



pacific

The name

"Pacman" found its roots in the Japanese word "paku," which means "to munch"

The kitchen

Traditional Mediterranean cuisine with the highest quality of product that Greek land has to offer.
Using local seasonal ingredients.






Breads served with olive oil, olives & tomato purée



Τα ψωμιά σερβίρονται με ελιές, ελαιόλαδο & πελτέ ντομάτας



 **Bread** | **Ψωμί** | 2€





 **Pita** | **Πίτα** | 3€

Greek Meze - Μεζεδάκια

   **Tarama** fish roe, olive oil, roasted almonds & Bottarga
Ταραμάς Λευκός
15€

  **Tyrokafteree** spicy feta cheese, chili & grilled red peppers
Τυροκαυτερή με φέτα
15€

  **Tzatziki** Greek yogurt with cucumber & garlic | **Τζατζίκι**
12€

    **Meze combo**
combination of three dips served with grilled pita bread
Ποικιλία από τρεις αλοιφές
40€

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.

Appetizers - Μεζεδάκια



Scallops ceviche with citrus fillets, chives, kumquat, Mascarpone cheese & nasturtium oil

Χτένια με φιλέτα εσπεριδοειδή, σχοινόπρασο, κουμκουάτ, Μασκαρπόνε &

λάδι από φύλλα καπουτσίνο

    48€

Red Snapper crudo torched sashimi, Aegean blue crab, lemon kosho mayo & Caviar

Καψαλισμένη Συναγρίδα Σασίμι, μπλέ καβούρι, lemon kosho mayo & χαβιάρι

   50€

Red shrimps “Kilados” Mediterranean leche, crispy Jamón, tomato vinegar,

chili oil & Bottarga

Κόκκινες Γαρίδες «Κοιλάδος» Μεσογειακό leche, τραγανό jamón, ξύδι ντομάτας,

λάδι τσίλι & αυγοτάραχο

   48€

Beef tartare Hand cutted prime beef, black truffle mayonnaise, smoked egg yolk, gruyere cheese cream & toasted bread

Μοσχαρίσιο Tartare Prime μοσχάρι κομμένο στο χέρι, μαγιονέζα μαύρης τρούφας, καπνιστός κρόκος αυγού, κρέμα Γραβιέρας & φρυγανισμένο ψωμί

    50€

Santorinian white eggplant

grilled with peppers, onions, herbs, walnuts, feta cheese, rosti potato & yogurt dip


Λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης ψητή

με πιπεριές, κρεμμύδι, μυρωδικά, καρύδια, φέτα, πατάτα & γιαούρτι

    28€



Vegetables seasonal grilled & Greek yogurt sauce

Λαχανικά στη σχάρα & σώς γιαουρτιού

  26€

Octopus skewer grilled with spicy lime dressing, wild mountain greens & tomato fennel sauce

Χταπόδι σουβλάκι ψητό με πικάντικο ντρεσινγκ λάιμ, χόρτα & σάλτσα τομάτα/μάραθο

  32€

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.

Appetizers - Μεζεδάκια



Calamari skewer with spinach, tomato confit & green pepper vinaigrette

Σουβλάκι Καλαμαριού ψητό με σπανάκι, ντομάτα κονφί & βινεγκρέτ πράσινου πιπεριού

 32€

Seafood seftalia skewer of shrimp & seasonal fish, beef fat & tzatziki avocado

Θαλασσινή Σεφταλιά σουβλάκι με γαρίδα & ψάρι εποχής,

λίπος βοδινού & τζατζίκι αβοκάντο

 42€

Queen Scallops 3pcs Glazed in brown butter served with citrus beurre Blanc

Βασιλικά Χτένια 3τμχ. Γλάσο καμένο βούτυρο σερβίρεται με *beurre Blanc* εσπεριδοειδών
42€

Burnt broccoli charred, sesame dressing, roasted almonds,

lemon zest & fleur de sel

Μπρόκολο ψημένο, σάλτσα σησαμιού, καβουρδισμένα αμύγδαλα,

ξύσμα λεμονιού & ανθός αλατιού

 34€

Feta cheese grilled with chili honey glaze, rosemary & roasted walnuts

Φέτα ψητή με επίστρωση τσίλι/μέλι, δενδρολίβανο & καβουρδισμένα καρύδια

 22€


Grandmas French fries with fried egg, galomyzithra Greek cheese & black pepper

Τηγανητές πατάτες της γιαγιάς με τηγανητό αυγό, γαλομυζήθρα & μαύρο πιπέρι

 20€

French fries

Φρέσκες τηγανητές πατάτες

 12€

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.

Salads - Σαλάτες

Greek

with tomatoes, cucumber, red onions, peppers, capers, kritamo, feta cheese cream, carob rusk & tomato vinegar

Χωριάτικη σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, πιπεριές, κάπαρη, κρίταμο, κρέμα φέτας, παξιμάδια χαρουπιού & ξύδι ντομάτας

26€

Patatosalata

crispy potatoes salad with salted kombu mayonnaise, onion, lemon, homemade smoked eel, bonito vinaigrette, cured egg yolk & herbs

Παταοσαλάτα

τραγανές πατάτες με μαγιονέζα κόμπου, κρεμμύδι, λεμόνι καπνιστό χέλι, βινεγκρέτ Παλαμίδας, παστό κρόκο αυγού & μυρωδικά

24€

Spanakopita

fresh spinach, homemade phyllo, Mediterranean herbs, feta cheese, anthotyro cheese, pasteli & honey vinaigrette

Σπανακόπιτα

φρέσκο σπανάκι, χειροποίητο φύλλο, μυρωδικά, φέτα, ανθότυρο, παστέλι & βινεγκρέτ μελιού

24€

Summer breeze salad

Mesclun, pomegranate, strawberry gel, radicchio, mix nuts, xynomyzithra cheese, fresh mint & vinaigrette sauce

Καλοκαιρινή Σαλάτα




Μεσκλάν, ρόδι, ζελέ φράουλας, ραντίτσιο, ανάμεικτοι ξηροί καρποί, ξινομυζήθρα, φρέσκο δυόσμο & βινεγκρέτ





26€




Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.



Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.


Main courses - Κυρίως πιάτα


   **Shrimp orzo** feta cheese, Mediterranean herbs, salami Lefkados & tomato sauce
Γαρίδες κριθαράκι φέτα, φρέσκα μυρωδικά, σαλάμι Λευκάδος,
ζωμό γαρίδας & σάλτσα ντομάτας
36€


    **Risotto** with summer truffles, pumpkin cream, pumpkin seeds, Parmigiano & sage
Ριζότο με καλοκαιρινή τρούφα, κρέμα κολοκύθας, σπόρους κολοκύθας,
Παρμεζάνα & φασκόμηλο
38€




   **Beef Cheeks** slowly cooked with mashed potatoes, verde sauce & truffle oil
Μοσχαρίσια Μάγουλα σιγομαγειρεμένα με πουρέ πατάτας, πράσινη σάλτσα
& λάδι τρούφας
42€

  **Fish fillet** grilled with chickpea risotto, lemon & parmesan
Φιλέτο Ψαριού ψητό με ριζότο ρεβιθιού, λεμόνι & παρμεζάνα
41€

45'  **Sea Bass 800gr** served in a golden salt shell with mountain greens
& lemon-olive oil sauce
Λαβράκι Ολόκληρο 800gr ψημένο σε χρυσή αλάτινη κρούστα,
με άγρια χόρτα του βουνού και σάλτσα λαδολέμονο
135€

45'  **Butterfly Mullet Grilled** served with chermoula herb sauce & lemon butter dressing
Κέφαλος πεταλούδα ψητός σερβίρετέ με σερμούλα & σάλτσα λεμόνι/βούτυρο
125€

45'  **Catch of the Day Grilled** with wild mountain greens & saffron potatoes
Ψάρι Ημέρας Σχάρας με άγρια χόρτα του βουνού & πατάτες σαφράν
150€ /kg

45'    **Fresh lobster** served grilled with herb butter
or tossed with house-made tagliatelle
Φρέσκος αστακός ψητός ή με ταλιατέλλες
140€ /kg

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.

Grill - Στα κάρβουνα



Skirt steak Prime Black Angus Dry Aged

with Naxos sweet potatoes pure, jalapenos, chimichurri sauce & fresh onions

Διάφραγμα Prime Black Angus Dry Aged

Με πουρέ από γλυκοπατάτες Νάξου, χαλαπένιος, τσιμιτσούρι σάλτσα & φρέσκο κρεμμύδι

55€

Beef & Lamb Kebab (2pcs)"Giaourtlu"

served on homemade pita bread with spicy tomato sauce, pickled onions, yogurt & fresh parsley

Κεμπάπ Μοσχάρι & Αρνί (2τεμ.) "Γιαουρτλού"

σερβίρεται πάνω σε χειροποίητη πίτα με πικάντικη σάλτσα ντομάτας, τουρσί κρεμμυδιού, γιαούρτι & φρέσκο μαϊντανό

41€

Wagyu short rib

Slowly cooked with trahanas & eggplant puree

Wagyu μοσχαρίσιο παϊδάκι

σιγομαγειρεμένο με τραχανά & πουρέ μελιτζάνας

60€

Black Angus double rib eye

served with celeriac brown butter puree, Florina's pepper pesto & truffle mashed potatoes puree

Καρδιά της σπάλας Black Angus

σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας με καμένο βούτυρο, πέστο πιπεριάς Φλωρίνης & πουρέ πατάτας με τρούφα

180€ per kilo

45'

Lamb shoulder for two persons

45'

Slow cooked for 24 hours with mediterranean herbs served with celeriac brown butter puree, Florina's pepper pesto & /truffle mashed potatoes puree

Αρνίσιος ώμος για δύο άτομα

Σιγοψημένος για 24 ώρες με μεσογειακά βότανα, σερβιρισμένος με πουρέ σελινόριζας με καμένο βούτυρο, πέστο πιπεριάς Φλωρίνης & πουρέ πατάτας με τρούφα

90€

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.

Grill - Στα κάρβουνα



Boneless chicken leg

with lemon-mustard sauce

Κοτόπουλο μπούτι χωρίς κόκκαλο

με λαδολέμονο μουστάρδας

29€

Black Angus Ribeye Dry-Aged (300gr) served with chimichurri sauce

Καρδιά της σπάλας (300gr) με σάλτσα τσιμιτσούρι

56€

Choose your side of preference to complete your dish

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα της προτίμησής σας για να ολοκληρώσετε το πιάτο σας

Green leaf salad | French fries | Grilled vegetables | Mac & Cheese

Beef fat smoked bearnaise

Πράσινη σαλάτα | Πατάτες τηγανητές | Λαχανικά σχάρας

Mac & Cheese | Καπνιστή μπεαρνέζ με λίπος βοδινού

7€



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.