



# 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.



    **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€

   **Horta**

wild mountain greens with fresh grated tomato, galomyzithra  
Cretan cheese, lemon vinaigrette & carob crumble

**Χόρτα**

με φρεσκοτριμμένη ντομάτα, γαλομυζήθρα, βινεγκρέτ λεμόνι &  
παξιμάδια χαρούπι  
20€

   **Feta cheese**

grilled with chili honey glaze, rosemary &  
roasted walnuts

**Φέτα**

ψητή με θυμαρίσιο μέλι, δενδρολίβανο, πιπεριά τσίλι &  
καβουρδισμένα καρύδια  
22€



  **Octopus skewer**

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

**Χταπόδι σουβλάκι**

ψητό με πικάντικο ντρέσινγκ λάιμ, χόρτα & σάλτσα τομάτα/μάραθο  
32€

**French fries**

**Φρέσκες τηγανητές πατάτες**

12€

   **Grandma's French fries**

with fried egg, galomyzithra Greek cheese & black pepper

**Τηγανητές πατάτες της γιαγιάς**

με τηγανητό αυγό, γαλομυζήθρα & μαύρο πιπέρι  
20€

## Salads - Σαλάτες

   **Greek**

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

**Χωριάτικη**

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

**Πατατοσαλάτα**

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

24€

   **Spanakorita**

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€

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

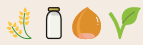
36€



**Risotto** with summer truffles, pumpkin cream, pumpkin seeds, Parmigiano & sage

**Ριζότο** με καλοκαιρινή τρούφα, κρέμα κολοκύθας, σπόρους κολοκύθας, Παρμεζάνα & φασκόμηλο

38€



**Linguine** verde with rocket, spinach cream, pesto, lemon zest, manouri cheese, roasted pistachio & black pepper

**Λινγκουίνι** verde με κρέμα ρόκας/σπανακιού, πέστο, ξύσμα λεμονιού, τυρί μανούρι, καβουρδισμένο κελυφωτό φιστίκι και μαύρο πιπέρι

34€



**Fish fillet selection** with kakavia egg/lemon sauce, chervil, wild mountain greens, carrot & zucchini

**Φιλέτο ψαριού** με σάλτσα κακαβιάς αυγολέμονο, μυρώνια, χόρτα, καρότο & κολοκύθι

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'



**Catch of the Day** Grilled with wild mountain greens & saffron potatoes

**Ψάρι Ημέρας** Σχάρας με άγρια χόρτα του βουνού & πατάτες σαφράν

150€ /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



### **Beef & Lamb Kebab "Giaourflu"**

served on house-made pita bread with spicy tomato sauce, pickled onions, yogurt & fresh parsley

### **Κεμπάπ Μοσχάρι & Αρνί "Γιαουρτλού"**

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

41€

### **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**

**Πράσινη σαλάτα | Τηγανητές πατάτες | Ψητά λαχανικά**

7€

*Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.*

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

## Desserts

### **Saragli**

Traditional rolled baklava with layers of crispy phyllo, finely chopped walnuts & a fragrant cinnamon-honey syrup

### **Σαραγλί**

Παραδοσιακό σαραγλί με τραγανές στρώσεις φύλλου, ψιλοκομμένα καρύδια και ένα αρωματικό σιρόπι από μέλι και κανέλα

20€

### **Orange pie**

Traditional Greek, orange-flavored cake soaked in aromatic syrup

### **Πορτοκαλόπιτα**

Παραδοσιακό κέικ πορτοκαλόπιτας σε αρωματικό σιρόπι

20€

### **Greek Yogurt**

Sheep yogurt namelaka, cinnamon crumble, candied walnuts, gel Rakomelo & crispy yogurt

### **Ελληνικό γιαούρτι**

πρόβειο γιαούρτι ναμελάκα, crumble κανέλας, ζαχαρωμένα καρύδια, gel ρακόμελο & τραγανό γιαούρτι

20€

## Ice creams

### **IN-HOUSE MADE GELATO** | 7€ per portion










Chocolate | Vanilla | Pistachio | Apple pie

### **IN-HOUSE MADE SORBET** | 7€ per portion

Strawberry | Mango | Passion Fruit | Lemon

## TOPPINGS

Candied nuts | Pistachio praline | Cinnamon crumble  
Cookies | Salted caramel

 Gluten  Crustaceans  Eggs  Fish  Peanuts  Soybeans  Dairy  Nuts  
 Celery  Mustard  Sesame  Sulphites  Mollusk  Vegetarian-Friendly

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.