



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, γαλοмуζήθρα, βινεγκαίτ 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 & 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 φιστύκι 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

Chocolate crumble | 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.