

Pasaji means passage; through countries, kitchens and aromas,
through moments and feelings. Let us welcome you to such
a fascinating passage in Ornos, Mykonos.

Pasaji is its flavors and its people; it's the sun, sea and summer breeze.
For all of you, our friends, old, new and friends to be, we prepared unique
specialties that we would only serve to good friends.

We combined authentic Greek products with fusion creations and exotic dishes,
all inspired by the passage of our Chefs, Yannis Vidalis and Stratos Chronakis,
through places and kitchens around the globe.

We hope that your passage through Pasaji will
make you want to come back again and again.

ENJOY!



P a s a j i

MYKONOS • ATHENS

Pasaji είναι το «πέρασμα – από κουζίνες και αρώματα, από στιγμές και συναισθήματα.
Σε ένα τέτοιο πέρασμα σας καλωσορίζουμε κι εμείς, στον Ορνό της Μυκόνου.

Το Pasaji είναι οι γεύσεις του, είναι οι άνθρωποί του, είναι ο ήλιος,
η θάλασσα και το καλοκαιρινό αεράκι.

Για όλους εσάς, τους παλιούς, τους νέους και τους μελλοντικούς φίλους μας,
δημιουργήσαμε μοναδικές απολαύσεις που μόνο σε φίλους θα προσφέραμε.

Παντρέψαμε ελληνικές γεύσεις με fusion δημιουργίες και εξωτικά πιάτα,
εμπνευσμένα από το πέρασμα των Chefs μας Γιάννη Βιδάλη και Στράτο Χρονάκη,
από πολλούς τόπους και κουζίνες διαφορετικές μεταξύ τους.

Ελπίζουμε το δικό σας πέρασμα από το Pasaji
να σας κάνει να θέλετε να επιστρέψετε ξανά.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!

A close-up, sepia-toned photograph with a halftone texture. It shows a person's hands pouring a liquid from a bottle into a bowl filled with a textured, possibly food-based substance. The person is wearing a patterned shirt. The text 'WHERE IT ALL BEGINS' is printed in the upper right corner.

WHERE
IT ALL
BEGINS

STARTERS

Χταποδάκι ψητό στα κάρβουνα με φάβα Σαντορίνης,
κυκλαδίτικη κάπαρη και κρίταμο

**Grilled octopus with Santorini fava, capers from
Cyclades and sea fennel**

Καλαμαράκια παναρισμένα σε σιμιγδάλι και τριμμένη λουίζα,
συνοδευόμενα από τη δική μας πικάντικη sauce, tartare και κάπαρη

**Crispy calamari and grated verbena, capers.
Accompanied by our spicy sauce, tartare and capers**

Τραγανές φλογέρες από λιαστή τομάτα και
κρέμα από ελληνικά τυριά με "τζατζίκι" sauce

**Crispy flutes made with sun-dried tomato and
Greek cream cheeses with "tzatziki" sauce**

Κεφτεδάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, αρωματισμένα με δυόσμο.
Συνοδευόμενα από ζεστή σάλτσα φρέσκιας τομάτας

**Meatballs made with fresh minced beef flavored with mint.
Accompanied by fresh tomato sauce**

Carpaccio από μοσχαρίσιο φιλέτο ποικιλίας Black Angus,
Pecorino Romano, λάδι τρούφας και μανιτάρια ποικιλίας Famigliole

**Black Angus fillet carpaccio, Pecorino Romano,
truffle oil and Famigliole mushrooms**

Ψητά μανιτάρια portobello και pleurotus με φρέσκα μυρωδικά,
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο και λευκό βαλσάμικο

**Grilled portobello and oyster mushrooms, flavored with fresh garlic,
parsley, extra virgin olive oil and aged balsamic**

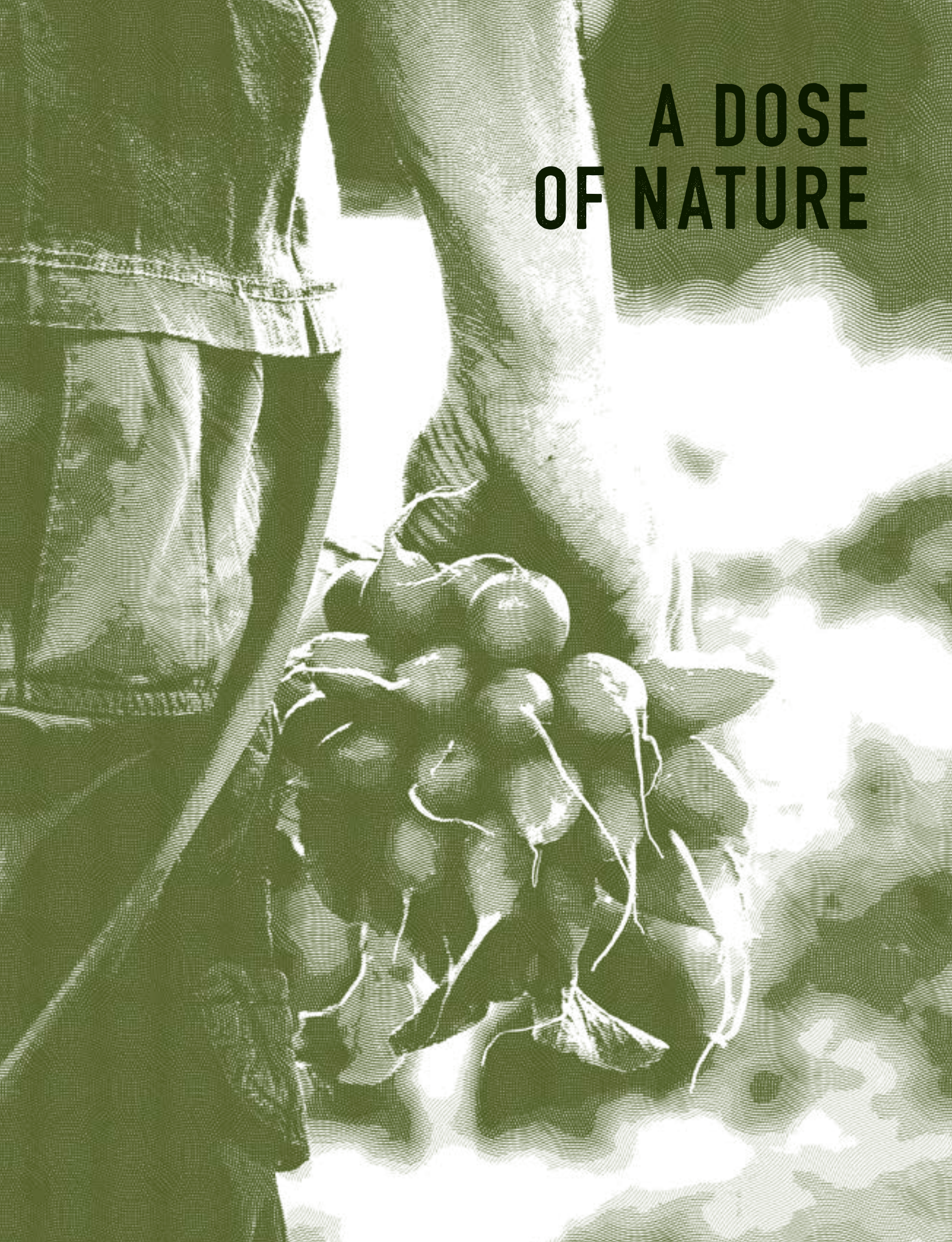
Καβουροκεφτέδες από βασιλικό καβούρι και
γαρίδα με μεσογειακή πικάντικη σος aioli

**Crab balls from king crab and Shrimp
with Mediterranean spicy aioli sauce**

Φρέσκιες γαρίδες ψημένες στη σχάρα με φρέσκο θυμάρι.
Συνοδεύονται από αρωματικό λεμόνι και αγουρέλαιο Καλαμάτας

**Fresh shrimp grilled with fresh thyme.
Accompanied by aromatic lemon and Kalamata olive oil**

A DOSE OF NATURE



SALADS

Ελληνική σαλάτα με τοματίνια Σαντορίνης, φέτα αγγούρι, πιπεριές, ελιές, σπιτικά παξιμάδια από χαρούπι, κρίταμο και καπαρόφυλλα από την Τήνο, με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Greek salad with Santorini cherry tomatoes, Feta cheese, cucumber, peppers, olives, accompanied by homemade carob rusks, sea fennel and caper leaves from Tinos, with extra virgin olive oil

Πράσινη σαλάτα με ψητό φιλέτο κοτόπουλο, φραγκοστάφυλα, ραπανάκι, καβουρδισμένα αμύγδαλα και ginger vinaigrette

Green salad with grilled chicken fillet, gooseberries, radish, roasted almonds and ginger vinaigrette

Σαλάτα με φρέσκια mozzarella burrata, Σαντορινιά τοματίνια, αβοκάντο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματισμένο με βασιλικό

Salad with fresh mozzarella burrata, Santorini cherry tomatoes, avocado and extra virgin olive oil, flavored with basil

Πράσινη σαλάτα, με τραγανές γαρίδες σε sweet chilli sauce, φρέσκο μάνγκο, τζίντζερ, κόκκινο ελληνικό ραπανάκι και αρωματική vinaigrette πορτοκαλιού

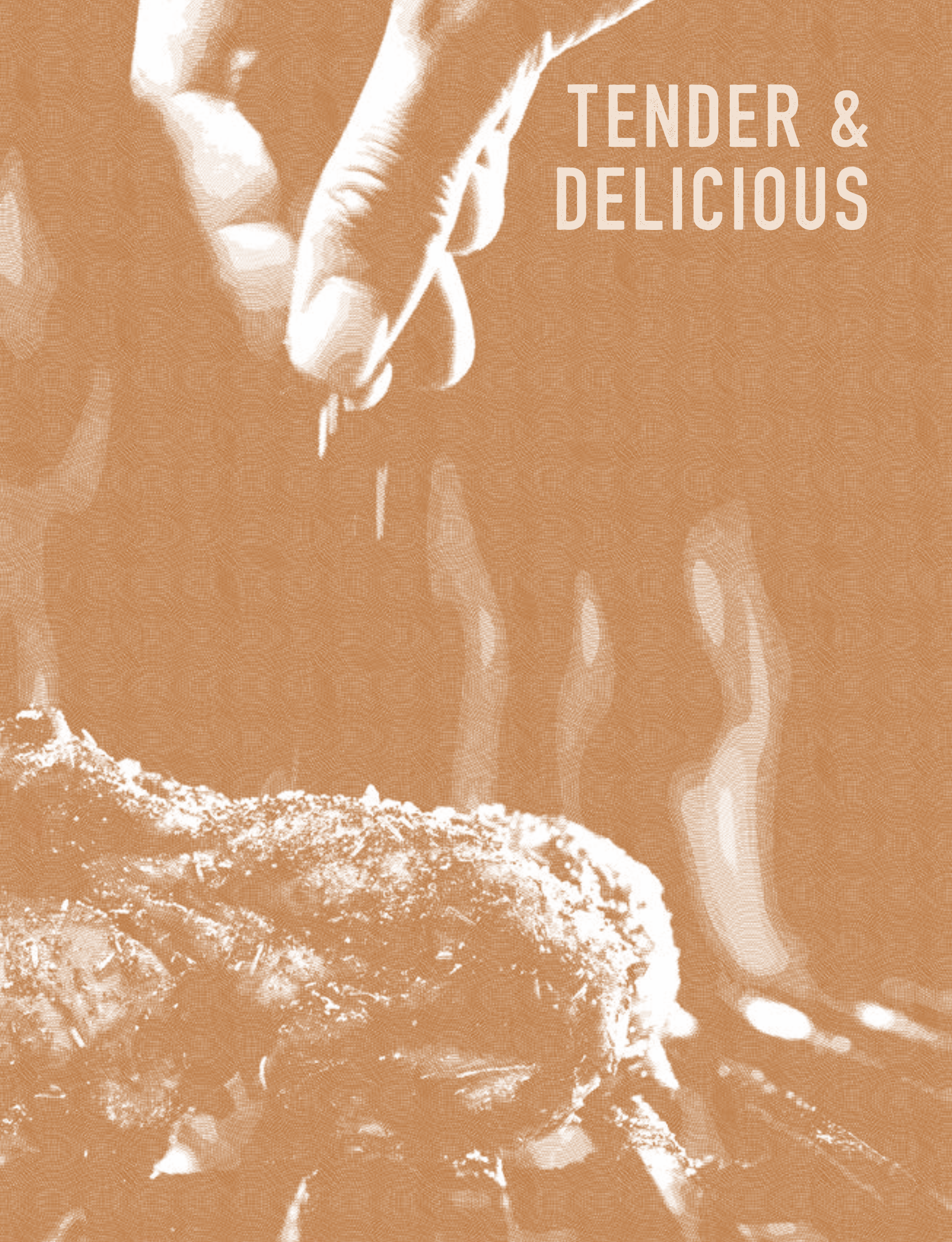
Green salad with crispy shrimp in sweet chilli sauce, fresh mango, ginger, Greek red radish and aromatic orange vinaigrette

Δροσερή σαλάτα με βασιλικό καβούρι και γαρίδα, αβοκάντο, αγγούρι, μάνγκο και dressing λεμονιού

King crab and shrimp salad with avocado, cucumber, mango and citrus dressing

Σαλάτα ρόκα με λεπτές φέτες από steak Black Angus, γλυκά τοματίνια, βινεγκρέτ μουστάρδας και flakes παρμεζάνας Grana Padano

Rucola salad with thin slices of Black Angus steak, sweet cherry tomatoes, mustard vinaigrette and Grana Padano flakes

A close-up, sepia-toned photograph of a hand holding a fork over a piece of meat. The meat is sizzling, and steam is rising from it. The background is dark and out of focus, showing what appears to be a kitchen setting with a stove and a pot.

**TENDER &
DELICIOUS**

MAIN COURSES

Ζουμερό κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα
με αρωματικό ρύζι basmati, τομάτα ψημένη στη σχάρα
**Chicken fillet cooked on the grill with
basmati rice, grilled tomato**

Τυλιχτά πιτάκια με ζουμερό κεμπάπ από Black Angus, τομάτα, μυρωδικά και
δροσερή sauce γιαουρτιού. Συνοδεύονται από φρέσκες τηγανητές πατάτες Νάξου
**Mini souvlaki with juicy kebab, tomato, herbs and light yogurt sauce.
Served with the famous fresh fries from Naxos island**

Μπιφτέκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά ποικιλίας Black Angus.
Συνοδεύονται από ψημένες πιτούλες, γιαούρτι και καρέ τομάτας
**Black Angus beef burgers mixed with fresh herbs. Served with toasted
pita breads, yogurt and chopped fresh tomatoes**

Γύρος από ζουμερό μοσχαρίσιο κρέας ποικιλίας Black Angus στη σχάρα, με ελαφρύ
μαρινάρισμα & πράσινα μυρωδικά. Συνοδεύεται με ψητές πιτούλες & τοματίνια
**Grilled juicy Black Angus gyros, with light marinade & green herbs.
Served with grilled pita breads and cherry tomatoes**

Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς, με κομμάτια φρέσκου και
καπνιστού σολομού, ελαφριά κρέμα, φρέσκια τομάτα και άνηθο
**Tagliatelle with cuttlefish ink, fresh and smoked salmon,
light cream, fresh tomato and dill**

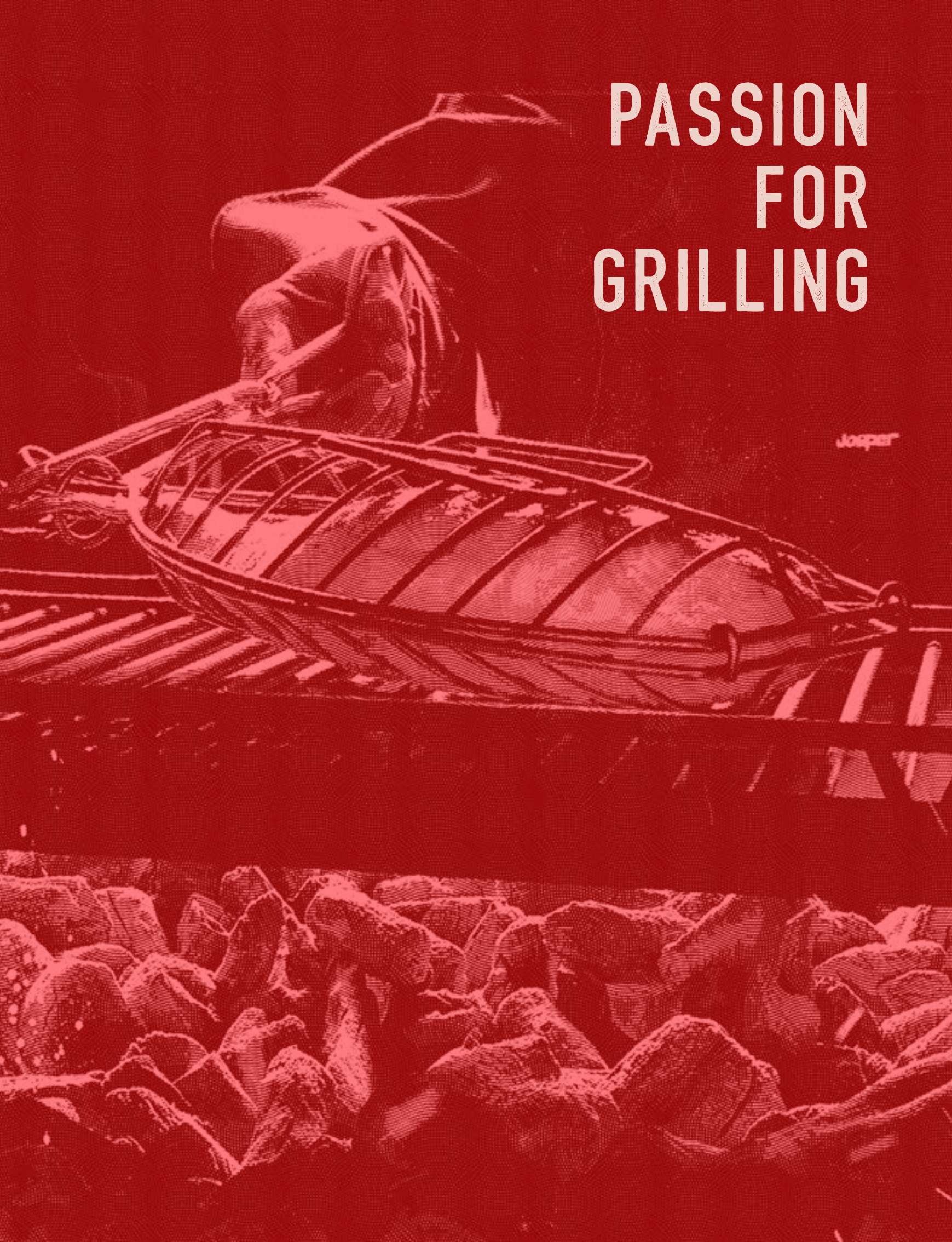
Άγριος σολομός στη σχάρα με sauce
από φύκια, yuzu και σόγια
**Grilled salmon with wakame seaweed,
yuzu and soy sauce**

The signature Black Cod misoyaki, μαριναρισμένο σε miso και mirin.
Συνοδεύεται από αρωματικό ρύζι basmati
**The signature Black Cod Misoyaki marinated in miso and mirin.
Accompanied by basmati rice**

Γαριδομακαρονάδα με σπιτική σάλτσα φρέσκιας τομάτας
και αρωματικά βότανα
**Shrimp spaghetti with homemade fresh tomato sauce
and aromatic herbs**

Φιλέτο λαβράκι σε βελουτέ ψαριού με Κρόκο Κοζάνης.
Συνοδεύεται από κυκλαδίτικα χόρτα εποχής και πατάτες νέας εσοδείας
**Sea bass fillet in fish sauce with Krokos saffron from Kozani.
Accompanied by Cycladic greens and freshly harvested potatoes**

PASSION FOR GRILLING



COOKED IN THE JOSPER

JOSPER GRILL IS A BARBECUE OVEN, WHICH COOKS ANY KIND OF MEAT OR FISH WITH A UNIQUE WAY, SEALING IN ALL THE FLAVOR AND MOISTURE FOR AN INCREDIBLE TASTE EXPERIENCE.

STRIP LOIN 300gr
American Black Angus

T-BONE 400gr
Veal Charolais-Aubrac

RIBEYE 300gr
American Black Angus

LAMB SPARE RIBS
Frenched Rack Of Lamb

JUICY KEBAB
Greece, special Florina-style kebab with pork

PORK SPARE RIBS
American style BBQ

TOMAHAWK
American Black Angus
Creekstone Farms

FRESH FISH
Fresh Greek fish of the day

LOBSTER
Fresh Lobster of the day

SIDE OPTIONS

Naxos' fresh fries
Baked potatoes
Grilled vegetables
Basmati rice
Homemade potato mash

SAUCE OPTIONS

Béarnaise
Pepper
BBQ
Mushroom

* One side dish & sauce is included in the price for every main dish of meat



OH! SO
SWEET

DESSERTS

Γαλακτομπούρεκο με απαλή κρέμα, άρωμα πορτοκαλιού
και τραγανά φύλλα κρούστας

**Greek custard pie galaktoboureko wrapped in crispy sheets
of phyllo and soaked in orange syrup**

Εκμέκ με μαχλέπι και μαστίχα Χίου, πολίτικο παγωτό καϊμάκι,
πασπαλισμένο με καβουρντισμένα αμύγδαλα

**Ekmek, with mahlab and mastic from Chios, "kaimaki" ice cream,
sprinkled with roasted almonds**

Σπασμένο millefeuille με κρέμα patisserie, παγωτό βανίλια
και σοκολάτα, πασπαλισμένο με κροκάν αμυγδάλου.

**"Deconstructed" millefeuille with puff pastry, custard,
vanilla and chocolate ice cream, sprinkled with almond crocant**

Σοκολατένιος πύργος με δύο στρώσεις "μωσαϊκού",
καραμελωμένα φουντούκια, παγωτό βανίλια και σοκολάτα

**Chocolate tower composed of two layers of "mosaic",
caramelized hazelnuts, vanilla ice cream and chocolate**

Παγωτά και σορμπέ σε διάφορες γεύσεις (2 μπάλες)

Ice creams and sorbets in various flavors (2 scoops)

Γλυκό ημέρας

Dessert of the day

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται ελληνικό extra παρθένο ελαιόλαδο και φέτα Π.Ο.Π.
Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο, ηλιέλαιο. | Όλα τα ψωμιά είναι προψημένα, κατεψυγμένα.
Τα προϊόντα καραβιδόψιχα, καλαμαράκια, χταπόδι, καβούρι, γαρίδες, ξιφίας, γαριδάκι, tobiko, λαδόπιτα, τόνος, καπνιστός σολομός, κοτομπουκιές, μπακαλιάρος, black cod, φράουλες, κεμπάπ, παναρισμένη φέτα, spring rolls, αυγά αχινού είναι κατεψυγμένα.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. Δημοτικός φόρος 0,5% και λοιπές νόμιμες επιβαρύνσεις. | Στις τιμές συμπερι/νται τα νόμιμα ποσοστά σερβιτόρων. | Για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας μη διστάσετε να ρωτήσετε το προσωπικό μας ειδικά στην περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας (σχετική νομοθεσία ΕΚ 1169/11). | Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτύριας. | Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). | Αγορανομικός υπεύθυνος: Ε. Τριανταφύλλου

Extra virgin olive oil and feta cheese P.D.O. are used in the preparation of the dishes. | Extra virgin olive oil, sunflower oil are used for frying. | All breads are prebaked, frozen. The products minced meat, swordfish, calamari, octopus, scampi, crab, shrimp, swordfish, tobiko, pita breads with olive oil, baby shrimp, breaded chicken fillets, phyllo pastry, tuna, smoked salmon, codfish, black cod strawberries, breaded chicken fillets, kebabs, spring rolls, sea urchin roe are frozen. | Prices include vat Municipal tax 0,5%, the rest of the legal additions and the legal waiter's percentage. | For any inquiries about our products, don't hesitate to ask our staff, especially in the case of any food intolerance or food allergy (relevant legislation EU 1169/11). | The restaurant is obliged to have printed documents in a special case near the exit, for receiving any existed complaint. | Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). | Market inspection officer: E. Triantafyllou