



# pacman

## **The name**

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

## **The kitchen**

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



Breads served with olive selection  
& tomato purée

Τα ψωμιά σερβίρονται με ποικιλία ελιάς & πουρέ  
ντομάτας

**Bread** | **Ψωμί** | 2€

**Pita** | **Πίτα** | 3€

## Greek Meze - Μεζεδάκια

**Tarama** fish roe | **Ταραμάς** Λευκός

15€

**Tyrokafteree** spicy Feta cheese | **Τυροκαυτερή** με φέτα

15€

**Tzatziki** Greek yoghurt 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



**Beetroot** in various textures, served with green peas purée, house-smoked Greek trout & aromatic Mediterranean herbs  
**Παντζάρι** σε διαφορετικές υφές, με πουρέ αρακά, καπνιστή ελληνική πέστροφα παραγωγής μας & αρωματικά μεσογειακά βότανα  
26€

**Queen Scallops 3pcs** roasted with grilled baby gem & citrus beurre Blanc  
**Βασιλικά Χτένια** με μίνι μαρούλι & *beurre Blanc* εσπεριδοειδών  
39€

**Red shrimp "Kilados" carpaccio** lime, Mediterranean herbs & bottarga  
**Γαρίδες καρπάτσιο** λάιμ, μυρωδικά & αυγοτάραχο  
42€

**Sea bass ceviche** lime, jalapeños, red onion, avocado & coriander  
**Λαβράκι σεβίτσε** λάιμ, κρεμμύδι, αβοκάντο & κόλιανδρο  
42€

**Grilled Calamari** Served with a black-eyed pea and herb salad, finished with a zesty lemon-chili dressing  
**Καλαμάρι Σχάρας** με σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια, φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα λεμονιού-σίλι  
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



**Santorinian white eggplant** grilled stuffed with peppers, onion, herbs, walnut & grinded feta cheese

**Λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης ψητή** με πιπεριές, κρεμμύδι, μυρωδικά, καρύδια & τριμμένη φέτα

25€

**Vegetables** seasonal grilled & Greek yoghurt sauce

**Λαχανικά** στη σχάρα & σώς γιαουρτιού

26€

**Talagani** cheese brown crusted with honey

**Ταλαγάνι** ψητό με μέλι

21€

**Octopus grilled** with oregano, Greek olive oil, vinegar, cherry tomatoes, Patron peppers & aioli sauce

**Χταπόδι ψητό** με ρίγανη, ξύδι, ντοματίνια, πιπεριές & σάλτσα αγιολί

29€

### French fries

**Φρέσκες τηγανιτές πατάτες**

12€

**Cheese Fries** crispy sweet potato fries topped with melted smoked Metsovone cheese

**Πατάτες με Τυρί** τραγανές τηγανητές γλυκοπατάτες με λιωμένο καπνιστό Μετσοβόνε

20€

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**

tomatoes, cucumber, onion, feta spread,  
peppers, olives & capers

#### **Χωριάτικη σαλάτα**

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά, ελιές & κάπαρη

24€

### **Santorinian Panzanella**

tomato, carob bread, basil, olive oil, lemon & mustard

#### **Σαντορινιά Πανζανέλα**

ντομάτα, χαρουπόψωμο, βασιλικό, ελαιόλαδο,

λεμόνι & μουστάρδα

22€

### **Green**

with fruits, Naxos Island grated gruyere cheese,  
& vanilla dressing

#### **Πράσινη**

με κομμάτια φρούτων, γραβιέρα Νάξου & σάλτσα βανίλιας

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, tomato sauce & feta cheese

**Γαρίδες** κριθαράκι, φέτα & σως τομάτας

34€

**Spanakorizo** Greek risotto spinach, fresh herbs, lemon & Greek yogurt

**Ριζότο** με σπανάκι, λεμόνι, γιαούρτι & φρέσκα μυρωδικά

34€

**Beef Cheeks** slowly cooked with mashed potatoes

**Μοσχαρίσια Μάγουλα** σιγομαγειρεμένα με πουρέ πατάτας

41€

**Greek Trout sautéed** with green peas, asparagus, lemon-butter sauce & trout caviar

**Ελληνική Πέστροφα** σοταρισμένη με αρακά, σπαράγγια, σάλτσα λεμονιού-βουτύρου & αυγά πέστροφας

41€

**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 & σάλτσα λαδολέμονο

124€

**Catch of the Day** grilled

45'

**Ψάρι Ημέρας** σχάρας

150€ /kg

**Fresh lobster** served grilled with herb butter or tossed with house-made linguine

**Φρέσκος αστακός** ψητός ή με λινγουίνι

170€ /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 stake Prime Black Angus Dry Aged**

with spicy Naxos sweet potatoes pure kimchi & fried onions

### **Σκέρτ Στέικ Prime Black Angus Dry Aged**

Με πουρέ από πικάντικες γλυκοπατάτες Νάξου, κιμτσί & τραγανό κρεμμύδι  
55€

### **Beef & Lamb Kebab (2pcs) "Giaourtlu"**

served on house-made 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 polenta fried sticks and spiced glaze

### **Wagyu μοσχαρίσιο παιδάκι**

σιγομαγειρεμένο με πολέντα και γλάσο μπαχαρικών  
60€

### **Black Angus double rib eye**

served with celeriac dauphinoise, truffled cream mashed potatoes & bearnaise sauce

### **Καρδιά της σπάλας Black Angus (για 2 άτομα 600 γρ)**

σερβίρετε με μιλφέιγ σελινόριζας, κρέμα πατάτας με τρούφα & μπεαρνέζ  
180€ per kilo

45'

### **Lamb's shoulder**

roasted 24 hours with Mediterranean herbs served with celeriac dauphinoise, bearnaise sauce & truffle mush potatoes

### **Αρνίσιος ώμος (για δύο άτομα)**

μαγειρεμένος 24 ώρες με μυρωδικά  
90€

45'

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**

**Πράσινη σαλάτα – τηγανιτές πατάτες – Ψητά λαχανικά**

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.*