



Pasaji σημαίνει πέρασμα και, αν το καλοσκεφτεί κανείς, όλα ένα πέρασμα είναι σε αυτή τη ζωή. Πέρασμα από στιγμές, από σχέσεις, από χαρές, από λύπες, από αρώματα, από γεύσεις. Σημασία έχει κάθε πέρασμα να αφήνει όσο γίνεται ομορφότερα αρώματα, καλύτερη γεύση και τη λαχτάρα να το ζήσουμε ξανά.

Σε ένα τέτοιο πέρασμα σας υποδεχόμαστε κι εμείς, όλοι οι άνθρωποι του Pasaji, στον Ορνό της Μυκόνου.

Αλλά μη φανταστείτε ότι το Pasaji είναι μόνο οι γεύσεις του, γιατί είναι κάτι πολύ περισσότερο... είναι οι άνθρωποί του στην κουζίνα και στην εξυπηρέτηση, που μας υποδέχονται με ζεστό χαμόγελο, είναι ο ήλιος, η θάλασσα και το καλοκαιρινό αεράκι, που μας αναζωογονεί σώμα και ψυχή.

Για εσάς τους φίλους μας, τους παλιούς, τους νέους και τους μελλοντικούς, ψάξαμε, ανακαλύψαμε κι ετοιμάσαμε νοστιμιές που μόνο σε φίλους θα προσφέραμε. Παντρέψαμε ελληνικές γεύσεις με fusion δημιουργίες και εξωτικά πιάτα, όλα εμπνευσμένα από το «πέρασμα» των Chefs μας, του Άρη Τσανακλίδη και του Γιάννη Βιδάλη από τόπους και κουζίνες διαφορετικές μεταξύ τους, και σας καλούμε να τα δοκιμάσετε.

Ελπίζουμε το πέρασμα από το Pasaji να είναι απ' αυτά που θες να σε φέρουν τα βήματά σου ξανά και ξανά.

Pasaji means passage and, if you think about it, everything in life is a passage of sorts. A passage of moments, of relationships, of joys, of sorrows, of aromas, of flavors. What matters is that each passage leaves behind the most exquisite aromas, the most delightful of flavors, and the longing to experience them again.

In one such passage we, the people of Pasaji, welcome you, at Ornos beach in Mykonos. But don't think that Pasaji is just its flavors; it is so much more... It's its people in the kitchen and service, greeting us with a warm smile, it's the sun, the sea and the summer breeze, rejuvenating our body and soul. For you, our friends, old, new and friends to be, we searched, discovered and prepared delicacies we would only serve to friends.

We "matched" favorite Greek products with fusion creations and exotic dishes, all inspired by the "passage" of our Chefs, Aris Tsanaklidis and Yannis Vidalis through a multitude of kitchens all around the globe. And we invite you to try them.

We hope the passage from Pasaji to be one of those you wish your steps to bring you back to, again and again.

Sushi Rolls 8 pcs

inside out

Vegetables Deluxe

Αβοκάντο, αγγούρι, radish, καρότο, green leaf και λευκό σουσάμι.
Avocado, cucumber, radish, carrots, green leaf and white sesame

Salmon Tobiko

Αβοκάντο, σολομός και orange tobiko.
Avocado, salmon and orange tobiko

Rainbow

Τόνος, σολομός, αβοκάντο, αγγούρι και ανανάς.
Tuna, salmon with avocado, cucumber and pineapple

Spicy Salmon

Σολομός, tempura flakes, orange tobiko, λευκό σουσάμι και spicy miso sauce.
Salmon, tempura flakes, orange tobiko white sesame and spicy miso sauce

California

Καβούρι, γαρίδα, αβοκάντο, αγγούρι και orange tobiko.
Crab, shrimp, avocado, cucumber, mayonaise and orange tobiko

Philadelphia

Καπνιστός σολομός, τυρί Philadelphia, αβοκάντο και caper sauce.
Smoked salmon, Philadelphia cream cheese, avocado and caper sauce

Spicy Tuna

Τόνος, tempura flakes, orange tobiko, μαύρο σουσάμι και spicy miso sauce.

Tuna, tempura flakes, orange tobiko, black sesame and spicy miso sauce

Tempura Salmon Maki

Φρέσκος σολομός, tempura και spicy sauce.

Fried tempura salmon and spicy sauce

Shrimp Tempura

Γαρίδες tempura, green leaf, orange tobiko και λευκό σουσάμι.

Tempura shrimp, green leaf, orange tobiko, and white sesame

Signature Rolls

inside out

Tempura crab 6 pcs

Καβούρι, αβοκάντο, orange tobiko και ρέβα

Crab, avocado, orange tobiko, radish on top with chef sauce

Rain and shine roll 8 pcs

Σολομός, τόνος, ανανάς, bread crumbs

Salmon, tuna, pineapple, bread crumbs and chef sauce on top

Mountain dew (Hot sushi roll, tempura style) 8 pcs

Καβούρι, γαρίδα, τσίλι, μαγιονέζα, orange tobiko και eel sauce

Soft shell crab, shrimp, chili, mayonaise, orange tobiko and eel sauce

Sashimi 6 pcs

Σολομός / **Salmon**

Τόνος / **Tuna**

Γαρίδα / **Shrimp**

Nigiri 4 pcs

Σολομός / **Salmon**

Τόνος / **Tuna**

Γαρίδα / **Shrimp**

Combos

Maki Mix

California - 4 pcs

Shrimp Tempura - 4 pcs

Salmon Tobiko - 4 pcs

Spicy Tuna - 4 pcs

Sushi Mix

Salmon Tobiko - 4 pcs

Spicy Tuna Maki - 4 pcs

Shrimp Nigiri - 2 pcs

Salmon Sashimi - 2 pcs

Tuna Sashimi - 2 pcs

[**Sake** 0.25 L
ζεστό ή κρύο / hot or cold]

Μαύρο Ρύζι | Black Rice

inside out

Κάθε πιάτο περιλαμβάνει 8 λαχταριστά τεμάχια maki sushi με μαύρο ρύζι.

Each dish includes 8 mouthwatering pieces of black rice maki sushi.

Spicy Shrimp & Crab

Με ποικιλία από καβούρι & βραστές γαρίδες, tobiko & spicy sause

With king crab, boiled shrimp, tobiko & spicy sauce

Spicy Salmon

Με σολομό, tempura flakes, orange tobiko, λευκό σουσάμι και spicy miso sauce

With salmon, tempura flakes, orange tobiko, white sesame and spicy miso sauce

California

Με καβούρι, γαρίδα, avocado, αγγούρι και orange tobiko

With crab, shrimp, avocado, cucumber, and orange tobiko

Spicy Tuna

Με τόνο, φρέσκο κρεμμυδάκι, tempura flakes, orange tobiko, μαύρο σουσάμι και spicy miso sauce

With tuna, scallions, tempura flakes, orange tobiko, black sesame and spicy miso sauce

Το μαύρο ρύζι ή απαγορευμένο ρύζι, προοριζόταν ιστορικά μόνο για την τάξη των ευγενών της αρχαίας Κίνας. Είναι ένας σπάνιος και θρεπτικός καρπός, που προσφέρει πολλά οφέλη για την υγεία. Το μαύρο ρύζι, είναι τροφή χαμηλή σε λιπαρά, πλούσια σε φυτικές ίνες, γεμάτη πρωτεΐνες και αντιοξειδωτικές ουσίες.

Black rice or the forbidden rice, is historically reserved for the elite noble class of Ancient China. It is a rare and nutritious grain offering many health benefits. Black rice is low in fat, rich in fiber, and full of protein and antioxidants.

Ορεκτικά | Starters

Spring rolls με λαχανικά και τη δική μας γλυκόξινη sauce

Spring rolls with oriental vegetables and sweet & sour sauce

Sticks Yakitori από κοτόπουλο, μαριναρισμένα με ασιατική sauce, mirin, μέλι, λευκό και μαύρο σουσάμι

Yakitori chicken skewers marinated in asian sause with mirin, honey, white and black sesame

Καλαμαράκια σιγομαγειρεμένα στο wok με αρωματικό τζίντζερ και τσίλι

Calamari cooked in the wok with ginger and chili

Γαρίδες σε κουρκούτι τεμπούρας με πικάντικη Γιαπωνέζικη sauce

Shrimp tempura with spicy Japanese sauce

Χταποδάκι στα κάρβουνα με φάβα Σαντορίνης, κυκλαδίτικη κάπαρη και κρίταμο

Grilled octopus with mousse of yellow split peas from Santorini, Cycladic caper and samphire

Ταρτάρ με βασιλικό καβούρι, γαρίδα, αγριόχρενο, dressing από μοσχολέμονο και σόγια με μανιτάρια porcini

King crab and shrimp tartar, horseradish, lime dressing and porcini mushrooms sauce

Ceviche σολομού με χταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι, φρέσκο κόλιανδρο, πιπερόριζα και sauce yuzu

Ceviche salmon with octopus, shrimps, squid, fresh colliander, ginger and yuzu sauce

Αυγά αχινού με φρέσκο λεμόνι και φριγανισμένες φέτες ψωμιού

Sea urchin with fresh lemon and toasted slices of bread

Ψωμί και συνοδευτικά: 3,5 κατ' άτομο

Bread and assortments per person: 3,5

Σαλάτες | Salads

Ελληνική σαλάτα με μαριναρισμένα τοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, φέτα, κόκκινες πιπεριές, κάπαρη και ελιές

Greek salad with marinated cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, red peppers, caper and olives

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

Crispy shrimps green salad in chilli sauce with fresh mango, ginger, red greek radish and aromatic orange vinaigrette

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

Crab and shrimp salad with avocado, cucumber, mango and citrus dressing

Κρέας | Meat

Τρυφερό κοτόπουλο στα κάρβουνα σε πικάντικη hoisin sauce
Σερβίρεται με αχνιστό ρύζι

**Tender chicken grilled in a spicy hoisin sauce
Served with steamed rice**

T-bone steak γάλακτος 400g, με πατατούλες νέας σοδειάς σοταρισμένες με
μανιτάρια Portobello και σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί

**T- bone steak 400g with sautéed new potatoes, Portobello mushrooms
and red wine sauce**

Ribeye 300g ποικιλίας black angus με φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Συνοδεύεται από béarnaise & pepper sauce

**Black angus Ribeye 300g, with home-made fries Accompanied by
béarnaise & pepper sauce**

Strip loin 300g ποικιλίας black angus με φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Συνοδεύεται από béarnaise & pepper sauce

**Black angus strip loin 300g, with home-made fries Accompanied by
béarnaise & pepper sauce**

Τρυφερό μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος στα κάρβουνα, με καραμελωμένα
κρεμμύδια και πεπαλαιωμένο balsamico

Calf 's liver on charcoal with caramelized onions and aged balsamic

Chateaubriand γάλακτος ποικιλίας charolais 650g με φρεσκοκομμένες
τηγανητές πατάτες. Συνοδεύεται από béarnaise & pepper sauce

Προτείνεται για δύο άτομα

**Veal Chateaubriand breed charolais 650g with freshly french fries
Accompanied by béarnaise & pepper sauce
Recommended for two persons**

Tomahawk steak ποικιλίας black angus, γαλλικής κοπής. Συνοδεύεται με
ψητά μανιτάρια, sauce bearnaise και σάλτσα από φρέσκα μυρωδικά

**Tomahawk black angus steak, French cut accompanied by roasted
mushrooms fresh herbs and bearnaise sauce (Kg)**

Ψάρι | Fish

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

Φιλέτο άγριας σφυρίδας στη σχάρα με λαχανικά στον ατμό και χόρτα εποχής
Fillet of wild grouper on the grill. Served with steamed vegetables and seasonal greens

Black Cod Misoyaki μαριναρισμένο σε miso και mirin
Black Cod Misoyaki marinated in miso and mirin

Φιλέτο λαβράκι μαριναρισμένο σε λευκό miso και sake με αλμυρίκια και sauce από yuzu και mirin
Fillet of seabass marinated in white miso with sake tamarix and sauce of yuzu and mirin

Φρέσκα ψάρια ημέρας
Fresh fish of the day (kg)

Αστακομακαρονάδα με φρέσκο αστακό, σπιτική σάλτσα φρέσκιας τομάτας και αρωματικά βότανα, με το κιλό
Spaghetti with fresh lobster, homemade tomato sauce and aromatic herbs (kg)

Γλυκά | Desserts

Εκμέκ, με πολίτικο παγωτό καϊμάκι και σπιτική κρέμα patisserie, πασπαλισμένο με καβουρντισμένα αμύγδαλα. Προτείνεται για δύο άτομα
Ekmek, with "kaimaki" flavor ice cream and home-made patisserie cream, sprinkled with roasted almonds. Recommended for two persons

Σπασμένο millefeuille με κρέμα patisserie, παγωτό βανίλια και σοκολάτα, πασπαλισμένο με κροκάν αμυγδάλου. Προτείνεται για δύο άτομα
"Deconstructed" millefeuille with puff pastry, custard, vanilla and chocolate ice cream, sprinkled with almond crocant. Recommended for two persons

Υγρό cake σοκολάτας με παγωτό βανίλιας και sauce anglaise αρωματισμένη με καφέ
Moist chocolate cake with vanilla ice cream and coffee flavored anglaise sauce

Σοκολατένιος πύργος από 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 sorbet σε διάφορες γεύσεις (2 μπάλες)
Ice creams and sorbets in various flavors (2 scoops)

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται ελληνικό extra παρθένο ελαιόλαδο και φέτα Π.Ο.Π.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο, ηλιέλαιο και φοινικέλαιο.

Όλα τα ψωμιά είναι προψημένα, κατεψυγμένα. Τα προϊόντα μοσχαρίσιος κιμάς, караβιδόψιχα, καλαμαράκια, χταπόδι, καβούρι, γαρίδες, γαριδάκι, παραδοσιακό φύλλο, τόνος, καπνιστός σολομός, μπακαλιάρος, black cod, είναι κατεψυγμένα.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. Δημοτικός φόρος 0,5% και λοιπές νόμιμες επιβαρύνσεις.

Στις τιμές συμπερνται 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 ΕΚ169/11).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο,

για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

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

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ε. Τριανταφύλλου

All Prices in Euro.

Extra virgin olive oil and feta cheese P.D.O. are used in the preparation of the dishes.

Extra virgin olive oil, sunflower oil and palm oil are used for frying.

All breads are prebaked, frozen. The products minced meat, swordfish, calamari, octopus, scampi, crab, shrimp, baby shrimp, phyllo pastry, tuna, smoked salmon, codfish, black cod 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