



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. Καλή όρεξη!

---

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. Bon appétit!

## Signature Rolls 8 pcs

inside out

### Crunchy salmon

Τραγανά ρολά με σολομό Tobiko Αβοκάντο και orange tobiko

Crispy roll with salmon Avocado, orange tobiko and chef sauce on top - 20

---

### Tempura crab

Καβούρι, αβοκάντο, orange tobiko και ρέβα

Crab, avocado, orange tobiko, radish on top with chef sauce - 19

---

### Crunchy Tuna

Τραγανά ρολά με τόνο, αβοκάντο, αγγούρι και wasabi tobiko

Crispy roll with tuna avocado, cucumber, wasabi tobiko and chef sauce on top - 20

---

### Mountain dew (Hot sushi roll, tempura style)

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

Soft shell crab, shrimp, chili, mayonaise, orange tobiko and eel sauce - 24

## 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 - 15

---

### Salmon Tobiko

Αβοκάντο, σολομός και orange tobiko

Avocado, salmon and orange tobiko - 17

---

### Rainbow

Τόνος, σολομός, αβοκάντο, αγγούρι και ανανάς

Tuna, salmon with avocado, cucumber and pineapple - 17

## Alaska

Φρέσκος σολομός, avocado και αγγούρι  
Fresh salmon, avocado and cucumber - 17

---

## Spicy Salmon

Σολομός, tempura flakes, orange tobiko,  
λευκό σουσάμι και spicy miso sauce  
Salmon, tempura flakes, orange tobiko  
white sesame and spicy miso sauce - 17

---

## California

Καβούρι, γαρίδα, αβοκάντο, αγγούρι και orange tobiko  
Crab, shrimp, avocado, cucumber, mayonaise and orange tobiko - 19

---

## Philadelphia

Καπνιστός σολομός, τυρί Philadelphia, αβοκάντο και caper sauce  
Smoked salmon, Philadelphia cream cheese,  
avocado and caper sauce - 17

---

## Spicy Tuna

Τόνος, tempura flakes, orange tobiko, μαύρο σουσάμι  
και spicy miso sauce  
Tuna, tempura flakes, orange tobiko, black sesame  
and spicy miso sauce - 17

---

## Tempura Salmon

Μακι Φρέσκος σολομός, tempura και spicy sauce  
Fried tempura salmon and spicy sauce - 18

---

## Shrimp Tempura

Γαρίδες tempura, green leaf, orange tobiko και λευκό σουσάμι  
Tempura shrimp, green leaf, orange tobiko and white sesame - 19



## Black Rice

inside out

### Spicy Shrimp & Crab

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

**With king crab, boiled shrimp, tobiko and spicy sauce - 19**

### 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 - 19**

### California

Με καβούρι, γαρίδα, avocado, αγγούρι και orange tobiko

**With crab, shrimp, avocado, cucumber and orange tobiko - 21**

### Spicy Tuna

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

**With tuna, scallions, tempura flakes, orange tobiko, black sesame and spicy miso sauce - 19**

## Sashimi 6 pcs

Σολομός / **Salmon** - 18

Τόνος / **Tuna** - 19

Γαρίδα / **Shrimp** - 19

## Nigiri 4 pcs

Σολομός / **Salmon** - 16

Τόνος / **Tuna** - 16

Γαρίδα / **Shrimp** - 17

## Combos

### Maki Mix - 35

California - 4 pcs

Shrimp Tempura - 4 pcs

Salmon Tobiko - 4 pcs

Spicy Tuna - 4 pcs

### Sushi Mix - 39

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

Hot or cold - 18



# Starters

Spring rolls μανιταριών με cashews.  
Συνοδεύεται με γλυκόξινη sauce και sauce φυστικοβούτυρο.

**Mushrooms spring rolls with sweet & sour sauce  
and peanut butter sauce - 13**

---

Sticks Yakitori από κοτόπουλο, μαριναρισμένα  
με ασιατική sauce, mirin, μέλι, λευκό και μαύρο σουσάμι  
**Yakitori chicken skewers marinated in asian sauce  
with mirin, honey, white and black sesame - 17**

---

Καλαμαράκια μαγειρεμένα στο wok με αρωματικό τζίντζερ και τσίλι  
**Calamari cooked in the wok with ginger and chili - 18**

---

Γαρίδες σε κουρκούτι τεμπούρας με πικάντικη Γιαπωνέζικη sauce  
**Shrimp tempura with spicy Japanese sauce - 19**

---

Χταποδάκι στα κάρβουνα με φάβα Σαντορίνης,  
κυκλαδίτικη κάπαρη και κρίταμο  
**Grilled octopus with mousse of yellow split peas  
from Santorini, Cycladic caper and samphire - 18**

---

Ceviche σολομού με χταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι,  
φρέσκο κόλιανδρο, πιπερόριζα και sauce yuzu  
**Ceviche salmon with octopus, shrimps, squid,  
fresh colliander, ginger and yuzu sauce - 19**

---

Carpaccio από μοσχαρίσιο φιλέτο ποικιλίας Charolais,  
pecorino Romano, λάδι τρούφας και μανιτάρια ποικιλίας Famigliole  
**Carpaccio from Charolais veal fillet, pecorino Romano,  
truffle oil and Famigliole mushrooms - 18**

---

Καβουροκεφτέδες με πικάντικη σος aioli  
**Crab balls with spicy aioli sauce - 19**

Ψωμί και συνοδευτικά: 4 κατ' άτομο  
**Bread and assortments per person: 4**





# 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 Santorin tomatoes, feta cheese, cucumber, peppers, olives, accompanied with homemade rusks from carob, samphire and caper leaves from Tinos, with extra virgin olive oil - 16**

---

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 - 17**

---

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 - 18**

---

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 - 21**

---

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

**Crab and shrimp salad with avocado, cucumber, mango and citrus dressing - 23**

# Meat

Φιλέτο κοτόπουλο σε κρουστά απο φυστίκια Αιγίνης, φουντούκια, αμύγδαλα και μπαχαρικά της ανατολής. Συνοδεύεται από αρωματικό ρύζι μπασμάτι και δροσερή σαλάτα από μάνγκο και ανανά

**Chicken fillet in a crust made with Aegina pistachios, hazelnuts, almonds and spices of the East. Accompanied by aromatic basmati rice and a refreshing mango and pineapple salad - 21**

---

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 and light yogurt sauce. Served with the famous fresh fries from Naxos island - 17**

---

Τρυφερό κοτόπουλο στα κάρβουνα με πικάντικη hoisin sauce.

Σερβίρεται με αχνιστό ρύζι.

**Tender chicken grilled with a spicy hoisin sauce. Served with steamed rice - 21**

---

## Meat cooked in the Josper

Josper Grill is a barbecue oven, which cooks any kind of meat with a unique way, sealing in all the flavor and moisture for an incredible taste experience.

Grilled pork chops in fine cut - 22

Strip loin 300gr, American Black Angus - 39

T-bone Steak 400gr, Veal Charolais aubrac - 39

Ribeye 300gr, American Black Angus - 41

Beef tenderloin 250gr, Charolais - 39

Tomahawk, American Black Angus Creekstone Farms per kg - 110

Ask us about today's special

Side options	Sauce options
Naxos' fresh fries Baked potatoes Pleurotus Mushrooms Grilled Vegetables Basmati rice Potato croquettes with truffle	Béarnaise Pepper Bbq

---

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

# Fish

Burger από μελάνι σουπιάς με Φρέσκο μαριναρισμένο ψάρι ημέρας ψημένο στη σχάρα και κρέμα αβοκάντο. Συνοδεύεται από φρέσκια δροσερή σαλάτα

**Cuttlefish ink Burger with fresh marinated grilled fish of the day and avocado cream. Accompanied by fresh green salad - 25**

---

Ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς με κομμάτια φρέσκου και καπνιστού σολομού, ελαφριά κρέμα, φρέσκια τομάτα και άνιθο

**Tagliatelle with cuttlefish ink, fresh and smoked salmon, light cream, fresh tomato and dill - 24**

---

Γιουβέτσι με γαρίδες και sauce από ντόπιες τομάτες, αρωματισμένο με εστραγκόν, ούζο Μυτιλήνης και κρόκο Κοζάνης

**Youvetsi (baked pasta) with shrimps and sauce from local tomatoes, flavored with tarragon, ouzo from Lesvos and saffron from Crocus, Kozani - 25**

---

Άγριος σολομός στη σχάρα με sauce από φύκια, yuzu και σόγια

**Grilled salmon with wakame seaweed, yuzu and soy sauce - 28**

---

Black Cod Misoyaki μαριναρισμένο σε miso και mirin

**Black Cod Misoyaki marinated in miso and mirin - 33**

---

Φιλέτο λαβράκι σε βελουτέ ψαριού με Κρόκο Κοζάνης. Συνοδεύεται από κυκλαδίτικα χόρτα εποχής, ελληνικά λαχανικά και πατάτες νέας εσοδείας.

**Seabass fillet in fish sauce with saffron from Crocus, Kozani. Accompanied by Cycladic greens, Greek vegetables and freshly harvested potatoes - 28**

---

Φρέσκα ψάρια ημέρας, με το κιλό

**Fresh fish of the day, per kg - 115**

---

Αστακομακαρονάδα με φρέσκο αστακό, σπιτική σάλτσα φρέσκιας τομάτας και αρωματικά βότανα, με το κιλό

**Spaghetti with fresh lobster, homemade tomato sauce and aromatic herbs, per kg - 130**

# Desserts

Γαλακτομπούρεκο με απαλή κρέμα με άρωμα πορτοκαλιού και τραγανά φύλλα κρούστας

**Greek custard pie galaktobourekο wrapped in crispy sheets of phyllo and soaked in orange syrup - 14**

---

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 - 14**

---

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 - 14**

---

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 - 14**

---

Παγωτά και sorbet σε διάφορες γεύσεις (2 μπάλες)

**Ice creams and sorbets in various flavors (2 scoops) - 12**

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. | Όλα τα ψωμιά είναι προψημένα, κατεψυγμένα. Τα προϊόντα караβιδόψιχα, 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 συμπεριλαμβάνεται το νόμιμο ποσοστό 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

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 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