



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

13€

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

13€

Tzatziki Greek yoghurt with cucumber & garlic | **Τζατζίκι**

10€

Santorinian fava smashed fava beans, fried capers & onion
Φάβα Σαντορίνης τηγανιτή κάπαρη & κρεμμύδι

22€

Meze combo

combination of four dips served with grilled pita bread

Ποικιλία από τέσσερις αλοιφές

40€





Mediterranean shrimp

P.D.O. Greek shrimp grilled with chili & mango – avocado chutney

Γάμπαρη Αμβρακικού

Ψητή με σάλτσα τσίλι & μάνγκο – αβοκάντο

42€

Oysters Fine de Claire raw with grapefruit, lime gel, chili oil & citrus foam

Στρείδια Γαλλικά ωμά με γκρέιπφρουτ, τζελ λάιμ & αφρό εσπεριδοειδών

9€ per piece

Queen Scallops 3pcs roasted with grilled baby gem & citrus beurre Blanc

Βασιλικά Χτένια με μίνι μαρούλι & beurre Blanc εσπεριδοειδών

39€

Cold cut & cheese selection platter in-house made

Wagyu Bresaola, Iberico pork Coppa, Black Angus Pastrami

& selection of P.D.O. Greek cheese

Πλατό τυριά & αλλαντικά χειροποίητα Wagyu Bresaola,

Κόππα μαύρου χοίρου, μοσχάρισιο παστράμι & επιλογές από

Π.Ο.Π. Ελληνικά τυριά

50€

Red shrimp "Kilados" carpaccio lime, Mediterranean herbs & bottarga

Γαρίδες καρπάτσιο λάιμ, μυρωδικά & αυγοτάραχο

42€

Sea bass ceviche lime, jalapenos, red onion, avocado & coriander

Λαβράκι σεβίτσε λάιμ, κρεμμύδι, αβοκάντο & κόλιανδρο

42€

Appetizers - Μεζεδάκια



Couscous in house smoked eel, beetroot, parmesan cheese
fresh herbs, orange fillets & horseradish

Κουσκούς με καπνιστό χέλι, παντζάρι, παρμεζάνα, φρέσκα μυρωδικά
πορτοκάλι & άγριο ραπάνι

34€

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 & σος 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

Χταπόδι ψητό με ρίγανη, ξύδι, ντοματίνια & πιπεριές

25€

French fries

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες

12€

Truffle fries

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες με κρέμα τρούφας

20€

Salads - Σαλάτες

Greek

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

Χωριάτικη σαλάτα

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

22€

Santorinian Panzanella

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

Σαντορινιά Πανζανέλα

ντομάτα, χαρουπόψωμο, βασιλικό, ελαιόλαδο, λεμόνι & μουστάρδα

22€

Green

with fruit, beef jerky flakes & Naxos Island grated gruyere cheese

Πράσινη

με κομμάτια φρούτων, μοσχάρι & γραβιέρα Νάξου

24€

Quinoa & beluga lentils

with avocado, cherry tomatoes, green beans, olives, peppers, fresh herbs & curry lemon sauce

Κινόα & φακές

ντοματίνια, αβοκάντο, φασολάκια, ελιές, φρέσκα μυρωδικά & σος λεμονιού

25€

Abelofasoula

Grilled string beans, grilled peaches, xinomitzithra cheese, fresh spearmint, tahini sauce & eggplant pure

Αμπελοφάσουλα

ψητά με ψητά ροδάκινα, ξινομυζήθρα, φρέσκο δυόσμο & ταχίνι σάλτσα

25€

Main courses - Κυρίως πιάτα

Shrimp orzo, tomato sauce & feta cheese

Γαρίδες κριθαράκι, φέτα & σος 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€

Fish fillet selection with chick peas (revithada) & citrus fennel sauce

Φιλέτο ψαριού ρεβυθάδα & σος αγριομάραθου

41€

Sea Bass 800gr served in a golden salt shell or papillote

Λαβράκι 800gr σε κρούστα αλατιού ή λαδόκολλα

124€

Flathead grey mullet 1kg "Mugil cephalus" grilled with Mediterranean parsley, lemon, coriander & chilli pesto

Κέφαλος πετάλι

108€

Catch of the day grilled or in a golden salt shell

Ψάρι ημέρας ψητό ή σε κρούστα αλατιού

144€ /kg

Sardinian sweet king lobster served grilled with herb butter or tossed with house-made linguine

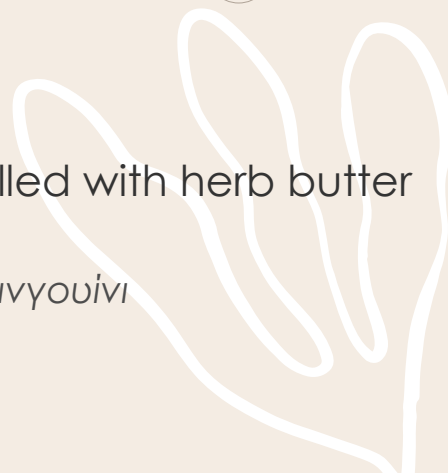
Βασιλικός Αστακός Σαρδηνίας ψητός ή με λινγουίνι

170€ /kg

45'

45'

45'



Grill - Στα κάρβουνα



Japanese Wagyu A5 grade rib-eye 300gr.

served with French fries & chimichurri sauce

Ιαπωνικό A5 καρδιά της σπάλας 300 gr.

σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες & τσίλι

140€

Japanese Wagyu A5 grade strip loin 300gr.

served with French fries & chimichurri sauce

Ιαπωνικό A5 παραφίλετο 300gr.

σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες & τσίλι

140€

Beef & Lamb kebab (2pcs) flatbread & tomato chutney

Μοσχαρίσιο κεμπάπ με πίτες (2τεμ.)

41€

Black Angus rib eye dry aged 300gr served with French fries

Καρδιά της σπάλας 300gr με τηγανητές πατάτες

60€

Wagyu short rib

slowly cooked with polenta fried sticks and spiced glaze

Wagyu μοσχαρίσιο παιδάκι

σιγομαγειρεμένο με πολέντα και γλάσο μπαχαρικών

60€

Boneless chicken leg served with French fries

Κοτόπουλο μπούτι χωρίς κόκκαλο με τηγανητές πατάτες

34€

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'

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.