



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.



Sea bass ceviche

lime, jalapeños, red onion, avocado & coriander

Λαβράκι σεβίτσε

λάιμ, κρεμμύδι, αβοκάντο & κόλιανδρο

42€

Beetroot

in various textures, served with green pie purée,
house-smoked Greek trout & aromatic Mediterranean herbs

Παντζάρι

σε διαφορετικές υφές, με πουρέ αρακά, καπνιστή ελληνική πέστροφα
παραγωγής μας & αρωματικά μεσογειακά βότανα

26€

Santorinian white eggplant

grilled stuffed with peppers, onion, herbs, walnut &
grinded feta cheese

Λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης ψητή

με πιπεριές, κρεμμύδι, μυρωδικά, καρύδια & τριμμένη φέτα

27€

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

25€

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€

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 gruyère cheese

Πράσινη

με κομμάτια φρούτων & γραβιέρα Νάξου

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€

Linguini with zucchini, crumbled feta, fresh mint and a hint of lemon

Λινγκουίνι κολοκύθι, τρίμμα φέτας, φρέσκο δυόσμο & διακριτικό άρωμα λεμονιού

28€

Calamarata with octopus bolognese

Καλαμαράτα με μπολονέζ από χταπόδι

34€

Fish fillet selection with grilled vegetables & citrus fennel sauce

Φιλέτο ψαριού ψητά λαχανικά & σος αγριομάραθου

41€

Sea Bass 800gr served in a golden salt shell with 45' mountain greens & lemon-olive oil sauce

Λαβράκι Ολόκληρο 800γρ ψημένο σε χρυσή αλάτινη κρούστα, με άγρια χόρτα του βουνού και σάλτσα λαδολέμονο

135€

Catch of the Day | Two Ways 45'

Grilled and fricassée with wild mountain greens and traditional egg-lemon sauce

Ψάρι Ημέρας | Δύο Τρόποι

Σχάρας και φρικασέ με άγρια χόρτα του βουνού & αυγολέμονο

150€ /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



Beef & Lamb Kebab "Giaourflu"

served on house-made pita bread with spicy tomato sauce, pickled onions, yogurt, and fresh parsley

Κεμπάπ Μοσχάρι & Αρνί "Γιαουρτλού"

σερβίρεται πάνω σε χειροποίητη πίτα με πικάντικη σάλτσα ντομάτας, τουρσί κρεμμυδιού, γιαούρτι και φρέσκο μαϊντανό

41€

Boneless chicken leg

with lemon-mustard sauce

Κοτόπουλο μπούτι χωρίς κόκκαλο

με λαδολέμονο μουστάρδας

29€

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

10€

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.

Desserts

Saragli

Traditional rolled baklava with layers of crispy phyllo, finely chopped walnuts, and a fragrant cinnamon-honey syrup

ALLERGENS: Dairy, Nuts & Gluten

Σαραγλί

Παραδοσιακό σαραγλί με τραγανές στρώσεις φύλλου, ψιλοκομμένα καρύδια και ένα αρωματικό σιρόπι από μέλι και κανέλα

Αλλεργιογόνα: Γαλακτοκομικά, ξηροί καρποί & Γλουτένη

18€

Orange pie

Traditional Greek, orange-flavored cake soaked in aromatic syrup

ALLERGENS: Dairy, Gluten

Πορτοκαλόπιτα

Παραδοσιακό κέικ πορτοκαλόπιτας σε αρωματικό σιρόπι

Αλλεργιογόνα: Γαλακτοκομικά & Γλουτένη

18€

Milk Pie – Galatopita

A traditional Greek dessert made with creamy semolina custard.

Baked to golden perfection served with cinnamon ice-cream

ALLERGENS: Dairy, Gluten

Γαλατόπιτα

Ένα παραδοσιακό ελληνικό γλυκό φτιαγμένο με κρέμα σιμιγδαλιού, ψημένο μέχρι να αποκτήσει χρυσαφένιο χρώμα. Σερβίρεται με παγωτό κανέλα

Αλλεργιογόνα: Γαλακτοκομικά & Γλουτένη

18€

Ice creams

IN-HOUSE MADE GELATO | 7€ per portion

Chocolate | Vanilla | Pistachio | Amarena | Cheesecake

IN-HOUSE MADE SORBET | 7€ per portion

Strawberry | Passion fruit | Lime

TOPPINGS

Chocolate crumble | Vanilla powder | Pistachio | Pistachio praline

Sour cherry | Raspberry sauce | Vanilla biscuit

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.