



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

inside out

Tempura crab 6 pcs

Καβούρι, αβοκάντο, orange tobiko και ρέβα

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

Rain and shine roll 8 pcs

Σολομός, τόνος, ανανάς, bread crumbs

Salmon, tuna, pineapple, bread crumbs and chef sauce on top - 19

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 - 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

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 Maki

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



Μαύρο Ρύζι Black Rice

inside out

Spicy Shrimp & Crab

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

With king crab, boiled shrimp, tobiko & 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

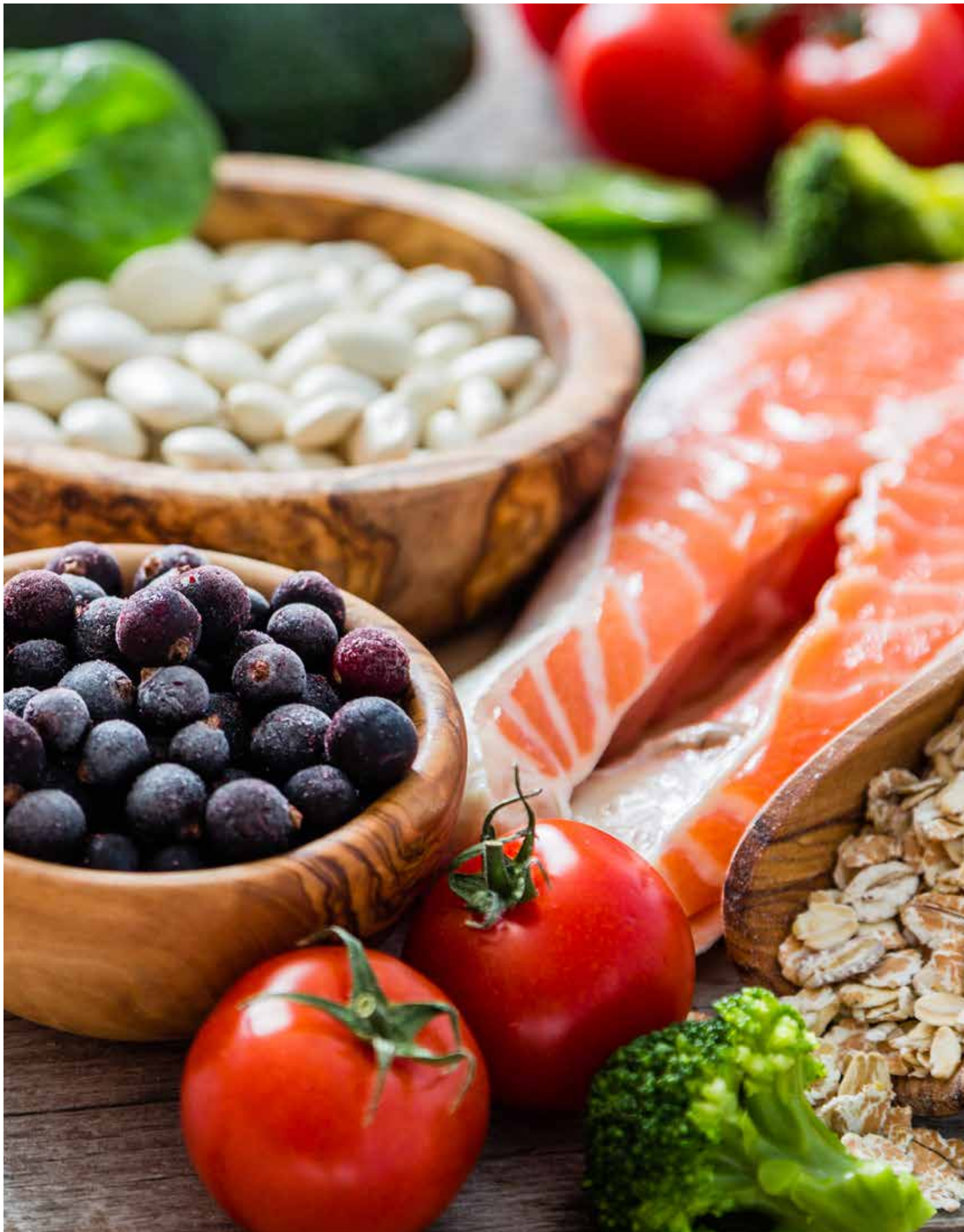
Shrimp Nigiri - 2 pcs

Salmon Sashimi - 2 pcs

Tuna Sashimi - 2 pcs

Sake 0.25 L

ζεστό ή κρύο / hot or cold - 18



Ορεκτικά | 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 sause 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 - 17

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 - 17**

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**

Μύδια αχνιστά μαγειρεμένα με αρωματικά
βότανα, σβησμένα σε λευκό κρασί

Steamed mussels cooked with herbs in white wine - 14

Ψωμί και συνοδευτικά: 4 κατ' άτομο

Bread and assortments per person: 4



Σαλάτες | Salads

Ελληνική σαλάτα με τοματίνια Σαντορίνης, φέτα αγγούρι, ελιές, σπιτικά παξιμάδια από χαρούπι, κρίταμο και καπαρόφυλλα από την Τήνο, με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Greek salad with Santorini tomatoes, feta cheese, cucumber, 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

Κρέας | Meat

Μπιφτέκια, από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά ή γαλοπούλας
Συνοδεύονται από ψημένες πιτούλες, γιαούρτι και καρέ τομάτας
Beef or turkey patties mixed with fresh herbs. Served with toasted pita bread, yoghurt and chopped salad of fresh tomatoes - 20

Τυλιχτά πιτάκια με ζουμερό κεμπάπ, 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

Special Burgers με αφράτα μπριός, σπιτικά μπιφτέκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί cheddar, τομάτα, tartar & BBQ sauce. Συνοδεύεται από δροσερή πράσινη σαλάτα ή φρέσκιες τηγανητές πατάτες Νάξου.
Special Homemade Burgers in brioche bread, fresh homemade beef patties, caramelized onions, cheddar cheese, tomato, tartar, tomato & BBQ sauce. Accompanied with fresh green salad or fresh fries from Naxos island - 20

Τρυφερό κοτόπουλο στα κάρβουνα σε πικάντικη hoisin sauce
Σερβίρεται με αχνιστό ρύζι
**Tender chicken grilled in a spicy hoisin sauce
Served with steamed rice - 21**

T-bone steak γάλακτος 400g, με πατατούλες νέας σοδειάς σοταρισμένες μεμανιτάρια Portobello και σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί
T- bone steak 400g with sautéed new potatoes, Portobello mushrooms and red wine sauce - 39

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 - 39

Ψάρι | Fish

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

Σπαγγέτι με γαρίδες, μύδια και καλαμάρι, μαγειρεμένα σε φρέσκια τομάτα και ούζο
Spaghetti with prawns, mussels and squid cooked in fresh tomato and ouzo - 28

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

Φρέσκα ψάρια ημέρας
Fresh fish of the day (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 (kg) - 130

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 - 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

Υγρό cake σοκολάτας με παγωτό βανίλιας και sauce anglaise αρωματισμένη με καφέ
Moist chocolate cake with vanilla ice cream and coffee flavored anglaise sauce - 13

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 σεβιτόρων. | 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 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 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