



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 το πέρασμα αυτό να αφήσει όσο γίνεται ομορφότερα αρώματα, καλύτερη γεύση και την επιθυμία να το ζήσουμε ξανά.

Σε ένα πέρασμα λοιπόν, σας υποδεχόμαστε κι εμείς, όλοι οι άνθρωποι του **Pasaji**, στο δικό μας πέρασμα στη Στοά Σπύρου Μήλιου. Και μη φανταστείτε ότι το **Pasaji** είναι μόνο οι γεύσεις του, γιατί είναι κάτι πολύ περισσότερο.

Είναι οι άνθρωποί του. Στην κουζίνα, στην εξυπηρέτηση, αλλά κυρίως εσείς, που μας τιμάτε με τη φιλία σας τόσα χρόνια.

Για εσάς λοιπόν τους φίλους μας, τους παλιούς, τους νέους και τους μελλοντικούς, ψάξαμε και ετοιμάσαμε νοστιμιές που μόνο σε φίλους θα προσφέραμε.

Παντρέψαμε αγαπημένα ελληνικά προϊόντα, όπως το Μελίχλορο Λήμνου και το Ταλαγάνι Μεσσηνίας, με fusion δημιουργίες και εξωτικά πιάτα όλα εμπνευσμένα από το «πέρασμα» των Chefs μας, του Άρη Τσανακλίδη, του Γιάννη Βιδάλη και του Γιάννη Χρυσοχοΐδη, από τόπους και κουζίνες διαφορετικές μεταξύ τους, και σας καλούμε να τα δοκιμάσετε.

Ελπίζουμε το πέρασμα από το **Pasaji** να είναι από αυτά που θές να περπατήσεις ξανά και ξανά.

**«Γιατί δεν υπάρχει πιο ειλικρινής αγάπη
από την αγάπη για το φαγητό».**

Τζωρτζ Μπέρναντ Σω

Καλό γευστικό σας ταξίδι!



Menu A

Σαλάτα / Salad

Επιλογή από / Choice among

Ρόκα, baby σπανάκι, φακές Καστοριάς, δυόσμος, τελεμές Θράκης και vinaigrette από χαρουπόμελο.

Rocket, baby spinach, lentils from Kastoria, mint, teleme cheese from Thrace and carob syrup vinaigrette.

ή / or

Σαλάτα λάχανο με καρότο, σελινόριζα και vinaigrette εσπεριδοειδών.

White cabbage and carrot salad with celery and citrus vinaigrette.

Κυρίως πιάτο / Main Dish

Επιλογή από / Choice among

Λινγκουίνι σε σάλτσα από γλυκά τοματίνια και βασιλικό.

Linguini in cherry tomato and basil sauce.

ή / or

Πέννες με κοτόπουλο και μανιτάρια σε απαλή λευκή σάλτσα.

Penne with chicken and mushrooms in light white sauce.

ή / or

Μπιφτέκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά ζυμωμένα με φρέσκα βότανα και lemon mustard sauce.

Beef patties with fresh herbs and oregano, served with lemon mustard sauce.

Επιδόρπιο / Dessert

Επιλογή από / Choice among

Σπασμένο millefeuille με κρέμα patisserie, παγωτό βανίλια και σοκολάτα, και κροκάν αμυγδάλου.

"Deconstructed" millefeuille with puff pastry, custard, vanilla and chocolate ice cream, sprinkled with almond crocant.

ή / or

Υγρό cake σοκολάτας με παγωτό βανίλια και σάλτσα anglaise αρωματισμένη με καφέ.

Moist chocolate cake with vanilla ice cream and coffee flavored anglaise sauce.

Menu B

Σαλάτα / Salad

Επιλογή από / Choice among

Ρόκα, baby σπανάκι, φακές Καστοριάς, δυόσμος, τελεμές Θράκης και vinaigrette από χαρουπόμελο.

Rocket, baby spinach, lentils from Kastoria, mint, teleme cheese from Thrace and carob syrup vinaigrette.

ή / or

Σαλάτα λάχανο με καρότο, σελινόριζα και vinaigrette εσπεριδοειδών.

White cabbage and carrot salad with celery and citrus vinaigrette.

Κυρίως πιάτο / Main Dish

Επιλογή από / Choice among

Ψητός σολομός μαριναρισμένος σε sweet chili. Σερβίρεται με αρωματικό sticky rice.

Grilled salmon marinated in sweet chili, served with sticky rice.

ή / or

Κοτόπουλο σχάρας με ψητά λαχανικά και sauce ελαιολάδου.

Grilled chicken with roasted vegetables in olive oil dressing.

Επιδόρπιο / Dessert

Επιλογή από / Choice among

Σπασμένο millefeuille με κρέμα patisserie, παγωτό βανίλια και σοκολάτα, και κροκάν αμυγδάλου.

"Deconstructed" millefeuille with puff pastry, custard, vanilla and chocolate ice cream, sprinkled with almond crocant.

ή / or

Tiramisu με τριμμένη bitter σοκολάτα και κακάο Callebaut.

Tiramisu with bitter chocolate shavings and Callebaut cocoa.

Καθημερινά εκτός Σαββάτου.
Not available on Saturdays.

Appetizers

Spring rolls λαχανικών με τη δική μας γλυκόξινη sauce.

Spring rolls with oriental vegetables and sweet & sour sauce.

Φέτα τυλιγμένη σε παραδοσιακό φύλλο, ψημένη σε ελαιόλαδο. Σερβίρεται με θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι.

Feta cheese wrapped in phyllo pastry, cooked with olive oil and served with thyme honey and black sesame seeds.

Tataki από μοσχαρίσιο φιλέτο σε tartar φρέσκων μανιταριών και πικάντικη miso sauce.

Tataki of beef fillet in fresh mushroom tartar and spicy miso sauce.

Πολίτικα κεφτεδάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά αρωματισμένα με δυόσμο. Συνοδεύονται από σάλτσες μαυροδάφνης, γιαουρτιού και πράσινου πιπεριού.

Meat balls from fresh veal, flavored with mint and served with Mavrodaphne wine, yogurt and green pepper sauces.

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

Yakitori chicken skewers marinated in asian mirin, honey and sesame sauce.

Γαρίδες σε κουρκούτι τεμπούρας με πικάντικη sauce αρωματισμένη με wasabi.

Shrimp tempura with spicy wasabi sauce.

Χταποδάκι στα κάρβουνα με κυδωνάτες πατάτες φούρνου και dressing από lime, λεμόνι και ελαιόλαδο.

Grilled octopus with roast potatoes and lime, lemon and olive oil dressing.

Κυδωνάτες τηγανιτές πατάτες Νευροκοπίου με μους φέτας και σπιτική σάλτσα από φρέσκιες ντομάτες.

French fries from Nevrokopi with feta cheese mousse and home-made tomato sauce from fresh tomatoes.

Ψωμί και συνοδευτικά κατ' άτομο
Bread and assortments per person

Salads

Ρόκα, baby σπανάκι, φακές Καστοριάς, δυόσμος, τελεμές Θράκης και vinaigrette από χαρουπόμελο.

Rocket, baby spinach, lentils from Kastoria, mint, teleme cheese from Thrace and carob syrup vinaigrette.

Σαλάτα με ρόκα, σπανάκι, quinoa, ψητή κολοκύθα, κλημεντίνες και dressing από Αριάνι.

Salad with rocket, spinach, quinoa, roasted pumpkin, clementines and Ariani sour milk dressing.

Προτείνεται με μοσχαρίσια φιλετάκια γάλακτος.

Recommended with tender veal fillets .

Σαλάτα με λάχανο, καρότο, σελινόριζα, vinaigrette εσπεριδοειδών και ζεστό ταλαγάκι Μεσσηνίας.

White cabbage and carrot salad with celery, citrus vinaigrette and hot talagani cheese from Messinia.

Πράσινη σαλάτα εποχής με φιλέτο κοτόπουλο, τοματίνια και dressing λαδολέμονο.

Green seasonal salad with chicken, cherry tomatoes and citrus vinaigrette.

Δροσερή ανάμικτη σαλάτα με καβούρι και spicy vinaigrette λεμονιού.

Mixed green salad with crab and spicy citrus dressing.

Μελωμένα λαχανικά φούρνου, ψητό μαστέλο Χίου και πράσινη σαλάτα με vinaigrette εσπεριδοειδών.

Slow roasted vegetables with grilled mastello cheese from Hios and green salad with citrus vinaigrette.

Greca με μαριναρισμένα τοματίνια, κόκκινες και κίτρινες πιπεριές, ελιές Καλαμών, κάπαρη, baby ρόκα, φέτα και τραγανό κουλούρι Θεσσαλονίκης.

Greca salad with marinated cherry tomatoes, red and yellow peppers, Kalamata olives, capers, baby rocket, feta cheese and crispy Salonika breadstick.

Pasta & Risotti



Λινγκουίνι με σάλτσα από φρέσκα γλυκά τοματίνια και βασιλικό.

Linguini in cherry tomato and basil sauce.

Πέννες με κοτόπουλο καιμανιτάρια σε απαλή λευκή σάλτσα.

Penne with chicken and mushrooms in light white sauce.

Ταλιατέλες με κομμάτια φρέσκου και καπνιστού σολομού, ελαφριά κρέμα, φρέσκια ντομάτα και άνιθο.

Tagliatelle with fresh and smoked salmon, light cream, fresh tomato and dill.

Στριφτάρια με πικάντικα κομματάκια μοσχάρι και χοιρινό, με σάλτσα από ψητές ντομάτες και πιπεριές.

Συνοδεύεται από τυρί μελίχλωρο Λήμνου.

Casarecce with beef and pork mince with roasted tomato and bell pepper sauce.

Accompanied by melichloro cheese from Lemnos.

Risotto με καπνιστή μελιτζάνα, άγριαμανιτάρια portobello,μανιτάρια πορτσίνι από τα Γρεβενά, τρούφα και κατσικίσιο τυρί.

Risotto with smoked aubergine, wild portobello mushrooms, porcini mushrooms from Grevena, truffle and goat's cheese.

Risotto με βασιλικό καβούρι, λεμονόχορτο, κρόκο Κοζάνης και ginger confit.

Risotto with king crab, lemongrass, saffron and ginger confit.

Signature Courses



**Μικρά τυλιχτά σουβλάκια με κεμπάπ, μαριναρισμένη ντομάτα, σάλτσα γιαουρτιού, φρέσκο κρεμμυδάκι και μαϊντανό.
Σερβίρονται με σπιτικές τηγανιτές πατάτες.**

*Greek pitas with kebab, marinated tomato, yogurt sauce, spring onions and parsley.
Served with home-made fries.*

**Burgers σε αφράτα brioche, τυρί cheddar, φρέσκια ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, sauce tartar και BBQ sauce.
Συνοδεύονται από φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, κέτσαπ και μουστάρδα Dijon.**

*Home-made burgers in brioche bread with cheddar cheese, caramelized onions, fresh tomato, tartar sauce and BBQ sauce.
Served with fries, ketchup and Dijon mustard.*

**Μπιφτεκάκια, επιλογή από φρέσκο κιμά μοσχαρίσιο ή γαλοπούλας, ζυμωμένα με φρέσκα βότανα και lemon mustard sauce.
Συνοδεύονται από σαλάτα με πλιγούρι, μαϊντανό και δυόσμο.**

*Beef or turkey patties mixed with fresh herbs, oregano and lemon mustard sauce.
Served with parsley and mint tabouleh.*

Κοτόπουλο σχάρας με ψητά λαχανικά και sauce ελαιολάδου.

Grilled chicken with roasted vegetables in olive oil dressing.

Κοτόπουλο με αχνιστό ρύζι και γλυκώξινη sauce με σόγια.

Chicken with steamed rice and hoisin sauce.

**Strip loin 300gr ποικιλίας black angus με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες.
Συνοδεύεται από sauce μανιταριών, pepper & béarnaise.**

*Black angus strip loin 300gr, with home-made fries.
Accompanied by mushroom, pepper & béarnaise sauces.*

**Φιλέτο charolais 250gr με ζεστή σαλάτα από γλυκιές πιπεριές, βασιλομανίταρα Γρεβενών και σάλτσα από παλαιωμένο balsamico 15 ετών.
Συνοδεύεται από φρέσκιες πατάτες τηγανιτές.**

*Charolais fillet 250gr with warm sweet pepper salad, mushrooms from Grevena and 15-year old balsamic vinegar sauce.
Served with home-made fries.*

Signature Courses



T-bone γάλακτος 400gr με πατατούλες νέας σοδειάς σοταρισμένες με μανιτάρια portobello και σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί.

T- bone with sautéed new potatoes, portobello mushrooms and red wine sauce.

Chateaubriand γάλακτος ποικιλίας charolais 800gr με φρεσκοκομμένες τηγαντές πατάτες.

Συνοδεύεται από sauce μανιταριών, pepper & béarnaise.

Veal Chateaubriand breed charolais 800g with freshly fried potatoes.

Accompanied by mushroom, pepper & béarnaise sauces.

(προτείνεται για δυο άτομα / recommended for two persons)

Άγριος σολομός μαριναρισμένος σε sweet chili ψημένο στο grill. Σερβίρεται με αρωματικό sticky rice.

Grilled wild salmon marinated in sweet chili. Served with sticky rice.

Black Cod Misoyaki μαριναρισμένο σε miso και mirin.

Black Cod Misoyaki marinated in miso and mirin.

Πικάντικος κιτρινόπτερος τόνος με τζίντζερ και wasabi.

Σερβίρεται με άγρια χόρτα εποχής και ρύζι tamaki.

Spicy yellowfin tuna with ginger and wasabi sauce.

Served with seasonal greens and wild tamaki rice.

Γαρίδες jumbo με μάνγκο και αχνιστό ρύζι.

Jumbo shrimps with mango and steamed rice.

Τρυφερό φιλέτο ξιφία στη σχάρα, συνοδευόμενο από λιαστή τομάτα, κάπαρη και στραπάτσα πατάτας.

Tender fillet of grilled swordfish, accompanied by sun-dried tomatoes, capers and potato strapatsa.

Desserts



Σπασμένο Millefeuille με κρέμα patisserie, παγωτό βανίλια και σοκολάτα, πασπαλισμένο με κροκάν αμυγδάλου.

"Deconstructed" millefeuille with puff pastry, custard, vanilla and chocolate ice cream, sprinkled with almond crocant.

Φλωρεντίνες αμυγδάλου napoleon, με τη δική μας καραμελωμένη κρέμα και μαριναρισμένα βερίκοκα.

Almond Florentines napoleon, with our caramelized cream and marinated apricots.

Πλούσια σοκολάτα Casa Lucer Ecuador 70% με καραμέλα, biscuit σοκολάτας και φουντούκια.

Rich chocolate Casa Lucer Ecuador 70% with caramel, chocolate biscuit and hazelnuts.

Υγρό cake σοκολάτας με παγωτό βανίλια και sauce anglaise αρωματισμένη με καφέ.

Moist chocolate cake with vanilla ice cream and coffee flavored anglaise sauce.

Tiramisu με τριμμένη bitter σοκολάτα και κακάο Callebaut.

Tiramisu with bitter chocolate shavings and Callebaut cocoa.



Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται ελληνικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και γνήσια Φέτα ΠΟΠ.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και σογιέλαιο.

Τα ραβιόλια, φύλλα spring, φύλλα σφολιάτας, φύλλο, πιτούλες είναι κατεψυγμένα.

Τα brioche είναι προψημένα κατεψυγμένα.

Τα προϊόντα: ξιφίας, μπακαλιάρος, χταπόδι, αστακός, σφυρίδα, σουπιά, γαρίδα, τόνος, καβούρι, καλαμάρι, καπνιστός σολομός, καβουρόψυχα και αρνάκι είναι κατεψυγμένα.

Greek Extra Virgin Olive Oil and Feta PDO are used in the preparation of dishes.

Extra Virgin Olive Oil and soybean oil are used for frying. Ravioli, leaf spring, leaf pastry, cheese leaf, pies are frozen brioche are prebaked and frozen.

The products: swordfish, cod, octopus, grouper, cuttlefish, lobster, prawn, tuna, smoked salmon, squid, crab, body-crab and lamb are frozen.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The establishment must be equipped with printed forms placed in a special location for the report of any complaints.

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

The customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: **Ανδρέας Τσουκάλης**
Market Inspection Officer: Adreas Tsoukalis