

**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, φάξαμε και ετοιμάσαμε νοστιμιές που μόνο σε φίλους θα προσφέραμε.

Παντρέψαμε αγαπημένα ελληνικά προϊόντα, όπως 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 θες να περπατήσεις ξανά και ξανά.

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

*Τζωρτζ Μπέρναντ Σω*

**Καλό γευστικό σας ταξίδι!**



# 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.*

## **Πολίτικα κεφτεδάκια από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, αρωματισμένα με δύοσμο, συνοδευόμενα από ζεστή σάλτσα φρέσκιας ντομάτας.**

*Meatballs from fresh veal, accompanied by warm tomato sauce.*

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

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

## **Καλαμαράκια σιγομαγειρεμένα στο wok με αρωματικό τζίντζερ και τσίλι.**

*Calamari cooked in the wok with ginger and chili.*

## **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 τηγαντές 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

**Σαλάτα με ρόκα, μαρούλι, φακές Καστοριάς, δυόσμος, Τελεμές Θράκης και vinaigrette από χαρουπόμελο.**

*Rocket, lettuce, lentils from Kastoria, mint, Teleme cheese from Thrace and carob syrup vinaigrette.*

**Σαλάτα με λάχανο, καρότο, celery, vinaigrette εσπεριδοειδών και ζεστό Ταλαγάνι Μεσσηνίας.**

*Cabbage salad with carrot, celery, citrus Vinaigrette and hot Talagani from Messinia.*

**Πράσινη σαλάτα με ζουμερό ψητό κοτόπουλο, ανθότυρο, ξινόμηλο, σταφύλια και dressing από balsamico.**

*Green salad with juicy grilled chicken, Anthotiro cream cheese, crab apple, grapes and dressing of balsamic vinegar.*

**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.*

**Δροσερή σαλάτα με μαριναρισμένα τοματίνια, ξυνοτύρι Μυκόνου και τραγανό κουλούρι Θεσσαλονίκης.**

*Marinated tomatoes, Xinotiri Mykonian cheese and traditional crispy bagel.*

**Δροσερή ανάμικτη σαλάτα με καβούρι, γαρίδα και spicy vinaigrette λεμονιού.**

*Mixed green salad with crab, shrimp and spicy citrus dressing.*

**Πράσινη σαλάτα με μαριναρισμένες γαρίδες σε sweet chili sauce, κουκουνάρι, σπαράγγια, αγγούρι, ρέβα και dressing από miso**

*Green salad with marinated shrimps in sweet chili sauce, pine nuts, asparagus, cucumber, swede and dressing of miso.*

# Signature Courses

**Μικρά τυλιχτά σουβλάκια με κεμπάπ, μαριναρισμένη ντομάτα, σάλτσα γιαουρτιού, φρέσκο κρεμμυδάκι και μαϊντανό, σε πιτούλες καλαμποκιού. Σερβίρονται με σπιτικές τηγαντές πατάτες.**

*Greek corn flour 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 τηγαντές, 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.**

**Συνοδεύονται από ψημένες πιτούλες, γιαούρτι και ψιλοκομμένη σαλάτα από φρέσκιες ντομάτες.**

*Beef or turkey patties mixed with fresh herbs.*

*Served with toasted pita bread, yogurt and chopped salad of fresh tomatoes.*

**Κοτόπουλο σάρας με ψητά λαχανικά και sauce ελαιολάδου.**

*Grilled chicken with roasted vegetables in olive oil dressing.*

**Strip loin 300gr ποικιλίας black angus με φρέσκιες τηγαντές πατάτες.**

**Συνοδεύεται από sauce μανιταριών, pepper & béarnaise.**

*Black angus strip loin 300gr, with home-made fries.*

*Accompanied by mushroom, pepper & béarnaise sauces.*

**Μπριζόλα από χοιρινό ελληνικής εκτροφής 350gr, ελαφρώς καπνισμένη, στο grill, με ψητά μήλα, πατάτες νέας εσοδείας και γλυκιά sauce Μαυροδάφνης.**

*Steak from pork Greek farmed 350gr, slightly smoked, in the grill, with roasted apples, new crop potatoes and sweet Mavrodafni sauce.*

# 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 μαριναρμένος 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 μαριναρμένο σε miso και mirin.**

*Black Cod Misoyaki marinated in miso and mirin.*

**Πικάντικος κιτρινόπερος 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.*

# Pasta & Risotti



**Λινγκουίνι με σάλτσα από φρέσκα γλυκά τοματίνια και βασιλικό.**

*Linguini in cherry tomato and basil sauce.*

**Φρέσκα χειροποίητα ζυμαρικά με τρυφερά φιλετάκια από στήθος κοτόπουλου μαγειρεμένα με ελαφριά λευκή σάλτσα, κρασί και μανιτάρια.**

*Fresh handmade pasta with tender filet of chicken breast cooked with a light white sauce, wine and mushrooms.*

**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.*

**Risotto με καπνιστή μελιτζάνα άγρια μανιτάρια 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.*

**Παέγια με γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι, φρέσκα αρωματικά και σαφράν. Σερβίρεται με κριθαράκι.**

*Paella with shrimp, squid, octopus, fresh herbs and saffron. Served with orzo pasta.*

**(προτείνεται για δυο άτομα / recommended for two persons)**

# Desserts



**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.*

**Εκμέκ, με πολίτικο παγωτό καϊμάκι και σπιτική κρέμα patisserie, πασπαλισμένο με καβουρντισμένα αμύγδαλα. Συνοδεύεται από σπιτικό γλυκό βύσσινο.**

*Ekmek, with "kaimaki" flavor ice cream and homemade patisserie cream, sprinkled with roasted almonds.*

*Accompanied by homemade cherry jam dessert.*

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

*"Deconstructed" millefeuille with puff pastry, custard, vanilla-chocolate ice cream, and and crème brullet.*

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

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

**Tiramisu με τριμμένη bitter σοκολάτα και κακάο Callebaut.**

*Tiramisu with bitter chocolate shavings and Callebaut cocoa.*