



Χωριάτικο προζυμένιο ψωμί
Country-style sourdough bread

2,00 €

Ορεκτικά-πρώτα πιάτα-Μεζέ και άλλα.../ Appetizers - Meze and more...

Μελιτζανοσαλάτα «Όμικρον» ολόκληρες ψητές μελιτζάνες στα κάρβουνα με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι και μαϊντανό Eggplant salad 'Omicron' whole grilled eggplants on charcoal with fresh tomatoes, garlic, scallions and parsley	7 €
Σπιτικό τηγανόψωμο Ευβοίας Homemade pan-fried bread from Evia	8 €
Τζατζίκι «Tzatziki» Greek yogurt-based sauce with cucumber, garlic and herbs	5,50 €
Τυροκαυτερή «Tirofateri» traditional mild spicy Greek flavorful creamy cheese	5,50 €
«Βολάκι Άνδρου», σαγανάκι με μαρμελάδα ντομάτας, ξινόμηλο και τζίντζερ «Volaki from Andros », pan-fried cheese served with tomato jam, crab apple and ginger	8 €
Ρολάκια μελιτζάνας με προσούτο Ευρυτανίας και φέτα, ψημένα στο φούρνο με μεσογειακή σάλτσα ντομάτας Eggplant rolls with prosciutto from Eurytania and feta, baked with Mediterranean tomato sauce	10,50 €
Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες με πέστο ρίγανης και μούς φέτας Hand-cut fries with oregano pesto and feta mousse.	6,50 €
Sticks κολοκυθιού στο τηγάνι με αρωματικό γιαούρτι Zucchini sticks pan-fried with aromatic yogurt	7,50 €
Φρέσκα λαχανικά στη σχάρα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, παλαιωμένο ξύδι και φρέσκο θυμάρι Grilled vegetables with extra virgin olive oil, aged vinegar and fresh thyme	8,50 €
Chips πατάτας με τηγανητά αυγά και σύγκλινο Μάνης Potato chips with fried eggs and Seglino (smoked pork from Mani)	9,50 €
Ποικιλία άγριων φρέσκων μανιταριών, σωτέ με φρέσκο θυμάρι, λευκό κρασί και κασικίσιο τυρί Variety of wild mushrooms sautéed with fresh thyme, white wine and goat cheese	12,50 €
Χωριάτικο λουκάνικο Καρδίτσας και λουκάνικο κοτόπουλο στην σχάρα με σάλτσα από πηλιορείτικο σπετσοφάι Village style sausage from Karditsa and grilled chicken sausage with a traditional sauce made from Pelion	9,50 €
Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος σωτέ με φρέσκια μαντζουράνα, καραμελωμένα κρεμμύδια και σίιπς πατάτας Veal liver sauteed with fresh marjoram, caramelized onions and potato chips	9,50 €



Χειροποίητα κεφτεδάκια μόσχου με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, chips πατάτας και γραβιέρα Αρκαδίας Handmade beef meatballs with fresh tomato sauce, served with potatoes chips and Arkadia graviera cheese	11 €
Γύρος τόνου, πάπρικα, κρεμμύδι, ντομάτα, πιτάκια και γιαούρτι μυρωδικών Gyros from tuna, paprika, onion, tomato, pita bread, and yogurt with herbs.	13 €
Καρπάτσιο από φιλέτο μόσχου με baby ρόκα, flakes παρμεζάνας και sauce «Cipriani» Carpaccio of beef fillet with baby arugula, flakes parmesan and «Cipriani» sauce.	16 €

Σαλάτες/ Salad

Ελληνική σαλάτα με φέτα Αρκαδίας Greek salad with feta from Arkadia	9,50 €
Σαλάτα Καστελόριζο με ανάμεικτα λαχανικά, πιπεριές τουρσί και παλαιωμένο ξύδι Kastelorizo Salad with mixed vegetables, pickled peppers, and aged vinegar	9,50 €
Σαλάτα με παξιμάδια, ποικιλία από ντοματίνια, θυμάρι, φρέσκο κρεμμυδάκι ελιές και τσαλαφούτι Ευρυτανίας Salad with rusks, cherry tomatoes, thyme, spring onion, olives and Eurytania's Tsalafoute cheese	11 €
Χόρτα εποχής με ανθό αλατιού ελαιόλαδο και λεμόνι Seasonal greens with salt blossom, olive oil and lemon	7,50 €
Πράσινη σαλάτα με απάκι κοτόπουλο, καλαμπόκι, γραβιέρα και ντρέσινγκ από μουστάρδα και μέλι "Green salad with chicken apake from Crete (traditional smoked chicken) sweet corn, graviera cheese and honey mustard dressing	12 €
Πράσινη σαλάτα με πορτοκάλι, ρόδι, αμύγδαλο φιλέ και ντρέσινγκ από φρούτα του δάσους Green salad with orange, pomegranate, sliced almonds and forest fruit dressing	10 €
«Όμικρον» πράσινη σαλάτα με φιλετίνια από μοσχάρι Black Angus, κουκουνάρι, ντοματίνια, παρμεζάνα, κράνμπερι και ντρέσινγκ από βαλσαμικό ξύδι "Omikron" green salad with Black Angus beef fillet, pine nuts, cherry tomatoes, parmesan, cranberries and balsamic dressing	14 €
Σαλάτα ταμπουλέ με κουσκουσάκι, δυόσμο, ντομάτα, μαϊντανό, κρεμμυδάκι και σουμάκ Tabouleh salad with couscous, spearmint, tomato, parsley, shallot and sumac.	7,50€



Τα ζυμαρικά μας/ Our pasta

Κόκορας με χυλοπίτες / Rooster with handmade pasta Χειροποίητα ζυμαρικά με κόκορα κοκκινιστό «Chilopites» handmade pasta with braised rooster	13 €
«Τζόλια» με ζυγούρι κοκκινιστό / «Jolia» with hogget Χειροποίητα ζυμαρικά με ξερή μυζήθρα και ζυγούρι κατσαρόλας με φρέσκια ντομάτα Handmade pasta with dry Myzithra cheese and hogget cooked with fresh tomato.	16 €
Κριθαρότο με αρνίσιο κότσι / Kritharoto" with Lamb Shank Σιγομαγειρεμένο αρνάκι με κριθαράκι και μυρωδικά Slow-cooked lamb with orzo and herbs	21 €

Στην σχάρα/ Grill

Σε σούβλα / On the spit (για 2 άτομα/ for 2 people) Φιλέτο από μπούτι κοτόπουλο με τηγανιτές πατάτες Chicken thigh fillet with fries	22€
Σε σούβλα / On the spit (για 2 άτομα/ for 2 people) Χοιρινό κοντοσούβλι, ψητή ντομάτα και τηγανιτές πατάτες Pork with roasted tomato and fries	24€
Σε σούβλα / On the spit (για 2 άτομα/ for 2 people) Μοσχάρι Black Angus και πατάτες Baby Black Angus beef with baby potatoes	39 €
Χοιρινή Tomahawk/Pork Tomahawk Χοιρινή μπριζόλα ψημένη μαζί με την πανσέτα της στα κάρβουνα με τηγανιτές πατάτες(ελληνικής εκτροφής Σπάρτης) Grilled pork chop grilled with its pancetta on charcoal, served with fries (Locally Sourced in Sparta)	19,50 €
Παγιάρ μόσχου Black Angus με σάλτσα μανιταριών και πράσινη σαλάτα Black Angus beef tenderloin with mushroom sauce and green salad	23 €
Φιλέτο προβατίνας στη σχάρα με τηγανιτές πατάτες, φρέσκια ρίγανη και ανθό αλατιού Grilled lamb fillet with fries, fresh oregano and salt blossom	15 €
Μπιφτέκι γαλοπούλας στη σχάρα με ψητά λαχανικά Grilled turkey burger with roasted vegetables	11,50 €
Rib eye steak με πατάτες baby και λαχανικά σχάρας Rib-eye steak with baby potatoes and grilled vegetables	45 €



«Όμικρον» burger Μπιφτέκι μοσχαρίσιο Black Angus, τυρί cheddar, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα, σε αφράτο ψωμάκι brioche Black Angus beef burger with cheddar, tomato, lettuce, mayonnaise, in a fluffy brioche bun.	17€
Μπριζόλα από φιλέτο τόνου με σαλάτα ταμπουλέ Tuna fillet steak with tabbouleh salad	21 €

Επιδόρπια/ Desserts

Lemon tart Με κρέμα λεμονιού, άρωμα lime, μαρέγκα και μπισκότο βουτύρου Lemon tart with lemon cream, lime flavor, meringue and butter biscuit	6 €
Σπασμένο μιλφέιγ με σιρόπι καραμέλας και παγωτό βανίλια Crushed mille feuille with caramel syrup and vanilla ice cream	6 €
Cheesecake με απαλή κρέμα, κόκκινα φρούτα, μαρμελάδα βατόμουρο και τραγανή βάση μπισκότου Cheesecake with smooth cream, red fruits, raspberry jam and a crispy biscuit base	6 €
Hazelnut cream, βάση φουντουκιού με δύο υφές κρέμας φουντουκιού Hazelnut cream, hazelnut base in two textures of hazelnut cream	6 €

Executive Chef: Karozis Konstantinos

*Τα επιδόρπια του Όμικρον Μεζέ παρασκευάζονται στη Ζουμπουρλού του ομίλου Καστελόριζο, φροντίζοντας πάντα να χρησιμοποιούμε τα πιο αγνά υλικά και τις καλύτερες πρώτες ύλες.

Όλες οι σάλτσες μας & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας του Ομίλου Καστελόριζο εντός του εστιατορίου.

Η φέτα είναι ΠΟΠ Αρκαδίας Τ. Κουρουνιώτη και τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο & στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο.

Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθειάς κατάψυξης

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ. Φόρο, service & ΦΠΑ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ –ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταύρου Βασίλης

The Omikron meze desserts are prepared in Zoumbourlou of the Kastellorizo group, always making sure to use the purest ingredients and the best raw materials.

All our sauces are being prepared with special care directly in our kitchen.

Feta cheese is an Arcadian C. Kourounioti PDO and for salads we use extra olive

Products with the indication * is deep freezing.

All prices include municipal taxes, service & VAT.

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

The restaurant is obligated to provide complaint forms in a special location near the entrance.

Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie.

Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang

If you are allergic to any ingredient, please, inform our waiter.

Si vous êtes allergique à un ingrédient, veuillez en informer notre serveur.

Wenn Sie gegen eine Zutat allergisch sind, informieren Sie bitte unseren Kellner.

Market regulations responsible: Vasilis Stavrou