



Χειροποίητος άρτος με φουρνιστές ελιές Handmade bread with oven-baked olives	2,50 €
Σούπα ημέρας Soup of day	10,50 €

Κρύοι Μεζέδες

Μους ταραμά αμυγδάλου με εσπεριδοειδή Taramas mousse with almond / citrus fruits	7,50 €
Φάβα με πούδρα κουρκουάτ / σπόρους ελιάς Split pea / kumquat powder / olive seeds	7,50 €
Τριλογία αλοιφών (τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα / μαγιονέζα μαστίχας / καβουρδισμένα φουντούκια, τυροκαυτερή) Trilogy of spreads (tzatziki, aubergine salad / mastic mayo/ roasted hazelnuts, hot cheese dip)	11 €

Cevicheria

Χτένια ceviche με tigermilk βανίλιας / πράσινο μήλο Scallops ceviche / vanilla tigermilk / green apple	16 €
Carpaccio Black Angus café de Paris Carpaccio Black Angus café de Paris	17 €
Sushi ντολμαδάκι με μπέικον γαρίδας / μους λευκού ταραμά με αμύγδαλο Greek style sushi with shrimp bacon / white taramas mousse with almond	18 €
Τσιπούρα ceviche με αχνό / tigermilk με κίτρο / μοσχολέμονο Sea bream ceviche / sea urchin / tigermilk scented with citrus / lime	18,50 €
Tartare φρέσκου τόνου με μοσχολέμονο / χειροποίητο γάρο / ψημένο σησαμέλαιο / pisco Fresh tuna tartare with lime / homemade fish garum / sesame oil / pisco	18 €

Ζεστοί Μεζέδες

Baby τηγανητές πατάτες με αφρίνα / φρέσκα μυρωδικά Fried baby potatoes with fleur de sel / fresh herbs	7,50 €
Μουσακάς με μοσχάρι μπρεζέ / miso / μπεσαμέλ από κατσικίσιο τυρί Moussaka with beef braise / miso / bechamel from goat cheese	11 €
Παραδοσιακό Κρητικό γαμοπίλαφο Traditional Cretan galopilafo	13 €
Spring rolls σπανακόπιτα με κρέμα τσαλαφούτι Spring rolls spinach pie with Tsalafouti cheese cream	11 €
Τηγανιά άγριων μανιταριών με φρέσκα μυρωδικά / κατσικίσιο τυρί Wild mushroom stir-fry / fresh herbs / goat cheese	11 €



Πολυνησιακή τηγανιά κοτόπουλου Polynesian stir fry chicken	9,50 €
Πικάντικη χοιρινή τηγανιά Spicy stir fry pork	9,50 €
Κεφτεδάκια black Angus αρωματισμένα με ούζο / pico de gallo Fried black Angus meatballs with ouzo / pico de gallo	11 €
Βολάκι Άνδρου με γλυκό κυδώνι Andros' Volaki cheese with quince spoon dessert	12,50 €
Μύδια αχνιστά με φινόκιο και μυρωδικά Steamed mussels with Florence fennel and herbs	14 €
Κροκέτες μπακαλιάρου με ranko / αλιάδα Κεφαλονιάς Cod croquettes in frumenty crust / potato – garlic sauce	13 €
Πικάντικο καλαμάρι* σχάρας με sweet chili Spicy grilled squid* with sweet chili sauce	13 €
Άχυρο πατάτας με Bolognese chorizo / αυγό ποσέ / τρούφα / κρέμα Manchego Paille potato with Bolognese chorizo / pouched egg / truffle / Manchego cream	9,50 €

Extravagance

Παιδάκια καβουριού με chimi churri Grilled crab chops / chimi churri sauce	11,50 €
Κοκορέτσι Θράψαλο* με σάλτσα γιαουρτιού μυρωδικών Shortfin squid* "Kokoretsi" with herbed yogurt sauce	16 €
Σκουμπρί gomasio / μέλι μαύρου σκόρδου / κρεμμύδι σε ώσμωση Smoked mackerel gomasio / black garlic honey / fermented onion	11,50 €
Τηγανιά φρέσκου τόνου με αγκιναράκι / srisacha / μανταρίνι Stir fry tuna with baby artichoke / srisacha / mandarin	13 €
Πικάντικες κροκέτες μωβ πατάτας Περού με καραβίδες* / χειροποίητη λεμονάτη μαγιονέζα / sweet chili Spicy Peruvian potato croquettes with crayfish / homemade lemony mayo and sweet chili	14 €
Χταποδάκι* στη σχάρα / φινόκιο σε ώσμωση / τηγανητή κάπαρη Grilled octopus* / cured Florence fennel / fried caper	15,50 €
Γαρίδες σπετζοφάι Shrimp spentzofai	16 €
Χειροποίητα λουκάνικα αγριογούρουνου / μουστάρδα σύκο Homemade sausages with wild boar / fig mustard	16 €
Χτένια με foie gras / αρωματικό βούτυρο Scallops with foie gras / scented butter	24 €



Σαλάτες

Χόρτα εποχής βραστά με λαδολέμονο Steamed seasonal greens with extra virgin olive oil / lemon dressing	7,50 €
Σαλάτα Καστελόριζο Kastelorizo salad	9,50 €
Σαλάτα κινόα / κοτόπουλο / αβοκάντο / καλαμπόκι Kinoa salad / chicken / avocado / corn	10,50 €
Υφές παντζαριού / πέρλες μαύρου σκόρδου / κρέμα μανούρι / crispy onion Beetroot salad/ black garlic caviar / manouri cheese cream / crispy onion	11 €
Πράσινη σαλάτα με ρόδι / flakes γραβιέρας / χειροποίητο παστέλι ηλίανθου Green salad with pomegranate / gruyere flakes / homemade sunflower seed brittle	11 €
Πράσινη σαλάτα / φιλετάκια μόσχου / γραβιέρα Σύρου / βινεγκρέτ εσπεριδοειδών Mesclan salad / beef fillets / gruyere from Syros island / citrus vinaigrette	14 €
Θαλασσινή σαλάτα καπνιστής τσιπούρας με μανταρίνι / φινόκιο και γουακάμε Green salad with smoked seabream fillet chunks with mandarin / fennel and wakame	13 €

Κυρίως πιάτα

Omikron burger (Black angus) με barbecue sauce / cheddar / χειροποίητη πίκλα αγγουριού / ροδέλα πατάτας Omikron burger (Black angus) with barbecue sauce / cheddar / homemade pickled cucumber / potato slices	17 €
Burger προβατίνας με κρέμα γραβιέρας / baby ρόκα / τομάτα / τηγανητές πατάτες baby με ανθό αλατιού Mutton burger with gruyere cream / baby rocket / tomato / fried baby potatoes with fleur de sel	16 €
Μπριζολάκι τόνου με φακές beluga Tuna steak with beluga lentils salad	21 €
Φιλέτο τσιπούρας στη σχάρα με τσιγαριαστά χόρτα / κρέμα καρότου με ginger και πορτοκάλι Grilled seabream fillet with sautéed greens / carrot purée with ginger and orange	16 €
Κοτόπουλο satay με stir fry λαχανικά Satay chicken with stir fry vegetables	15 €
Χοιρινά φιλετάκια με crushed πατάτες baby / bbq sauce Pork fillets with crushed baby potatoes / bbq sauce	15,50 €
Μπριζόλα χοιρινή σταβλίσια (Tomahawk style) / ξινολάχανο / jacket πατάτα / sour cream ανανά Pork steak (Tomahawk style) / sauerkraut / jacket potato / pineapple sour cream	18 €
Black Angus sir loin / ψητά λαχανικά / πατάτες baby Black Angus sir loin / grilled vegetables / baby potatoes	22 €



Flap με κρέμα παστινάκι / πουρέ αρακά με μπέικον Flap with parsnip cream / pea purée with bacon	28€
Outside Skirt Black Angus με κρέμα γλυκοκοκοκύθας / κάστα στιφάδο με φρούτα Outside Skirt Black Angus with pumpkin cream / chestnut stew with fruits	30 €
Prime Rib Black Angus Σερβίρεται με τη γαρνιτούρα της ημέρας / Served with the garnish of the day	70€/kg

Pasta

Γιουβέτσι λεμονάτο με γαρίδες Αμβρακικού και μύδια Shrimps and mussels lemon orzo stew	17,50 €
Λιγκουίνι με караβιδάκι Χαλκίδας Linguine with crayfish from Chalkida	19,50 €
Μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ με χυλοπιτάκι / κρέμα καρότου / γραβιέρα Κρήτης Braised beef cheeks with Greek pasta / carrot cream / Cretan gruyere	17,50 €

Επιδόρπια

Μους λευκής σοκολάτας καραμελωμένη αρωματισμένη με τόνκα, ένθετο πάσιον και τραγανή βάση Caramelized white chocolate mousse flavored with tonka, passion fruit inlay and crunchy base.	6 €
Σπασμένο μιλφέιγ με γλυκό του κουταλιού αγριοκέρασο και παγωτό βανίλια Crushed mille feuille with wild cherry spoon sweet and vanilla ice cream	6 €
Financier φουντουκι, μους τζιαντούγια ένθετο πραλίνα φουντούκι. Financier hazelnut, jiadujia mousse inlaid with hazelnut praline	6 €

Executive Chef: Μιχάλης Ζάχαρης

*Τα επιδόρπια του όμικρον μεζέ παρασκευάζονται στην 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 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 Βασιλής

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 as a 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