

Ορεκτικά & Θαλασσινοί Μεζέδες

Dip | 3

Ψωμί ή πιτάκια καλαμποκιού,
ελιές Καλαμών, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Καπνιστός Ταραμάς | 8,5

Ημλιαστή ντομάτα, τριμμένο παξιμάδι χαρουπιού

Τραγανά Κολοκυθάκια & Μελιτζάνες | 9,5

Καρπάτσιο με Φρέσκο Ψάρι Ημέρας | 18

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, shiso furikake,
τσίλι, yuzu, κόλιανδρος

Χταπόδι | 16

Οξυμέλι, βιολογική ρεβυθάδα Σίφνου,
ντομάτες, φρέσκα βότανα

Γαρίδες Σαγανάκι | 15

Ντομάτα, φέτα, τσίλι, ούζο

Μύδια* | 12

Αχνιστά σε λευκό κρασί με λεμόνι,
τσίλι, σκόρδο και προζυμένιο ψωμί

Γαριδάκι Συριακό | 14

Με δροσερή σως λεμονιού

Τραγανό Καλαμάρι* | 14

Με κρέμα λευκού ταραμά και καπνιστή πάπρικα,
λεμόνι και μαϊντανό

Φρεσκοκομμένες Τραγανές Πατάτες | 7

Καπνιστή πάπρικα, ρίγανη

Ελληνικά Χόρτα Εποχής | 7,5

Λεμόνι, φρέσκα βότανα

Appetizers & Sea Food Meze

Dip | 3

Bread or mini pita bread,
olives, extra virgin olive oil

Smoked Fish Roe | 8,5

Demi sundried tomato & grated carob rusk

Crispy Zucchini & Aubergines | 9,5

Catch of the Day Carpaccio | 18

Extra virgin olive oil, shiso furikake,
chili, yuzu, coriander

Octopus | 16

Oxymel, organic 'revithada' from Sifnos,
tomatoes, fresh herbs

King Prawns Saganaki | 15

Tomatoes, feta, chili, ouzo

Mussels* | 12

Steamed in wine, with lemon sauce,
chili, garlic and grilled sourdough bread

Crunchy Shrimps from Symi Island | 14

With freshly squeezed lemon sauce

Crispy Squid* | 14

With white fish roe cream and smoked paprika,
parsley & lemon

Freshly Cut Crispy Potatoes | 7

Smoked paprika, oregano

Seasonal Greek Greens | 7,5

Lemon, fresh herbs

Σαλάτες

Βραστά Λαχανικά | 8

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι

Παριανή | 13

Ντομάτα, ελιές Καλαμών, κρίταμο, σουρωτό Πάρου, οξύμελο, ρίγανη

Φακές Beluga | 13

Κρέμα ψητού παντζαριού, φρέσκα βότανα, πορτοκάλι, καρύδια, ντρέσινγκ βαλσάμικου

Burrata Panzanella | 14

Ντομάτα, κρέμα γκασπάτσιο με βασιλικό, κρουτόν, πέρλες βαλσάμικου

Αθηναϊκή | 17

Καβούρι, πατάτες, καρότο, άνηθος, μαγιονέζα με βότανα, αυγοτάραχο, τσιπς τορτίγιας

Πάστα & Ριζότο

Ταλιολίνι με Μελάνι Σουπιάς | 23

Γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, κολοκύθι, ούζο, ντομάτες San Marzano

Ριζότο Καραβίδας | 24

Μπισκ αστακού, πιπεριά Φλωρίνης, σαφράν, βούτυρο και αρωματικά βότανα

Κριθαρότο Αστακού* | 40

Μπισκ, τσίλι, φρέσκος βασιλικός, βούτυρο

Salads

Boiled Vegetables | 8

Extra virgin olive oil, lemon

Parian | 13

Tomatoes, Kalamon olives, samphire,
Souroto cheese from Paros, oxymel, oregano

Lentils Beluga | 13

Roasted beetroot cream, fresh herbs,
orange, walnuts, balsamic dressing

Burrata Panzanella | 14

Tomato, gazpacho basil cream,
croutons, balsamic pearls

Athenian | 17

Crab, potatoes, carrot, dill,
mayo with herbs,
bottarga, tortilla chips

Pasta & Rizotti

Tagliolini al Nero di Seppia | 23

Prawns, mussels, squid, zucchini,
ouzo, San Marzano tomatoes

Crayfish Risotto | 24

Lobster bisque, Florina pepper,
butter & aromatic herbs

Lobster* Orzo | 40

Bisque, chili, fresh basil, butter

Κυρίως Πιάτα

Φιλέτο Τόνου | 25

Κρέμα παστινάκι, χόρτα εποχής
σωτέ με φρέσκα μυρωδικά και λεμόνι

Σφυρίδα | 28

Αχιβάδες με βελουτέ σάλτσα κακαβιά και λαχανικά εποχής

Λαβράκι με Φάβα Σχοινούσας | 22

Ψητό παντζάρι, κρέμα λευκού ταραμά, αβγοτάραχο

Μοσχάρισια Ταλιάτα Black Angus | 37

Πατάτες baby με θυμάρι και σκόρδο,
chimichurri, καπνιστό αλάτι

Φιλέτο Κοτόπουλο Sous Vide | 20

Γεμιστό με ταλαγάνι και ριζότο Milanese

****Φρέσκο Ψάρι Ημέρας με Λεμονάτη Σάλτσα**

****Ψητός Αστακός* / Αστακομακαρονάδα**

****Παρακαλώ ρωτήστε το προσωπικό μας**

Επιδόρπια

by Tserki

Τάρτα Λεμόνι | 10

Τάρτα βουτύρου με κρεμέ λεμόνι,
passion fruit & marshmallow λεμόνι

Bitter Γάλακτος με Σάλτσα Βατόμουρο | 9

Κρεμέ bitter σοκολάτας με μοντέ γάλακτος
σε βάση από biscuit κακάο

Γεμιστή Φωλιά Κανταΐφι | 16 (για 2 άτομα)

Φρέσκο σιροπιασμένο βούτυρο &
γέμιση φρέσκιας κρέμας γαλακτομπούρεκου

Main Courses

Tuna Fillet | 25

Parsnip cream, sauteed seasonal greens
with fresh herbs and lemon

Grouper | 28

Clams with 'kakavia' sauce and seasonal vegetables

Seabass with Fava from Schinousa Island | 22

Grilled beetroot, white fish row cream, bottarga

Black Angus Beef Tagliata | 37

Baby potatoes with thyme & garlic,
chimichurri, smoked salt

Chicken Fillet Sous Vide | 20

Stuffed with talagani cheese & risotto Milanese

** Fresh Catch of the Day with Lemon Sauce

**Grilled Lobster* / Lobster* Spaghetti

**Kindly ask our staff

Desserts

by Tserki

Lemon Tart | 10

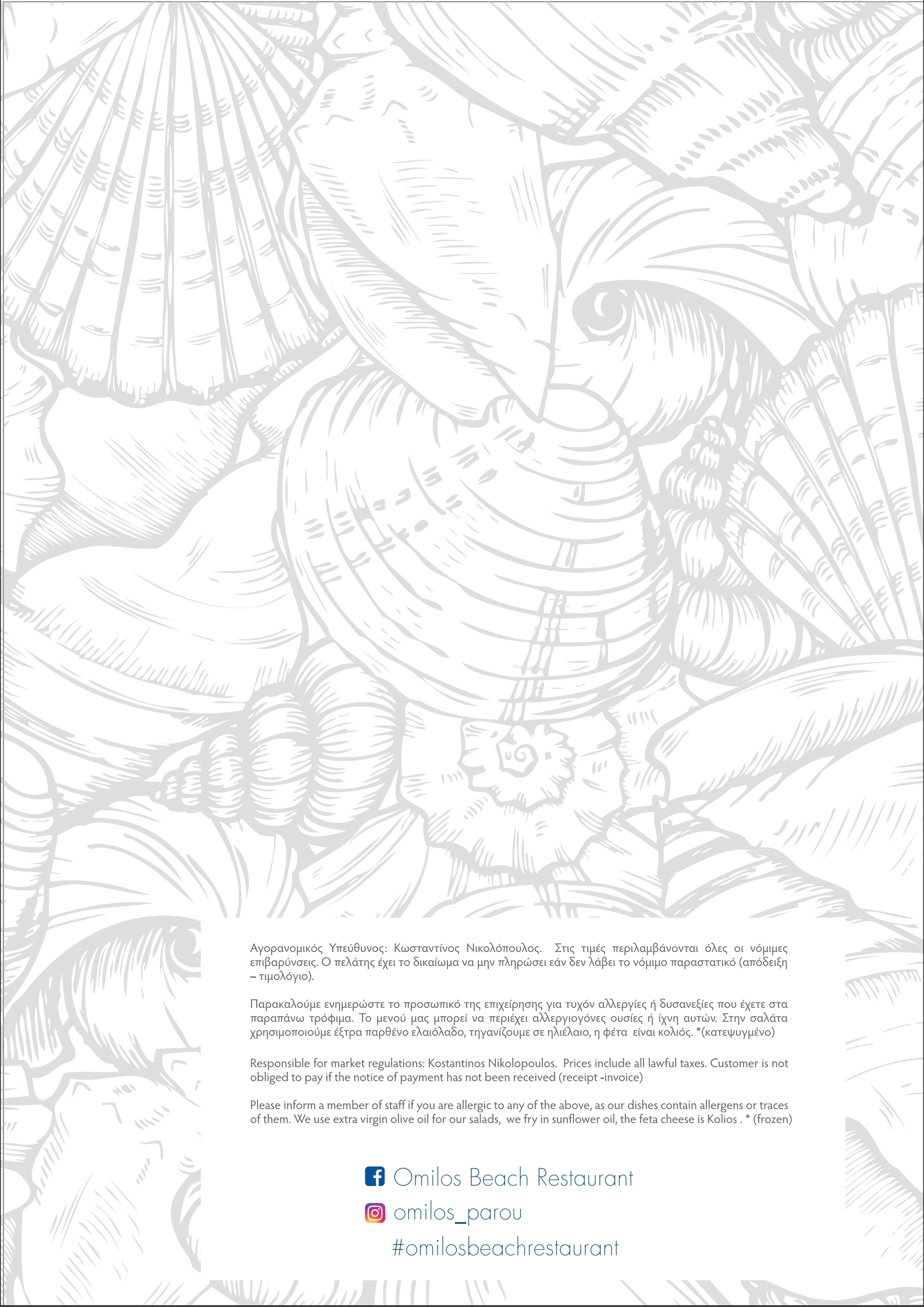
Butter tart with lemon crèmeux,
passion fruit & lemon marshmallow

Milk Bitter with Blueberry Sauce | 9

Bitter crèmeux with milk montée
on cacao biscuit

Stuffed 'Kantaifi' nest | 16 (for 2 pax)

Fresh syruped butter &
fresh galaktoboureko cream



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κωσταντίνος Νικολόπουλος. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο πελάτης έχει το δικαίωμα να μην πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη – τιμολόγιο).

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε στα παραπάνω τρόφιμα. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Στην σαλάτα χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο, η φέτα είναι κολιός. *(κατεψυγμένο)

Responsible for market regulations: Kostantinos Nikolopoulos. Prices include all lawful taxes. Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt -invoice)

Please inform a member of staff if you are allergic to any of the above, as our dishes contain allergens or traces of them. We use extra virgin olive oil for our salads, we fry in sunflower oil, the feta cheese is Koliós. * (frozen)

 Omilos Beach Restaurant

 omilos_parou

#omilosbeachrestaurant