



ORA MARE

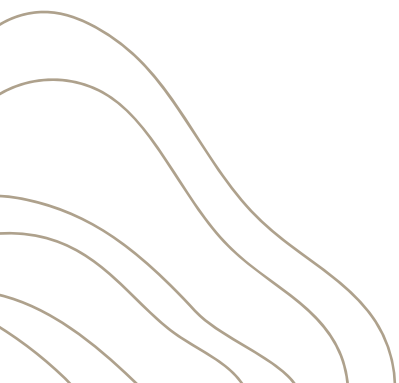
RESTAURANT



OMEON 

AN HOUR BY THE SEA. A MOMENT FOR THE SOUL.

Welcome to Ora Mare, where time is measured only by the rhythm of the tides and the shifting Aegean light. Our name carries the poetic essence of "Time at the Sea", a space designed for serenity, reflection, and the simple joy of the present. Guided by the elements of sun, wind, and the timeless olive groves, our menu offers you the freedom to curate your own culinary journey. From restorative snacks to late-night bites that welcome you home, we cater to your individual tastes and dietary needs at every hour. Whether you are dining in the soft glow of the afternoon or ordering to the comfort of your room, we invite you to linger. Savor every moment, immersed in the Aegean.



TO START

- “TIROKAFTERI” SPREAD I ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ** 9€
Feta cheese POP, chili peppers, Greek yogurt 10%, crispy tortilla chips
Φέτα ΠΟΠ, πιπεριές τσίλι, γιαούρτι 10%, τραγανά tortilla chips
(D) (G)
- “TZATZIKI” TRADITIONAL SPREAD I TZATZIKI** 9€
Greek yogurt 10%, cucumber, garlic, olive oil, served with corn pita bread
Γιαούρτι 10%, αγγούρι, σκόρδο, ελαιόλαδο, πίτα καλαμποκιού
(G) (D)
- MARINATED GREEK ANCHOVIES I ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΑΥΡΟΣ** 17€
White tarama cream, caper leaves, olive oil
Λευκή κρέμα ταραμά, φύλλα κάπαρης, ελαιόλαδο
(G)
- FRIED CALAMARI I ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ** 17€
Crispy calamari*, fresh lime, spicy basil aioli
Τηγαντό καλαμάρι*, φρέσκο λάιμ, πικάντικη aioli βασιλικού
(G) (D)
- SPINACH & FETA CHEESE PHYLLO ROLLS I ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΦΕΤΑ** 14€
Fresh herbs, pine nuts, buttermilk emulsion, rocket
Φρέσκα μυρωδικά, κουκουνάρι, emulsion βουτυρόγαλου, ρόκα
(G) (D) (V)
- PRAWNS “SAGANAKI” I ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ** 19€
Shrimps*, feta cheese POP, tomato sauce, ouzo, anise
Γαρίδες*, φέτα ΠΟΠ, σάλτσα ντομάτας, ούζο, γλυκάνισος
(D)
- TRADITIONAL BEEF MEATBALLS I ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ** 18€
Beef mince, fresh mint, herbs, yogurt dip, pita bread
Μοσχαρίσιος κιμάς, φρέσκος δυόσμος, μυρωδικά, ντιπ γιαουρτιού, πίτα
(G) (D)
- 

SALADS

- THE GREEK SALAD | ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** 18€
Tomatoes, cucumbers, olives, onions, peppers, feta cheese POP, caper leaves
Ντομάτες, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα ΠΟΠ, φύλλα κάπαρης
(D) (V)
- GRILLED VEGETABLE SALAD | ΣΑΛΑΤΑ ΨΗΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** 17€
Seasonal grilled vegetables, rocket, fresh salad, cherry tomatoes, garlic croutons, parmesan cheese, balsamic creme
Ψητά λαχανικά εποχής, ρόκα, φρέσκια σαλάτα, ντοματίνια, κρουτόν σκόρδου, παρμεζάνα, βαλσάμικο
(G) (D) (V)
- CAESAR SALAD | ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ** 16€
Iceberg, cherry tomatoes, Caesar sauce, parmesan flakes, garlic croutons
Μαρούλι, κρουτόν, νιφάδες παρμεζάνας και σάλτσα Caesar's
(G) (D)
With shrimps* | Με γαρίδες* 26€ With chicken | Με κοτόπουλο 22€
- AEGEAN™ DAKOS SALAD | ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΑΚΟΣ «ΑΙΓΑΙΟΥ»** 17€
Whole grain dakos, feta cheese POP, tomatoes, capers, olives, roasted peppers, ouzo
Ντάκος ολικής άλεσης, φέτα ΠΟΠ, ντομάτα, κάπαρη, ελιές, ψητές πιπεριές, ούζο
(G) (D) (V)
- OMEON SALAD | OMEON ΣΑΛΑΤΑ** 17€
Cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil, rocket, hazelnuts, berries, balsamic cream
Ντοματίνια, μοτσαρέλα, φρέσκος βασιλικός, ρόκα, φουντούκι, μούρα, κρέμα βαλσάμικου
(D) (N) (V)
- 

MAIN

TRADITIONAL GREEK BEEF “ΥΙΟVΕΤΣΙ” Ι ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ 27€

Slow - cooked beef, orzo pasta, tomato sauce, cooked garlic & onion, wine, feta cheese
Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, κριθαράκι, σάλτσα ντομάτας, μαγειρεμένο σκόρδο & κρεμμύδι, κρασί, φέτα
(G) (D)

LINGUINE WITH SHRIMPS Ι ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 29€

Prawns*, tomato sauce, ouzo, parmesan
Γαρίδες*, σάλτσα ντομάτας, ούζο, παρμεζάνα
(G) (D)

BONELESS CHICKEN Ι ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ 24€

Chicken thighs, lemon and olive oil dressing, fresh salad
Μπούτι κοτόπουλο, λαδολέμονο, φρέσκια σαλάτα

GRAVIERA “ΒΕΕΦΤΕΚΙ” Ι ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 26€

Beef mince, graviera cheese, corn pita, fresh salad
Μοσχαρίσιος κιμάς, γραβιέρα, πίτα καλαμποκιού, φρέσκια σαλάτα
(G) (D)

RIB-EYE 48€

Served with fresh green salad, bearnaise sauce & fleur de sel
Σερβίρεται με φρέσκια πράσινη σαλάτα, σως bearnaise & άνθο αλατιού
(D) (G)

A LA PLANCHA SEA BASS FILLET Ι ΛΑΒΡΑΚΙ A LA PLANCHA 38€

Sea bass fillet, lemon and olive oil dressing
Served with fresh green salad
Φιλέτο λαβράκι, λαδολέμονο
Συνοδεύεται από φρέσκια πράσινη σαλάτα

GRILLED MEDITERRANEAN SQUID Ι ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ 34€

Squid*, spinach salad, lemon and olive oil dressing, thyme, fleur de sel
Καλαμάρι*, σαλάτα σπανάκι, λαδολέμονο, θυμάρι, άνθος αλατιού



SIDES

SEASONAL GRILLED VEGETABLES | ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ 8€
(VG)

HOMEMADE FRENCH FRIES | ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 8€
Hand-cut fresh potatoes, Φρέσκιες πατάτες
Add black truffle oil, grated parmesan | Προσθήκη λάδι μαύρης τρούφας, τριμμένη παρμεζάνα 4€
(V)

STEAMED VEGETABLES | ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ 8€
(VG)



SWEETS

- WALNUT PIE | ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ** 12€
Sauce au Chocolat noisette, cinnamon crumble, vanilla ice cream, walnuts
Σάλτσα σοκολάτας φουντουκιού, κραμπλ κανέλας, παγωτό βανίλια, καρύδια
(G) (N) (D)
- BAKLAVA | ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ** 14€
Crème de pistache, butter crumble, Aegina pistachios, cinnamon
Κρέμα κελυφωτού φιστικιού, κραμπλ βουτύρου, φυστίκια Αιγίνης, κανέλα
(G) (N) (D)
- CHOCOLATE SOUFFLE | ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ** 14€
Chocolate souffle with raspberry coulis, forest fruit confiture,
chocolate crumble, caramelized almonds, chocolate ice cream
Σουφλέ σοκολάτας με coulis βατόμουρο, κονφιτούρ φρούτα του δάσους,
κραμπλ σοκολάτας, καραμελωμένα αμύγδαλα, παγωτό σοκολάτα
(G) (N) (D)
- FRUIT PLATTER | ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ** 16€
A refreshing selection of seasonal sliced fruits
Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής
(VG)
- ICE CREAM & SORBET SELECTION | ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΣΟΡΜΠΕ** 5€
Premium ice cream flavors and refreshing sorbets
Εκλεκτές γεύσεις παγωτού και δροσερά σορμπέ
- 

ΟΜΕΟΝ

(V) Veg / Χορτοφάγοι | (VG) Vegan / Αυστηρά Χορτοφάγοι
(G) Contains Gluten / Περιέχει Γλουτένη | (D) Contains Dairy / Περιέχει Γαλακτοκομικά
(N) Contains Nuts / Περιέχει Ξηρούς Καρπούς

Dishes marked with * include frozen ingredients.

Τα εδέσματα με την ένδειξη * περιλαμβάνουν κατεψυγμένα προϊόντα.

Consumer is not obliged to pay If the notice of payment has not been received (receipt – invoice)

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

The restaurant/bar is legally required to present complaint/ comment forms in a special box next to the exit.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

All prices are in euro and include taxes. / Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους
Food and Beverage Manager / Υπεύθυνος Υγειονομικού Ενδιαφέροντος F&B

The oil used for salads is pure virgin olive oil. / Sunflower seed oil is used for frying.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο

All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas,
so the possibility of existence of more than one allergens in the aforementioned plates is possible.

Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους,
έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος
παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.

Greek law prohibits the consumption of alcohol by anyone under the age of 18.

Η ελληνική νομοθεσία απαγορεύει την κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.