



ROOM SERVICE MENU

BREAKFAST

08:00 – 11:00

BREAKFAST BASKET ΠΡΩΙΝΟ ΚΑΛΑΘΙ Sourdough bread, multigrain bread, homemade butter, sesame koulouri, selection of pastries, cakes & croissants, jams, honey, selection of cheese & cold cuts, pie of the day Προζυμένιο ψωμί, ψωμί πολύσπορο, σπιτικό βούτυρο, κουλούρι με σουσάμι, επιλογή από σφολιάτες, κέικ & κρουασάν, μαρμελάδες, μέλι, επιλογή από τυριά & αλλαντικά, πίτα ημέρας (D) (G) (N)	per person κατ' άτομο 25€
FRIED EGGS ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ Fried eggs, tomato, fresh basil Αυγά τηγανητά, ντομάτα, φρέσκος βασιλικός (V)	9€
EGGS BENEDICT ΑΥΓΑ BENEDICT Poached eggs, bacon, cream cheese, toasted English muffin, hollandaise sauce Αυγά ποσέ, μπέικον, τυρί κρέμα, φρυγανισμένο αγγλικό muffin, σάλτσα hollandaise (G) (D)	14€
GREEK OMELETTE ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΜΕΛΕΤΑ Eggs, feta cheese, tomatoes, scallions, fresh parsley Αυγά, φέτα, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, φρέσκος μαϊντανός (D)	12€
AVOCADO TOAST ΤΟΣΤ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ Toasted Bread,, avocado, tomatoes, fried egg Φρυγανισμένο ψωμί, αβοκάντο, ντομάτα, τηγανητό αυγό (G)	14€
EGG WHITE FRITTATA ΦΡΙΤΑΤΑ ΜΕ ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΑΥΓΩΝ Spinach, fresh mushrooms, scallions, feta cheese, olive oil Σπανάκι, φρέσκα μανιτάρια, φρέσκο κρεμμύδι, φέτα, ελαιόλαδο (D) (V)	14€
ACAI BOWL Granola, banana, raw almonds, berries, coconut flakes Peanut butter or Greek blossom honey Γκρανόλα, μπανάνα, ωμά αμύγδαλα, μούρα, νιφάδες καρύδας Φυστικοβούτυρο ή ελληνικό μέλι ανθέων (N)	11€
OMEON PANCAKES Fresh fruit, Butter, Maple syrup Φρέσκα φρούτα, Βούτυρο, Σιρόπι σφενδάμου (D) (G)	12€

ALL DAY MENU

12:00 – 22:00

STARTERS & SNACKS (UNTIL 19:00)

“TIROKAFTERI” SPREAD I TYPOKAYTEPH	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)	
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)	
OMEON CLUB I CLUB SANDWICH OMEON	23€
Chicken breast, smoked turkey, bacon, Emmental cheese, iceberg, tomato, signature double club sauce, French fries Στήθος κοτόπουλου, καπνιστή γαλοπούλα, μπέικον, τυρί έμενταλ, iceberg, ντομάτα, double club σώς, πατάτες τηγανητές (G) (D)	
TOASTED SANDWICH I ΤΟΣΤ	13€
Fouantré ham or turkey, Emmental cheese, butter, served with crunchy nachos, Χοιρινό Fouantré ή γαλοπούλα, τυρί Emmental, βούτυρο, σερβίρεται με τραγανά nachos (G) (D)	
CHICKEN “GYROS” I ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	18€
Chicken gyros*, cabbage, red radish, scallions, ginger, chili, mayo & mustard sauce, corn pita bread Γύρος κοτόπουλο*, φρέσκο λάχανο, ραπανάκι, κρεμμύδι, σάλτσα μαγιονέζας & μουστάρδας, πίτα καλαμποκιού (G) (D)	
GREEK SOUVLAKI I ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ	21€
Pork skewers, tzatziki, french fries, onions, parsley, herbs, pita bread Χοιρινό σουβλάκι, τζατζίκι, τηγανητές πατάτες, κρεμμύδι, μαϊντανός, μυρωδικά, πίτα (G) (D)	
ANGUS BEEF BURGER I BURGER ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ANGUS	22€
Angus beef, brioche bun, cheddar, iceberg, pickles, tomato, double burger sauce, French fries Μοσχάρι Angus, brioche bun, τσένταρ, iceberg, πίκλες, διπλή burger σως, πατάτες τηγανητές (G) (D)	
MINI CHICKEN BURGERS I MINI BURGERS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ	20€
Crispy chicken, mini brioche buns, iceberg, onions, tomatoes, pickles, cheese, double burger sauce Τραγανό κοτόπουλο, mini ψωμάκια brioche, iceberg, κρεμμύδι, ντομάτα, αγγουράκι τουρσί, τυρί, διπλή burger σως (G) (D)	
PINSA MARGHERITA I PINSA ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	21€
Pinsa crust, tomato, mozzarella, fresh basil Ζύμη pinsa, ντομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκος βασιλικός (G) (D) (V)	
Add prosciutto I Προσθήκη prosciutto	5€

SALADS

THE GREEK SALAD I ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	18€
Tomatoes, cucumbers, olives, onions, peppers, feta cheese POP, caper leaves Ντομάτες, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα ΠΟΠ, φύλλα κάπαρης (D) (V)	
CAESAR SALAD I ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ	16€
Iceberg, cherry tomatoes, Caesar sauce, parmesan flakes, garlic croutons Μαρούλι, κρουτόν, νιφάδες παρμεζάνας και σάλτσα Caesar's (G) (D) With shrimps* I Με γαρίδες* 26€ With chicken I Με κοτόπουλο 22€	
AEGEAN” DAKOS SALAD I 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)	

MAINS

BONELESS CHICKEN I ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ	24€
Chicken thighs, lemon and olive oil dressing, fresh salad Μπούτι κοτόπουλο, λαδολέμονο, φρέσκια σαλάτα	
GRILLED MEDITERRANEAN SQUID I ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ	34€
Squid, spinach salad, lemon and olive oil dressing, thyme, fleur de sel Καλαμάρι, σαλάτα σπανάκι, λαδολέμονο, θυμάρι, άνθος αλατιού	

DESSERTS

WALNUT PIE ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ Sauce au Chocolat noisette, cinnamon crumble, vanilla ice cream, walnuts Σάλτσα σοκολάτας φουντουκιού, κραμπλ κανέλας, παγωτό βανίλια, καρύδια (G) (N) (D)	12€
BAKLAVA ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ Crème de pistache, butter crumble, Aegina pistachios, cinnamon Κρέμα κελυφωτού φιστικιού, κραμπλ βουτύρου, φυστίκια Αιγίνης, κανέλα (G) (N) (D)	14€
CHOCOLATE SOUFFLE ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 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)	14€
FRUIT PLATTER ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ A refreshing selection of seasonal sliced fruits Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής (VG)	16€
ICE CREAM & SORBET SELECTION ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΑΓΩΤΟΥ & ΣΟΡΜΠΕ Premium ice cream flavors and refreshing sorbets Εκλεκτές γεύσεις παγωτού και δροσερά σορμπέ	5€

LATE NIGHT MENU

00:00 – 08:00

CHARCUTERIE PLATTER ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ A selection of premium cold cuts, rocket, cherry tomatoes, breadsticks Εκλεκτά αλλαντικά, ρόκα, ντοματίνια, κριτσίνια (G) (D) (N)	16€
CHEESE PLATTER ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ Selection of premium cheeses, rocket, cherry tomatoes, breadsticks Ποικιλία εκλεκτών τυριών, ρόκα, ντοματίνια, κριτσίνια (G) (D) (N)	16€
FRUIT PLATTER ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ A refreshing selection of seasonal sliced fruits Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής (VG)	16€

DRINKS MENU

COCKTAILS

Mojito White Rum, Fresh Lime, Mint leaves, Sugar, Soda Λευκό Ρούμι, Φρέσκο Λάιμ, Φύλλα Δυόσμου, Ζάχαρη, Σόδα	17€
Daiquiri White Rum, Fresh Lime, Sugar Syrup Λευκό Ρούμι, Φρέσκος Χυμός Λάιμ, Σιρόπι Ζάχαρης	17€
Margarita Tequila, Triple Sec, Fresh Lime Τεκίλα Blanco, Triple Sec, Φρέσκο Λάιμ	17€
Paloma Tequila Blanco, Grapefruit Soda, Fresh Lime Τεκίλα Blanco, Σόδα Γκρέιπφρουτ, Φρέσκο Λάιμ	17€
Whiskey Sour Whiskey, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup Ουίσκι, Φρέσκος Χυμός Λεμονιού, Σιρόπι Ζάχαρης	18€
Negroni Gin, Campari, Sweet Vermouth Τζιν, Campari, Γλυκό Βερμούτ	18€
Dry Martini Gin, Dry White Vermouth Τζιν, Ξηρό Λευκό Βερμούτ	18€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda Water Aperol, Prosecco, Σόδα	16€

SIGNATURE COCKTAILS

Aegean Breeze Gin, Fresh Lemon, Thyme Honey, Dry Vermouth, Soda Water Τζιν, Φρέσκο Λεμόνι, Θυμαρίσιο Μέλι, Ξηρό Βερμούτ, Σόδα	19€
Santorini Sunset Vodka, Passion Fruit, Fresh Grapefruit, Grenadine, Prosecco Βότκα, Passion Fruit, Φρέσκο Γκρέιπφρουτ, Γρεναδίνη, Prosecco	19€
Mykonos Heat Aged Rum, Pineapple, Fresh Lime, Ginger, Aromatic Bitters Παλαιωμένο Ρούμι, Ανανάς, Φρέσκο Λάιμ, Τζίντζερ, Αρωματικά Bitters	19€
Cyclades Old Fashioned Whiskey, Fig, Chocolate, Angostura Bitters Ουίσκι, Σύκο, Σοκολάτα, Angostura Bitters	19€
Paloma Royale Tequila, Chios Mastiha, Grapefruit, Fresh Lime, Agave Τεκίλα, Μαστίχα Χίου, Γκρέιπφρουτ, Φρέσκο Λάιμ, Αγαύη	19€
Mediterranean Spritz Aperol, Mandarin, Bergamot, Prosecco Aperol, Μανταρίνι, Περγαμόντο, Prosecco	19€
Watermelon Mirage Greek Tsipouro, Watermelon, Lime, Orange Liqueur Τσίπουρο, Καρπούζι, Lime, Λικέρ Πορτοκάλι	19€
Garden Mule Vodka, Cucumber, Lime, Ginger Ale Βότκα, Αγγούρι, Lime, Ginger Ale	19€
Tropical Passion Aged Rum Blend, Passion Fruit, Caramel, Grapefruit Blend από Παλαιωμένα Ρούμια, Passion Fruit, Καραμέλα, Grapefruit	19€

MOCKTAILS

Virgin Colada Pineapple Juice, Orgeat Almond Syrup Χυμός Ανανά, Σιρόπι Αμυγδάλου	15€
Lemon Blossom Fizz Fresh Lemon, Pomegranate, Elderflower Soda, Mint Φρέσκο Λεμόνι, Ρόδι, Σόδα Elderflower, Δυόσμος	15€
Aegean Cooler 0.0 0% Gin, Lemon, Cucumber, Agave, Soda Τζιν χωρίς αλκοόλ, Φρέσκο Λεμόνι, Αγγούρι, Αγαύη, Σόδα	15€

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Moët & Chandon, Brut

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | Champagne, France

Taittinger, Rosé

Pinot Noir, Chardonnay | Champagne, France

Bottega, Gold 0.0

0% alcohol, Glera Grape Must | Veneto, Italy

Bottega, Rosé Gold 0.0

0% alcohol, Pinot Nero Grape Must | Veneto, Italy

Canti, Frizzante

Glera | Prosecco DOC, Veneto, Italy

Canti, Rosé

Glera, Pinot Nero | Prosecco DOC, Veneto, Italy

Karanika Winery, Brut Cuvée Spéciale

Xinomavro, Assyrtiko | Amyndeon PDO, Greece

Veuve Clicquot, La Grande Dame

Pinot Noir, Chardonnay | Champagne, France

Dom Pérignon, 2013, Brut

Pinot Noir, Chardonnay | Champagne, France

WHITE WINES

Boutari

Moschofilero | Mantinia PDO, Peloponnese, Greece

Alpha Estate

Sauvignon Blanc | Florina PGI, Macedonia, Greece

Thalassitis

Assyrtiko | PDO Santorini, Greece

Vourvoukeli

Chardonnay Blend | PGI Thrace, Greece

Domaine Gerovassiliou, Malagousia

Epanomi PGI, Macedonia, Greece

Domaine Gerovassiliou, Viognier

Epanomi PGI, Macedonia, Greece

Massolino, Chardonnay

Piemonte, Italy

Santa Margherita, Pinot Grigio

Alto Adige, Italy

Dr. Loosen

Riesling | Mosel, Germany

Wild Rock

Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zealand

ROSE WINES

Domaine Michaelidi, Queen Rosé (Demi-Sec)

Syrah | Drama, PGI Greece

Kir-Yianni Estate, L'Esprit du Lac

Xinomavro | Amyndeon, Greece

Domaine Costa Lazaridi

Merlot, Agiorgitiko, Grenache Rouge | Drama PGI, Greece

Whispering Angel

Provence Blend | Côtes de Provence AOC, France

Château Miraval

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah | Côtes de Provence AOC, France



29€ 176€

32€ 237€

10€ 30€

11€ 32€

10€ 34€

11€ 39€

14€ 66€

683€

842€

34€

14€ 68€

18€ 92€

46€

12€ 59€

74€

16€ 77€

12€ 52€

84€

62€

11€ 47€

14€ 56€

12€ 65€

18€ 92€

96€

RED WINES

Thymiopoulos, Earth & Sky
Xinomavro I Naoussa PDO, Greece

Papaioannou Estate
Agiorgitiko I Nemea PDO, Peloponnese, Greece

Avantis Estate
Syrah I Evia PGI, Central Greece

Biblia Chora, Ovilos
Cabernet Sauvignon I Pangeon PGI, Greece

Lapis Luna
Pinot Noir I North Coast AVA, California, USA

Zellina
Merlot I Veneto, Italy

Catena
Malbec I Mendoza, Argentina

Viña Real Reserva
Tempranillo I Rioja DOCa, Spain

Vietti, Tre Vigne
Barbera DOC I Piemonte, Italy

DESSERT WINES

Estate Argyros, Vinsanto
Assyrtiko, Aidani, Athiri I Santorini PDO, Greece

Samos Vin Doux
Muscat I Samos PDO, Greece
Samos PDO, Greece

BEER & CIDER

Yellow donkey, Santorini
A unique blend of hops from three continents.
Refreshing, citrusy, and unfiltered.
Μια σπάνια μίξη λυκίσκων από τρεις ηπείρους.
Δροσερή, με νότες εσπεριδοειδών, αφιλτράριστη.

Heineken
Heineken free
Mamos
Sol
“Milokleftis” Cider

WATER

“μ” Mitsikeli Mineral Water 700ml
“μ” Mitsikeli Sparkling Water 700ml
“μ” Mitsikeli Sparkling Water 250ml
Acqua Panna Mineral Water 750ml
San Pellegrino Sparkling Water 750ml
San Pellegrino Sparkling Water 250ml



150ml 750ml

16€ 62€

11€ 43€

12€ 51€

16€ 72€

14€ 36€

68€

83€

94€

14€

11€

12€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

8€

5€

8€

9€

6€

JUICES & SMOOTHIES

Orange, pineapple, lemon, peach, cranberry, tomato Πορτοκάλι, ανανάς, λεμόνι, ροδάκινο, κράνμπερι, ντομάτα	5€
Fresh Orange Juice Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι	8€
Fresh Mixed Juice Φυσικός Χυμός Ανάμεικτος	9€
Antioxidant Berries Smoothie Berries, honey, cocoa, fresh milk Μούρα, μέλι, κακάο, φρέσκο γάλα	14€
Energy Smoothie Banana, plant-based milk, honey, cinnamon, tahini Μπανάνα, φυτικό γάλα, μέλι, κανέλα, ταχίνι	12€

COFFEE

Espresso Single Ristretto / Lungo / Decaf	4€
Espresso Double Ristretto / Lungo / Decaf	5€
Americano	4€
Espresso Freddo	5€
Espresso Macchiato	4€
Cappuccino Single	4€
Cappuccino Double	5€
Cappuccino Freddo	5€
Flat White	5€
Caffè Latte	5€
Irish Coffee	7€
Greek Coffee	4€
Greek Coffee Double	5€
Nescafé / Frappé	5€
Chocolate (Hot or Iced)	6€

LOOSE TEA

Black Tea, English Breakfast	4€
Black Tea, Earl Grey	4€
Green Tea	4€
Iced Tea	4€
Chamomile	4€

SOFT DRINKS

Coca Cola	5€
Coca Cola Light	5€
Coca Cola Zero	5€
Sprite	5€
Fanta Orange	5€
Fanta Blue	5€
Fanta Lemon	5€

PREMIUM MIXERS

Three Cents Aegean Tonic	6€
Three Cents Pink Grapefruit Soda	6€
Three Cents Tangerine & Bergamot Soda	6€
Three Cents Ginger Ale	6€
Red Bull	6€

WHISKEY & BOURBON



Chivas Regal 12 y.o.	15€
The Famous Grouse	14€
Glenfiddich Single Malt	16€
Johnnie Walker Blue Label	27€
Jameson	14€
Jim Beam	14€
Maker's Mark	15€
Woodford Reserve	18€
Macallan 12	22€
Talisker	19€
Oban	19€
The Matsui Japanese Whisky	24€

VODKA

Absolut	14€
Absolut Citron	15€
Belvedere	21€
Cîroc	19€
Crystal Head	24€
Grey Goose	19€
Serkova	14€
Smirnoff	14€
Stoli	14€

GIN

Bombay Sapphire	14€
Hendrick's	18€
Monkey 47	27€
Votanikon	21€
Tanqueray No.10	16€
The Botanist Islay Dry Gin	19€

RUM & CACHAÇA

Bacardi	14€
Diplomático Reserva Exclusiva	19€
Don Papa	18€
Myers's Original Dark Rum	14€
Plantation 3 Stars White Rum	14€
Sailor Jerry Spiced Rum	14€
Cachaça Pitu	14€
Ron Zacapa 23	24€

TEQUILA & MEZCAL



50ml

Cazadores Tequila	14€
Don Julio Blanco	21€
Don Julio Reposado	23€
Patrón Silver	19€
Mezcal Verde Momento	17€

BRANDY, COGNAC & GREEK SPIRITS

Hennessy	12€
Rémy Martin	15€
Metaxa 7*	12€
Skinos Mastiha	12€
Ouzo 12	10€
Vryssa Tsipouro	10€

APERITIFS, VERMOUTHS & BITTERS

Aperol	12€
Campari	12€
Martini Bianco	12€
Martini Rosso	12€
Fernet Branca	12€

LIQUEURS

Disaronno	12€
Kahlúa	12€
Limoncello	12€
Malibu	12€
Passoã	12€

(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.

OMEON[☀]

