
OMMA RESTAURANT

Lunch: 1:00pm – 5:00pm | Dinner: 6:00pm – 11:00pm

For your In-room dining, dial 400. Tray fee: 4€

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled Zucchini Balls

spearmint flavoured yoghurt

Κολοκυθοκεφτέδες Σχάρας

αρωματικό γιαούρτι δυόσμου

16€

“Saganaki”

graviera cheese | cannabis seeds | Vinsanto syrup

Σαγανάκι

τυρί γραβιέρα | σπόροι κάνναβης | σιρόπι από Βινσάντο

18€

Greek Spread Selection

white eggplant dip | Santorini split peas “fava” | fish roe dip | tortilla bread

Ελληνική Τριλογία Αλοιφών

λευκή μελιτζανοσαλάτα | φάβα Σαντορίνης | ταραμοσαλάτα | τραγανές tortillas

16€

Grilled Calamari

ouzo | beetroot salad | green apple

Καλαμάρι Σχάρας

ούζο | παντζαροσαλάτα | πράσινο μήλο

23€

Grilled Octopus

Santorini split peas “fava” | capers | parsley

Χταπόδι Ψητό

φάβα Σαντορίνης | κάπαρη | μαϊντανός

26€



SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad

heirloom cherry tomatoes | capers | olive paste
feta cheese | onion | tomato croutons

Ελληνική Σαλάτα

πολύχρωμα τοματίνια | κάπαρη | πάστα ελιάς | φέτα
κρεμμύδι | κρουτόν τομάτας

19€

Traditional "Dakos"

Santorini cherry tomatoes | watermelon | caper leaves | barley rusks
fresh cheese mousse

Παραδοσιακός Ντάκος

τοματίνια Σαντορίνης | καρπούζι | φύλλα κάπαρης | κριθαροκούλουρο
μους κλωρού τυριού

18€

Steamed Seasonal Greens

tomato | olive oil - lemon dressing

Χόρτα Εποχής

τομάτα | λαδολέμονο

17€

Green Salad with Shrimps

roasted zucchini | melon from Argos | basil pesto

Πράσινη Σαλάτα με Γαρίδες

ψητό κολοκυθάκι | Αργίτικο πεπόνι | πέστο βασιλικού

24€



MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

“Skioufihta” Traditional Cretan Pasta

Santorini cherry tomato sauce | basil

Σκιουφιχτά Παραδοσιακά Ζυμαρικά Κρήτης

σάλτσα από τοματίνια Σαντορίνης | βασιλικός

21€

Shrimp Orzo Pasta

bisque sauce | shrimps | herbs | lemon | Greek bottarga from Messolongi

Κριθαρότο Γαρίδας

μπισκ | γαρίδες | αρωματικά | λεμόνι | αυγοτάραχο Μεσολογγίου

35€

Slow Cooked Veal

“tsakistes” smashed roasted potatoes | thyme | mustard seeds sauce

Μοσχαράκι Σιγομαγειρεμένο

τσακιστές πατάτες φούρνου | θυμάρι | σάλτσα από σιναπόσπορο

29€

Fish Fillet

white onion purée | crispy potato | tomato-capers marmalade | parsley “beurre blanc” sauce

Ψάρι Ημέρας

πουρές λευκού κρεμμυδιού | τραγανές πατάτες | μαρμελάδα τομάτα-κάπαρη | σάλτσα “beurre blanc” μαϊντανού

40€

Lobster Pasta (for 2 persons)

Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα)

110€ / kg

GRILLED | ΣΧΑΡΑΣ

Chicken Fillet

Κοτόπουλο Φιλέτο

27€

Shrimps

Γαρίδες

35€

Catch of the Day

Ψάρι Ημέρας

100€ /kg

Rib Eye Steak

Σπαλομπριζόλα

43€

All grilled dishes can be served with any of the following three options:

fresh-cut fries / mixed salad leaves / boiled vegetables

Όλα τα πιάτα Σχάρας μπορούν να σερβιριστούν με οποιαδήποτε από τις εξής τρεις επιλογές:

πατάτες τηγανητές / ανάμικτη σαλάτα / λαχανικά βραστά

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Sorbet & Ice Cream Selection

Επιλογή από Σορμπέ & Παγωτά
6€ / per scoop | η μπάλα

Orange Pie

almond florentine | vanilla ice cream

Πορτοκαλόπιτα

φλωρεντίνα αμυγδάλου | παγωτό βανίλια
17€

Pavlova

yoghurt & white chocolate cream | strawberry
cherry tomato spoon sweet

Πάβλοβα

κρέμα γιαουρτιού με λευκή σοκολάτα | φράουλα γλυκό κουταλιού τοματάκι
18€

Bitter Chocolate Volcano

Greek coffee ganache | buffalo milk ice cream | raspberries

Ηφαίστειο Πικρής Σοκολάτας

γκανάζ ελληνικού καφέ | παγωτό από βουβαλίσιο γάλα | φραμπουάζ
24€

Market regulator: Dimosthenis Stasinopoulos

Prices include VAT and municipal taxes

Consumer has no obligation to pay if there is no legal receipt issued

Food may contain traces of nuts

Please inform a member of our team in case of food allergies or intolerance.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημοσθένης Στασινόπουλος

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικά τέλη

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει, αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο

Το φαγητό μπορεί να περιλαμβάνει ίχνη ξηρών καρπών

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλείστε να ενημερώσετε μέλος της ομάδας του εστιατορίου.