



Ouzo Restaurant

Dinner

STARTERS

GF	Fish soup with saffron from Kozani Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	17€
V	Greek salad with Feta and Corfiot olives Griechischer Salat mit Feta und Corfiot Oliven Salade grecque avec de la feta et des olives corfiotes	17€
V GF	Baby spinach salad with zucchini, asparagus, Haloumi, almonds and kumquat dressing Baby-Spinatsalat mit Zucchini, Spargel, Haloumi, Mandeln und Kumquat-Dressing Salade de bébés épinards avec courgettes, asperges, haloumi, amandes et vinaigrette kumquat	17€
V GF	Beetroot salad with oranges, walnuts and citrus goat cheese Rote-Bete-Salat mit Orangen, Walnüssen und Zitrus-Ziegenkäse Salade de betteraves aux oranges, noix et chèvre aux agrumes	22€
DF	Sea bream ceviche with kumquat and citrus dressing Goldbrasse-Ceviche mit Kumquat-Zitrus-Dressing Ceviche de daurade au kumquat et vinaigrette aux agrumes	18€
V	Traditional cheese pie from "Skopelos" island with smoked paprika and honey Traditioneller Käsekuchen von der Insel "Skopelos" mit geräuchertem Paprika und Honig Tarte au fromage traditionnelle de l'île "Skopelos" avec paprika fumé et miel	22€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki Knusprige Zucchini-Häppchen mit Tzatziki Bouchées croquantes de courgettes au tzatziki	24€
	Fried squid with caper mayonnaise Gebratener Tintenfisch mit Kapernmayonnaise Calamars frits avec mayonnaise aux câpres	25€
GF	Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, baked tomato and oregano Garnelen Saganaki gekocht mit Limnio Wein, gebackenen Tomaten und Oregano Crevettes saganaki cuites au vin de Limnio, tomate au four et origan	22€
GF DF	Grilled octopus with yellow split pea puree, tomatoes and kritamo Gegrillter Tintenfisch mit gelbem Erbsenpüree, Tomaten und Kritamo Poulpe grillé avec purée de pois cassés jaunes, tomates et kritamo	26€

V vegetarian option / GF gluten free option VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

MAIN DISHES

V	"Giouvetsi" Orzotto with tomato, vegetables and Feta "Giouvetsi" Orzotto mit Tomaten, Gemüse und Feta Orzotto "Giouvetsi" aux tomates, légumes et feta	25€
	Crab cakes with risotto a la polita and artichokes Krabbenfrikadellen mit Risotto a la polita und Artischocken Beignets de crabe avec risotto à la polita et artichauts	27€
	Crispy sea bream fillet with aubergine puree, beetroot cream and cod caviar cream Knuspriges Doradenfilet mit Auberginenpüree, Rote-Bete-Creme und Kabeljau-Kaviar-Creme Filet de dorade croustillant à la purée d'aubergines, crème de betterave et crème de caviar de cabillaud	26€
	Grilled prawns with tomato & mussels salad, Feta and spearmint Gegrillte Garnelen mit Tomaten-Muschel-Salat, Feta und grüner Minze Crevettes grillées avec salade de tomates et moules, feta et menthe verte	35€
	Grilled chicken marinated with yogurt, herbs and green salad Gegrilltes Hähnchen mariniert mit Joghurtkräutern und grünem Salat Poulet grillé mariné aux herbes de yaourt et salade verte	34€
	Pork skewer with pita bread, tomato salad, tzatziki and Fries Schweinefleischspieß mit Fladenbrot, Tomatensalat, Tzatziki und Pommes Brochette de porc avec pain pita, salade de tomates, tzatziki et frites	28€
	Lamb "Kleftiko" with potatoes, onions, peppers and Kefalotyri Lamm "Kleftiko" mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Kefalotyri Agneau "Kleftiko" avec pommes de terre, oignons, poivrons et Kefalotyri	26€
	Traditional Mousaka Traditionelles Mousaka Mousaka traditionnel	34€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the

DESSERTS

V	Poached pear in Samos wine with saffron and vanilla ice cream Pochierte Birne in Samoswein mit Safran und Vanilleeis Poire pochée au vin de Samos, safran et glace vanille	14€
V	Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce Halva-Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Mousse Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud	14€
V	"Galaktoboureko", phyllo pastry, syrup, and vanilla ice cream "Galaktoboureko", Blätterteig, Sirup und Vanilleeis "Galaktoboureko", pâte filo, sirop et glace vanille	14€
VG	Platter with a variety of Greek cheese, chutney and dry fruits Xinomyzithra Gruyere Blue cheese Platte mit verschiedenen griechischen Käsesorten ,Chutney und Trockenfrüchten Xinomyzithra Gruyere Blauschimmelkäse Assiette avec une variété de fromages grecs, chutney et fruits secs Xinomyzithra Gruyère Fromage bleu	14€
V	Fresh seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	9€
	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Eis- und Sorbetauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces et sorbets Vanille, chocolat, fraise, banane, sorbet mangue, sorbet citron vert	7€

V vegetarian option / GF gluten free option VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN OPTIONS

STARTERS

	Greek salad with Corfiot olives and carob rusks Griechischer Salat mit korfiotischen Oliven und Johannisbrotzwieback Salade grecque aux olives de Corfou et biscottes de caroube	17€
GF	Baby spinach salad with zucchini, green apples, almonds and kumquat dressing Babyspinatsalat mit Zucchini, grünen Äpfeln, Mandeln und Kumquat-Dressing Salade de bébés épinards avec courgettes, pommes vertes, amandes et vinaigrette au kumquat	22€
GF	Yellow split pea puree from Santorini with tomatoes and kritamo Kartoffel und Salade de pom	20€
GF	Beetroot salad with oranges and walnuts Rote-Bete-Salat mit Orangen und Walnüssen Salade de betteraves aux oranges et aux noix	17€

MAIN COURSES

	"Giouvetsi" Orzotto with tomato and vegetables "Giouvetsi" Orzotto mit Tomaten und Gemüse Orzotto "Giouvetsi" à la tomate et aux légumes	26€
GF	Grilled vegetables with zucchini puree and spearmint Gegrilltes Gemüse mit Zucchini-püree und grüner Minze Légumes grillés avec purée de courgettes et menthe verte	18€
	"Meat balls" with risotto a la polita and artichokes "Fleischbällchen" mit Risotto a la polita und Artischocken "Boulettes de viande" avec risotto à la polita et artichauts	17€

DESSERTS

	"Greek pastries" with vanilla ice cream "Griechisches Gebäck" mit Vanilleeis "Pâtisseries grecques" avec glace à la vanille	14€
GF	Semolina helva with dry fruits, nuts and vanilla ice cream Grieß Helva mit Trockenfrüchten, Nüssen und mit Vanilleeis Helva de semoule aux fruits secs, noix et glace vanille	14€
GF	Fresh seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	10€
	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Mango sorbet, Lime Sorbet Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Sorbet Mangue, Sorbet Citron Vert	7€

V vegetarian option / GF gluten free option VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

TODDLER ' S MENU

V	Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€
VG GF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
GF DF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme, Kartoffel, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri	10€
GF DF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme aus pochierem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KIDS MENU

STARTERS

- V **Greek salad with Feta, Corfiot olives and carob rusks** 10€
Griechischer Salat mit Feta, korfiotischen Oliven und Johannisbrotzwieback
Salade Grecque à la Feta, olives de Corfou et biscottes de caroube
- V **Crunchy zucchini bites with tzatziki** 10€
Knusprige Zucchini-Bissen mit Tzatziki
Bouchées de courgettes croquantes au tzatziki
- V **Fried squid with caper mayonnaise** 12€
Gebratener Tintenfisch mit Kapernmayonnaise
Calamars frits avec mayonnaise aux câpres

MAIN COURSES

- Grilled chicken marinated with yogurt herbs and green salad** 18€
Gegrilltes Hähnchen mariniert mit Joghurtkräutern und grünem Salat
Poulet grillé mariné aux herbes de yaourt et salade verte
- Pork skewer with pita bread, tomato salad, tzatziki and fries** 21€
Schweinefleischspieß mit Fladenbrot, Tomatensalat, Tzatziki und Pommes
Brochette de porc avec pain pita, salade de tomates, tzatziki et frites
- V **"Giouvetsi" Orzotto with tomato, vegetables and Feta** 15€
"Giouvetsi" Orzotto mit Tomaten, Gemüse und Feta
Orzotto "Giouvetsi" à la tomate, légumes et Feta

MORE OPTIONS |

- Penne pasta with tomato or bolognese sauce** 12€
Penne Pasta mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce
Pâtes penne à la sauce tomate ou bolognaise
- Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries** 12€
Kinder Beef Burger mit Tomaten, Salat und Pommes Frites
Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites
- V **Pizza Margherita with tomato sauce and Mozzarella** 12€
Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella
Pizza Margherita à la sauce tomate et mozzarella

V vegetarian option / GF gluten free option VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KIDS MENU

DESSERTS

V	"Galaktoboureko", phyllo pastry, syrup, and vanilla ice cream "Galaktoboureko", Blätterteig, Sirup und Vanilleeis "Galaktoboureko", pâte filo, sirop et glace vanillee	10€
V	Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce Halva-Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Mousse de halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud	10€
VG	Fruit salad with seasonal fruits Obstsalat mit saisonalen Früchten Salade de fruits aux fruits de saison	10€
V	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Eis- und Sorbetauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces et sorbets Vanille, chocolat, fraise, banane, sorbet mangue, sorbet citron vert	7€

V vegetarian option / GF gluten free option VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food