OUZO

GREEK CUISINE WITH A TWIST

A true culinary pioneer, Lefteris Lazarou was the first chef serving Greek cuisine to earn a Michelin star. He is one of the most influential chefs in his homeland, and his restaurant in Athens, "Varoulko", enjoys an enviable reputation for its unique interpretation of fish and seafood dishes.

At Ouzo Lazarou's innovatively curated menus combine age-old tradition with contemporary Greek elegance and intriguing influences from his travels. The results are here for you to savor; inspiring seafood and locally sourced ingredients bursting with fresh flavors and moreish aromas from across the globe. Enjoy al fresco and share with those you love.

ikos™
RESORTS

MEZE TO SHARE

V	**Roasted garlic tzatziki with crispy bread** Gebratenes Knoblauch-Tzatziki mit knusprigem Brot Tzatziki à l'ail rôti avec pain croustillant	14€
GF	**White Tarama with marinated olives and cucumber** Weiße Tarama mit marinierten Oliven und Gurke Tarama blanc aux olives marinées et concombre	14€
VG GF	**White bean and chickpeas hummus, fried Cauliflower** Hummus aus weißen Bohnen und Kichererbsen, gebratener Blumenkohl Houmous de haricots blancs et pois chiches, chou-fleur frit	19€
V	**Crunchy zucchini bites with yogurt infused with fresh herbs** Knusprige Zucchini-Häppchen mit Joghurt und frischen Kräutern Bouchées de courgettes croustillantes au yogourt infusé d'herbes fraîches	18€
V	**Fried Feta cheese with thyme, tomato marmalade, pistachio and green salad** Gebackener Feta-Käse mit Thymian, Tomatenkonfitüre, Pistazien und grünem Salat Fromage Feta frit au thym, marmelade de tomates, pistaches et salade verte	14€
DF	**Fried calamari with squid ink infused Taramas and citrus-olive oil dressing** Gebratene Calamari mit Tintenfischtinte in Tarama und Zitrus-Olivenöl-Dressing Calmars frits aux taramas infusés à l'encre de seiche et vinaigrette aux agrumes et à l'huile olive	21€
GF	**Prawns “Saganaki” cooked with Lemnos wine, baked tomato, Feta and estragon** „Saganaki“-Garnelen, gekocht mit Lemnos-Wein, gebackenen Tomaten, Feta und Estragon Saganaki de crevettes cuit avec du vin de Lemnos, tomate au four, feta et estragon	24€
GF DF	**Grilled octopus served with roasted onions, fava and lemon oil dressing** Gegrillter Tintenfisch, serviert mit gerösteten Zwiebeln, Fava und Zitronenöl-Dressing Poulpe grillé servi avec oignons rôtis, fava et vinaigrette à l'huile de citron	23€

SALADS

V GF **Greek salad with Feta and Halkidiki olives** 16€
Griechischer Salat mit Feta und Oliven aus Chalkidiki
Salade Grecque avec Feta et Olives Halkidiki

V GF **Beetroot salad with Granny Smith apple and goat cheese** 15€
Rote-Bete-Salat mit Granny Smith Apfel und Ziegenkäse
Salade de betteraves à la pomme Granny Smith et fromage de chèvre

GF **Arugula - mixed leaves salad with aged Cretan "Graviera" cheese, cherry tomatoes and caramelized walnuts** 16€
Rucola - gemischter Blattsalat mit altem kretischen Graviera-Käse, Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen
Roquette - salade de feuilles mélangées avec fromage crétois vieilli « Graviera », tomates cerises et noix caramélisée

SOUP

GF **Fish soup with Saffron from Kozani** 17€
Fischsuppe mit Safran aus Kozani
Soupe de Poisson au Safran de Kozani

@ïđÐÔõ ÝćÔÔ ÊćÔ¿Ðï Ą¿ĊÐ¿ ¿õÐ Ąåİİ¿ ¿ğ¿ãï¿ÊïÔ
@ïđÐÔõÝćÔåÔĊ ,ćúÐï e¿ĊÐ¿ đõÐ eåİİ¿ ÔćáÃïÐïåËá
e¿åõï ĄÂÐÔĊ ÔÐ Ąåİİ¿Ċ Ċ¿õĊ ÞïđÐÔõ ÐåĊĄúõåÊïÔĊ

{ ğÔÞÔÐ¿ćå¿õ {@ ğÔÞ¿õ @? ÞïđÐÔõ ÝćÔÔ DF Ð¿åćĪ ÝćÔÔ LF ï¿ËÐúĊÔ ÝćÔÔ

MAIN COURSES

GF **Traditional Moussaka** 25€
Traditionelle Moussaka
Moussaka traditionnelle

VG **Orzo pasta with vegetables, Feta cheese, olives and tomato sauce** 24€
Orzo-Nudeln mit Gemüse, Feta-Käse, Oliven und Tomatensauce
Pâtes orzo aux légumes, fromage feta, olives et sauce tomate

GF **Pan sheared Sea bream fillet with Traditional garden greens Fricassee & fresh herbs** 32€
In der Pfanne gebratenes Seebrassenfilet mit traditionellem Gartengemüse-Frikassee und frischen Kräutern
Filet de daurade poêlé, Fricassée de légumes traditionnels du jardin & herbes fraîches

GF **Grilled Tuna fillet with arugula salad, cherry tomatoes and spring onions** 31€
Gegrilltes Thunfischfilet mit Rucolasalat, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
Filet de thon grillé avec salade de roquette, tomates cerises et oignons nouveaux

DF **Pork tenderloin "Souvlaki"with pita bread, tomato, onion and parsley salad** 30€
Schweinefilet „Souvlaki" mit Pitabrot, Tomaten, Zwiebeln und Petersiliensalat
Filet mignon de porc « Souvlaki » avec pain pita, salade de tomates, oignons et persil

Greek herbs marinated Chicken fillet, with Cretan pasta, tomatoes and fresh herbs 31€
Mit griechischen Kräutern mariniertes Hähnchenfilet, dazu kretische Nudeln, Tomaten und frische Kräuter
Filet de poulet mariné aux herbes grecques, avec pâtes crétoises, tomates et herbes fraîches

GF **Lamb Kleftiko with homemade potato puree** 34€
„Kleftiko" Lamm mit hausgemachtem Kartoffelpüree
Agneau Kleftiko avec purée de pommes de terre maison

Ortzo pasta with seafood and aged Cretan graviera cheese 32€
Orzo-Nudeln mit Meeresfrüchten und gereiftem kretischen Graviera-Käse
Pâtes ortzo aux fruits de mer et fromage graviera crétois vieilli

@ïđÐÔõ ÝćÔÔ ÊćÔ¿Ð# Ą¿ĊÐ¿ ¿õÐ Ąåĵĵ¿ ¿ġ¿ãï¿ÊïÔ
@ïđÐÔõÝćÔãÔĊ , ćúÐ# e¿ĊÐ¿ đõÐ eåĵĵ¿ ÔćáÃïÐïãËá
e¿åõ# ĄÃÐÔĊ ÔÐ Ąåĵĵ¿Ċ Ċ¿õĊ ÞïđÐÔõ ÐãĊĄúõãÊïÔĊ

***{** ġÔÞÔÐ¿ćå¿õ **{@** ġÔÞ¿õ **@?** ÞïđÐÔõ ÝćÔÔ **DF** Ð¿åćĪ ÝćÔÔ **LF** ï¿ËÐúĊÔ ÝćÔÔ*

DESSERTS

GF	**Greek yogurt and white chocolate bavarois with red fruits sauce** Griechischer Joghurt und Bavarois aus weißer Schokolade mit Sauce aus roten Früchten Bavarois au yaourt grec et chocolat blanc avec sauce aux fruits rouges	14€
V GF	**Saffron Poached pear with crumbled walnuts and vanilla ice cream** Pochierte Birne mit Safran, zerkleinerten Walnüssen und Vanilleeis Poire pochée au safran, émietté de noix et glace vanille	14€
V	**Traditional orange cake served with vanilla ice cream** Traditioneller Orangenkuchen, serviert mit Vanilleeis Gâteau traditionnel à l'orange servi avec glace à la vanille	14€
VG GF	**Seasonal fruits** Obst der Saison Fruits de saison	12€
V GF	**Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio)** Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Banane, Erdbeere, Pistazie) Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	8€
VG GF	**Mango or lime sorbet** Mango oder Limettensorbet Sorbet mangue ou citron vert	8€

@ïđŭÔõ ÝćÔÔ ÊćÔ¿Đ Ą¿ĊŬ¿ ¿õĐ Ąąĭ¡¿ ¿ġ¿ąï¿ÊïÔ
@ïđŭÔõÝćÔąÔĊ ,ćúŬ e¿ĊŬ¿ đõĐ eąĭ¡¿ ÔćáĂïŬïąËá
e¿ąõ ĄĂŬÔĊ ÔŬ Ąąĭ¡¿Ĉ Ĉ¿õĈ ÞïđŭÔõ ĐąĈĄúõąÊïÔĊ

{ ġÔÞÔŬ¿ćą¿õ {@ ġÔÞ¿õ @? ÞïđŭÔõ ÝćÔÔ DF Đ¿ąćĪ ÝćÔÔ LF ï¿ËŬúĊÔ ÝćÔÔ

VEGAN OPTIONS

STARTERS

GF **Arugula - mixed leaves salad with vegan Parmesan, cherry tomatoes and caramelized walnuts** 16€
Rucola - gemischter Blattsalat mit veganem Parmesankäse, Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen
Roquette - salade de feuilles mélangées au parmesan végétalien, tomates cerises et noix caramélisées

VG GF **Avocado Greek Salad with vegan Feta and Halkidiki olives** 18€
Griechischer Avocado-Salat mit veganem Feta und Oliven aus Chalkidiki
Salade grecque d'avocat avec féta végétalienne et olives Halkidiki

VG GF **Fried cauliflower served with a bean and chickpeas hummus** 19€
Gebratener Blumenkohl, serviert mit Bohnen-Kichererbsen-Hummus
Chou-fleur frit servi avec un houmous de haricots et pois chiches

MAIN COURSES

VG **Vegetable Moussaka** 23€
Gemüse-Moussaka
Moussaka aux légumes

VG **Orzo pasta with vegetables, vegan feta, olives and tomato sauce** 24€
Orzo-Nudeln mit Gemüse, veganem Feta-Käse, Oliven und Tomatensauce
Pâtes orzo aux légumes, feta végétalienne, olives et sauce tomate

VG GF **"Briam" slow cooked vegetables with tomato and vegan Feta** 22€
„Briam" langsam gekochtes Gemüse mit Tomate und veganem Feta
Légumes cuits lentement « Briam » avec tomate et feta végétalienne

@ïđŭÔõ ÝćÔÔ ÊćÔ¿Đ¤ Ą¿ĊŬ¿ ¿õĐ Ąåĵ¿ ¿ġ¿ãï¿ÊïÔ
@ïđŭÔõÝćÔåÔĈ ,ćúŭ¤ e¿ĊŬ¿ đõĐ eåĵ¿ ÕćáÃïŭïãËá
e¿åõ¤ ĄÃŭÔĈ ÔŬ Ąåĵ¿Ĉ Ĉ¿õĈ ÞïđŭÔõ ĐåĈĄúõåÊïÔĈ

{ ġÔÞÔŭ¿ćå¿õ {@ ġÔÞ¿õ @? ÞïđŭÔõ ÝćÔÔ DF Đ¿åćĪ ÝćÔÔ LF ï¿ËŭúĊÔ ÝćÔÔ

DESSERTS

VG	**Traditional walnut pie with chocolate sauce** Traditionelle Walnusstorte mit Schokoladensauce Gâteau traditionnel aux noix avec sauce au chocolat	14€
VG GF	**Saffron poached pear with crumbled walnuts** Mit Safran pochierte Birne mit zerkrümelten Walnüssen Poire pochée au safran, émietté de noix	14€
VG GF	**Seasonal fruits** Obst der Saison Fruits de saison	12€
VG GF	**Mango or lime sorbet** Mango oder Limettensorbet Sorbet mangue ou citron vert	8€

@ïđÐÔõ ÝćÔÔ ÊćÔ¿Ð¾ A¿ĆÐ¿ ¿õÐ Aåj¡¿ ¿ǵ¿åï¿ÊïÔ
@ïđÐÔõÝćÔåÔĆ , ćúÐ¾ e¿ĆÐ¿ đõÐ eåj¡¿ ÔćáÃïÐïåÊá
e¿åõ¾ ĄÃÐÔĆ ÔÐ Aåj¡¿Ć Ć¿õĆ ÞïđÐÔõ ÐåĆĄúõåÊïÔĆ

{ ǵÔÞÔÐ¿ćå¿õ {@ ǵÔÞ¿õ @? ÞïđÐÔõ ÝćÔÔ DF Ð¿åćĪ ÝćÔÔ LF ï¿ËÐúĆÔ ÝćÔÔ

TODDLER'S MENU

VG GF	**Puree with potato, leek and zucchini** Püree aus Kartoffeln, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
GF DF	**Puree of chicken breast, potato and zucchini** Püree aus Hühnerbrust, Kartoffeln und Zucchini Purée de blanc de poulet, pomme de terre et courgette	10€
GF DF	**Puree of cod fillet, zucchini and broccoli** Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Brokkoli Purée de dos de cabillaud, courgettes et brocolis	10€
V GF	**Seasonal fruit puree** Püree aus Obst der Saison Purée de fruits de saison	10€

@ïđŇÔõ ÝćÔÔ ÊćÔ¿Đ Ą¿ĊŇ¿ ¿õĐ Ąąĵ¿ ¿ğ¿ąï¿ÊïÔ
@ïđŇÔõÝćÔąÔĊ ,ćúŇ e¿ĊŇ¿ đõĐ eąĵ¿ ÔćáĂïŇïąËá
e¿ąõ ĄĂŇÔĊ ÔŇ Ąąĵ¿Ċ Ċ¿õĊ ÞïđŇÔõ ĐąĊĄúõąÊïÔĊ

***{** ğÔÞÔŇ¿ćą¿õ* ***{@** ğÔÞ¿õ* ***@?** ÞïđŇÔõ ÝćÔÔ* ***DF** Đ¿ąćĪ ÝćÔÔ* ***LF** ï¿ËŇúĊÔ ÝćÔÔ*

KID’S OPTIONS

V GF	**Mini Greek Salad** Mini-Griechischer Salat Mini Salade Grecque	10€
VG	**Hummus with pita bread** Hummus mit Pitabrot Houmous avec pain pita	12€
VG GF	**Colorful quinoa salad** Bunter Quinoa-Salat Salade de quinoa colorée	11€
	Spaghetti with tomato or bolognese sauce Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce Spaghetti sauce tomate ou bolognaise	12€
VG GF	**Kid’s vegetable mousakas** Gemüse-Moussaka für Kinder Mousakas aux légumes pour enfants	14€
	Croquettes of fish fillet with french fries Kroketten aus Fischfilet mit Pommes Frites Croquettes de filet de poisson frites	14€
DF	**Pork skewer with pita bread and french fries** Schweinefleischspieß mit Pitabrot und Pommes Frites Brochette de porc avec pain pita et frites	12€
GF	**Kid’s chicken fillet with Skioufixta pasta, tomatoes and fresh herbs** Hähnchenfilet für Kinder mit Skioufichta-Nudeln, Tomaten und frischen Kräutern Filet de poulet pour enfants avec pâtes Skioufixta, tomates et herbes fraîches	13€
	Kid’s beef burger with cheese, tomato, lettuce and french fries Rindfleisch-Burger für Kinder mit Käse, Tomate, Salat und Pommes Frites Kid's beef burger avec fromage, tomate, laitue et frites	15€

@ïđŭÔõ ÝćÔÔ ÊćÔ¿Đ Ą¿ĊŬ¿ ¿õĐ Ąąj¿ ¿ğ¿ąï¿ÊïÔ
@ïđŭÔõÝćÔąÔĊ ,ćúŬ e¿ĊŬ¿ đõĐ eąj¿ ÔćáÃïŬïąËá
e¿ąõ ĄÃŬÔĊ ÔŬ Ąąj¿Ĉ Ĉ¿õĈ ÞïđŭÔõ ĐąĊĄúõąÊïÔĊ

KID'S DESSERTS

V GF	**White chocolate bavarois with yogurt and red fruits sauce** Bavarois aus weißer Schokolade mit Joghurt und Sauce aus roten Früchten Bavarois au chocolat blanc sauce yaourt et fruits rouges	14€
VG GF	**Chocolate fondue with seasonal fruits** Schokoladenfondue mit Obst der Saison Fondue au chocolat aux fruits de saison	14€
V GF	**Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio)** Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Banane, Erdbeere, Pistazie) Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	8€
VG GF	**Mango or lime sorbet** Mango- oder Limettensorbet Sorbet mangue ou citron vert	8€

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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel bitten

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.

***V** vegetarian **VG** vegan **GF** gluten free **DF** dairy free **LF** lactose free*