

## DINNER MENU

Explore the local flavors in this traditional array of Greek cuisine with a modern twist.

Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by renowned Michelin-starred chef Lefteris Lazarou.

Offering an impressive selection of fish and quality local ingredients, our menu captures the freedom you feel in a meal by the sea with your favorite company.

## SOUPS AND SALADS

V	<b>Cold tomato soup with goat cheese cream</b> Kalte Tomatensuppe mit Ziegenkäsecreme Soupe froide de tomates à la crème de chèvre	16€
GF* DF	<b>Fish soup with Saffron from Kozani</b> Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de Poisson au Safran de Kozani	19€
V GF*	<b>Greek salad with Feta and black olives</b> Griechischer Salat mit Feta und schwarzen Oliven Salade Grecque à la Feta et olives noires	17€
V GF*	<b>Seasonal green salad with grilled haloumi, cherry tomatoes, tomato vinaigrette and spiced nuts</b> Grüner Salat der Saison mit gegrilltem Haloumi, Kirschtomaten, Tomatenvinaigrette und gewürzte Nüsse Salade verte de saison avec haloumi grillé, tomates cerises, vinaigrette de tomates et noix épicées	19€
V GF*	<b>Warm beetroot salad with mushrooms and yoghurt - tahini dressing</b> Warmer Rote-Bete-Salat mit Champignons und Joghurt-Tahini-Dressing Salade tiède de betteraves aux champignons et yaourt - vinaigrette au tahini	19€

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

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces

## "MEZE" TO TASTE

DF GF*	<b>Sea bream marinated with pear, kum quat and lime</b> Dorade mariniert mit Birne, Kum Quat und Limette Dorade marinée à la poire, kum quat et citron vert	18€
GF DF*	<b>Smoked grilled mackerel, beans salad, pomegranate seeds, orange segments, pickled crithmum and citrus vinaigrette</b> Geräucherte gegrillte Makrele, Bohnensalat, Granatapfelkerne, Orangenstücke, eingelegtes Crithmum und Zitrus-Vinaigrette Maquereau fumé grillé, salade de haricots, pépins de grenade, quartiers d'orange, crithmum mariné et vinaigrette aux agrumes	20€
V	<b>Crunchy zucchini bites with tzatziki</b> Knusprige Zucchini-Häppchen mit Tzatziki Bouchées croquantes de courgettes au tzatziki	15€
GF*	<b>Shrimps "saganaki" cooked with ouzo, tomatoes and oregano</b> Shrimps "Saganaki" gekocht mit Ouzo, Tomaten und Oregano Crevettes "saganaki" cuites avec ouzo, tomates et organ	18€
GF DF*	<b>Slow cooked octopus with smoked split peas, confit cherry tomatoes, caper apples and pickled shallots</b> Langsam gegarter Oktopus mit geräucherten Spalterbsen, confierten Kirschtomaten, Kapernäpfeln und eingelegten Schalotten Poulpe cuit lentement avec pois cassés fumés, tomates cerises confites, pommes câpres et échalotes marinées	18€
	<b>Traditional Meatballs with Tabbouleh and lime yogurt dressing</b> Traditionelle Fleischbällchen mit Tabouleh und Limetten-Joghurt-Dressing Boulettes de viande traditionnelles avec taboulé et vinaigrette au yogourt à la lime	18€
DF*	<b>Fried calamari with caper mayonnaise</b> Gebratener Tintenfisch mit Kapernmayonnaise Calmars frits avec mayonnaise aux câpres	16€

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

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces

## FROM THE SEA

- GF\* **Seabass fillet with local greens "Fricasee" and Bottarga** 28€  
Wolfsbarschfilet mit lokalem Gemüse "Fricasee" und Bottarga  
Filet de bar aux légumes verts locaux "Fricasee" et poutargue
- Fried buttered cod fillet with eggplant puree and parsley oil** 28€  
Gebratenes Kabeljaufilet in Butter mit Auberginenpüree und Petersilienöl  
Dos de cabillaud poêlé au beurre avec purée d'aubergines et huile de persil
- GF\* **Corfian "Mpourdeto" with red snapper, raisins, pine nuts and potato puree** 32€  
Korfishes "Mpourdeto" mit Red Snapper, Rosinen, Pinienkernen und Kartoffelpüree  
Corfian "Mpourdeto" avec vivaneau rouge, raisins secs, pignons et purée de pommes de terre

## FROM THE LAND

- Chicken "Giouvetsi" with orzo pasta, tomatoes confit and Graviera cheese** 26€  
Hühnchen "Giouvetsi" mit Orzo-Nudeln, Tomatenconfit und Graviera-Käse  
Poulet "Giouvetsi" avec pâtes orzo, tomates confites et fromage Graviera
- Pork skewer in pita bread, red pepper dip, sour yogurt with herbs, and salad with tomato, onion and parsley** 28€  
Schweinefleischspieß in Fladenbrot, Paprika-Dip, Sauerjoghurt mit Kräutern und Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie  
Brochette de porc dans du pain pita, trempette aux poivrons rouges, yaourt aigre aux herbes et salade de tomates, oignons et persil
- GF\* **Lamb kleftiko with oven baked beans puree, confit cherry tomatoes, pickled mustard seeds and parsley oil** 28€  
Lamm-Kleftiko mit Püree aus ofengebackenen Bohnen, confierten Kirschtomaten, eingelegten Senfkörnern und Petersilienöl  
Kleftiko d'agneau avec purée de haricots cuits au four, tomates cerises confites, graines de moutarde marinées et huile de persil
- Mini Beef Kebabs "Yogurtlu" with pepperonata sauce, smoked paprika and warm pita bread** 26€  
Mini Beef Kebabs "Yogurtlu" mit Peperonata-Sauce, geräuchertem Paprika und warmem Fladenbrot  
Mini brochettes de boeuf "Yogurtlu" avec sauce pepperonata, paprika fumé et pain pita chaud
- Traditional Moussaka** 24€  
Traditionelles Moussaka  
Moussaka traditionnelle
- VG GF\* **Grilled vegetables with split peas puree and spearmint** 20€  
Gegrilltes Gemüse mit Erbsenpüree und grüner Minze  
Légumes grillés avec purée de pois cassés et menthe verte

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

## DESSERTS

V	<b>Orange pie with vanilla ice – cream, candied lemons and almond tuille</b> Orangenkuchen mit vanilleis, kandierte zitronen und mandelziegel Tarte à l'orange et glace vanille, crème, citrons confis, tuile d'amande	14€
V GF*	<b>White chocolate yoghurt cream with strawberries</b> Weiße Schokoladen-Joghurtcreme mit Erdbeeren Crème de yaourt au chocolat blanc et fraises	14€
V	<b>Chocolate crispy phyllo, chocolate mousse and chocolate ice cream</b> Knuspriges Schokoladen-Phyllo, Schokoladenmousse und Schokoladeneis Croustillant au chocolat phyllo, mousse au chocolat et glace au chocolat	14€
VG	<b>Fresh seasonal fruit salad with cherry sauce, almonds, wheat and mint</b> Frischer Obstsalat der Saison mit Kirschoße,, Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits frais de saison avec sauce aux cerises, amandes, blé et menthe	14€
V	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana</b> Eis Auswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane	3€
VG	<b>Sorbet Selection</b> <b>Lime, Mango</b> Sorbet-Auswahl Limette, Mango Sélection Sorbets citron vert, mangue	5€
V	<b>Chocolate mint ice cream</b> Schokoladen-Minz-Eis Glace chocolat menthe	9€
V	<b>Yogurt and Honey ice cream</b> Joghurt und Honigeis Glace au yaourt et au miel	9€

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

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces

## VEGAN MENU

## STARTERS

GF*	<b>Greek salad with black olives</b> Griechischer salat mit schwarzen oliven Salade grecque aux olives noires	17€
GF*	<b>Warm beetroot salad with mushrooms and balsamic vinaigrette</b> Warmer rote-bete-salat mit champignons und balsamico-vinaigrette Salade tiède de betteraves aux champignons et vinaigrette balsamique	19€
GF*	<b>Seasonal green salad with red lentils, tomato vinaigrette and spiced nuts</b> Grüner salat der saison mit roten linsen, tomatenvinaigrette und gewürzten nüssen Salade verte de saison aux lentilles rouges, vinaigrette de tomates et noix épicées	19€

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

## MAIN COURSES

	<b>Vegan moussaka</b> Veganes moussaka Moussaka végétalienne	26€
	<b>Orzo pasta with vegetables, cherry tomatoes confit and baby rocket leaves</b> Orzo-nudeln mit gemüse, kirschtomaten-confit und baby-rucola Pâtes orzo aux légumes, tomates cerises confites et mini roquette	24€
GF*	<b>Grilled vegetables with split peas purée and spearmint</b> Gegrilltes Gemüse mit Erbsenpüree und grüner Minze Légumes grillés avec purée de pois cassés et menthe verte	24€

## DESSERTS

	<b>Apple Crumble Pie with pineapple sorbet</b> Apple Crumble Pie mit Ananassorbet Tarte crumble aux pommes et sorbet ananas	14€
	<b>Antioxidant fruit salad with cherry sauce, almonds, wheat, and mint leaves</b> Antioxydantiver Obstsalat mit Kirschsauce, Mandeln, Weizen und Minzblättern Salade de fruits antioxydante avec sauce aux cerises, amandes, blé et feuilles de menthe	14€
GF*	<b>Sorbets selection</b> <b>Lime, mango</b> Auswahl an Sorbets Limette, Mango Sélection Sorbets citron vert, mangue	5€

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 GF*	<b>Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives</b> Mini tomatensalat mit gurke, paprika und oliven Salade de tomates cerises accompagnées de concombre, poivrons et olives	10€
VDF GF*	<b>Mini mixed salad with iceberg, cucumber, corn, carrot and olive oil</b> Mini gemischter Salat mit Eisberg, Gurke, Mais, Karotte und Olivenöl Mini salade mixte avec iceberg, concombre, maïs, carotte et huile d'olive	10€
V GF*	<b>Crunchy zucchini bites with tzatziki</b> Knusprige zucchini-bisse mit tzatziki Bouchées à la courgettes croustillantes et tzatziki	14€

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

## MAIN DISHES

DF GF*	<b>Grilled Sea bass with steamed vegetables</b> Gegrillter Wolfsbarsch mit gedämpftem Gemüse Bar grillé aux légumes vapeur	26€
GF*	<b>Grilled chicken with carrot puree and olive oil lemon dressing</b> Gegrilltes Hühnchen mit Karottenpüree und Olivenöl-Zitronen-Dressing Poulet grillé avec purée de carottes et vinaigrette à l'huile d'olive et au citron	23€
	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries</b> Kinder rinderburguer mit tomate, salad und pommes frites Burger enfant au boeuf, avec tomates, laitue & frites	12€
V	<b>Pizza Margherita with Mozzarella and tomato sauce</b> Pizza margarita mit mozzarella und tomatensauce Pizza margarita avec mozzarella et sauce tomate	12€
V	<b>Penne pasta with tomato sauce</b> Penne mit tomatensauce Pâtes penne à la sauce tomate	12€

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

## DESSERTS

V	<b>Orange pie with vanilla ice - cream and almond tuille</b> Orangenkuchen mit Vanilleeis - Sahne und Mandeltuile Tarte à l'orange avec sa boule de glace vanille et sa tuile à l'amande	10€
V	<b>White chocolate yoghurt cream with strawberries</b> Weiße Schokoladen-Joghurtcreme mit Erdbeeren Crème de yaourt au chocolat blanc et fraises	10€
VG	<b>Fruit salad with seasonal fruit</b> Früchtesalat mit obst der saison Salade de fruits aux fruits de saison	10€
V	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla , chocolate, strawberry, banana</b> Eisauswahl Vanille, schokolade, erdbeer, banane Notre sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	3€

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

## TODDLER' S MENU

VG GF*	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Crème von grünem gemüse, reis und olivenöl Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive	9€
GF*	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Hühnercrème, kartoffel, karotten und sellerie Velouté de poulet, pomme de terre et céleri, carottes	10€
GF*	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Crème vom fischfillet, zucchini, karotten und kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pomme de terre	10€
V	<b>Cream of seasonal fruit and biscuits</b> Saisonaler fruchte- und biskuitbrei Velouté de fruits de saison et ses biscuits	9€

*All of our "Ikos Andalusia Baby" choices have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added*

*Alle Auswähle "Ikos Andalusia Baby" sind mit frischen Zutaten gekocht und natives Olivenöl, ohne Pfeffer und Salz*

*Toutes nos sélections "Ikos Andalusia Baby" ont été préparées avec ingrédients frais et huile d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté*