

OUZO

A CELEBRATION OF GREEK FLAVOURS

Step into the world of Ouzo, where tradition meets innovation in a symphony of Greek cuisine. Inspired by the vibrant flavours of the Mediterranean, our menu is a modern take on beloved dishes, freshly prepared to order with the finest seasonal ingredients.

Showcasing an exquisite selection of fresh fish and premium local produce, every dish reflects the essence of seaside dining—light, flavourful, and effortlessly elegant. Whether indulging in time-honoured recipes or discovering creative new pairings, each bite is a journey through Greece's rich culinary heritage.

Savour the taste of the Aegean, the warmth of the sun, and the spirit of togetherness at Ouzo—where every meal is an experience to be remembered.

SOUP

GF DF	Fish Soup with saffron from Kozani Ψαρόσουπα με κρόκο Κοζάνης Рыбный суп с желтком Козани	24€
-------	--	-----

MEZE TO SHARE

V EF	Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar and fresh herbs Τζατζίκι με αγγούρι, ελαιόλαδο, ξύδι και φρέσκα μυρωδικά реческий йогуртовый цацικι с огурцом, оливковым маслом, уксусом и свежими травами	14€
DF	Smoked tarama with sun-dried tomatoes Καπνιστός ταραμάς με λιαστές ντομάτες Копчёная тарاما с вялеными томатами	14€
V GF	Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Χαλούμι στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Жареный халлуми с копчёным баклажаном, винегретом с изюмом и кунжутными семечками	18€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, ντοματίνια Σαντορίνης και δυόσμο Хрустящие кусочки цукини с цацικι, томатами Санторини и мятой	16€
V GF EF DF	Crispy potatoes with thyme Τραγανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном	16€
GF	Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon Μύδια αχνιστά με λευκό κρασί, φινόκιο, σκόρδο και λεμόνι Паровые мидии с белым вином, фенхелем, чесноком и лимоном	22€
GF EF	Prawns "Saganaki" with Feta and spicy tomato sauce Γαρίδες σαγανάκι με φέτα και πικάντικη σάλτσα ντομάτας Креветки «Саганакι» с фетой и острой томатной подливкой	22€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-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.

MEZE TO SHARE

GF EF DF	Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion 14€ Λιαστό χταπόδι σχάρας με φάβα και καραμελωμένο κρεμμύδι Вяленый жареный осьминог с пюре из жёлтого гороха и карамелизированным луком
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon 24€ Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι Эгейский жареный кальмар с каперсовым майонезом и лимоном
	Mini beef kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika 22€ Μοσχарίσια κεμπάπ με γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα Мини-говяжьи кебабы «Йогуртлу» с томатным соусом и копчёной паприкой

CHOICE OF SALADS

V GF EF	Greek Salad with Feta and Kalamata olives 20€ Ελληνική σαλάτα με φέτα και ελιές Καλαμών Греческий салат с фетой и оливками Каламата
V	Cretan traditional salad with vegetables from the farm, rusk bread, baby potatoes, boiled egg, soft cheese "Mytzithra", extra virgin olive oil and lemon 18€ Παραδοσιακή Κρητική σαλάτα με λαχανικά από τη φάρμα, κρίθινο παξιμάδι, πατατούλες, αυγό βραστό, Ξυνομυζήθρα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμόνι Критский традиционный салат с фермерскими овощами, сухарями, молодым картофелем, варёным яйцом, мягким сыром «Мизитра», оливковым маслом первого отжима и лимоном
VG GF	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion, eggplant, extra virgin olive oil and lemon 18€ Πράσινη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ρόκα, φρέσκο κόλιανδρο, σέλερι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, μελιτζάνα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμόνι Узо-зелёный салат с томатами, огурцом, листьями рукколы, свежей кинзой, сельдереем, зелёным перцем, луком, баклажаном, оливковым маслом первого отжима и лимоном

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-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.

CHOICE OF MAIN DISHES

V EF	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta Σκιουφιχτά με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο, ελιές και φέτα Критская паста «Скьюфихта» с запечённым томатным соусом, чесноком, оливками и фетой	24€
V GF	"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs, goat cheese and hazelnuts Κρεμώδες ριζότο με λεμόνι, σπανάκι, φρέσκα μυρωδικά, κατσικίσιο τυρί και φουντούκια «Σπανακορίζο» – κρεμώδες ριζότο из шпината с лимонным ароматом, свежими травами, козьим сыром и лесными орехами	22€
	Seafood orzo pasta with mussels, prawns and calamari Κριθαρότο με γαρίδες, μύδια και καλαμάρια Орзо с морепродуктами, мидиями, креветками и кальмарами	24€
GF DF EF	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli sauce and lemon Λαβράκι στη σχάρα με βραστές πατατούλες, καρότα και κολοκυθάκια, σάλτσα αγιολί και λεμόνι Жареный эгейский сибас с отварным молодым картофелем, морковью и цуккини, подаётся с айоли и лимоном	26€
GF DF EF	Grilled swordfish with lemon olive oil sauce, fennel and rocket salad, cherry tomatoes and spring onion Ψητός ξιφίας με λαδολέμονο, σαλάτα φινόκιο και ρόκα με ντοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι Жареный рыба-меч с лимонно-оливковым соусом, салатом из фенхеля и рукколы, черри и зелёным луком	30€

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

*May contain traces / EF egg-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.

CHOICE OF MAIN DISHES

EF	Chicken fillet "Pastitsada" with "Hilopites" pasta and Graviera cheese Κοτόπουλο φιλέτο στήθος Παστιτσάδα με χυλοπίτες και γραβιέρα Куриное филе «Пастацада» с пастой «Хилопитес» и сыром Гравьера	26€
GF EF	Pork souvlaki on the grill, tomato-parsley salad, tzatziki, and crispy potatoes Χοιρινό σουβλάκι στη σχάρα, πίτα, ντοματοσαλάτα, και τζατζίκι πατάτες Свиной сувлаки на гриле с томатно-петрушечным салатом, цацики и хрустящим картофелем	26€
	Grandma's meatballs in rich tomato sauce with peppers, topped with Feta and potatoes allumette Κεφτέδες της γιαγιάς σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, φέτα και τραγανές πατάτες Бабушкины фрикадельки в насыщенном томатном соусе с перцем, подаются с фетой и картофелем аллюмет	24€
EF	Crispy lamb "Kleftiko" with potatoes, onions, peppers and Graviera cheese Τραγανό αρνάκι κλέφτικο με πατάτες, κρεμμύδια, πιπεριές και γραβιέρα Хрустящая баранина «Клефтико» с картофелем, луком, перцем и сыром Гравьера	32€

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

*May contain traces / EF egg-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.

CHOICE OF DESSERTS

V GF	Choco Pistacchio parfait with ganache and olive oil Παρφέ φιστίκι Αίγινας με σάλτσα σοκολάτας και ελαιόλαδο Шоко-фисташковый парфе с ганашем и оливковым маслом	14€
V	Chocolate soft cookie with vanilla ice cream Μαλακό μπισκότο σοκολάτας με παγωτό βανίλια Мягкое шоколадное печенье с ванильным мороженым	14€
	Greek Yoghurt jelly with strawberry soup Ζελέ ελληνικού γιαουρτιού με σούπα φράουλας Желе из греческого йогурта с клубничным супом	14€
VG GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Сезонный фруктовый салат с лимонной заправкой	14€
V GF*	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Επιλογές παγωτού Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα Ассорти мороженого: ванильное, шоколадное, клубничное, банановое	5€
VG GF*	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Επιλογές сорμπέ Μάνγκο сорμπέ, λάιμ сорμπέ Ассорти сорбетов: манговый сорбет, лаймовый сорбет	5€

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

*May contain traces / EF egg-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 MENU

CHOICE OF STARTERS

GF	Greek salad with plant-based cheese and Kalamata olives Ελληνική σαλάτα με φυτικό τυρί και ελιές Καλαμών Греческий салат с растительным сыром и оливками Каламата	20€
GF	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion and eggplant Πράσινη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ρόκα, φρέσκο κόλιανδρο, σέλερι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι και μελιτζάνα Узо-зелёный салат с томатами, огурцом, листьями рукколы, свежей кинзой, сельдереем, зелёным перцем, луком и баклажаном	18€
GF	Crispy potatoes with thyme Τραγανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном	16€
GF	Grilled plant cheese with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Φυτικό τυρί στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Жареный растительный сыр с копчёным баклажаном, винегретом с изюмом и кунжутными семечками	16€
GF	Lemon yellow split pea puree with Santorini tomatoes, capers, and spring onion Λεμονάτη φάβα με ντοματάκια Σαντορίνης, κάπαρη, και φρέσκο κρεμμυδάκι Лимонное пюре из жёлтого гороха с томатами Санторини, каперсами и зелёным луком	18€
GF	“Dolmadakia” stuffed wine leaves with rice, local herbs and lemon olive oil dressing Ντοлмаδάκια γεμιστά με ρύζι με μυρωδικά και λαδολέμονο «Долмадакия» – фаршированные виноградные листья с рисом, местными травами и лимонно-оливковой заправкой	18€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-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 MENU

CHOICE OF MAIN DISHES

- Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic and olives** 24€
Σκιουφιχτά με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο και ελιές
Критская паста «Скьюфихта» с запечённым томатным соусом, чесноком и оливками
- Mushrooms gyros with spicy Pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki, and tomatoes** 24€
Γύρος μανιταριών με πικάντικα μανιτάρια πλευρώτους, ψητή πίτα ,τζατζίκι από γιαούρτι σόγιας και ντομάτες
Грибной гирос с острыми вешенками, питой, соево-йогуртовым мятным цацики и томатами
- GF **"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs and hazelnuts** 22€
Κρεμώδες ριζότο με λεμόνι, σπανάκι, φρέσκα μυρωδικά και φουντούκια
«Σπανακορίζο» – κρεμώδες ριζότο из шпината с лимонным ароматом, свежими травами и лесными орехами
- Plant based sausages "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika** 24€
Φυτικά λουκάνικα με γιαούρτι σόγιας , σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα
Растительные колбаски «Йогуртлу» с томатным соусом и копчёной паприкой

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

*May contain traces / EF egg-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 MENU

CHOICE OF DESSERTS

GF	Mousse Halva with choco sauce caramelized hazelnut and kumquat Μους Χαλβά με σάλτσα σοκολάτας, καραμελωμένο φουντούκι και κουμκουάτ Мусс Халва с шоколадным соусом, карамелизированным фундуком и кумкватом	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Сезонный фруктовый салат с лимонной заправкой	14€
GF*	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Επιλογή παγωτού και σορμπέ Βανίλια, σοκολάτα, μάνγκο σορμπτέ, λάιμ σορμπτέ Ассорти мороженого и сорбета: ванильное, шоколадное, манговый сорбет, лаймовый сорбет	5€

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

*May contain traces / EF egg-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.