

**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 savour; inspiring seafood and locally sourced ingredients bursting with fresh flavours and moreish aromas from across the globe. Enjoy al fresco and share with those you love.





## MEZE TO SHARE

V GF	<b>Tzatziki with cucumber, black garlic and dill oil</b> Tzatziki-Sauce mit Gurke, schwarzem Knoblauch und Dillöl Tzatziki au concombre, à l'ail noir et à l'huile d'aneth	12€
V	<b>Crunchy zucchini bites with yoghurt and herbs</b> Knusprige Zucchini-Häppchen mit Joghurt Bouchées de courgettes croustillantes au yaour	18€
	<b>Fried squid with caper mayonnaise</b> Gebratener Tintenfisch mit Kapernmayonnaise Calamars frits avec mayonnaise aux câpres	25€
GF	<b>Grilled octopus with yellow split pea puree, tomatoes and kritamo</b> Gegrillter Oktopus mit gelbem Erbsenpüree Fava, Tomaten und Kritamo-Kräuter Poulpe grillé avec purée de pois jaunes, tomates et kritamo	26€
GF	<b>Steamed mussels with white wine, garlic, herbs and lemon</b> Gedünstete Miesmuscheln mit Weißwein, Knoblauch, Kräutern und Zitrone Moules vapeur au vin blanc, ail, herbes et citron	22€
V GF	<b>Greek traditional jumbo beans "Gigantes" oven baked with tomato, herbs and Feta</b> Griechische traditionelle Ofen-Riesenbohnen mit Tomaten, Kräutern und Feta Haricots géants traditionnels grecs « Gigantes » cuits au four avec tomates, herbes et feta	18€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## SALADS

V GF EF	<b>Greek salad with Feta and Corfiot olives</b> Griechischer Salat mit Feta und korfiotischen Oliven Salade grecque avec Feta et olives corfiotes	17€
VG GF EF	<b>Greek traditional "Politiki" cabbage salad</b> Griechischer traditioneller Polita-Salat mit Kohl Salade de chou "politiki" traditionnelle grecque	17€
V GF	<b>Beetroot salad with apples yoghurt-garlic sauce and herbs</b> Rote-Bete-Salat mit Apfel, Joghurt-Knoblauch-Sauce und Kräutern Salade de betteraves aux pommes, sauce yaourt-ail et herbes	17€

## SOUP

GF	<b>Fish soup with saffron from Kozani</b> Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au Safran de Kozani	17€
----	---	-----

**V** vegetarian   **GF** gluten free   **VG** vegan   **DF** dairy free   **EF** egg free

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  
HAUPTGERICHTE  
PLATS PRINCIPAUX

	<b>Sea food orzo pasta with mussels, prawns and calamari</b>	34€
	Orzo-Nudeln mit Meeresfrüchten, Muscheln, Garnelen und Tintenfisch Pâtes orzo aux fruits de mer avec moules, crevettes et calamars	
EF GF	<b>Sea bream fillet with local greens, cherry tomatoes and onion</b>	35€
	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Gemüse, Tomaten und Zwiebeln Filet de daurade aux légumes locaux, tomates cerises et oignons	
	<b>Sea bass fillet with white bean puree, baby carrots, olives and lemon herb sauce</b>	35€
	Wolfsbarschfilet mit Bohnenpüree, Babykarotten, Oliven und Zitronen-Kräuter-Sauce Filet de bar avec purée de haricots blancs, mini-carottes, olives et sauce aux herbes citronnées	
EF GF	<b>Grilled chicken fillet with mash potato, "Ezme" sauce and smoked paprika cream</b>	28€
	Gegrilltes Hühnerfilet mit Kartoffelpüree, "Ezme"-Sauce und geräucherter Paprika-Crème Filet de poulet grillé avec purée de pommes de terre, sauce « Ezme » et crème de paprika fumé	
EF	<b>Pork fillet "Souvlaki" skewer, pita bread with salad, tomato, onion and homemade triple fried potatoes</b>	26€
	Schweinefilet "Souvlaki" Spieß, Pita-Brot mit Salat, Tomate, Zwiebel und hausgemachten dreifach frittierten Kartoffeln Brochette de filet de porc « Souvlaki », pain pita avec salade, tomate, oignon et triple pomme de terre sautée maison	
EF	<b>Greek traditional slow cooked lamb with cous-cous, shallots and gravy sauce</b>	34€
	Griechisches traditionell langsam gekochtes Lammfleisch mit Couscous, Schalotten und Bratensoße Agneau grec traditionnel cuit lentement avec couscous, échalotes et sauce au jus de viande	
	<b>Traditional Moussaka</b>	34€
	Traditionelle Moussaka Moussaka traditionnelle	
V	<b>Vegetables "Briam" with feta cream and herbs</b>	26€
	Gebackenes Gemüse "Briam" mit Feta-Creme und Kräutern Légumes "Briam" à la crème de feta et aux herbes	
	<b>Greek summer linguine pasta with olive oil, garlic, cherry tomato, zucchini, Feta cheese and parsley</b>	28€
	Griechische Sommer-Linguine-Pasta mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Zucchini, Feta-Käse und Petersilie Pâtes linguine d'été grecques avec huile d'olive, ail, tomates cerises, courgettes, fromage feta et persil	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

DESSERTS  
NACHSPEISEN  
DESSERTS

V GF EF	<b>Yogurt and dulsey chocolate mousse with forest fruits</b> Joghurt mit "Dulcey" Schokolade und Waldfrüchten Mousse au yaourt et au chocolat dulsey aux fruits des bois	14€
V	<b>Greek traditional chocolate walnut cake with vanilla ice cream</b> Griechischer traditioneller Schokoladen-Nusskuchen mit Vanilleeis Gâteau grec traditionnel au chocolat et aux noix avec glace à la vanille	14€
V	<b>"Galaktoboureko" phyllo pastry, semolina cream with cinnamon ice cream</b> „Galaktoboureko“, das aus Schichten von knusprigem Filo Teig hergestellt, mit Grieß Creme gefüllt, in duftendem Sirup gebadet wird, mit Zimteis "Galaktoboureko" pâte phyllo, crème de semoule avec glace à la cannelle	14€
	<b>Seasonal fruit salad</b> Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	14€
	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate, strawberry, banana</b> Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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  
VEGANE OPTIONEN  
PLATS VEGETALIENS

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

- GF **Greek salad with plant cheese and Corfiot olives** 10€  
Griechischer Salat mit veganem Käse und korfiotischen Oliven  
Salade grecque avec fromage végétal et olives corfiotes
- GF **Greek mountain leaves salad with "dako" bread, mushrooms, grapes, pistachio and thyme vinegrate** 10€  
Griechischer Bergsalat mit Dakos, Pilzen, Trauben, Aegina-Pistazien und Thymian-Vinaigrette  
Salade grecque de feuilles de montagne avec pain « dako », champignons, raisins, pistaches et vinaigrette de thym
- GF **Greek traditional giant beans "Gigantes" oven baked with tomato and herbs** 16€  
Griechische traditionelle Ofen-Gigantes mit Tomaten und Kräutern  
Haricots géants traditionnels grecs « Gigantes » cuits au four avec tomates et herbes
- GF **Fava yellow split peas with dehydrated and caramelized onions** 9€  
Fava-Gelbspalterbsen mit dehydrierten und karamellisierten Zwiebeln  
Pois cassés jaunes fava aux oignons déshydratés et caramélisés

MAIN COURSE · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

- Orzotto with tomato and vegetables** 11€  
„Kritharoto“ Orzotto mit Tomate und Gemüse  
Orzotto avec tomates et légumes
- GF **"Briam" vegetables with herbs** 26€  
Gebackenes Gemüse "Briam" mit Kräutern  
Légumes "Briam" aux herbes
- Greek summer linguine pasta with olive oil, garlic, cherry tomato, zucchini and parsley** 28€  
Griechische Sommer-Linguine-Pasta mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Zucchini und Petersilie  
Pâtes linguine d'été grecques avec huile d'olive, ail, tomates cerises, courgettes et persil
- Vegan meat balls with tomato sauce, French fries and vegan white cheese**  
Vegane Fleischbällchen in Tomatensauce mit Pommes und veganem weißem Käse  
Boulettes de viande végétaliennes avec sauce tomate, frites et fromage blanc végétalien

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## VEGANE OPTIONEN

## PLATS VEGETALIENS

Desserts · Nachspeisen · Desserts

<b>Chocolate Brownie with plant based vanilla ice cream</b>	14€
Schoko-Brownie mit Vanilleeis auf pflanzlicher Basis Brownie au chocolat avec glace à la vanille végétale	
<b>Semolina halva with dry fruits and nuts compote</b>	10€
Grieß-Halva mit Trockenfrüchtekompott und Nüssen Halva de semoule avec compote de fruits secs et de noix	
<b>Seasonal fruit salad</b>	10€
Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	
<b>Ice cream selection</b>	9€
<b>Vanilla, chocolate</b>	
Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

### Kleinkinder-Menü

### Menu pour les bambins

GF DF EF	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF DF EF	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
GF DF EF	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## KID'S MENU

### STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

V GF	<b>Greek salad with Feta and Corfiot olives</b> Griechischer Salat mit Feta und korfiotischen Oliven Salade grecque avec feta et olives Corfiotes	10€
	<b>Fried squid with caper mayonnaise and fries</b> Gebratener Tintenfisch mit Kapernmayonnaise und Pommes frites Calmar frit avec mayonnaise aux câpres et frites	10€
V	<b>Crunchy zucchini bites with yoghurt</b> Knusprige Zucchiniällchen mit Joghurt Bouchées de courgettes croustillantes au yaourt	12€

### MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

V EF	<b>"Giouvetsi" Orzotto with tomato, vegetables and Feta</b> "Giouvetsi Orzotto mit Tomate, Gemüse und Feta Orzotto "Giouvetsi" à la tomate, aux légumes et à la feta	21€
GF	<b>Sea bream fillet with broccoli, carrot and courgette</b> Filet von Wolfsbarsch mit Brokkoli, Zucchini und Karotte Filet de dorade au brocoli, carotte et courgette	12€
GF EF	<b>Grilled chicken with mash potato and carrots</b> Κοτόπουλο σχάρας με πουρέ πατάτας και καρότα Курица-гриль с картофельным пюре и морковью	15€

and more... · und mehr... · et plus encore...

	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries</b> Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites	12€
V	<b>Pizza margarita with Mozzarella and tomato sauce</b> Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße Pizza Margarita avec Mozzarella fromage et sauce tomate	12€
	<b>Penne pasta with tomato or bolognese sauce</b> Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße Pennes avec sauce tomate ou bolognaise	12€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## KID'S MENU

### DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTS

V GF	<b>Yoghurt and white chocolate mousse with strawberries</b> Joghurt und weiße Schokoladenmousse mit Erdbeeren Mousse au yaourt et au chocolat blanc avec fraises	12€
V	<b>"Galaktobourekó" phyllo pastry, semolina cream with vanilla ice cream</b> "Galaktobourekó" Filoteig, Grießcreme mit Vanilleeis "Galaktobourekó" pâte phyllo, crème de semoule avec glace à la vanille	10€
	<b>Seasonal fruit salad</b> Fruchtsalat mit saisonalen Früchten Salade de fruits de saison	10€
	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate, strawberry, banana</b> Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

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

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.