

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	Tzatziki with cucumber, black garlic and dill oil Τζατζίκι με αγγούρι, μαύρο σκόρδο, ελαιόλαδο και Κερκυραϊκές ελιές Дзадзики с огурцом, черным чесноком и укропным маслом	12€
V	Crunchy zucchini bites with yoghurt and herbs Κολοκυθοκεφτέδες με γιαούρτι και μυρωδικά Хрустящие фрикадельки из кабачков с йогуртом и травами	18€
	Fried squid with caper mayonnaise Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης Жареный кальмар с майонезом из каперсов	25€
GF	Grilled octopus with yellow split pea puree, tomatoes and kritamo Χταπόδι σχάρας με φάβα, ντομάτες και κρίταμο Осьминог на гриле с пюре из желтого колотого гороха, томатами и критамо	26€
GF	Steamed mussels with white wine, garlic, herbs and lemon Μύδια αχνιστά με λευκό κρασί, σκόρδο, μυρωδικά και λεμόνι Мидии на пару с белым вином, чесноком, зеленью и лимоном	22€
V GF	Greek traditional jumbo beans "Gigantes" oven baked with tomato, herbs and Feta Ελληνικοί παραδοσιακοί γίγαντες στον φούρνο με ντομάτα, μυρωδικά και Φέτα Традиционная греческая запеченная фасоль с томатами, зеленью и сыром фета	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	Greek salad with Feta and Corfiot olives Ελληνική σαλάτα με Φέτα και Κερκυραϊκές ελιές Греческий салат с фетой и оливками	17€
VG GF EF	Greek traditional "Politiki" cabbage salad Ελληνική παραδοσιακή Πολίτικη σαλάτα με λάχανο Традиционный греческий капустный салат «Политики»	17€
V GF	Beetroot salad with apples yoghurt-garlic sauce and herbs Παντζαροσαλάτα με μήλο, σάλτσα γιαούρτι-σκόρδο και μυρωδικά Свекольный салат с яблоками, йогуртово-чесочным соусом и зеленью	17€

SOUP

GF	Fish soup with saffron from Kozani Ψαρόσουπα με κρόκο Κοζάνης Уха с шафраном из Козани	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

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

	Sea food orzo pasta with mussels, prawns and calamari	34€
	Κριθαρότο με γαρίδες, μυδια και καλαμάρι Паста орсо из морепродуктов с мидиями, креветками и кальмарами	
EF GF	Sea bream fillet with local greens, cherry tomatoes and onion	35€
	Φιλέτο τσιπούρα με χόρτα, τοματίνια και κρεμμύδι Филе дорады с зеленью, томатами черри и луком	
	Sea bass fillet with white bean puree, baby carrots, olives and lemon herb sauce	35€
	Φιλέτο λαυράκι με πουρέ φασόλι, καρότο μπέτσι, ελιά και σάλτσα λεμονιου με μυρωδικά λεμόνι Филе морского окуня с пюре из свеклы и фенхеля, бэби-морковью, оливковой пудрой и лимонной пеной	
EF GF	Grilled chicken fillet with mash potato, "Ezme" sauce and smoked paprika cream	28€
	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας με πουρέ πατάτας, σάλτσα "Εζμέ" και κρεμα καπνιστής πάπρικας Куриное филе гриль с картофельным пюре, соусом «Эзме» и кремом из копченой паприки	
EF	Pork fillet "Souvlaki" skewer, pita bread with salad, tomato, onion and homemade triple fried potatoes	26€
	Χοιρινό σουβλάκι σε πίτα με σαλάτα, τομάτα, κρεμμύδι και τριπλοτηγανισμένες πατάτες Шашлык из свиного филе «Сувлаки», лаваш с салатом, помидорами, луком и домашним тройным жареным картофелем	
EF	Greek traditional slow cooked lamb with cous-cous, shallots and gravy sauce	34€
	Ελληνικό παραδοσιακό σιγομαγειρεμένο αρνάκι με κους-куς, εσαλότ και σάλτσα ψητού Традиционная греческая баранина, приготовленная на медленном огне с кус-кусом, луком-шалотом и подливкой	
	Traditional Moussaka	34€
	Παραδοσιακός Μουσακάς Традиционный Мусака	
V	Vegetables "Briam" with feta cream and herbs	26€
	Μπριάμ λαχανικών με κρέμα φέτας και μυρωδικά Овощи «Бриам» с кремом из феты и зеленью	
	Greek summer linguine pasta with olive oil, garlic, cherry tomato, zucchini, Feta cheese and parsley	28€
	Ελληνικά καλοκαιρινά ζυμαρικά λιγκουίνι με ελαιόλαδο, σκόρδο, τοματίνια, κολοκυθάκι, φέτα και μαϊντανό Греческая летняя паста лингвини с оливковым маслом, чесноком, помидорами черри, цуккини, сыром Фета и петрушкой	

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
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
ДЕСЕРТЫ

V GF EF	Yogurt and dulsey chocolate mousse with forest fruits Γιαούρτι με "dulsey" σοκολάτας και φρούτα του δάσους Йогуртно-шоколадный мусс с лесными ягодами	14€
V	Greek traditional chocolate walnut cake with vanilla ice cream Ελληνική παραδοσιακή καρυδόπιτα σοκολάτας με παγωτό βανίλια Традиционный греческий шоколадно-ореховый торт с ванильным мороженым	14€
V	"Galaktoboureko" phyllo pastry, semolina cream with cinnamon ice cream Γαλακτομπούρεκο με παγωτό κανέλα Галактобуреко с мороженым из корицы	14€
	Seasonal fruit salad Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Салат из сезонных фруктов	14€
	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Επιλογή παγωτού Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα Ассортимент мороженого Ваниль, шоколад, клубника, банан	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 MENU

VEGAN ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ВЕГАНСКИЕ ВАРИАНТЫ

STARTER · ΟΡΕΚΤΙΚΑ · ЗАКУСКИ

- GF **Greek salad with plant cheese and Corfiot olives** 10€
Ελληνική σαλάτα με φυτικό τυρί και Κερκυραϊκές ελιές
Греческий салат с растительным сыром и оливками
- Greek mountain leaves salad with "dako" bread, mushrooms, grapes, pistachio and thyme vinegrate** 10€
Ελληνική σαλάτα του βουνού με ντάκο, μανιτάρια, σταφύλια, φυστικι Αιγίνης και βινεγκρέτ με θυμάρι
Салат из греческих горных листьев с хлебом «дако», грибами, виноградом, фисташками и заправкой из тимьяна
- GF **Greek traditional giant beans "Gigantes" oven baked with tomato and herbs** 16€
Ελληνικοί παραδοσιακοί γίγαντες στον φούρνο με ντομάτα και μυρωδικά
Традиционная греческая запеченная фасоль с томатами и зеленью
- GF **Fava yellow split peas with dehydrated and caramelized onions** 9€
Φάβα με καραμελωμένα και αποξηραμένα κρεμμύδια
Желтый колотый горошек Фава с сушеным и карамелизированным луком

MAIN COURSE · ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

- Orzotto with tomato and vegetables** 11€
Κριθαρότο με ντομάτα και λαχανικά
Орзотто с помидорами и овощами
- GF **"Briam" vegetables with herbs**
Μπριάμ με λαχανικά και μυρωδικά
Овощи бриам с зеленью
- Greek summer linguine pasta with olive oil, garlic, cherry tomato, zucchini and parsley** 26€
Ελληνικά καλοκαιρινά ζυμαρικά λιγκουίνι με ελαιόλαδο, σκόρδο, τοματίνια, κολοκυθάκι και μαϊντανό
Летняя греческая паста лингвини с оливковым маслом, чесноком, черри томатами, цуккини и петрушкой
- Vegan meat balls with tomato sauce, French fries and vegan white cheese** 28€
Φυτικά κεφτεδάκια σε σάλτσα τομάτας με πατάτες τηγανητές και φυτικό λευκό τυρί
Веганские фрикадельки с томатным соусом, картофелем фри и веганским белым сыром

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
VEGAN ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ВЕГАНСКИЕ ВАРИАНТЫ

DESSERTS · ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · ДЕСЕРТЫ

Chocolate Brownie with plant based vanilla ice cream Μπράουνι σοκολάτας με φυτικό παγωτό βανίλιας Шоколадный брауни с ванильным мороженым на растительной основе	14€
Semolina halva with dry fruits and nuts compote Σμιγδαλένιος χαλβάς με κομπόστα ξηρών καρπών και φρούτων Манная халва с компотом из сухофруктов и орехов	10€
Seasonal fruit salad Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Салат из сезонных фруктов	10€
Ice cream selection Vanilla, chocolate Επιλογή παγωτού Βανίλια, σοκολάτα Ассортимент мороженого Ваниль, шоколад	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

TODDLER'S MENU
ΒΡΕΦΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
МЕНЮ ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

GF DF EF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Κρέμα πράσινων λαχανικών, ρύζι και ελαιόλαδο Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Κρέμα κοτόπουλου, πατάτα, καρότα και σέλινο Крем из курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Κρέμα φιλέτου ψαριού, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем из вареного рыбного филе, кабачка, моркови и картофеля	10€
GF DF EF	Cream of seasonal fruits and biscuits Κρέμα εποχιακών φρούτων και μπισκότων Крем из сезонных фруктов и печенья	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 · ΟΡΕΚΤΙΚΑ · ЗАКУСКИ

V GF	Greek salad with Feta and Corfiot olives Ελληνική σαλάτα με Φέτα και Κερκυραϊκές ελιές Греческий салат с фетој и оливками	10€
	Fried squid with caper mayonnaise and fries Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα καπαρης και πατάτες τηγανιτές Жареные кальмары с каперсами, майонезом и картофелем фри	10€
V	Crunchy zucchini bites with yoghurt Κολοκυθοκεφτέδες με γιαούρτι Хрустящие фрикадельки из кабачков с йогуртом	12€

MAIN DISHES · ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

V EF	"Giouvetsi" Orzotto with tomato, vegetables and Feta Γιουβέτσι με ντομάτα, λαχανικά και φέτα Ювенчи орзотто с помидорами, овощами и сыром фета	21€
GF	Sea bream fillet with broccoli, carrot and courgette Φιλέτο τσιπούρας με μπρόκολο, κολοκυθακι και καρότο Филе морского леща с брокколи, морковью и кабачком	12€
GF EF	Grilled chicken with mash potato and carrots Κοτόπουλο σχάρας με πουρέ πατάτας και καρότα Курица-гриль с картофельным пюре и морковью	15€

and more... · και άλλα... · а также...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Μοσχαρίσιο παιδικό burger με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανιτές Детский бургер из говядины с помидорами, листьями салата и картофелем фри	12€
V	Pizza margarita with Mozzarella and tomato sauce Πίτσα Μαργαρίτα με Μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας Пицца «Маргарита» с моцареллой и томатным соусом	12€
	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Ζυμαρικά πέννες με σάλτσα ντομάτα ή μπολονέζ Паста пенне с томатным соусом или соусом болоньезе	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 · ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · ДЕСЕРТЫ

V GF	Yoghurt and white chocolate mousse with strawberries Γιαούρτι με μπαβαρούα λευκής σοκολάτας και φράουλες Йогурт и белый шоколадный мусс с клубникой	12€
V	"Galaktoboureko" phyllo pastry, semolina cream with vanilla ice cream Γαλακτομπούρεκο με παγωτό βανίλια Галактобуреко с мороженым из корицы	10€
	Seasonal fruit salad Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Салат из сезонных фруктов	10€
	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Επιλογή παγωτού Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα Ассортимент мороженого Ваниль, шоколад, клубника, банан	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

Αν και δίνεται όλη η δέουσα προσοχή, τα πιάτα μπορεί να εξακολουθούν να περιέχουν συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με την περιεκτικότητα των τροφίμων μας σε αλλεργιογόνα

Несмотря на все меры предосторожности, блюда могут содержать ингредиенты, не указанные в меню, и эти ингредиенты могут вызвать аллергическую реакцию. Гости, страдающие аллергией, должны знать об этом риске и попросить члена команды предоставить информацию о содержании аллергенов в нашей пище