

# BEACH CLUB

## FROM DAY TO DUSK

At the water's edge, the Beach Club captures the easy rhythm of Mediterranean living. From midday glow to evening momentum, the menu evolves through generous sharing plates and seasonal salads to simply grilled fish and prime cuts, shaped by citrus, olive oil and coastal herbs. A considered cocktail list carries the table naturally into the evening. Effortless, social and distinctly Mediterranean.



## Sharing Choices

<b>Smokey eggplant spread with Feta</b> Gluten   Milk   Sulphites	15€
<b>Geräucherter Auberginenaufstrich mit Feta</b> Gluten   Milch   Sulfite	
<b>Caviar d'aubergine fumée avec feta</b> Gluten   Lait   Sulfites	
<b>Hummus with pickled red onions</b> Nuts   Sesame	14€
<b>Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln</b> Nüsse   Sesam	
<b>Houmous aux oignons rouges marinés</b> Noix   Graines de sésame	
<b>Beach club tzatziki with Greek yogurt and avocado</b> Milk   Sulphites	15€
<b>Beach Club Tzatziki mit griechischem Joghurt und Avocado</b> Milch   Sulfite	
<b>Tzatziki de club de plage avec yaourt grec et avocat</b> Lait   Sulfites	

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## Salads and more

**Cauliflower flakes, avocado and sesame-ginger dressing** 17€

Sesame | Sulphites

**Zarte Blumenkohlflocken mit Avocado und Sesam-Ingwer-Dressing**

Sesam | Sulfite

**Délicats flocons de chou-fleur, avocat et vinaigrette sésame-gingembre**

Graines de sésame | Sulphites

**Burrata salad with cherry tomatoes, grapes, citrus dressing and fresh basil** 17€

Milk | Mustard | Sulphites

**Burrata-Salat mit Kirschtomaten, Trauben, Zitrusdressing und frischem Basilikum**

Milk | Mustard | Sulphites

**Salade de burrata aux tomates cerises, raisins, vinaigrette aux agrumes et basilic frais**

Lait | Moutarde | Sulphites

**Avocado-chorizo salad with tomatoes, smashed avocado, crumbled chorizo, parsley and fresh chili** 18€

Gluten | Mustard | Sesame | Sulphites

**Avocado-Chorizo-Salat mit Tomaten, zerdrückter Avocado, gebröselter Chorizo, Petersilie und frischer Chili**

Gluten | Senf | Sesam | Sulfite

**Salade avocat-chorizo aux tomates, avocat écrasé, chorizo émietté, persil et piment frais**

Gluten | Moutarde | Graines de sésame | Sulphites

**Marinated sea bass with aji amarillo and summer vegetables** 19€

Fish | Celery

**Marinierter Wolfsbarsch mit Aji Amarillo und Sommergemüse**

Fisch | Sellerie

**Bar mariné à l'aji amarillo et légumes d'été**

Poisson | Céleri

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## Salads and more

- Beef truffle carpaccio with crunchy pita, rocket and parmesan** 16€  
Gluten | Eggs | Milk | Sulphites | Soya
- Rindercarpaccio mit Trüffel, knusprigem Pitabrot, Rucola und Parmesan**  
Gluten | Eier | Milch | Sulfite | Soja
- Carpaccio de bœuf à la truffe avec pita croustillante, roquette et parmesan**  
Gluten | Œufs | Lait | Sulfites | Soja
- Grilled octopus with charred tomato glaze and hummus** 18€  
Crustaceans | Mollusks | Mustard | Sulphites | Nuts | Sesame
- Gegrillter Oktopus mit gerösteter Tomatenglasur und Hummus**  
Schalentiere | Weichtiere | Senf | Sulfite | Nüsse | Sesam
- Poulpe grillé, glaçage de tomate rôtie et houmous**  
Crustacés | Mollusques | Moutarde | Sulfites | Fruits à coque | Graines de sésame
- Roasted sweet potato with chorizo bites and creamy sheep's cheese** 18€  
Gluten | Celery | Milk
- Geröstete Süßkartoffel mit Chorizo-Stückchen und cremigem Schafskäse**  
Gluten | Sellerie | Milch
- Patate douce rôtie avec morceaux de chorizo et fromage de brebis crémeux**  
Gluten | Céleri | Lait

## From the Sea

- Swordfish marinated with aromatic herbs, citrus Pepper, mesclun-herbs salad and olive oil-lemon dressing** 24€  
Mustard | Fish | Sulphites
- Mit aromatischen Kräutern und Zitruspfeffer mariniertes Schwertfisch, Mesclun-Kräutersalat und Olivenöl-Zitronen-Dressing**  
Senf | Fisch | Sulfite
- Espadon mariné aux herbes aromatiques et poivre aux agrumes, salade de mesclun aux herbes et vinaigrette huile d'olive-citron**  
Moutarde | Poisson | Sulfites
- Grilled prawns with chili-garlic butter, fresh coriander and green salad** 30€  
Mustard | Milk | Crustaceans
- Gegrillte Garnelen mit Chili-Knoblauch-Butter, frischem Koriander und grünem Salat**  
Senf | Milch | Krustentiere
- Crevettes grillées au beurre piment-ail, coriandre fraîche et salade verte**  
Moutarde | Lait | Crustacés
- Salmon fillet with BBQ glaze and aioli sauce** 23€  
Eggs | Fish | Mustard | Soya | Milk
- Lachsfilet mit BBQ-Glasur und Aioli-Sauce**  
Eier | Fisch | Senf | Soja | Milch
- Filet de saumon avec glaçage barbecue et sauce aioli**  
Œufs | Poisson | Moutarde | Soja | Lait

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## From the Land

**Tender chicken thigh served with mojo-verde sauce** 8€  
Mustard

**Zartes Hähnchenschenkel-Fleisch mit Mojo-Verde-Sauce**  
Senf

**Cuisse de poulet tendre servie avec sauce mojo verde**  
Moutarde

**Pork ribs glazed with house made BBQ sauce** 8€  
Gluten | Soja | Sulphites | Crustaceans

**Schweinerippchen mit hausgemachter BBQ-Glasur**  
Gluten | Soja | Sulfite | Krebstiere

**Côtes de porc glacées avec sauce barbecue maison**  
Gluten | Soja | Sulfites | Crustacés

**Grilled lamb chops with chimichurri sauce** 8€  
Milk | Mustard

**Gegrillte Lammkoteletts mit Chimichurri-Sauce**  
Milch | Senf

**Côtelettes d'agneau grillées avec sauce chimichurri**  
Lait | Moutarde

**Beef entrecote with smoked tomatoes** 8€  
Mustard

**Rinder-Entrecôte mit geräucherten Tomaten**  
Senf

**Entrecôte de bœuf avec tomates fumées**  
Moutarde

**Grilled Meatballs with smoked Greek Yogurt and grilled tomato** 8€  
Eggs | Gluten | Mustard | Milk | Soja

**Gegrillte Fleischbällchen mit geräuchertem griechischem Joghurt und gegrillten Tomaten**

Eier | Gluten | Senf | Milch | Soja

**Boulettes de viande grillées accompagnées de yaourt grec fumé et de tomates grillées**

Œufs | Gluten | Moutarde | Lait | Soja

**Linguine al pesto with Feta, mint and lemon** 8€  
Eggs | Gluten | Nuts | Milk | Sulphites

**Linguine al Pesto mit Feta, Minze und Zitrone**  
Eier | Gluten | Nüsse | Milch | Sulfite

**Linguine au pesto, à la feta, à la menthe et au citron**  
Œufs | Gluten | Fruits à coque | Lait | Sulfites

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## Side Dishes

**Baby potatoes with thyme and garlic** 8€  
**Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch**  
**Pommes de terre grelots au thym et à l'ail**

**Grilled mushrooms marinated in ouzo and fresh herbs** 8€  
Mustard | Sulphites

**Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo und frischen Kräutern**  
Senf | Sulfite

**Champignons grillés marinés à l'ouzo et aux herbes fraîches**  
Moutarde | Sulfites

**Sweet corn and chorizo ragout with lime and coriander** 8€  
Milk | Sulphites

**Süßmais-Chorizo-Ragout mit Limette und Koriander**  
Milch | Sulfite

**Ragoût de maïs doux et chorizo, citron vert et coriandre**  
Lait | Sulfites

## Sauces

**Chimichurri** 8€  
**Chimichurri**  
**Chimichurri**

**Aioli** 8€  
Milk | Eggs | Crustaceans

**Aioli**  
Milch | Eier | Schalentiere

**Aioli**  
Lait | Œufs | Crustacés

**BBQ glaze** 8€  
Gluten | Soya | Sulphites | Crustaceans | Mustard

**Barbecue-Glasur**  
Gluten | Soja | Sulfite | Krebstiere | Senf

**Glaçage barbecue**  
Gluten | Soja | Sulfites | Crustacés | Moutarde

**Mango-chutney** 8€  
Milk  
**Mango-Chutney**  
Milch  
**Chutney de mangue**  
Lait

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## Desserts

<b>Yogurt pavlova with meringues, mixed berries and white chocolate</b> Eggs   Soya   Milk <b>Joghurt-Pavlova mit Baisers, verschiedenen Beeren und weißer Schokolade</b> Eier   Soja   Milch <b>Pavlova au yaourt avec meringues, petits fruits et chocolat blanc</b> Œufs   Soja   Lait	14€
<b>Chocolate soft cookie with vanilla ice cream chocolat</b> Gluten   Soya   Milk   Eggs <b>Weicher Schokoladenkeks mit Vanilleeis</b> Gluten   Soja   Milch   Eier <b>Cookie moelleux au chocolat avec glace à la vanille</b> Gluten   Soja   Lait   Œufs	14€
<b>Vanilla semifreddo almond cream, caramelized nuts, pineapple compote</b> Eggs   Gluten   Milk   Nuts   Sulphites <b>Vanille-Semifreddo mit Mandelcreme, karamellisierten Nüssen und Ananas-Kompott</b> Eier   Gluten   Milch   Nüsse   Sulfite <b>Semifreddo à la vanille avec crème d'amande, fruits secs caramélisés et compotée d'ananas</b> Œufs   Gluten   Lait   Fruits à coque   Sulfites	12€
<b>Seasonal fruit salad</b> <b>Obstsalat nach Saison</b> <b>Salade de fruits de saison</b>	12€
<b>Ice cream selection : Vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio</b> Milk <b>Verschiedene Eissorten : Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie</b> Milch <b>Sélection de glaces :Vanille, chocolat, fraise, banane, pistache</b> Lait	8€
<b>Sorbet selection : Mango, Lime</b> <b>Sorbet-Auswahl : Mango, Limette</b> <b>Sélection de sorbets : Mangue, Citron vert</b>	8€

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## VEGAN MENU

### Starters

**Hummus with pickled red onions**

Nuts | Sesame | Sulphites

**Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln**

Nüsse | Sesam | Sulfite

**Houmous aux oignons rouges marinés**

Noix | Graines de sésame | Sulfites

14€

**Grilled Tofu Skewers with tomato salad**

Gluten | Sesame | Sulphites | Soya | Mustard

**Gegrillte Tofu-Spieße mit Tomatensalat**

Gluten | Sesam | Sulfite | Soja | Senf

**Brochettes de tofu grillées accompagnées d'une salade de tomates**

Gluten | Graines de sésame | Sulfites | Soja | Moutarde

15€

**Avocado salad with tomatoes, smashed avocado, parsley and fresh chili**

Gluten | Sesame | Sulphites | Mustard

**Avocadosalat mit Tomaten, zerdrückter Avocado, Petersilie und frischer**

Gluten | Sesam | Sulfite | Senf

**Chili Salade d'avocat aux tomates, à l'avocat écrasé, au persil et au piment frais**

Gluten | Graines de sésame | Sulfites | Moutarde

18€

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## VEGAN MENU

### Main Courses

<b>Vegan mushroom gyros with pita bread and soy tzatziki</b> Gluten   Soya	22€
<b>Veganer Gyros aus Pilzen mit Pittabrot und Soja-Tzatziki</b> Gluten   Soja	
<b>Gyros aux champignons végétaliens avec pain pita et tzatziki de soja</b> Gluten   Soja	
<b>Linguine al pesto with plant-based Feta, mint and lemon</b> Gluten   Nuts	24€
<b>Linguine al Pesto mit pflanzlichem Feta, Minze und Zitrone</b> Gluten   Nüsse	
<b>Linguine au pesto, à la feta végétale, à la menthe et au citron</b> Gluten   Noix	
<b>Falafel with guacamole sauce, chili and pico de ga</b> Gluten   Sesame   Sulphites   Nuts	8€
<b>Falafel mit Guacamole-Sauce, Chili und Pico de Gallo</b> Gluten   Sesam   Sulfite   Nüsse	
<b>Falafels avec sauce guacamole, piment et pico de gallo</b> Gluten   Graines de sésame   Sulfites   Fruits à coque	

### Side Dishes

<b>Baby potatoes with thyme and garlic</b> Sulphites   Mustard	8€
<b>Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch</b> Sulfat   Senf	
<b>Pommes de terre grelots au thym et à l'ail</b> Sulfite   Moutarde	
<b>Grilled mushrooms marinated in ouzo and fresh herbs</b> <b>Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo und frischen Kräutern</b> <b>Champignons grillés marinés à l'ouzo et aux herbes fraîches</b>	8€

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## Sauces

**Chimichurri** 8€  
**Chimichurri**  
**Chimichurri**

**Mango-chutney** 8€  
**Mango-Chutney**  
**Chutney de mangue**

## Desserts and Fruits

**Vegan chocolate brownies with chocolate sauce and red fruits** 14€  
Gluten | Nuts | Soya

**Vegane Schokobrownies mit Schokosauce und roten Früchten**  
Gluten | Nüsse | Soja

**Brownies au chocolat vegan avec sauce au chocolat et fruits rouges**  
Gluten | Noix | Soja

**Seasonal fruit salad** 12€  
**Obstsalat nach Saison**  
**Salade de fruits de saison**

**Sorbet selection : Mango, Lime** 8€  
**Sorbet-Auswahl : Mango, Limette**  
**Sélection de sorbets : Mangue, Citron vert**

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## TODDLER'S MENU

<b>Cream of green vegetables, rice, and olive oil</b> Celery <b>Creme von grünem Gemüse mit Reis und Olivenöl</b> Sellerie <b>Crème de légumes verts, riz et huile d'olive</b> Céleri	10€
<b>Cream of chicken, potato, carrots, and celery</b> Celery <b>Hähnchencremesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie</b> Sellerie <b>Crème de poulet aux pommes de terre, carottes et céleri</b> Céleri	10€
<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes</b> Fish <b>Creme von pochiertem Fischfilet mit Zucchini, Karotten und Kartoffeln</b> Fisch <b>Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre</b> Poisson	10€
<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Gluten <b>Creme aus saisonalen Früchten und Biskuit</b> Gluten <b>Crème de fruits de saison et biscuit</b> Gluten	10€

All our Ikos Baby selections have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added.

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## KIDS MENU

### Starters

- Roasted sweet potato with chorizo bites, and creamy sheep's cheese** 12€  
Celery | Gluten | Milk  
**Gebackene Süßkartoffel mit Chorizo-Stückchen und cremigem Schafskäse**  
Sellerie | Gluten | Milch  
**Patates douces rôties accompagnées de morceaux de chorizo et de fromage de brebis crémeux**  
Céleri | Gluten | Lait
- Mix green salad with cherry tomatoes and citrus vinaigrette** 13€  
Mustard  
**Gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten und Zitrus-Vinaigrette**  
Senf  
**Salade verte mêlée avec tomates cerises et vinaigrette aux agrumes**  
Moutarde
- Creamy hummus with vegetable sticks and pita bread** 12€  
Nuts | Gluten | Sesame  
**Cremiger Hummus mit Gemüsesticks und Pitabrot**  
Nüsse | Gluten | Sesam  
**Houmous crémeux avec bâtonnets de légumes et pain pita**  
Fruits à coque | Gluten | Graines de sésame

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## Main Dishes

**Swordfish marinated with aromatic herbs, citrus pepper, mesclun-herbs salad and olive oil lemon dressing** 14€

Fish | Mustard | Sulphites

**Mit aromatischen Kräutern und Zitruspeffer marinierter Schwertfisch mit Mesclun-Kräutersalat und Olivenöl-Zitronen-Dressing**

Fisch | Senf | Sulfite

**Espadon mariné aux herbes aromatiques et poivre aux agrumes, salade de mesclun aux herbes et vinaigrette huile d'olive-citron**

Poisson | Moutarde | Sulfités

**Tender chicken thigh served with mojo-verde sauce**

Mustard

13€

**Zartes Hähnchenschenkel-Fleisch mit Mojo-Verde-Sauce**

Senf

**Cuisse de poulet tendre servie avec sauce mojo verde**

Moutarde

**Salmon Fillet with Bbq glaze and aioli sause**

Eggs | Fish | Milk | Mustard | Soya

**Lachsfilet mit BBQ-Glasur und Aioli-Sauce**

Eier | Fisch | Milch | Senf | Soja

**Filet de saumon nappé d'un glaçage barbecue et accompagné d'une sauce aioli**

Œufs | Poisson | Lait | Moutarde | Soja

14€

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

And more...

**Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries** 12€  
Gluten | Soya | Sulphites

**Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes frites**  
Gluten | Soja | Sulfit

**Burger de bœuf pour enfants avec tomate, salade et frites**  
Gluten | Soja | Sulfit

**Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries** 12€  
Gluten | Eggs

**Chicken Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites**  
Gluten | Eier

**Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites**  
Gluten | Œufs

**Fish fingers with tomato, cucumber and French fries** 12€  
Gluten | Eggs | Fish

**Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites**  
Gluten | Eier | Fisch

**Bâtonnets de poisson avec tomate, concombre et frites**  
Gluten | Œufs | Poisson

**Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce** 12€  
Gluten | Milk | Soya

**Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce**  
Gluten | Milch | Soja

**Pizza margherita avec mozzarella et sauce tomate**  
Gluten | Lait | Soja

**Penne pasta with tomato sauce** 12€  
Gluten | Eggs | Milk

**Penne mit Tomatensauce**  
Gluten | Eier | Milch

**Penne à la sauce tomate**  
Gluten | Œufs | Lait

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

## Desserts

<b>Yogurt pavlova with meringues, mixed berries and white chocolate</b> Eggs   Milk   Soya	14€
<b>Joghurt-Pavlova mit Baisers, Beerenmischung und weißer Schokolade</b> Eier   Milch   Soja	
<b>Pavlova au yaourt, meringues, fruits rouges et chocolat blanc</b> Eufs   Lait   Soja	
<b>Chocolate soft cookie with vanilla ice cream chocolat</b> Gluten   Eggs   Milk   Soya	14€
<b>Weicher Schokoladenkeks mit Vanilleeis Schokolade</b> Gluten   Eier   Milch   Soja	
<b>Biscuit moelleux au chocolat avec de la glace à la vanille chocolat</b> Gluten   Eufs   Lait   Soja	
<b>Ice cream selection (Vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio)</b> Milk	8€
<b>Verschiedene Eissorten (Vanille,Schokolade,Erdbeere,Banane,Pistazie)</b> Milch	
<b>Sélection de glaces (Vanille, chocolat, fraise, banane, pistache)</b> Lait	
<b>Seasonal fruit salad</b> <b>Obstsalat nach Saison</b> <b>Salade de fruits de saison</b>	12€

*Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.*

*Salads are dressed with extra virgin olive oil or a blend of olive and plant-based oils.*

*Plant-based oils are used for frying.*

*All prices include the applicable taxes and charges.*

*Guests are not obliged to pay if a valid receipt or invoice has not been provided.*