

BEACH CLUB
AL FRESCO FAVOURITES

Beach Club's enticing menus bring you the sun-drenched taste of the Mediterranean. Whether it's sharing plates or salads, grilled fish, or classic favourites, enjoy your choices perfectly presented in our vibrant beachside surroundings. Where better to celebrate the sunset with a cocktail in hand?

Sharing Choices

- | | | |
|---|--|-----|
|   | Smokey eggplant spread with Feta
Geräucherter Auberginenaufstrich mit Feta
Caviar d'aubergine fumée avec feta | 15€ |
|   | Hummus with pickled red onions
Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln
Houmous aux oignons rouges marinés | 14€ |
|   | Beach club tzatziki with Greek yogurt and avocado
Beach Club Tzatziki mit griechischem Joghurt und Avocado
Tzatziki de club de plage avec yaourt grec et avocat | 15€ |

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

Salads and more

-  **Cauliflower flakes, avocado and sesame-ginger dressing** 17€
Zarte Blumenkohlflocken mit Avocado und Sesam-Ingwer-Dressing
Délicats flocons de chou-fleur, avocat et vinaigrette sésame-gingembre
-  **Burrata salad with cherry tomatoes, grapes, citrus dressing and fresh basil** 17€
Burrata-Salat mit Kirschtomaten, Trauben, Zitrusdressing und frischem Basilikum
Salade de burrata aux tomates cerises, raisins, vinaigrette aux agrumes et basilic frais
-  **Avocado-chorizo salad with tomatoes, smashed avocado, crumbled chorizo, parsley and fresh chili** 18€
Avocado-Chorizo-Salat mit Tomaten, zerdrückter Avocado, gebröselter Chorizo, Petersilie und frischer Chili
Salade avocat-chorizo aux tomates, avocat écrasé, chorizo émietté, persil et piment frais
-  **Marinated sea bass with aji amarillo and summer vegetables** 19€
Marinierter Wolfsbarsch mit Aji Amarillo und Sommergemüse
Bar mariné à l'aji amarillo et légumes d'été
-  **Beef truffle carpaccio with crunchy pita, rocket and parmesan** 16€
Rindercarpaccio mit Trüffel, knusprigem Pitabrot, Rucola und Parmesan
Carpaccio de bœuf à la truffe avec pita croustillante, roquette et parmesan
-  **Grilled octopus with charred tomato glaze and hummus** 18€
Gegrillter Oktopus mit gerösteter Tomatenglasur und Hummus
Poulpe grillé, glaçage de tomate rôtie et houmous
-  **Roasted sweet potato with chorizo bites and creamy sheep's cheese** 18€
Geröstete Süßkartoffel mit Chorizo-Stückchen und cremigem Schafskäse
Patate douce rôtie avec morceaux de chorizo et fromage de brebis crémeux

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide











From the Sea

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





Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

From the Land

-  **Tender chicken thigh served with mojo-verde sauce** 8€
Zartes Hähnchenschenkel-Fleisch mit Mojo-Verde-Sauce
Cuisse de poulet tendre servie avec sauce mojo verde
-   **Pork ribs glazed with house made BBQ sauce** 8€
Schweinerippchen mit hausgemachter BBQ-Glasur
Côtes de porc glacées avec sauce barbecue maison
-   **Grilled lamb chops with chimichurri sauce** 8€
Gegrillte Lammkoteletts mit Chimichurri-Sauce
Côtelettes d'agneau grillées avec sauce chimichurri
-  **Beef entrecote with smoked tomatoes** 8€
Rinder-Entrecôte mit geräucherten Tomaten
Entrecôte de bœuf avec tomates fumées
-   **Grilled Meatballs with smoked Greek Yogurt and grilled tomato** 8€
Gegrillte Fleischbällchen mit geräuchertem griechischem Joghurt
und gegrillten Tomaten
Boulettes de viande grillées accompagnées de yaourt grec fumé
et de tomates grillées
-   **Linguine al pesto with Feta, mint and lemon** 8€
Linguine al Pesto mit Feta, Minze und Zitrone
Linguine au pesto avec feta, menthe et citron

Side Dishes

- Baby potatoes with thyme and garlic** 8€
Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch
Pommes de terre gelots au thym et à l'ail
-   **Grilled mushrooms marinated in ouzo and fresh herbs** 8€
Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo und frischen Kräutern
Champignons grillés marinés à l'ouzo et aux herbes fraîches
-   **Sweet corn and chorizo ragout with lime and coriander** 8€
Süßmais-Chorizo-Ragout mit Limette und Koriander
Ragout de mas doux et chorizo, citron vert et coriandre

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide













Sauces

	Chimichurri	8€
	Chimichurri	
	Chimichurri	
🌱🥚🐠	Aioli	8€
	Aioli	
	Aioli	
🌱🥚🐠	BBQ glaze	8€
⚠️	Barbecue-Glasur	
	Glaçage barbecue	

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🌱 Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌾 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🥜 Nuts / - Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🍫 Soya / ⚠️ Sulphur Dioxide

Desserts

-    **Yogurt pavlova with meringues, mixed berries and white chocolate** 14€
Joghurt-Pavlova mit Baisers, verschiedenen Beeren und weißer Schokolade
Pavlova au yaourt avec meringues, petits fruits et chocolat blanc
-     **Chocolate soft cookie with vanilla ice cream chocolat** 14€
Weicher Schokoladenkeks mit Vanilleeis
Cookie moelleux au chocolat avec glace à la vanille
-      **Vanilla semifreddo almond cream, caramelized nuts, pineapple compote** 12€
Vanille-Semifreddo mit Mandelcreme, karamellisierten Nüssen und Ananas-Kompott
Semifreddo à la vanille avec crème d'amande, fruits secs caramélisés et compotée d'ananas
- Seasonal fruit salad** 12€
Obstsalat nach Saison
Salade de fruits de saison
-  **Ice cream selection (Vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio)** 8€
Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie)
Sélection de glaces (Vanille, chocolat, fraise, banane, pistache)
- Sorbet selection (Mango, lime)** 8€
Sorbet-Auswahl (Mango, Limette)
Sélection de sorbets (Mangue, citron vert)

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

VEGAN MENU





Starters

- 🌱🌱 **Hummus with pickled red onions** 14€
Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln
Houmous aux oignons rouges marinés
- 🌱🌱 **Grilled Tofu Skewers with tomato salad** 15€
🌱🌱 Σουβλάκια τοφού στη σχάρα με σαλάτα ντομάτας
Brochettes de tofu grillé avec salade de tomates
- 🌱 **Tomato salad with avocado cream, watermelon, cucumber and sherry vinaigrette** 18€
Tomatensalat mit Avocadocreme, Wassermelone, Gurke und Sherry-Vinaigrette
Salade de tomates avec crème d'avocat, pastèque, concombre et vinaigrette au xérès


Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

🌱 Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / - Peanuts / 🌱 Sesame seeds / 🌱 Soya / 🌱 Sulphur Dioxide

Main Courses

-  **Vegan mushroom gyros with pita bread and soy tzatziki** 22€
Veganer Gyros aus Pilzen mit Pittabrot und Soja-Tzatziki
Gyros aux champignons végétaliens avec pain pita et tzatziki de soja
-  **Linguine al pesto with plant-based Feta, mint and lemon** 24€
Linguine al Pesto mit pflanzlichem Feta, Minze und Zitrone
Linguine au pesto, à la feta végétale, à la menthe et au citron
-  **Falafel with guacamole sauce, chili and pico de gallo** 8€
 Falafel mit Guacamole-Sauce, Chili und Pico de Gallo
Falafels avec sauce guacamole, piment et pico de gallo

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€
Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo und frischen Kräutern
Champignons grillés marinés à l'ouzo et aux herbes fraîches

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

Sauces

	Chimichurri	8€
	Chimichurri	
	Chimichurri	
△△∅	BBQ glaze	8€
	Barbecue-Glasur	
	Glaçage barbecue	
	Mango chutney	8€
	Mango-Chutney	
	Chutney de mangue	

Desserts and Fruits

♻️∅	Vegan chocolate brownies with chocolate sauce and red fruits	14€
	Vegane Schokobrownies mit Schokosauce und roten Früchten	
	Brownies au chocolat vegan avec sauce au chocolat et fruits rouges	
	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. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

✂ Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / - Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🥛 Soya / △ Sulphur Dioxide

TODDLER'S MENU

-  **Cream of green vegetables, rice, and olive oil** 10€
Creme von grünem Gemüse mit Reis und Olivenöl
Crème de légumes verts, riz et huile d'olive

-  **Cream of chicken, potato, carrots, and celery** 10€
Hähnchencremesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Crème de poulet aux pommes de terre, carottes et céleri

-  **Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes** 10€
Creme von pochiertem Fischfilet mit Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre

-  **Cream of seasonal fruits and biscuits** 10€
Creme aus saisonalen Früchten und Biskuit
Crème de fruits de saison et biscuit




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. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

KIDS MENU





Starters

-  **Roasted sweet potato with chorizo bites, and creamy sheep's cheese** 12€
Gebackene Süßkartoffel mit Chorizo-Stückchen und cremigem Schafskäse
Patates douces rôties accompagnées de morceaux de chorizo et de fromage de brebis crémeux
-  **Mix green salad with cherry tomatoes and citrus vinaigrette** 13€
Gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten und Zitrus-Vinaigrette
Salade verte mêlée avec tomates cerises et vinaigrette aux agrumes
-  **Creamy hummus with vegetable sticks and pita bread** 12€
Cremiger Hummus mit Gemüsesticks und Pitabrot
Houmous crémeux avec bâtonnets de légumes et pain pita

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide










Main Dishes

-  **Swordfish marinated with aromatic herbs, citrus pepper, mesclun-herbs salad and olive oil lemon dressing** 14€
Mit aromatischen Kräutern und Zitruspfeffer mariniertes Schwertfisch mit Mesclun-Kräutersalat und Olivenöl-Zitronen-Dressing
Espadon mariné aux herbes aromatiques et poivre aux agrumes, salade de mesclun aux herbes et vinaigrette huile d'olive-citron
-  **Tender chicken thigh served with mojo-verde sauce** 13€
Zartes Hähnchenschenkel-Fleisch mit Mojo-Verde-Sauce
Cuisse de poulet tendre servie avec sauce mojo verde
-  **Salmon Fillet with Bbq glaze and aioli sause** 14€
 Lachsfilet mit BBQ-Glasur und Aioli-Sauce
Filet de saumon nappé d'un glaçage barbecue et accompagné d'une sauce aioli

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 *Celery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk / Mollusks / Mustard / Nuts / - Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide*

And more...

-   **Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries** 12€
Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes frites
Burger de bœuf pour enfants avec tomate, salade et frites
-  **Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries** 12€
Chicken Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites
-   **Fish fingers with tomato, cucumber and French fries** 12€
Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Bâtonnets de poisson avec tomate, concombre et frites
-   **Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce** 12€
Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce
Pizza margherita avec mozzarella et sauce tomate
-   **Penne pasta with tomato sauce** 12€
Penne mit Tomatensauce
Penne à la sauce tomate

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

Desserts

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

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts / - Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide