

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.

ikosTM

MEZE TO SHARE

V EF	Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar and fresh herbs Τζατζίκι με αγγούρι, ελαιόλαδο, ξύδι και φρέσκα μυρωδικά [*] Греческий йогурт цацики с огурцом, оливковым маслом, уксусом и свежими травами	14€
VG GF	Crispy potatoes with thyme Τραγανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном	14€
EF	Smoked tarama with sun-dried tomatoes Καπνιστός ταραμάς με λιαστές ντομάτες Копченый тарамас с вялеными помидорами	14€
V GF	Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Χαλούμι στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Гриль-халуми с копченым баклажаном, винегретом из изюма и кунжутом	14€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, ντοματίνια Σαντορίνης και δυόσμο [*] Хрустящие кабачковые фрикадельки с цацики, помидорами санторини и мятой	14€
V GF EF	“Dolmadakia” stuffed vine leaves with rice and local herbs with Greek yogurt sour cream Ντολμαδάκια γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά με ξινή κρέμα από Ελληνικό γιαούρτι [*] Долма с рисом и травами с кислым кремом из греческого йогурта	14€

V vegetarian option / **GF** gluten free option / **VG** vegan option / **DF** dairy free option
^{*}May content traces 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	Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon Μύδια αχνιστά με λευκό κρασί, φινόκιο, σκόρδο και λεμόνι Мидии на пару с белым вином, фенхелем, чесноком и лимоном	18€
GF EF	Prawns "Saganaki" with Feta and spicy tomato sauce Γαρίδες σαγανάκι με φέτα και πικάντικη σάλτσα ντομάτας Креветки саганаки с фетой и острым томатным соусом	18€
GF DF EF	Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion Λιαστό χταπόδι σχάρας με φάβα και καραμελωμένο κρεμμύδι Сушёный осьминог на гриле с фава и карамелизованным луком	18€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι Жареный кальмар с майонезом из каперсов и лимоном	18€
	Mini beef and lamb kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Μίνι μοσχαρίσια και αρνίσια κεμπάπ "Γιαουρτλού" με σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα Мини шашлык из говядины и баранины "Йогуртлу" с томатным соусом и копченой паприкой	18€

*Vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
*May contain traces 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 Kalamata olives Ελληνική σαλάτα με Φέτα και ελιές Καλαμών Греческий салат с фетой и оливками Каламата	18€
V	Cretan traditional salad with vegetables from the farm, rusk bread, baby potatoes, boiled egg, soft cheese "Mytzithra", extra virgin olive oil and lemon Παραδοσιακή Κρητική σαλάτα με λαχανικά από τη φάρμα, κρίθινο παξιμάδι, πατατούλες, αυγόβραστό, Ξυνομυζήθρα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονί ¹ Традиционный критский салат с овощами с фермы, критиным паксимади, картошкой, варёным яйцом, ксиномизитрай, оливковым маслом первого отжима и лимонным соком	18€
VG	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion, eggplant, extra virgin olive oil and lemon Πράσινη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ρόκα, φρέσκο κόλιανδρο, σέλερι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, μελιτζάνα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονί ¹ Зелёный салат с помидорами, огурцами, руколой, свежим кoriандром, сельдереем, зелёным перцем, луком, баклажанами, оливковым маслом первого отжима и лимонным соком	18€

SOUP

GF	Fish soup with saffron from Kozani Ψαρόσουπα με σαφράν Κοζάνης Уха с шафраном из Козани	18€
----	--	-----

V vegetarian option / **GF** gluten free option / **VG** vegan option / **DF** dairy free option
*May contain traces 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 COURSES

V EF	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta Σκιουφίχτα με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο, ελιές και φέτα Скьюфита с соусом из запечённых помидоров, чесноком, оливками и фетой	22€
GF DF	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 Гриль сибас с отварным картофелем, морковью и цуккини, соусом айоли и лимоном	24€
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 κρεμμιδάκι Запечённый меч-рыба с оливковым маслом и лимоном, салат из фенхеля и рукколы с помидорами черри и свежим луком	32€
EF	Chicken fillet "Pastitsada" with "Hilopites" pasta and mizithra cheese Κοτόπουλο φιλέτο στήθος Παστιτσάδα με χυλοπίτες και μυζήθρα Филе куриной грудки паститсада с хилиопитес и мизитра	24€

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

GF EF	Pork souvlaki on the grill , tomato-parsley salad, tzatziki, and crispy pita bread Σουβλάκι χοιρινό στη σχάρα, σαλάτα ντομάτας-μαϊντανού, τζατζίκι και τραγανή πίτα Сувлаки из свинины на гриле, салат из помидоров и петрушки, дзадзики и хрустящий питта	26€
	Traditional Moussaka Παραδοσιακός Μουσακάς Традиционная мусака	28€
	Crispy lamb "Kleftiko" with potatoes, onions, peppers and Graviera cheese Τραγανό αρνάκι κλέφτικο με πατάτες, κρεμμύδια, πιπεριές και γραβιέρα Хрустящее баранина клефтико с картофелем, луком, перцами и гравьерой	28€
EF	Seafood orzo pasta with mussels, prawns and calamari Κριθαρότο με γαρίδες, μύδια και καλαμάρι Критарото с креветками, мидиями и кальмарами	28€

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

D E S S E R T S

V	Orange pie with yogurt cream and candied citrus Πορτοκαλόπιτα με κρέμα γιαούρτιού και ζαχαρωμένα εσπεριδοειδή [*] Апельсиновый пирог с йогуртовым кремом и цукатами из цитрусовых	14€
V GF	Choco pistacchio parfait with chocolate ganache and olive oil Αρμενοβήλ φυστίκι με γκανάζ σοκολάτας και ελαιόλαδο [*] Шоколадное фисташковое парфе с шоколадным ганашем и оливковым маслом	14€
V	Greek Yogurt mousse with strawberry soup and strawberry sorbet Μους γιαούρτι με σούπα φράουλας και σορμπέ φράουλας [*] Йогуртовый мусс с клубничным супом и клубничным сорбетом	14€
VG	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού [*] Фруктовый салат с лимонным сиропом	12€
EF	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio Επιλογή παγωτού Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Φυστίκι Мороженое в ассортименте ваниль, шоколад, клубника, банан, фисташка	8€
VG	Sorbet selection Mango, lemon and strawberry Επιλογή σορμπέ Μάνγκο, λεμόνι και φράουλα Выбор сорбетов манго, лимон и клубника	8€

V vegetarian option / **GF** gluten free option / **VG** vegan option / **DF** dairy free option
^{*}May contain traces 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

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	18€
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 Зелёный салат с помидорами, огурцами, рукколой, свежим кoriандром, сельдереем, зелёным перцем, луком и баклажанами и русским	18€
GF	French fries with fresh thyme Πατάτες τηγανητές με φρέσκο θυμάρι Картофель фри со свежим тимьяном	18€
VG	Hummus with lemon oil, semi dry cherry tomato and pita bread Χούμους με λάδι λεμονιού, ημίξηρο ντοματάκι και πίτα Хумус с лимонным маслом, полусухими помидорами черри и лавашом	18€
GF	"Dolmadakia" stuffed vine leaves with rice, local herbs and lemon olive oil dressing Ντολμαδάκια γεμιστά με ρύζι με μυρωδικά και λαδολέμονο Долма,аршированная рисом с травами и оливковым маслом с лимоном	18€

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

MAIN COURSES

VG EF	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic and olives Σκιουφίχτα με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο και ελιές Скюфита с соусом из запечённых помидоров, чесноком и оливками	24€
V	Mushrooms gyros with spicy pleurotous mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki, and tomatoes Γύρος μανιταριών με πικάντικα μανιτάρια πλευρώτους, ψητή πίτα, τζατζίκι από γιαούρτι σόγιας και ντομάτες Гирос с острыми грибами вешенками, жареная пита, цацики из соевого йогурта и помидоры	24€
GF	"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs and hazelnuts Σπανακόριζο κρεμώδες ριζότο με σπανάκι και λεμόνι με φρέσκα μυρωδικά και φουντούκια "Спанакоризо" сливочное ризotto со шпинатом и лимоном со свежей зеленью и фундуком	24€
V GF	Vegetable Mousakas Μουσακάς λαχανικών Овощные мусаки	23€

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

DESSERTS

GF	Saffron poached pear with caramelized walnuts Αχλάδι ποσέ με καραμελωμένα καρύδια Шафрановая груша-пашот с карамелизованными грецкими орехами	14€
EF VG	Semolina pudding with dry fruits, nuts and plant ice cream vanilla Πουτίγκα σιμιγδαλιού με ξερά φρούτα, ξηρούς καρπούς και φυτικό παγωτό βανίλια Пудинг из манной крупы с сухофруктами, орехами и растительным ванильным мороженым	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Фруктовый салат с лимонным сиропом	12€
V GF	Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio) Επιλογή παγωτού (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Φιστίκι) Мороженое на выбор (ванильное, шоколадное, клубничное, банановое, фисташковое)	8€
VG GF	Sorbet selection (Mango, lime) Επιλογή σορβέτ (μάνγκο, λάιμ) Ассорти из сорбета (манго, лайм)	8€

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

VG GF	Cream of green vegetables, potatoes, and olive oil Κρέμα πράσινων λαχανικών, πατάτας και ελαιολάδου Крем из зеленых овощей, картофеля и оливкового масла	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Κρέμα κοτόπουλου, πατάτας, καρότων και σέλινου Крем из курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Κρέμα φιλέτου ψαριού ποσέ, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем из рыбного филе, кабачков, моркови и картофеля	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Κρέμα εποχιακών φρούτων και μπισκότων Крем из сезонных фруктов и печенья	10€

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

KIDS MENU

STARTERS

V GF EF	Greek salad with Feta and Kalamata olives Ελληνική σαλάτα με Φέτα και ελιές Καλαμών Греческий салат с фетой и оливками Каламата	10€
V GF DF EF	French fries with fresh thyme Πατάτες τηγανητές με φρέσκο θυμάρι Картофель фри со свежим тимьяном	10€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, ντοματίνια Σαντορίνης και δυόσμο Хрустящие кабачковые фрикадельки с цацики, помидорами Санторини и мятоей	10€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι Жареный кальмар с майонезом из каперсов и лимоном	14€

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

	Mini beef and lamb kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Μίνι μοσχαρίσια και αρνίσια κεμπάπ "Γιαουρτλού" με σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα Мини шашлык из говядины и баранины "Йогуртлу" с томатным соусом и копченой паприкой	14€
V EF	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta Σκιουφιχτά με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο, ελιές και φέτα Скиуфика с соусом из запеченных помидоров, чесноком, оливками и фетой	14€
GF DF	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli sauce and lemon Λαβράκι στη σχάρα με βραστές baby πατάτες, καρότα και κολοκυθάκια, σάλτσα αγιολί και λεμόνι Лаврак на гриле с вареным картофелем, морковью и цукини, соусом айоли и лимоном	14€
V EF	Chicken fillet "Pastitsada" with "Hilopites" pasta and myzithra cheese Κοτόπουλο φιλέτο στήθος Παστιτσάδα με χυλοπίτες και μυζήθρα Филе куриного филе с паститадой, хелопитес и мизитра	14€
V	Mushrooms gyros with spicy pleurotous mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki, and tomatoes Γύρος μανιταριών με πικάντικα πλευρώτους μανιτάρια, πίτα, γιαούρτι σόγιας, δυόσμο, τζατζίκι και ντομάτες Грибы, гирос с пряными плевротовыми грибами, лаваш, соевый йогурт, мята, дзадзики и помидоры	14€

V vegetarian option / **GF** gluten free option / **VG** vegan option / **DF** dairy free option
*May contain traces 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

AND MORE...

Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries 18€

Παιδικό μοσχαρίσιο μπιφτέκι με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανητές

Детский бургер из говядины с помидорами, листьями салата и картофелем фри

∨ **Penne pasta** with tomato or bolognese sauce 14€

Πένες με σάλτσα ντομάτας ή μπολονέζ

Паста пенне с томатным соусом или соусом болоньезе

Fish croquets with fries 14€

Κροκέτες ψαριών με πατάτες τηγανητές

Рыбные крокеты с картофелем фри

Chicken nuggets with fries 14€

Κοτομπουκίές με πατάτες τηγανητές

Куриные наггетсы с картофелем фри

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

KIDS' DESSERTS

V GF	Pistacchio parfait with chocolate ganache and olive oil Pistacchio parfait με γκανάς σοκολάτας και ελαιόλαδο Парфе из пистаккио с шоколадным ганашем и оливковым маслом	14€
V	Orange pie with yogurt cream and candied citrus Πορτοκαλόπιτα με κρέμα γιαούρτιού και ζαχαρωμένα εσπεριδοειδή Апельсиновый пирог с йогуртовым кремом и цукатами из цитрусовых	14€
VG	Kids fruit salad with seasonal fruits Παιδική φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Детский фруктовый салат с сезонными фруктами	14€
V EF	Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio) Επιλογή παγωτού (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα, Φιστίκι) Мороженое на выбор (ванильное, шоколадное, клубничное, банановое, фисташковое)	8€
VG	Sorbet selection (Mango, lime) Επιλογή σορβιτέ (μάνγκο, λάιμ) Ассорти из сорбета (манго, лайм)	8€

V vegetarian option / **GF** gluten free option / **VG** vegan option / **DF** dairy free option
*May contain traces 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

This à la carte menu has been specially designed by our Culinary Committee of executive chefs. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. 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.