

OUZO

A CONTEMPORARY EXPRESSION OF GREEK CUISINE

Ouzo is shaped by the flavours of the Aegean and a culinary approach that is defined by balance. The menu reflects the philosophy of Lefteris Lazarou, the first Greek chef to earn a Michelin star, whose cooking is guided by clean flavours, seasonal produce and a deep understanding of seafood at the core of Mediterranean cuisine.

The catch leads the menu, selected at peak freshness and handled with precision. Garden vegetables from trusted local growers bring colour and vitality, reinforcing a style of cooking that is clear, confident and grounded in tradition while unmistakably modern.

Built around Greek vineyards, the wine list features labels chosen to complement the menu's focus on the sea and seasonal produce. Contemporary Greek cuisine, simply done well.

Meze to Share






















-  **Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar and fresh herbs** 14€
Tzatziki mit Gurke, Olivenöl, Essig und frischen Kräutern
Tzatziki avec concombre, huile d'olive, vinaigre et herbes fraîches
- Crispy potatoes with thyme** 12€
Krosse Kartoffeln mit Thymian
Pommes de terre croustillantes au thym
-  **Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds** 16€
Halloumi vom Grill mit geräucherter Aubergine, Rosinen-Vinaigrette und Sesam
Halloumi grillé avec aubergine fumée, vinaigrette aux raisins secs et sésame
-  **Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint** 12€
Knusprige Zucchini-Bissen mit Tzatziki, Santorini-Tomaten und Minze
Bouchées croquantes de courgettes avec tzatziki, tomates de Santorin et menthe
-  **"Dolmadakia" stuffed vine leaves with rice and local herbs with Greek yogurt sour cream** 16€
Dolmadakia gefüllt mit Reis und Kräutern mit saurer Sahne aus griechischem Joghurt
Dolmadakia farcis au riz et aux herbes avec crème aigre à base de yaourt grec

 Local dish

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

Meze to Share







-     **Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon** 22€
Gedämpfte Miesmuscheln mit Weißwein, Fenchel, Knoblauch und Zitrone
Moules vapeur au vin blanc, fenouil, ail et citron
-     **Prawns "Saganaki" with Feta and spicy tomato sauce** 24€
Garnelen Saganaki mit Feta und würziger Tomatensauce
Crevettes saganaki avec feta et sauce tomate épicée
-     **Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion** 25€
Getrockneter gegrillter Oktopus mit Fava und karamellisierten Zwiebeln
Poulpe séché grillé avec fava et oignons caramélisés
-      **Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon** 20€
Frittierter Tintenfisch mit Kapernmayonnaise und Zitrone
Calamar frit avec mayonnaise aux câpres et citron
-     **Mini beef kebabs "Yogurtlu" with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika** 18€
Mini-Rinderkebabs „Yogurtlu“ mit griechischem Joghurt, Tomatensauce und geräucherter Paprika
Mini-brochettes de bœuf « Yogurtlu » avec yaourt grec, sauce tomate et paprika fumé

 Local dish



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

Choice of Salads

-   **Greek salad with Feta and Kalamata olives** 18€
Griechischer salat mit feta und kalamata-oliven
Salade grecque avec feta et olives kalamata
-     **"Cretan Dakos" with barley rusk, tomato, "Xinomizythra" cheese, olive oil and oregano** 20€
„Kretischer Dakos“ mit Gerstenzwieback, Tomate, Käse
„Xinomizithra“, Olivenöl und Oregano
« Dakos crétois » avec rusk d'orge, tomate, fromage
« Xinomizithra », huile d'olive et origan

Soup
















-   **Fish soup infused with saffron from Kozani** 16€
Fischsuppe mit Krokus aus Kozani
Soupe de poisson au safran de Kozani

 Local dish

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

Choice of Main Dishes

-    **Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta** 22€
Skioufit mit gersteter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Feta
Skioufit avec sauce tomate rtié, ail, olives et feta
-     **Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli sauce and lemon** 24€
Gegrillter Seebarsch mit gekochten Kartoffeln, Karotten und Zucchini, Aioli-Sauce und Zitrone
Bar grillé avec pommes de terre bouillies, carottes et courgettes, sauce aoli et citron
-  **Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese** 28€
Hähnchenfilet „Kokkinisto“ mit Tomatensauce, knusprigen Kartoffeln und gereiftem Mizithra-Käse
Filet de poulet « Kokkinisto » avec sauce tomate, pommes de terre croustillantes et fromage Mizithra affiné
-     **Pork souvlaki on the grill, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes** 24€
Gegrillte Schweine-Souvlaki mit Tomaten-Petersilien-Salat, Tzatziki und knusprigen Kartoffeln
Souvlaki de porc grillé avec salade de tomates et persil, tzatziki et pommes de terre croustillantes
-    **Traditional Moussaka, layers of aromatic minced meat, eggplant and creamy bechamel** 22€
Traditionelle Moussaka mit Schichten aus aromatischem Hackfleisch, Auberginen und cremiger Béchamelsauce
Moussaka traditionnelle avec des couches de viande hachée aromatique, d'aubergine et de béchamel crémeuse

 Local dish

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

Choice of Main Dishes

-     **Lamb "Kleftiko" wrapped in crispy phyllo pastry with potatoes, onions, peppers and Graviera cheese** 26€
Lamm „Kleftiko“ in knusprigem Filoteig mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Graviera-Käse
Agneau « Kleftiko » enveloppé dans une pâte filo croustillante avec pommes de terre, oignons, poivrons et fromage Graviera
-       **Seafood orzo pasta with mussels, prawns, calamari, tomato and herbs** 28€
Meeresfrüchte-Orzo mit Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Tomaten und Kräutern
Orzo aux fruits de mer avec moules, crevettes, calamars, tomates et herbes
-  **Vegetarian Moussaka layers of eggplant, potato and creamy bechamel** 27€
Vegetarische Moussaka mit Schichten aus Auberginen, Kartoffeln und cremiger Béchamelsauce
Moussaka végétarienne avec des couches d'aubergines, de pommes de terre et de béchamel crémeuse
-    **Grilled swordfish with lemon olive oil sauce, fennel and rocket salad, cherry tomatoes and spring onion** 28€
Gegrillter Schwertfisch mit Ladolemono, Fenchelsalat und Rucola mit Cherrytomaten und frischen
Espadon grillé avec ladiolémon, salade de fenouil et roquette avec tomates cerises et oignons frais

 Local dish

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

-    **Choco pistachio parfait with ganache and virgin olive oil** 14€
Schoko-Pistazien-Parfait mit Ganache und nativem Olivenöl
Parfait chocolat-pistache avec ganache et huile d'olive vierge
-     **„Galaktobourekó“ crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream** 14€
„Galaktobourekó“ – knuspriger Filoteig mit Grießcreme und Vanilleeis « Galaktobourekó » – pâte filo croustillante avec crème de semoule et glace à la vanille
-     **Orange traditional cake with syrup, yogurt cream and candied citrus** 12€
Traditioneller Orangenkuchen mit Sirup, Joghurtcreme und kandierten Zitrusfrüchten
Gâteau traditionnel à l'orange avec sirop, crème au yaourt et agrumes confits
- Seasonal fruit salad with lemon dressing** 10€
Obstsalat der Saison mit Zitronendressing
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron
-  **Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana)** 10€
Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane)
Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane)
- Sorbet selection (Mango, lime)** 10€
Sorbet-Auswahl (Mango, Limette)
Sélection de sorbets (Mangue, citron vert)







 Local dish

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

-   **Greek salad with plant-based Feta and Kalamata olives** 15€
Griechischer Salat mit pflanzlichem Feta und Kalamata-Oliven
Salade grecque avec feta végétale et olives Kalamata
- Crispy potatoes with thyme** 18€
Knusprige Kartoffeln mit Thymian
Pommes de terre croustillantes au thym
-    **Grilled plant cheese with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds** 16€
Gegrillter pflanzlicher Käse mit geräucherter Aubergine, Rosinen-Vinaigrette und Sesamsamen
Fromage végétal grillé avec aubergine fumée, vinaigrette aux raisins secs et graines de sésame
- Split pea puree with lemon Santorini tomatoes, capers, and spring onion** 15€
Erbsenpüree mit Zitrone, Santorini-Tomaten, Kapern und Frühlingszwiebeln
Purée de pois cassés avec citron, tomates de Santorin, câpres et oignon nouveau
-   **“Dolmadakia” stuffed wine leaves with rice, local herbs and lemon olive oil dressing** 15€
„Dolmadakia“ - gefüllte Weinblätter mit Reis, lokalen Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing
« Dolmadakia » - feuilles de vigne farcies au riz, herbes locales et vinaigrette citron à l'huile d'olive


 Local dish

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

Main Courses






-   **Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic and olives** 22€
Kretische Pasta "Skioufihta" mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch und Oliven
Pâtes crétoises « Skioufihta » à la sauce tomate rôtie, à l'ail et aux olives
-    **Mushrooms gyros with spicy pleurotous mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki, and tomatoes** 22€
Champignonsgyros mit würzigen Pleurotous-Pilzen, Fladenbrot, Sojajoghurt, Minz-Tzatziki und Tomaten
Champignons gyros avec champignons pleurotous épicés, pain pita, yogourt de soja, tzatziki à la menthe et tomates
-   **"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs and hazelnuts** 21€
"Spanakorizo" cremiges Risotto mit Spinat und Zitrone mit frischen Kräutern und Haselnüssen
"Spanakorizo" risotto crémeux aux épinards et au citron avec des herbes fraîches et des noisette

Desserts

-    **Semolina pudding with dry fruits, nuts and plant vanilla ice cream** 14€
Traditionelle Walnusstorte mit Schokoladensauce
Gâteau traditionnel aux noix avec sauce au chocolat
- Seasonal fruit salad with lemon dressing** 10€
Antioxidativer Obstsalat mit Honig
Salade de fruits antioxydante au miel
- Sorbet selection (Mango, lime)** 10€
Sorbet-Auswahl (Mango, Limette)
Sélection de sorbets (Mangue, citron vert)

 Local dish

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

Toddlers Menu

- Cream of green vegetables, rice, and olive oil** 10€
Creme aus grünem Gemüse, Kartoffeln und Olivenöl
Crème de légumes verts, pommes de terre et huile d'olive
-  **Cream of chicken, potato, carrots, and celery** 10€
Creme aus Hühnchen, Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri
-  **Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes** 10€
Creme aus pochiertem Fischfilet, 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 Früchten der Saison und Kekse
Crème de fruits de saison et biscuits



 Local dish

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

  **Greek salad with Feta and Kalamata olives** 10€
Griechischer Salat mit Feta und Kalamata-Oliven
Salade grecque à la feta et aux olives Kalamata

Crispy potatoes with thyme 11€
Knusprige Kartoffeln mit Thymian
Pommes de terre croustillantes au thym

   **Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint** 17€
Knusprige Zucchini-Häppchen mit Tzatziki, Santorini-Tomaten und
Minze Bouchées croustillantes de courgette avec tzatziki, tomates de
Santorin et menthe

     **Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon** 17€
Gebratener Tintenfisch in der Ägäis mit Kapernmayonnaise und Zitrone
Calamars frits de la mer Égée, mayonnaise aux câpres et citron

 Local dish

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












-     **Mini beef kebabs "Yogurtlu" with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika** 18€
Mini-Rinderkebabs „Yogurtlu“ mit griechischem Joghurt, Tomatensauce und geräuchertem Paprika
Mini-brochettes de bœuf « Yogurtlu » avec yaourt grec, sauce tomate et paprika fumé
-     **Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta** 19€
Kretische Pasta "Skioufihta" mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Feta
Pâtes crétoises « Skioufihta » avec sauce tomate rôtie, ail, olives et feta
-    **Grilled Aegean seabass fillet with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli sauce and lemon** 19€
Gegrilltes ägäisches Wolfsbarschfilet mit Baby-Salzkartoffeln, Karotten und Zucchini, serviert mit Aioli-Sauce und Zitrone
Filet de bar grillé de la mer Égée avec pommes de terre grelots bouillies, carottes et courgettes, servi avec une sauce aïoli et du citron
-   **Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese** 18€
Hähnchenfilet „Kokkinisto“ mit Tomatensauce, knusprigen Kartoffeln und „gereiftem Mizithra“-Käse
Filet de poulet « Kokkinisto » avec sauce tomate, pommes de terre croustillantes et fromage « Mizithra affiné »
-     **Mushrooms gyros with pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki, and tomatoes** 18€
Champignonsgyros mit würzigen Pleurotus-Pilzen, Fladenbrot, Sojajoghurt, Minz-Tzatziki und Tomaten
Champignons gyros avec champignons pleurotus épicés, pain pita, yogourt de soja, tzatziki à la menthe et tomates

 Local dish

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** 18€
Kids Beef Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites
Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites
-  **Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries** 14€
Hähnchennuggets mit Tomaten, Gurken und Pommes frites
Nuggets de poulet avec tomates, concombre et frites
-   **Fish fingers with tomato, cucumber and French fries** 14€
Fischstäbchen mit Tomaten, Gurken und Pommes frites
Bâtonnets de poisson avec tomates, concombre et frites
-   **Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce** 14€
Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce
Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate
-   **Penne pasta with tomato sauce** 14€
Penne mit Tomatensauce
Penne avec sauce tomate

 Local dish

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

-    **Choco pistachio parfait with ganache and virgin olive oil** 14€
Schoko-Pistazien-Parfait mit Ganache und nativem Olivenöl
Parfait chocolat-pistache avec ganache et huile d'olive vierge
-     **"Galaktoboureko" crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream** 14€
„Galaktoboureko“ - knuspriger Filoteig mit Grießcreme und Vanilleeis «
Galaktoboureko» - pâte filo croustillante avec crème de semoule et
glace à la vanille
- Seasonal fruit salad with lemon dressing** 12€
Obstsalat der Saison mit Zitronendressing
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron
-  **Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana)** 10€
Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane)
Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane)
- Sorbet selection (Mango, lime)** 10€
Sorbet-Auswahl (Mango, Limette)
Sélection de sorbets (Mangue, citron vert)

 Local dish

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