

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 savor; inspiring seafood and locally sourced ingredients bursting with fresh flavors and moreish aromas from across the globe. Enjoy al fresco and share with those you love.



MEZE TO SHARE

V	Roasted garlic tzatziki with crispy bread Geröstetes Knoblauch-Tzatziki mit knusprigem Brot Tzatziki à l'ail rôti avec pain croustillant	14€
GF	White Tarama with marinated olives and cucumber Weiße Tarama mit marinierten Oliven und Gurken Tarama blanc aux olives marinées et concombre	14€
VG GF	White bean and chickpeas hummus, fried Cauliflower Hummus aus weißen Bohnen und Kichererbsen, gebratenem Blumenkohl Houmous de haricots blancs et pois chiches, chou-fleur frit	19€
V	Crunchy zucchini bites with yogurt infused with fresh herbs Knusprige Zucchini frikadelen mit frischem Kräuter infused joghurt Bouchées de courgettes croustillantes au yogourt infusé d'herbes fraîches	18€
V	Fried Feta cheese with thyme, tomato marmalade, pistachio and green salad Gebratener Feta-Käse mit Thymian, Tomatenmarmelade, Pistazien und grünem Salat Fromage Feta frit au thym, marmelade de tomates, pistaches et salade verte	14€
DF	Fried calamari with squid ink infused Taramas and citrus-olive oil dressing Gebratener Tintenfisch mit Tintenfischfarbe infused Taramas und Zitrus-Olivenöl-Dressing Calmars frits aux taramas infusés à l'encre de seiche et vinaigrette aux agrumes et à l'huile olive	21€
GF	Prawns "Saganaki" cooked with Lemnos wine, baked tomato, Feta and estragon Garnelen-Saganaki, gekocht mit Lemnos-Wein, gebackener Tomate, Feta und Estragon Saganaki de crevettes cuit avec du vin de Lemnos, tomate au four, feta et estragon	24€
GF DF	Grilled octopus served with roasted onions, fava and lemon oil dressing Gegrillter Oktopus, serviert mit gerösteten Zwiebeln, Fava und Zitronenöl-Dressing Poulpe grillé servi avec oignons rôtis, fava et vinaigrette à l'huile de citron	23€

4 €
4 €
Y

MAIN COURSES

GF	Traditional Moussaka Traditionelles Moussaka Moussaka traditionnelle	25€
VG	Orzo pasta with vegetables, Feta cheese, olives and tomato sauce Orzo-Nudeln mit Gemüse, Feta-Käse, Oliven und Tomatensauce Pâtes orzo aux légumes, fromage feta, olives et sauce tomate	24€
GF	Pan sheared Sea bream fillet with Traditional garden greens Fricassee & fresh herbs Gebratenes Doradenfilet mit traditionellem Gartengemüsefricassee und frischen Kräutern Filet de daurade poêlé, Fricassée de légumes traditionnels du jardin & herbes fraîches	32€
GF	Grilled Tuna fillet with arugula salad, cherry tomatoes and spring onions Gegrilltes Thunfischfilet mit Rucolasalat, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln Filet de thon grillé avec salade de roquette, tomates cerises et oignons nouveaux	31€
DF	Pork tenderloin "Souvlaki" with pita bread, tomato, onion and parsley salad Schweinefilet „Souvlaki“ mit Fladenbrot, Tomaten-, Zwiebel- und Petersiliensalat Filet mignon de porc « Souvlaki » avec pain pita, salade de tomates, oignons et persil	30€
	Greek herbs marinated Chicken fillet, with Cretan pasta, tomatoes and fresh herbs Mit griechischen Kräutern mariniertes Hähnchenfilet, mit kretischen Nudeln, Tomaten und frischen Kräutern Filet de poulet mariné aux herbes grecques, avec pâtes crétoises, tomates et herbes fraîches	31€
GF	Lamb Kleftiko with homemade potato puree Lamm-Kleftiko mit hausgemachtem Kartoffelpüree Agneau Kleftiko avec purée de pommes de terre maison	34€
	Ortzo pasta with seafood and aged Cretan graviera cheese Ortzo-Nudeln mit Meeresfrüchten und gereiftem kretischem Graviera-Käse Pâtes ortzo aux fruits de mer et fromage graviera crétois vieilli	32€

4 €
4 €
Y

VEGAN OPTIONS

STARTERS

- GF Arugula - mixed leaves salad with vegan Parmesan, cherry tomatoes and caramelized walnuts** 16€
Rucola - gemischter Blattsalat mit veganem Parmesan, Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen
Roquette - salade de feuilles mélangées au parmesan végétalien, tomates cerises et noix caramélisées
- VG GF Avocado Greek Salad with vegan Feta and Halkidiki olives** 18€
Griechischer Avocado-Salat mit veganem Feta und Chalkidiki-Oliven
Salade grecque d'avocat avec féta végétalienne et olives Halkidiki
- VG GF Fried cauliflower served with a bean and chickpeas hummus** 19€
Gebratener Blumenkohl, serviert mit Bohnen-Kichererbsen-Hummus
Chou-fleur frit servi avec un houmous de haricots et pois chiches

MAIN COURSES

- VG Vegetable Moussaka** 23€
Gemüse-Moussaka
Moussaka aux légumes
- VG Orzo pasta with vegetables, vegan feta, olives and tomato sauce** 24€
Orzo-Nudeln mit Gemüse, veganem Feta, Oliven und Tomatensauce
Pâtes orzo aux légumes, feta végétalienne, olives et sauce tomate
- VG GF "Briam" slow cooked vegetables with tomato and vegan Feta** 22€
"Briam" langsam gegartes Gemüse mit Tomaten und veganem Feta
Légumes cuits lentement « Briam » avec tomate et feta végétalienne

4 € N°1 à 0,5 € N°2 à 0,75 € N°3 à 1,00 € N°4 à 1,25 € N°5 à 1,50 € N°6 à 1,75 € N°7 à 2,00 € N°8 à 2,25 € N°9 à 2,50 € N°10 à 2,75 € N°11 à 3,00 € N°12 à 3,25 € N°13 à 3,50 € N°14 à 3,75 € N°15 à 4,00 € N°16 à 4,25 € N°17 à 4,50 € N°18 à 4,75 € N°19 à 5,00 € N°20 à 5,25 € N°21 à 5,50 € N°22 à 5,75 € N°23 à 6,00 € N°24 à 6,25 € N°25 à 6,50 € N°26 à 6,75 € N°27 à 7,00 € N°28 à 7,25 € N°29 à 7,50 € N°30 à 7,75 € N°31 à 8,00 € N°32 à 8,25 € N°33 à 8,50 € N°34 à 8,75 € N°35 à 9,00 € N°36 à 9,25 € N°37 à 9,50 € N°38 à 9,75 € N°39 à 10,00 € N°40 à 10,25 € N°41 à 10,50 € N°42 à 10,75 € N°43 à 11,00 € N°44 à 11,25 € N°45 à 11,50 € N°46 à 11,75 € N°47 à 12,00 € N°48 à 12,25 € N°49 à 12,50 € N°50 à 12,75 € N°51 à 13,00 € N°52 à 13,25 € N°53 à 13,50 € N°54 à 13,75 € N°55 à 14,00 € N°56 à 14,25 € N°57 à 14,50 € N°58 à 14,75 € N°59 à 15,00 € N°60 à 15,25 € N°61 à 15,50 € N°62 à 15,75 € N°63 à 16,00 € N°64 à 16,25 € N°65 à 16,50 € N°66 à 16,75 € N°67 à 17,00 € N°68 à 17,25 € N°69 à 17,50 € N°70 à 17,75 € N°71 à 18,00 € N°72 à 18,25 € N°73 à 18,50 € N°74 à 18,75 € N°75 à 19,00 € N°76 à 19,25 € N°77 à 19,50 € N°78 à 19,75 € N°79 à 20,00 € N°80 à 20,25 € N°81 à 20,50 € N°82 à 20,75 € N°83 à 21,00 € N°84 à 21,25 € N°85 à 21,50 € N°86 à 21,75 € N°87 à 22,00 € N°88 à 22,25 € N°89 à 22,50 € N°90 à 22,75 € N°91 à 23,00 € N°92 à 23,25 € N°93 à 23,50 € N°94 à 23,75 € N°95 à 24,00 € N°96 à 24,25 € N°97 à 24,50 € N°98 à 24,75 € N°99 à 25,00 € N°100 à 25,25 €

DESSERTS

- | | | |
|-------|--|-----|
| VG | Traditional walnut pie with chocolate sauce
Traditioneller Walnusskuchen mit Schokoladensauce
Gâteau traditionnel aux noix avec sauce au chocolat | 14€ |
| VG GF | Saffron poached pear with crumbled walnuts
Safran Pochierte Birne mit zerbröckelten Walnüssen
Poire pochée au safran, émietté de noix | 14€ |
| VG GF | Seasonal fruits
Saisonale Früchte
Fruits de saison | 12€ |
| VG GF | Mango or lime sorbet
Mango oder limetten sorbet
Sorbet mangue ou citron vert | 8€ |

4 11 0° Ñ 1á° ° | á° - ñ - à - æ° - Ñ - à 2 - - y° ð | ð°
4 11 0° Ñ 1á° 2 æz áÖè Y° æ° i Ñ - Y 2 - ° á 10 11 1/2
Y° jÑ à > è° æ° è à 2 - ææ Ñæ° ð è° Ñ - æá ÖÑ 2 1° æ

KID'S OPTIONS

V GF	Mini Greek Salad Griechischer Minisalat Mini Salade Grecque	10€
VG	Hummus with pita bread Hummus mit Fladenbrot Houmous avec pain pita	12€
VG GF	Colorful quinoa salad Bunter Quinoa-Salat Salade de quinoa colorée	11€
	Spaghetti with tomato or bolognese sauce Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce Spaghetti sauce tomate ou bolognaise	12€
VG GF	Kid's vegetable mousakas Gemüse-Mousakas für Kinder Mousakas aux légumes pour enfants	14€
	Croquettes of fish fillet with french fries Kroketten vom Fischfilet mit Pommes frites Croquettes de filet de poisson frites	14€
DF	Pork skewer with pita bread and french fries Schweinefleischspieß mit Fladenbrot und Pommes frites Brochette de porc avec pain pita et frites	12€
GF	Kid's chicken fillet with Skioufixta pasta, tomatoes and fresh herbs Kid's hähnchenfilet mit Skioufikta-Nudeln, Tomaten und frischen Kräutern Filet de poulet pour enfants avec pâtes Skioufixta, tomates et herbes fraîches	13€
	Kid's beef burger with cheese, tomato, lettuce and french fries Kid's Beef Burger mit Käse, Tomate, Salat und Pommes frites Kid's beef burger avec fromage, tomate, laitue et frites	15€

4 € Mini Greek Salad
 4 € Hummus with pita bread
 4 € Colorful quinoa salad
 4 € Spaghetti with tomato or bolognese sauce
 4 € Kid's vegetable mousakas
 4 € Croquettes of fish fillet with french fries
 4 € Pork skewer with pita bread and french fries
 4 € Kid's chicken fillet with Skioufixta pasta, tomatoes and fresh herbs
 4 € Kid's beef burger with cheese, tomato, lettuce and french fries

KID'S DESSERTS

V GF	White chocolate bavarois with yogurt and red fruits sauce Weiße Schokoladen-Bavarois mit Joghurt und roter Fruchtsoße Bavarois au chocolat blanc sauce yaourt et fruits rouges	14€
VG GF	Chocolate fondue with seasonal fruits Schokoladenfondue mit Früchten der Saison Fondue au chocolat aux fruits de saison	14€
V GF	Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio) Eisauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie) Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	8€
VG GF	Mango or lime sorbet Mango oder limetten sorbet Sorbet mangue ou citron vert	8€

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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel bitten

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.

V vegetarian VG vegan GF gluten free DF dairy free LF lactose free