

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.

Meze to Share

V EF	Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar, and fresh herbs Griechischer Joghurt Tzatziki mit Gurke, Olivenöl, Essig und frischen Kräutern Tzatziki au yogourt grec avec concombre, huile d'olive, vinaigre et herbes fraîches	17€
VG GF	Crispy potatoes with thyme Knusprige Kartoffeln mit Thymian Pommes de terre croustillantes au thym	16€
V GF EF	Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Gegrillte Halloumi mit geräucherten Auberginen, Rosinenvinaigrette und Sesam Halloumi grillé aux aubergines fumées, vinaigrette aux raisins secs et graines de sésame	15€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Knusprige Zucchini-Häppchen mit Tzatziki, Santorini-Tomaten und Minze Bouchées croquantes de courgettes au tzatziki, tomates de Santorin et menthe	25€
GF	Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon Gedünstete Miesmuscheln mit Weißwein, Fenchel, Knoblauch und Zitrone Moules cuites à la vapeur avec vin blanc, fenouil, ail et citron	21€
GF EF	Prawns "Saganaki" with Feta and spicy tomato sauce Garnelen "Saganaki" mit Feta und pikanter Tomatensauce Crevettes « Saganaki » à la feta et sauce tomate épicée	23€
GF EF DF	Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion Sonnentrockneter gegrillter Oktopus mit gelben Erbsenpüree und karamellisierten Zwiebeln Poulpe grillé au soleil, purée de pois cassés jaunes et oignon caramélisé	21€
	Aegean fried squid with caper, mayonnaise and lemon Gebratener Tintenfisch in der Ägäis mit Kapernmayonnaise und Zitrone Calamars frits de la mer Égée, mayonnaise aux câpres et citron	15€
	Mini beef kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Mini-Rindfleischspieße "Joghurtlu" mit Tomatensauce und geräuchertem Paprika Mini brochettes de bœuf « Yogurtlu » à la sauce tomate et paprika fumé	21€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

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

Choice of Salads

V GF EF	Greek salad with Feta and Kalamata olives Griechischer Salat mit Feta und Kalamata-Oliven Salade grecque à la feta et aux olives Kalamata	17€
V	Cretan traditional salad with vegetables from the farm, rusk bread, baby potatoes, boiled egg, soft cheese "Mizithra", extra virgin olive oil and lemon Traditioneller kretischer Salat mit Gemüse vom Bauernhof, Zwiebackbrot, Babykartoffeln, gekochtem Ei, Weichkäse "Mizithra", nativem Olivenöl extra und Zitrone Salade traditionnelle crétoise avec des légumes de la ferme, du pain aux biscottes, des pommes de terre grelots, un œuf dur, du fromage à pâte molle « Mizithra », de l'huile d'olive extra vierge et du citron	15€
VG	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion, Eggplant, extra virgin olive oil, lemon and crispy pita Grüner Ouzo-Salat mit Tomaten, Gurken, Rucolablättern, frischem Koriander, Sellerie, grüner Paprika, Zwiebeln, Auberginen, nativem Olivenöl extra, Zitrone und knuspriger Pita Salade verte d'ouzo à la tomate, concombre, feuilles de roquette, coriandre fraîche, céleri, poivrons verts, oignon, aubergine, huile d'olive extra vierge, citron et pita croustillant	15€

Soup

GF	Fish soup with saffron from Kozani Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	20€
----	---	-----

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

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

Choice of Main Dishes

V EF	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta Kretische Pasta "Skioufihta" mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Feta Pâtes crétoises « Skioufihta » à la sauce tomate rôtie, à l'ail, olives et Feta	28€
V GF	Spanakorizo creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs, goat cheese and hazelnuts Cremiges Risotto mit Spinat und Zitrone mit frischen Kräutern, Ziegenkäse und Haselnüssen Risotto crémeux aux épinards et au citron aux herbes fraîches, fromage de chèvre et noisettes	29€
GF	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli sauce and lemon Gegrillter ägäischer Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln, Karotten und Zucchini, serviert mit Aioli-Sauce und Zitrone Bar de la mer Egée grillé avec pommes de terre bouillies, carottes et courgettes, servi avec une sauce aioli et du citron	31€
GF DF EF	Grilled swordfish with lemon olive oil sauce, fennel and rocket salad, cherry tomatoes and spring onion Gegrillter Schwertfisch mit Zitronen-Olivenölsauce, Fenchel- und Rucolasalat, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln Espadon grillé avec sauce à l'huile d'olive citronnée, salade de fenouil et roquette, tomates cerises et oignon nouveau	32€
	Chicken fillet "Pastitsada" with "Chilopites" pasta and dry mizithra Hähnchenfilet "Pastitsada" mit "Chilopites" Nudeln und trockener Mizithra Filet de poulet « Pastitsada » avec pâtes « Chilopites » et mizithra sèche	32€
GF EF	Pork souvlaki on the grill , tomato-parsley salad, and tzatziki Souvlaki vom Schwein auf dem Grill, Tomaten-Petersilien-Salat und Tzatziki Souvlaki de porc sur le gril, salade de tomates-persil et tzatziki	31€
	Traditional Moussaka Traditionelles Moussaka Moussaka traditionnelle	32€
	Grandma's meatballs in rich tomato sauce with peppers, topped with Feta and potatoes allumette Omas Fleischbällchen in kräftiger Tomatensauce mit Paprika, belegt mit Feta und Kartoffeln Allumette Boulettes de viande de grand-mère dans une riche sauce tomate aux poivrons, garnies de feta et allumette de pommes de terre	36€
EF	Crispy lamb "Kleftiko" with vegetables, cheese red pepper cream Knuspriges Lammfleisch "Kleftiko" mit Gemüse, Käse, roter Paprikacreme Croustillant d'agneau « Kleftiko » aux légumes, fromage, crème de poivron rouge	36€
	Seafood orzo pasta with mussels, prawns and calamari Orzo-Pasta mit Meeresfrüchten mit Muscheln, Garnelen und Calamari Pâtes orzo aux fruits de mer avec moules, crevettes et calamars	36€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option EF egg free option

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

Desserts

V GF	Choco Pistachio parfait with ganache and olive oil Schoko-Pistazien-Parfait mit Ganache und Olivenöl Parfait choco pistache avec ganache et huile d'olive	14€
V	Galaktoboureko" crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream Galaktoboureko" knuspriges Phyllo-Gebäck mit Grießcreme und Vanilleeis Galaktoboureko" pâte phyllo croustillante à la cme de semoule et glace à la vanille	14€
V EF	Greek yogurt cream and strawberry soup Griechische Joghurtcreme und Erdbeersuppe Crème de yogourt grec et soupe aux fraises	14€
VG GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	14€
V VG	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Eis Auswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	12€
VG	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Sorbet-Auswahl Mango Sorbet, Limettensorbet Sélection de sorbet Mangue sorbet, sorbet citron vert	12€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

Starters

GF	Greek salad with plant-based cheese and Kalamata olives Griechischer Salat mit pflanzlichem Käse und Kalamata-Oliven Salade grecque au fromage végétal et olives Kalamata	17€
	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion, and eggplant Grüner Ouzo-Salat mit Tomaten, Gurken, Rucolablättern, frischem Koriander, Sellerie, grüner Paprika, Zwiebeln und Auberginen Salade verte d'ouzo avec tomate, concombre, feuilles de roquette, coriandre fraîche, céleri, poivrons verts, oignon et aubergine	17€
GF	Crispy potatoes with thyme Knusprige Kartoffeln mit Thymian Pommes de terre croustillantes au thym	16€
GF	Lemon yellow split pea puree with Santorini tomatoes, capers, and spring onion Zitronengelbes Erbsenpüree mit Santorini-Tomaten, Kapern und Frühlingszwiebeln Purée de pois cassés jaune citron avec tomates Santorin, câpres et oignon nouveau	18€
GF	Grilled plant "Halloumi" with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Gegrillte Pflanze "Halloumi" mit geräucherten Auberginen, Rosinen-Vinaigrette und Sesam Plante grillée « Halloumi » avec aubergines fumées, vinaigrette aux raisins secs et graines de sésame	18€

Main Courses

	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic and olives Kretische Pasta "Skioufihta" mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch und Oliven Pâtes crétoises « Skioufihta » à la sauce tomate rôtie, à l'ail et aux olives	28€
	Mushrooms gyros with spicy pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki, and tomatoes 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	29€
	Spanakorizo creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs and hazelnuts "Spanakorizo" cremiges Risotto mit Spinat und Zitrone mit frischen Kräutern und Haselnüssen Risotto crémeux aux épinards et au citron aux herbes fraîches et noisettes	18€
	Plant based sausages "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Pflanzliche Würstchen "Yogurtlu" mit Tomatensauce und geräuchertem Paprika Saucisses végétales « Yogurtlu » à la sauce tomate et paprika fumé	17€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

Desserts

GF	Poached pear in saffron with crumble and plant vanilla ice cream Pochierte Birne in Safran mit Streuseln und Pflanzen-Vanilleeis Poire pochée au safran avec crumble et glace vanille végétale	14€
	Semolina pudding with dry fruits, nuts and plant ice cream vanilla Grießpudding mit Trockenfrüchten, Nüssen und Pflanzeneis Vanille Pudding de semoule aux fruits secs, noix et glace aux plantes vanille	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	12€
V	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eiscreme und Sorbet Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet Assortiment de cmes glacées et sorbets Vanille, chocolat, sorbet mangue, sorbet citron vert	12€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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, rice, and olive oil Püree aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Püree aus Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Staudensellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Püree aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Püree aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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 Griechischer Salat mit Feta und Kalamata-Oliven Salade grecque à la feta et aux olives Kalamata	10€
VG GF	Crispy potatoes with thyme Knusprige Kartoffeln mit Thymian Pommes de terre croustillantes au thym	12€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Knusprige Zucchini-Häppchen mit Tzatziki, Santorini-Tomaten und Minze Bouchées de courgettes croquantes au tzatziki, tomates de Santorin et menthe	9€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Gebratener Tintenfisch in der Ägäis mit Kapernmayonnaise und Zitrone Calamars frits de la mer Égée, mayonnaise aux câpres et citron	10€

Main Dishes

	Mini beef kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Mini-Rindfleischspieße "Joghurtlu" mit Tomatensauce und geräuchertem Paprika Mini brochettes de bœuf « Yogurtlu » à la sauce tomate et paprika fumé	15€
GF	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli sauce and lemon Gegrillter ägäischer Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln, Karotten und Zucchini, serviert mit Aioli-Sauce und Zitrone Bar de la mer Égée grillé avec pommes de terre bouillies, carottes et courgettes, servi avec une sauce aioli et du citron	15€
	Chicken fillet "Pastitsada" with "Chilopites" pasta and dry mizithra Hähnchenfilet "Pastitsada" mit "Chilopites" Nudeln und trockener Mizithra Filet de poulet « Pastitsada » avec pâtes « Chilopites » et mizithra sche	16€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

and more...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomaten, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	14€
V EF	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza margherita à la mozzarella et à la sauce tomate	12€
EF	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce Pâtes penne à la sauce tomate ou à la bolognaise	12€
	Fish croquets with fries Fischkroketten mit Pommes frites Croquets de poisson avec frites	14€
	Chicken nuggets with fries Chicken Nuggets mit Pommes frites Croquettes de poulet avec frites	14€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

Desserts

V GF	Pistachio parfait with chocolate ganache and olive oil Pistazienparfait mit Schokoladenganache und Olivenöl Parfait à la pistache, ganache au chocolat et huile d'olive	9€
V EF	Greek yogurt cream and strawberry soup Griechische Joghurtcreme und Erdbeersuppe Crème de yogourt grec et soupe aux fraises	9€
VG GF	Kids fruit salad with seasonal fruits Obstsalat für Kinder mit Früchten der Saison Salade de fruits pour enfants aux fruits de saison	8€
EF	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eiscreme und Sorbet Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane, Mangosorbet, Limettensorbet Assortiment de crèmes glacées et sorbets Vanille, chocolat, fraise, banane, sorbet mangue, sorbet citron vert	9€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **EF** egg free option

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

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

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

