

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 Τζατζίκι με αγγούρι, ελαιόλαδο, ξύδι και φρέσκα μυρωδικά Греческий йогурт дзадзики с огурцом, оливковым маслом, уксусом и свежей зеленью	13€
VG GF	Crispy potatoes with thyme Τραγανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном	16€
V GF EF	Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Χαλούμι στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Халлуми на гриле с копчеными баклажанами, винегретом из изюма и кунжутом	15€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, τοματίνια Σαντορίνης, και δυόσμο Хрустящие кусочки из кабачков с дзадзики, помидорами Санторини и мятой	25€
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	21€
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	23€
GF EF DF	Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion Λιαστό χταπόδι σχάρας με φάβα και καραμελωμένο κρεμμύδι Вяленый осьминог на гриле с пюре из желтого колотого гороха и карамелизированным луком	21€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι Эгейский жареный кальмар с каперсами и лимоном	15€
	Mini beef kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Μοσχαρίσια κεμπάπ με γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα Мини шашлык из говядины "Йогуртлу" с томатным соусом и копченой паприкой	15€

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 Ελληνική σαλάτα με Φέτα και ελιές Καλαμών Греческий салат с фетой и оливками Καλαмата	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 Παραδοσιακή Κρητική σαλάτα με λαχανικά από τη φάρμα, κριθίνο παξιμάδι, πατατούλες, αυγό βραστό, Ξινομυζήθρα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμόνι Традиционный критский салат с овощами с фермы, сухарями, молодым картофелем, вареным яйцом, мягким сыром "Мизитра", оливковым маслом первого холодного отжима и лимоном	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 Πράσινη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ρόκα, φρέσκο κόλιανδρο, σέλερι, πράσινη πιπερία, κρεμμύδι, μελιτζάνα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι και τραγανή πίτα Зеленый салат узо с помидорами, огурцами, листьями рукколы, свежим кориандром, сельдереем, зеленым перцем, луком, баклажанами, оливковым маслом первого холодного отжима, лимоном и хрустящим питой	15€

Soup

GF	Fish soup with saffron from Kozani Ψαρόσουπα με κρόκο Κοζάνης Рыбный суп с шафраном из Козани	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 Σκιουφιχτά με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο, ελιές και φέτα Критская паста "Skioufihta" с соусом из жареных томатов, чесноком, оливками и фетой	28€
V GF	"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs, goat cheese and hazelnuts Κρεμώδες ριζότο με λεμόνι, σπανάκι, φρέσκα μυρωδικά, κατσικίσιο τυρί και φουντούκια Спанакоризо" сливочное ризотто со шпинатом и лимоном со свежей зелению, козьим сыром и фундуком	29€
GF	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 Эгейский сибас на гриле с молодым отварным картофелем, морковью и цуккини, подается с соусом айоли и лимоном	31€
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 τοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι Рыба-меч на гриле с соусом из лимона и оливкового масла, салатом из фенхеля и рукколы, помидорами черри и зеленым луком	32€
	Chicken fillet "Pastitsada" with "Chilopites" pasta and dry mizithra Κοτόπουλο φιλέτο στήθος Παστιτσάδα με χυλοπίτες και ξερή μυζήθρα Chicken fillet "Pastitsada" with "Chilopites" pasta and dry mizithra	32€
GF EF	Pork souvlaki on the grill , tomato-parsley salad, and tzatziki Χοιρινό σουβλάκι στη σχάρα, πίτα, ντοματοσαλάτα, και τζατζίκι Свинные сувлаки на гриле, салат из помидоров и петрушки и дзадзики	31€
	Traditional Moussaka Παραδοσιακός Μουσακάς Традиционная мусака	32€
	Grandma's meatballs in rich tomato sauce with peppers, topped with Feta and potatoes allumette Κεφτέδες της γιαγιάς σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, φέτα και τραγανές πατάτες Бабушкины фрикадельки в насыщенном томатном соусе с перцем, покрытые фетой и картофельным аллюметтом	36€
EF	Crispy lamb "Kleftiko" with vegetables, cheese red pepper cream Τραγανό αρνάκι κλέφτικο με λαχανικά, τυρί και κρέμα κόκκινης πιπεριάς. Хрустящая баранина "Клефтико" с овощами, сыром, красным перцем, кремом	36€
	Seafood orzo pasta with mussels, prawns and calamari Κριθαρότο με γαρίδες, μύδια και καλαμάρι Паста орзо с морепродуктами с мидиями, креветками и кальмарами	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 Παρφέ φιστίκι Αίγινας με σάλτσα σοκολάτας και ελαιόλαδο Παρφε из шоколада и фисташек с ганашем и оливковым маслом	14€
V	Galaktobourekο ” crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream Γαλακτομπούρεκο με τραγανό φύλλο και παγωτό βανίλια Хрустящее тесто фило "Галактобуреко" с манным кремом и ванильным мороженым	14€
V EF	Greek yogurt cream and strawberry soup Σούπα φράουλας με Ελληνικό γιαούρτι Греческий йогуртовый крем-суп и клубничный суп	14€
VG GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Αντιοξειδωτική φρουτοσαλάτα εποχής με αμύγδαλα και ντρέσινγκ λάιμ Салат из сезонных фруктов с лимонной заправкой	14€
VG	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Επιλογές Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα Мороженое ассорти Ваниль, шоколад, клубника, банан	12€
VG	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Επιλογές σορμπέ Μάνγκο σορμπέ, λάιμ σορμπέ Сорбет ассорти Сорбет из манго, сорбет из лайма	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 Ελληνική σαλάτα με φυτικό τυρί και ελιές Καλαμών Греческий салат с растительным сыром и оливками Καλαμάτα	17€
	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 Зеленый салат узо с помидорами, огурцами, листьями рукколы, свежим кориандром, сельдереем, зеленым перцем, луком и баклажанами	17€
GF	Crispy potatoes with thyme Τραγανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном	16€
GF	Lemon yellow split pea puree with Santorini tomatoes, capers, and spring onion Λεμονάτη φάβα με ντοματάκια Σαντορίνης, κάπαρη, και φρέσκο κρεμμυδάκι Лимонно-желтое пюре из колотого гороха с помидорами Санторини, каперсами и зеленым луком	18€
GF	Grilled plant "Halloumi" with smoked eggplant, raisins, vinaigrette and sesame seeds Φυτικό χαλούμι στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Жарильное растение "Халлуми" с копчеными баклажанами, изюмом, винегретом и кунжутом	18€

Main Courses

	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic and olives Σκιουφιχτά με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο και ελιές Критская паста "Skioufihta" с соусом из жареных томатов, чесноком и оливками	28€
	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 Грибы, гирос с пряными плевротowymi грибами, лаваш, соевый йогурт, мята, дзадзики и помидоры	29€
	"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs and hazelnuts Κρεμώδες ριζότο με λεμόνι, σπανάκι, φρέσκα μυρωδικά και φουντούκια "Σпанакоризо" сливочное ризотто со шпинатом и лимоном со свежей зеленью и фундуком	18€
	Plant based sausages "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Φυτικά λουκάνικα με γιαούρτι, σόγιας, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα Колбаски на растительной основе "Йогуртлу" с томатным соусом и копченой паприкой	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 Αχλάδι ποσέ σε σαφράν με κράμπλ και φυτικό παγωτό βανίλια "Груша-пашот в шафране с крамблом и растительным ванильным мороженым	14€
	Semolina pudding with dry fruits, nuts and plant ice cream vanilla Πουτίγκα σμιγδαλιού με ξερά φρούτα, ξηρούς καρπούς και φυτικό παγωτό βανίλια Манний пудинг с сухофруктами, орехами и растительным мороженым ванилью	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Салат из сезонных фруктов с лимонной заправкой	12€
V	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Επιλογή παγωτού και σορμπέ Βανίλια, σοκολάτα, μάνγκο σορμπέ, λάιμ σορμπέ Выбор мороженого и сорбета Ваниль, шоколад, сорбет из манго, сорбет из лайма	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 Κρέμα πράσινων λαχανικών, ρύζι και ελαιόλαδο Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Κρέμα κοτόπουλου, πατάτα, καρότα και σέλινο Крем из курятины, картофеля, моркови и сельдерея	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Κρέμα φιλέτου ψαριού, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем из вареного рыбного филе, цукини, 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 **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 Ελληνική σαλάτα με Φέτα και ελιές Καλαμών Греческий салат с фетой и оливками Καλαмата	10€
VG GF	Crispy potatoes with thyme Τραγανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном	12€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, τοματίνια Σαντορίνης, και δυόσμο Хрустящие кусочки из кабачков с дзадзики, помидорами Санторини и мятой	9€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι Эгейский жареный кальмар с каперсами и лимоном	10€

Main Dishes

	Mini beef kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Μοσχαρίσια κεμπάπ με γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα Мини шашлык из говядины "Йогуртлу" с томатным соусом и копченой паприкой	15€
GF	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli sauce and lemon Λαβράκι στη σχάρα με βραστής πατατούλες, καρότα και κολοκυθάκια, σάλτσα αγιολί και λεμόνι Эгейский сибас на гриле с молодым отварным картофелем, морковью и цуккини, подается с соусом айоли и лимоном	15€
	Chicken fillet "Pastitsada" with "Chilopites" pasta and dry mizithra Κοτόπουλο φιλέτο στήθος Παστιτσάδα με χυλοπίτες και ξερή μυζήθρα Куриное филе "Пастацада" с пастой "Чилопитес" и сухой мизитрой	15€

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 Μοσχαρίσιο παιδικό burger με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανιτές Детский говяжий бургер с помидорами, латуком и картофелем фри	14€
V EF	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Πίτσα μαργαρίτα με μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας Пицца маргарита с моцареллой и томатным соусом	12€
EF	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Παιδικά ζυμαρικά πέννες με σάλτσα ντομάτα ή μπολονέζ Паста пенне с томатным соусом или соусом болоньезе	12€
	Fish croquets with fries Ψαροκρόκέτες με πατάτες τηγανιτές Рыбные крокеты с картофелем фри	14€
	Chicken nuggets with fries Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανιτές Куриные наггетсы с картофелем фри	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 Παρφέ φιστίκι Αίγινας με σάλτσα σοκολάτας και ελαιόλαδο Фисташковое парфе с шоколадным ганашем и оливковым маслом	9€
V EF	Greek yogurt cream and strawberry soup Σούπα φράουλας με Ελληνικό γιαούρτι Греческий йогуртовый крем-суп и клубничный суп	9€
VG GF	Kids fruit salad with seasonal fruits Παιδική φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Детский фруктовый салат с сезонными фруктами	8€
EF	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Επιλογή παγωτού και σορμπέ Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, μάνγκο σορμπέ, λάιμ σορμπέ Мороженое и сорбет на выбор Ванильное, шоколадное, клубничное, банановое, манговый сорбет, лаймовый сорбет	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

Αν και δίνεται όλη η δέουσα προσοχή, τα πιάτα μπορεί να εξακολουθούν να περιέχουν συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με την περιεκτικότητα των τροφίμων μας σε αλλεργιογόνα

Несмотря на все принятые меры предосторожности, блюда могут содержать ингредиенты, не указанные в меню, и эти ингредиенты могут вызвать аллергическую реакцию. Гости, страдающие аллергией, должны знать об этом риске и обратиться к персоналу за информацией о содержании аллергенов в предлагаемой пище..

