

OUZO

Step into the world of Ouzo, where tradition meets innovation in a symphony of Greek cuisine. Inspired by the vibrant flavors 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, flavorful and effortlessly elegant.

Whether indulging in time-honored recipes or discovering creative new pairings, each bite is a journey through Greece's rich culinary heritage. Savor 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

Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar, and fresh herbs Milk Sulphur Dioxide	15€
Τζατζίκι με αγγούρι, ελαιόλαδο, ξύδι και φρέσκα μυρωδικά Γάλα Διοξείδιο του θείου	
Греческий йогурт цацики с огурцом, оливковым маслом, уксусом и свежими травами Молоко Диоксид серы	
Crispy potatoes with thyme Τραγανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном	15€
Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Milk Sesami Sulphur Dioxide	17€
Χαλούμι στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Γάλα Σουσάμι Διοξείδιο του θείου	
Гриль-халуми с копченым баклажаном, винегретом из изюма и кунжутом Молоко Кунжут Диоксид серы	
Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Gluten Egg Milk Sulphur Dioxide	16€
Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, ντοματίνια Σαντορίνης και δυόσμο Глутέν Αυγό Γάλα Διοξείδιο του θείου	
Хрустящие кабачковые фрикадельки с цацики, помидорами санторини и мятой Глютен Яйца Молоко Диоксид серы	

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.

“Dolmadakia” stuffed vine leaves with rice and local herbs and Greek yogurt sour cream 18€

Milk

Ντολμαδάκια γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά με ξινή κρέμα από Ελληνικό γιαούρτι

Γάλα

Долма с рисом и травами с кислым кремом из греческого йогурта

Μολοκο

Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon 20€

Milk | Mollusc | Sulphur Dioxide

Μύδια αχνιστά με λευκό κρασί, φινόκιο, σκόρδο και λεμόνι

Γάλα | Μαλάκια | Διοξείδιο του θείου

Мидии на пару с белым вином, фенхелем, чесноком и лимоном

Μολοκο | Моллюски | Диоксид серы

Prawns “Saganaki” with Feta and spicy tomato sauce 20€

Celery | Crustaceans | Milk | Sulphur Dioxide

Γαρίδες σαγανάκι με φέτα και πικάντικη σάλτσα ντομάτας

Σέλινο | Οστρακοειδή | Γάλα | Διοξείδιο του θείου

Креветки саганакι с фетой и острой томатной соусом

Сельдерей | Ракообразные | Μολοκο | Диоксид серы

Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion 24€

Celery | Milk | Mollusc | Sulphur Dioxide

Λιαστό χταπόδι σχάρας με φάβα και καραμελωμένο κρεμμύδι

Σέλινο | Γάλα | Μαλάκια | Διοξείδιο του θείου

Сушёный осьминог на гриле с фава и карамелизированным луком

Сельдерей | Μολοκο | Моллюски | Диоксид серы

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.

Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon 22€
Gluten | Egg | Milk | Mollusc

Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Μολάκια

Жареный кальмар с майонезом из каперсов и лимоном
Глютен | Яйца | Молоко | Моллюски

Mini beef kebabs "Yogurtlu" with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika 20€
Gluten | Egg | Milk

Μίνι κεμπάπ μοσχαρίσιο «Yogurtlu» με ελληνικό γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα

Мини-шашлычки из говядины «Йогуртлу» с греческим йогуртом, томатным соусом и копченой паприкой
Глютен | Яйца | Молоко

CHOICE OF SALADS

Greek salad with Feta and Kalamata olives 17€
Milk | Sulphur Dioxide

Ελληνική σαλάτα με Φέτα και ελιές Καλαμών
Γάλα | Διοξείδιο του θείου

Греческий салат с фетой и оливками Каламата
Μолоко | Диоксид серы

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.

**“Cretan Dakos” with barley rusk, tomato,
“Xinomizythra” cheese, olive oil and oregano**

17€

Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

**«Κρητικός Ντάκος» με φρυγανιά κριθαριού, ντομάτα, ξινομιζύθρα,
ελαιόλαδο και ρίγανη**

Γλουτένη | Γάλα | Διοξείδιο του θείου

**«Критский даκος» с ячменным сухарем, помидорами, сыром
«Ксиномизитра», оливковым маслом и орегано**

Глютен | Молоко | Диоксид серы

SOUP

Fish soup infused with saffron from Kozani

18€

Celery | Fish

Ψαρόσουπα με σαφράν Κοζάνης

Σέλνο | Ψάρι

Рыбный суп с шафраном из Козани

Сельдерей | Рыба

CHOICE OF MAIN DISHES

Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta 20€

Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

Σκιουφιχτά με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο, ελιές και φέτα

Γλουτένη | Γάλα | Διοξειδίο του θείου

Скьюфита с соусом из запечённых помидоров, чесноком, оливками и фетой

Глютен | Молоко | Диоксид серы

Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots and zucchini, served with aioli and lemon 24€

Egg | Fish | Milk | Mustard

Λαβράκι στη σχάρα με βραστές πατατούλες, καρότα και κολοκυθάκια, σάλτσα αγιολί και λεμόνι

Αυγό | Ψάρι | Γάλα | Μουστάρδα

Гриль сибас с отварным картофелем, морковью и цуккини, соусом айоли и лимоном

Яйца | Рыба | Молоко | Горчица

Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese 22€

Milk

Φιλέτο κοτόπουλου «Κοκκινιστό» με σάλτσα ντομάτας, τραγανές πατάτες και τυρί «Μυζήθρα παλαιωμένη»

Γάλα

Куриное филе «Коккинисто» с томатным соусом, хрустящим картофелем и сыром «Агед Мизитра»

Μолоκο

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.

Pork souvlaki on the grill, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes 23€
Milk | Mustard | Sulphur Dioxide

Σουβλάκι χοιρινό στη σχάρα, σαλάτα ντομάτας-μαϊντανού, τζατζίκι και τραγανές πατάτες
Γάλα | Μουστάρδα | Διοξείδιο του θείου

Свинина сувлаки на гриле, салат из помидоров и петрушки, цацики и хрустящий картофель
Μολοκο | Горчица | Диоксид серы

Traditional Moussaka, layers of aromatic minced meat, eggplant and creamy bechamel 24€
Celery | Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

Παραδοσιακός μουσακάς, στρώσεις από αρωματικό κιμά, μελιτζάνα και κρεμώδη μπεσαμέλ
Σέλινο | Γλουτένη | Γάλα | Διοξείδιο του θείου

Традиционная мусака, слои ароматного фарша, баклажанов и сливочного бешамеля
Сельдерей | Глютен | Молоко | Диоксид серы

Lamb "Kleftiko" wrapped in crispy phyllo pastry with potatoes, onions, peppers and Graviera cheese 22€
Celery | Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

Αρνί «Κλεφτικό» τυλιγμένο σε τραγανό φύλλο με πατάτες, κρεμμύδια, πιπεριές και γραβιέρα
Σέλινο | Γλουτένη | Γάλα | Διοξείδιο του θείου

Баранина «Клефтико», завернутая в хрустящее тесто филло с картофелем, луком, перцем и сыром Гравиера
Сельдерей | Глютен | Молоко | Диоксид серы

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.

Seafood orzo pasta with mussels, prawns, calamari, tomato and herbs 25€

Celery | Gluten | Crustaceans | Milk | Mollusc | Sulphur Dioxide

Κριθαράκι με θαλασσινά, μύδια, γαρίδες, καλαμάρια, ντομάτα και μυρωδικά

Σέλινο | Γλουτένη | Καρκινοειδή | Γάλα | Μαλάκια | Διοξείδιο του θείου

Паста орзо с морепродуктами: мидиями, креветками, кальмарами, помидорами и зеленью

Сельдерей | Глютен | Ракообразные | Молоко | Моллюски | Дioxid серы

Vegetarian Moussaka layers of eggplant, potato and creamy bechamel 21€

Celery | Gluten | Milk

Χορτοφαγικός μουσακάς με στρώσεις μελιτζάνας, πατάτας και κρεμώδους μπεσαμέλ

Σέλινο | Γλουτένη | Γάλα

Вегетарианская мусака из баклажанов, картофеля и сливочного бешамеля

Сельдерей | Глютен | Молоко

Grilled swordfish with lemon olive oil sauce, fennel and rocket salad, cherry tomatoes and spring onion 28€

Fish | Mustard

Ψητός ξιφίας με λαδολέμονο, σαλάτα φινόκιο και ρόκα με ντοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι

Ψάρι | Μουστάρδα

Запечённый меч-рыба с оливковым маслом и лимоном, салат из фенхеля и руколы с помидорами черри и свежим луком

Рыба | Горчица

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.

DESSERTS

Choco pistachio parfait with ganache and virgin olive oil 15€
Egg | Milk | Nuts

Παρφέ σοκολάτας και φιστικιού με γκανάς σοκολάτας και ελαιόλαδο
Αυγό | Γάλα | Ξηροί καρποί

Шоколадно-фисташковый парфе с ганашем и оливковым маслом
Яйца | Молоко | Орехи

“Galaktoboureko” crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream 15€
Gluten | Egg | Milk

Γαλακτομπούρεκο με τραγανό φύλλο, κρέμα σμιγδάλι και παγωτό βανίλια
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα

Γαλακτοбуреко с хрустящей корочкой и ванильным мороженым
Глютен | Яйца | Молоко

Orange traditional cake with syrup, yogurt cream and candied citrus 10€
Gluten | Egg | Milk

Παραδοσιακό κέικ πορτοκαλιού με σιρόπι, κρέμα γιαουρτιού και γλασαρισμένα εσπεριδοειδή
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα

Традиционный апельсиновый торт с сиропом, йогуртовым кремом и цуккатами из цитрусовых
Глютен | Яйца | Молоко

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.

Seasonal fruit salad with lemon dressing 15€
Εποχική φρουτοσαλάτα με σάλτσα λεμονιού
Сезонный фруктовый салат с лимонной заправкой

Ice cream selection 10€
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Milk

Επιλογή παγωτού
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα
Γάλα

Выбор мороженого
Ванильное, шоколадное, клубничное, банановое
Молоко

Sorbet selection 15€
Mango sorbet, lime sorbet
Επιλογή σορμπέ
Σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λάιμ
Выбор сорбетов
Манговое сорбе, лаймовое сорбе

VEGAN OPTIONS

STARTERS

Greek salad with plant-based Feta and Kalamata olives 15€
Sulphur Dioxide

Ελληνική σαλάτα με φυτική φέτα και ελιές Καλαμάτας
Διοξείδιο του θείου

Греческий салат с растительной фетой и оливками Каламата
Диоксид серы

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.

Crispy potatoes with thyme Τραγανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном	15€
Grilled plant cheese with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Sesami Sulphur Dioxide	16€
Φυτικό τυρί στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Sesami Διοξείδιο του θείου	
Гриль-сыр из растений с копчёным баклажаном, винегретом с изюмом и кунжутом Сезами Диоксид серы	
Split pea puree with lemon Santorini tomatoes, capers, and spring onion Sulphur Dioxide	16€
Πουρές από κίτρινα μπιζέλια με ντομάτες Σαντορίνης, κάπαρη και φρέσκο κρεμμύδι Διοξείδιο του θείου	
Пюре из гороха с лимонными помидорами Санторини, каперсами и зеленым луком Диоксид серы	
“Dolmadakia” stuffed vine leaves with rice, local herbs and lemon-olive oil dressing Mustard	18€
Ντολμαδάκια γεμιστά με ρύζι με μυρωδικά και λαδολέμονο Μουστάρδα	
Долма,аршированная рисом с травами и оливковым маслом с лимоном Горчица	

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.

MAIN COURSES

Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic and olives Gluten	20€
Κρητικά ζυμαρικά «Σκιουφιχτά» με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο και ελιές Gluten	
Скьюфита с соусом из запечённых помидоров, чесноком и Оливками Gluten	
Mushrooms gyros with spicy pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki and tomatoes Gluten Soya Sulphur Dioxide	22€
Γύρος μανιταριών με πικάντικα μανιτάρια πλευρώτους, ψητή πίτα, τζατζίκι από γιαούρτι σόγιας και ντομάτες Γλουτένη Σόγια Διοξείδιο του θείου	
Гирос с острыми грибами вешенками, жареная пита, цацики из соевого йогурта и помидоры Глютен Соя Диоксид серы	
Aubergine "Yogurtlu" with soy yogurt, tomato sauce and smoked paprika Gluten Sulphur Dioxide	19€
Μελιτζάνα «Yogurtlu» με γιαούρτι σόγιας, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα Γλουτένη Διοξείδιο του θείου	
Баклажаны «Йогуртлу» с соевым йогуртом, томатным соусом и копченой паприкой Глютен Диоксид серы	

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.

DESSERTS

Seasonal fruit salad with lemon dressing 15€
Φρουτοσαλάτα με σρόπι λεμονιού
Фруктовый салат с лимонным сиропом

Sorbet selection 15€
Mango sorbet, lime sorbet
Επιλογή σορμπέ
Σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λάιμ
Выбор сорбетов
Манговое сорбе, лаймовое сорбе

Semolina pudding with dry fruits, nuts and plant vanilla 15€
ice cream
Gluten | Nuts | Soya

Σμιγδαλένια κρέμα με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και φυτικό
παγωτό βανίλια
Γλουτένη | Ξηροί καρποί | Σόγια

Пудинг из манной крупы с сухофруктами, орехами и растительным
ванильным мороженым
Глютен | Орехи | Соя

TODDLER'S MENU

Cream of green vegetables, rice, and olive oil 10€
Κρέμα από πράσινα λαχανικά, ρύζι και ελαιόλαδο
Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла

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.

Cream of chicken, potato, carrots, and celery Celery	10€
Κρέμα κοτόπουλου, πατάτας, καρότων και σέλινου Σέλινο	
Крем-суп из курицы, картофеля, моркови и сельдерея Сельдерей	
Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Fish	10€
Κρέμα από φιλέτο ψαριού ποσέ, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Ψάρι	
Крем-суп из отварного рыбного филе, кабачков, моркови и картофеля Рыба	
Cream of seasonal fruits and biscuits Gluten Milk	10€
Κρέμα εποχικών φρούτων και μπισκότων Γλουτένη Γάλα	
Крем из сезонных фруктов и печенье Глютен Молоко	

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.

KIDS MENU

STARTERS

- Greek salad with Feta and Kalamata olives** 17€
Milk | Sulphur Dioxide
- Ελληνική σαλάτα με Φέτα και ελιές Καλαμών**
Γάλα | Διοξειδίο του θείου
- Греческий салат с фетой и оливками Каламата**
Μολοκο | Διοксид серы
- Crispy potatoes with thyme** 17€
Τραγανές πατάτες με θυμάρι
Хрустящий картофель с тимьяном
- Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint** 17€
Gluten | Egg | Milk | Sulphur Dioxide
- Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, ντοματίνια Σαντορίνης και δυόσμο**
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Διοξειδίο του θείου
- Хрустящие кабачковые фрикадельки с цацικι, помидорами Санторини и мятой**
Глютен | Яйца | Молоко | Дιοксид серы
- Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon** 17€
Gluten | Egg | Milk | Mollusc
- Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι**
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Μαλάκια
- Жареный кальмар с майонезом из каперсов и лимоном**
Глютен | Яйца | Молоко | Моллюски

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.

MAIN COURSES

- Mini beef kebabs "Yogurtlu" with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika** 19€
Gluten | Egg | Milk
- Μίνι κεμπάπ μοσχαρίσιο «Yogurtlu» με ελληνικό γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα**
Γλουτένη | Αυγό | Γάλα
- Мини-шашлычки из говядины «Йогуртлу» с греческим йогуртом, томатным соусом и копченой паприкой**
Глютен | Яйца | Молоко
- Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta** 19€
Gluten | Milk | Sulphur Dioxide
- Κρητικά ζυμαρικά «Σκιουφιχτά» με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο και ελιές**
Γλουτένη | Γάλα | Διοξείδιο του θείου
- Скиуфикта с соусом из запеченных помидоров, чесноком, оливками и фетой**
Глютен | Молоко | Дисульфид серы
- Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli and lemon** 19€
Egg | Fish | Milk | Mustard
- Λαβράκι στη σχάρα με βραστές baby πατάτες, καρότα και κολοκυθάκια, σάλτσα αγιολί και λεμόνι**
Αυγό | Ψάρι | Γάλα | Μουστάρδα
- Лаврак на гриле с вареным картофелем, морковью и цукини, соусом айоли и лимоном**
Яйца | Рыба | Молоко | Горчица

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.

Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese 19€

Milk

Φιλέτο κοτόπουλου «Κοκκινιστό» με σάλτσα ντομάτας, τραγανές πατάτες και τυρί «Μυζήθρα παλαιωμένη»

Γάλα

Κυρινό φιλέ «Κοκκινιστό» с тоmатным соусом, хрустящим картофелем и сыром «Агед Мизитра»

Μολοκο

Mushrooms gyros with pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki and tomatoes 19€

Gluten | Soya | Sulphur Dioxide

Γύρος μανιταριών με πικάντικα μανιτάρια πλευρώτους, ψητή πίτα ,τζατζίκι από γιαούρτι σόγιας και ντομάτες

Γλουτένη | Σόγια | Διοξειδίο του θείου

Гирос с острыми грибами плевротус, запеченная пита, дзадзики из соевого йогурта и помидоры

Глютен | Соя | Диоксид серы

AND MORE...

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

Gluten | Egg | Sesami

Παιδικό μπιφτέκι με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανητές

Γλουτένη | Αυγό | Σουσάμι

Детский гамбургер из говядины с помидором, салатом и картошкой фри

Глютен | Яйца | Кунжут

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.

Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries 18€
Gluten | Egg

Κοτομπουκές με ντομάτα, αγγούρι και πατάτες τηγανιτές
Γλουτένη | Αυγό

Κυρινιές νάγκετς με помидорами, огурцами и картофелем фри
Глютен | Яйцо

Fish fingers with tomato, cucumber and French fries 18€
Gluten | Egg | Fish

Ψαροκροκέτες με ντομάτα, αγγούρι και πατάτες τηγανητές
Γλουτένη | Αυγό | Ψάρι

Рыбные палочки с помидорами, огурцами и картофелем фри
Глютен | Яйца | Рыба

Penne pasta with tomato sauce 18€
Celery | Gluten

Ζυμαρικά πέννες με σάλτσα ντομάτα
Σέλινο | Γλουτένη

Паста пенне с томатным соусом
Сельдерей | Глютен

DESSERTS

Choco pistachio parfait with ganache and virgin olive oil 12€
Egg | Milk | Nuts

Παρφέ με σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης με γκανάς και παρθένο ελαιόλαδο
Αυγό | Γάλα | Ξηροί καρποί

Шоколадно-фисташковый парфе с ганашем и оливковым маслом
Яйца | Молоко | Орехи

“Galaktoboureko” crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream 12€
Milk | Nuts

Γαλακτομπούρεκο με τραγανό φύλλο, κρέμα σμιγδάλι και παγωτό βανίλια
Γάλα | Ξηροί καρποί

Γαλακτοбурекo с хрустящей корочкой и ванильным мороженым
Μολοκο | Орехи

Kids fruit salad with seasonal fruits 12€
Παιδική φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής
Детский фруктовый салат

Ice cream selection 12€
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Milk

Επιλογή παγωτού
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα
Γάλα

Выбор мороженого
Ванильное, шоколадное, клубничное, банановое
Μολοκο

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.

Sorbet selection 12€
Mango sorbet, lime sorbet
Επιλογή σορμπέ
Σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λάιμ
Выбор сорбетов
Манговое сорбе, лаймовое сорбе