

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

	<p>Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar, and fresh herbs</p>	15€
	<p>Τζατζίκι με αγγούρι, ελαιόλαδο, ξύδι και φρέσκα μυρωδικά Греческий йогурт цацικι с огурцом, оливковым маслом, уксусом и свежими травами</p>	
	<p>Crispy potatoes with thyme</p>	15€
	<p>Τραχανές πατάτες με θυμάρι Хрустящий картофель с тимьяном</p>	
	<p>Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds</p>	17€
	<p>Χαλούμι στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Гриль-халуми с копченым баклажаном, винегретом из изюма и кунжутом</p>	
	<p>Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint</p>	16€
	<p>Τραχανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, ντοματίνια Σαντορίνης και δυόσμο Хрустящие кабачковые фрикадельки с цацικι, помидорами санτοрини и мятой</p>	
	<p>“Dolmadakia” stuffed vine leaves with rice and local herbs and Greek yogurt sour cream</p>	18€
	<p>Ντολμαδάκια γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά με ξινή κρέμα από Ελληνικό γιαούρτι Долма с рисом и травами с кислым кремом из греческого йогурта</p>	
	<p>Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon</p>	20€
	<p>Μύδια αχνιστά με λευκό κρασί, φινόκιο, σκόρδο και λεμόνι Мидии на пару с белым вином, фенхелем, чесноком и лимоном</p>	
	<p>Prawns “Saganaki” with Feta and spicy tomato sauce</p>	20€
	<p>Γαρίδες σαγανάκι με φέτα και πικάντικη σάλτσα ντομάτας Креветки саганаки с фетой и острой томатной соусом</p>	
	<p>Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion</p>	24€
	<p>Λιαστό χταπόδι σχάρας με φάβα και καραμελωμένο κρεμμύδι Сушёный осьминог на гриле с фава и карамелизированным луком</p>	

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*



Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon

22€

Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι
Жареный кальмар с майонезом из каперсов и лимоном



Mini beef kebabs "Yogurtlu" with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika

20€

Μίνι κεμπάπ μοσχαρίσιο «Yogurtlu» με ελληνικό γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα

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

CHOICE OF SALADS



Greek salad with Feta and Kalamata olives

17€

Ελληνική σαλάτα με Φέτα και ελιές Καλαμών
Греческий салат с фетой и оливками Каламата



"Cretan Dakos" with barley rusk, tomato, "Xinomizythra" cheese, olive oil and oregano

17€

«Κρητικός Ντάκος» με φρυγανιά κριθαριού, ντομάτα, Ξινομιζύθρα, ελαιόλαδο και ρίγανη
«Критский дакос» с ячменным сухарем, помидорами, сыром «Ксиномизитра», оливковым маслом и орегано

SOUP



Fish soup infused with saffron from Kozani

18€

Ψαρόσουπα με σαφράν Κοζάνης
Рыбный суп с шафраном из Козани

 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** 20€
Σκιουφιχτά με σάλτσα ψηπής ντομάτας, σκόρδο, ελιές και φέτα
Скьюфита с соусом из запечённых помидоров, чесноком, оливками и фетой
-     **Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots and zucchini, served with aioli and lemon** 24€
Λαβράκι στη σχάρα με βραστάς πατατούλες, καρότα και κολοκυθάκια, σάλτσα αγιολί και λεμόνι
Гриль сибас с отварным картофелем, морковью и цуккини, соусом айоли и лимоном
-  **Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese** 22€
Φιλέτο κοτόπουλου «Κοκκινιστό» με σάλτσα ντομάτας, τραγανές πατάτες και τυρί «Μυζήθρα παλαιωμένη»
Куриное филе «Коккинисто» с томатным соусом, хрустящим картофелем и сыром «Агед Мизитра»
-    **Pork souvlaki on the grill, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes** 23€
Σουβλάκι χοιρινό στη σχάρα, σαλάτα ντομάτας-μαϊντανού, τζατζίκι και τραγανές πατάτες
Свинина сувлаки на гриле, салат из помидоров и петрушки, цацики и хрустящий картофель
-     **Traditional Moussaka, layers of aromatic minced meat, eggplant and creamy bechamel** 24€
Παραδοσιακός μουσακάς, στρώσεις από αρωματικό κιμά, μελιτζάνα και κρεμώδη μπεσαμέλ
Традиционная мусака, слои ароматного фарша, баклажанов и сливочного бешамеля
-     **Lamb "Kleftiko" wrapped in crispy phyllo pastry with potatoes, onions, peppers and Graviera cheese** 22€
Αρνί «Κλεφτικό» τυλιγμένο σε τραγανό φύλλο με πατάτες, κρεμμύδια, πιπεριές και γραβιέρα
Баранина «Клефтико», завернутая в хрустящее тесто фило с картофелем, луком, перцем и сыром Гравьера

 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



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

25€

Κριθαράκι με θαλασσινά, μύδια, γαρίδες, καλαμάρια, ντομάτα και μυρωδικά
Паста орзо с морепродуктами: мидиями, креветками, кальмарами, помидорами и зеленью



Vegetarian Moussaka layers of eggplant, potato and creamy bechamel

21€

Χορτοφαγικός μουσακάς με στρώσεις μελιτζάνας, πατάτας και κρεμώδους μπεσαμέλ
Vegetарианская мусака из баклажанов, картофеля и сливочного бешамеля



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

28€

Ψητός ξιφίας με λαδολέμονο, σαλάτα φινόκιο και ρόκα με ντοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι
Запечённый меч-рыба с оливковым маслом и лимоном, салат из фенхеля и рукоты с помидорами черри и свежим луком

DESSERTS



Choco pistachio parfait with ganache and virgin olive oil

15€

Παρφέ σοκολάτας και φιστικιού με γκανάς σοκολάτας και ελαιόλαδο
Шоколадно-фисташковый парфе с ганашем и оливковым маслом



"Galaktoboureko" crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream

15€

Γαλακτομπούρεκο με τραγανό φύλλο, κρέμα σιμιγδάλι και παγωτό βανίλια
Галактобуρεко с хрустящей корочкой и ванильным мороженым

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



Orange traditional cake with syrup, yogurt cream and candied citrus

10€

Παραδοσιακό κέικ πορτοκαλιού με σιρόπι, κρέμα γιαουρτιού και γλασαρισμένα εσπεριδοειδή

Традиционный апельсиновый торт с сиропом, йогуртовым кремом и цуккатами из citrusовых

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

Επιλογή παγωτού

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα

Выбор мороженого

Ванильное, шоколадное, клубничное, банановое

Sorbet selection

15€

Mango sorbet, lime sorbet

Επιλογή сорμπέ

Σорμπέ μάνγκο, сорμπέ λάιμ

Выбор сорбетов

Манговое сорбе, лаймовое сорбе

VEGAN OPTIONS

STARTERS



Greek salad with plant-based Feta and Kalamata olives

15€

Ελληνική σαλάτα με φυτική φέτα και ελιές Κалаμάτας

Греческий салат с растительной фетой и оливками Каламата

Crispy potatoes with thyme

15€

Τραχανές πατάτες με θυμάρι

Хрустящий картофель с тимьяном

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

🌿 🍷	Grilled plant cheese with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds	16€
	Φυτικό τυρί στη σχάρα με καπνιστή μελιτζάνα, βινεγκρέτ σταφίδας και σουσάμι Гриль-сыр из растений с копчёным баклажаном, винегретом с изюмом и кунжутом	
🍷	Split pea puree with lemon Santorini tomatoes, capers, and spring onion	16€
	Πουρές από κίτρινα μπιτζέλια με ντομάτες Σαντορίνης, κάπαρη και φρέσκο κρεμμύδι Пюре из гороха с лимонными помидорами Санторини, каперсами и зеленым луком	
🍷	"Dolmadakia" stuffed vine leaves with rice, local herbs and lemon-olive oil dressing	18€
	Ντολμαδάκια γεμιστά με ρύζι με μυρωδικά και λαδολέμονο Долма,аршированная рисом с травами и оливковым маслом с лимоном	

MAIN COURSES




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

🍷 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

	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Фруктовый салат с лимонным сиропом	15€
	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Επιλογή σορμπέ Σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λάιμ Выбор сорбетов Манговое сорбе, лаймовое сорбе	15€
  	Semolina pudding with dry fruits, nuts and plant vanilla ice cream Σμιγδαλένια κρέμα με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και φυτικό παγωτό βανίλια Пудинг из манной крупы с сухофруктами, орехами и растительным ванильным мороженым	15€

TODDLER'S MENU

	Cream of green vegetables, rice, and olive oil Κρέμα από πράσινα λαχανικά, ρύζι και ελαιόλαδο Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	10€
	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Κρέμα κοτόπουλου, πατάτας, καρότων και σέλινου Крем-суп из курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Κρέμα από φιλέτο ψαριού ποσέ, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем-суп из отварного рыбного филе, кабачков, моркови и картофеля	10€
 	Cream of seasonal fruits and biscuits Κρέμα εποχικών φρούτων και μπισκότων Крем из сезонных фруктов и печенье	10€



 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** 17€
Ελληνική σαλάτα με Φέτα και ελιές Κολαμών
Греческий салат с фетой и оливками Каламата
- Crispy potatoes with thyme** 17€
Τραγανές πατάτες με θυμάρι
Хрустящий картофель с тимьяном
-  **Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint** 17€
Τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, ντοματίνια Σαντορίνης και δυόσμο
Хрустящие кабачковые фрикадельки с цацικι, помидорами Санτορίни и мятой
-  **Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon** 17€
Τηγανητό καλαμάρι με μαγιονέζα κάπαρης και λεμόνι
Жареный кальмар с майонезом из каперсов и лимоном




MAIN COURSES

-  **Mini beef kebabs "Yogurtlu" with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika** 19€
Μίνι κειμπάπ μιοσχαρίσιο «Yogurtlu» με ελληνικό γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας και καπνιστή πάπρικα
Мини-шашлычки из говядины «Йогуртлу» с греческим йогуртом, томатным соусом и копченой паприкой
-  **Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta** 19€
Κρητικά ζυμαρικά «Σκιουφιχτά» με σάλτσα ψητής ντομάτας, σκόρδο και ελιές
Скиуфихта с соусом из запеченных помидоров, чесноком, оливками и фетой

 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

- 
Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli and lemon 19€
 Λαβράκι στη σχάρα με βραστάς baby πατάτες, καρότα και κολοκυθάκια, σάλτσα αιολί και λεμόνι
 Лаврак на гриле с вареным картофелем, морковью и цукини, соусом айоли и лимоном
- 
Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese 19€
 Φιλέτο κοτόπουλου «Κοκκινιστό» με σάλτσα ντομάτας, τραγανές πατάτες και τυρί «Μυζήθρα παλαιωμένη»
 Куриное филе «Κοκκινιστό» с томатным соусом, хрустящим картофелем и сыром «Αγед Μιζιτρα»
- 
Mushrooms gyros with pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki and tomatoes 19€
 Γύρος μανταριών με πικάντικα μανιτάρια πλευρώτους, ψητή πίτα ,τζατζίκι από γιαούρτι σόγιας και ντομάτες
 Гирος с острыми грибами плевротус, запеченная пита, дзадзики из соевого йогурта и помидоры

AND MORE...

- 
Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries 18€
 Παιδικό μπιφτέκι με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανητές
 Детский гамбургер из говядины с помидором, салатом и картошкой фри
- 
Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries 18€
 Κοτομπουκές με ντομάτα, αγγούρι και πατάτες τηγανητές
 Куриные наггетсы с помидорами, огурцами и картофелем фри
- 
Fish fingers with tomato, cucumber and French fries 18€
 Ψαροκροκέτες με ντομάτα, αγγούρι και πατάτες τηγανητές
 Рыбные палочки с помидорами, огурцами и картофелем фри

 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



Penne pasta with tomato sauce

Ζυμαρικά πέννες με σάλτσα ντομάτα

Паста пенне с томатным соусом

18€

DESSERTS



Choco pistachio parfait with ganache and virgin olive oil

Παρφέ με σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης με γκανάς και παρθένο ελαιόλαδο

Шоколадно-фисташковый парфе с ганашем и оливковым маслом

12€



"Galaktoboureko" crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream

Γαλακτομπούρεκο με τραγανό φύλλο, κρέμα σιμιγδάλι και παγωτό βανίλια

Γαλακτοбуреко с хрустящей корочкой и ванильным мороженым

12€

Kids fruit salad with seasonal fruits

Παιδική φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής

Детский фруктовый салат

12€



Ice cream selection

Vanilla, chocolate, strawberry, banana

Επιλογή παγωτού

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα

Выбор мороженого

Ванильное, шоколадное, клубничное, банановое

12€

Sorbet selection

Mango sorbet, lime sorbet

Επιλογή сорμπέ

Σорμπέ μάνγκο, сорμπέ λάιμ

Выбор сорбетов

Манговое сорбе, лаймовое сорбе

12€

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