

Ouzo is shaped by the flavours of the Aegean and a culinary approach that is defined by balance. The menu reflects the philosophy of Lefteris Lazarou, the first Greek chef to earn a Michelin star, whose cooking is guided by clean flavours, seasonal produce and a deep understanding of seafood at the core of Mediterranean cuisine.















The catch leads the menu, selected at peak freshness and handled with precision. Garden vegetables from trusted local growers bring colour and vitality, reinforcing a style of cooking that is clear, confident and grounded in tradition while unmistakably modern.

Built around Greek vineyards, the wine list features labels chosen to complement the menu's focus on the sea and seasonal produce. Contemporary Greek cuisine, simply done well.

## MEZE TO SHARE

-   **Greek salad with Feta and Kalamata olives** 19€  
Griechischer salat mit feta und kalamataoliven  
Salade grecque avec feta et olives Kalamata
-   **Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar, and fresh herbs** 18€  
Griechischer joghurt tzatziki mit gurke, olivenöl, essig und frischen kräutern  
Yaourt grec tzatziki avec concombre, huile d'olive, vinaigre et herbes fraîches
- Crispy potatoes with thyme** 10€  
Krosse kartoffeln mit thymian  
Pommes de terre croustillantes au thym
-    **Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds** 19€  
Gegrillter halloumi mit geräuchertem auberginen, rosinen-vinaigrette und sesamsamen  
Halloumi grillé avec aubergines fumées, vinaigrette aux raisins et graines de sésame
-    **Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint** 17€  
Krosse zucchini-bissen mit tzatziki, santorinitoamten und minze  
Bouchées de courgettes croquantes avec tzatziki, tomates de Santorin et menthe
-   **"Dolmadakia" stuffed vine leaves with rice and local herbs and Greek yogurt sour cream** 19€  
"Dolmadakia" gefüllte weinblätter mit reis und lokalen kräutern und griechischem joghurt-sauerrahm  
"Dolmadakia" feuilles de vigne farcies de riz et d'herbes locales avec yaourt grec et crème aigre


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














## MEZE TO SHARE

	<b>Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon</b> Gedämpfte muscheln mit weißwein, fenchel, knoblauch und zitrone Moules vapeur au vin blanc, fenouil, ail et citron	19€
	<b>Prawns "Saganaki" with Feta and spicy tomato sauce</b> Garnelen "Saganaki" mit Feta und scharfer tomatensauce Crevettes "Saganaki" avec Feta et sauce tomate épicée	20€
	<b>Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion</b> Songetrockneter gegrillter oktopus mit gelbem spalterbsenpüree und karamellisierten zwiebeln Poulpe grillé séché au soleil avec purée de pois cassés jaunes et oignons caramélisés	19€
	<b>Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon</b> Ägäischer frittiertes tintenfisch mit kapern-mayonnaise und zitrone Calamars frits égéens avec mayonnaise aux câpres et citron	19€
	<b>Mini beef kebabs "Yogurtlu" with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika</b> Mini-rindfleisch-kebabs "Yogurtlu" mit griechischem joghurt, tomatensauce und geräuchertem paprika Mini brochettes de bœuf "Yogurtlu" avec yaourt grec, sauce tomate et paprika fumé	20€





## SOUP

	<b>Fish soup infused with saffron from Kozani</b> Fischsuppe mit safran aus kozani Soupe de poisson infusée au safran de Kozani	18€
---	---	-----















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** 25€  
Kretische pasta "Skioufihta" mit gerösteter tomatensauce, knoblauch, oliven und Feta  
Pâtes crétoises "Skioufihta" avec sauce tomate rôtie, ail, olives et Feta
-    **Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots and zucchini, served with aioli and lemon** 28€  
Gegrillter Ägäischer seabass mit kleinen gekochten kartoffeln, karotten und zucchini, serviert mit aioli und zitrone  
Bar de l'Égée grillé avec pommes de terre nouvelles bouillies, carottes et courgettes, servi avec aioli et citron
-    **Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese** 30€  
Hähnchenfilet "Kokkinisto" mit tomatensauce, krossen kartoffeln und "Aged Mizithra" käse  
Filet de poulet "Kokkinisto" avec sauce tomate, pommes de terre croustillantes et fromage "Mizithra vieilli"
-   **Pork souvlaki on the grill, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes** 32€  
Schweine souvlaki vom grill, tomaten-petersilien-salat, tzatziki und krosse kartoffeln  
Souvlaki de porc au grill, salade de tomates et persil, tzatziki et pommes de terre croustillantes
-     **Traditional Moussaka, layers of aromatic minced meat, eggplant and creamy bechamel** 28€  
Traditionelle moussaka, schichten aus aromatischem hackfleisch, aubergine und cremiger bechamel  
Moussaka traditionnelle, couches de viande hachée aromatique, aubergine et béchamel crémeuse















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

  	<b>Lamb "Kleftiko" wrapped in crispy phyllo pastry with potatoes, onions, peppers and Graviera cheese</b> Lamm "Kleftiko" eingewickelt in knusprigem phyllo-teig mit kartoffeln, zwiebeln, paprika und graviera käse Agneau "Kleftiko" enveloppé dans une pâte filo croustillante avec pommes de terre, oignons, poivrons et fromage Graviera	35€
      	<b>Seafood orzo pasta with mussels, prawns, calamari, tomato and herbs</b> Meeresfrüchte-orzo-pasta mit muscheln, garnelen, calamari, tomate und kräutern Pâtes orzo aux fruits de mer avec moules, crevettes, calamars, tomate et herbes	28€
  	<b>Vegetarian Moussaka, layers of eggplant, potato and creamy bechamel</b> Vegetarische moussaka, schichten aus aubergine, kartoffel und cremiger bechamel Moussaka végétarienne, couches d'aubergine, de pomme de terre et de béchamel crémeuse	30€
  	<b>Chicken Gyros, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes</b> Hähnchen gyros, tomaten-petersilien-salat, tzatziki und krosse kartoffeln Gyros de poulet, salade de tomates et persil, tzatziki et pommes de terre croustillantes	28€

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



### **Choco pistachio parfait with ganache and virgin olive oil**

16€

Choco-pistazien-parfait mit ganache und jungem olivenöl  
Parfait chocolat-pistache avec ganache et huile d'olive vierge



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

16€

"Galaktoboureko" knuspriger phyllo-teig mit semolinacreme und vanilleeis  
"Galaktoboureko" pâte filo croustillante avec crème de semoule et glace à la vanille



### **Orange traditional cake with syrup, yogurt cream and candied citrus**

16€

Traditioneller orangenkuchen mit sirup, joghurtcreme und kandierten zitrusfrüchten  
Gâteau traditionnel à l'orange avec sirop, crème au yaourt et agrumes confits

### **Seasonal fruit salad with lemon dressing**

12€

Saisonale obstsalat mit zitronendressing  
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron



### **Selection of ice creams - Vanilla | Chocolate | Strawberry | Banana**

3€

Auswahl an Eiscremes - Vanille | Schokolade | Erdbeere | Banane  
Sélection de glaces - Vanille | Chocolat | Fraise | Banane

### **Selection of sorbets - Lime | Mango**

3€

Auswahl an Sorbets - Limette | Mango  
Sélection de sorbets - Citron vert | Mangue

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

## VEGAN MENU



### STARTERS

-  **Greek salad with plant-based Feta and Kalamata olives** 19€  
Griechischer salat mit pflanzlichem feta und kalamataoliven  
Salade grecque avec feta à base de plantes et olives kalamata
- Crispy potatoes with thyme** 10€  
Krosse kartoffeln mit thymian  
Pommes de terre croustillantes au thym
-    **Grilled plant cheese with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds** 19€  
Gegrillter pflanzlicher käse mit geräucherten auberginen, rosinen-vinaigrette und sesamsamen  
Fromage végétal grillé avec aubergines fumées, vinaigrette aux raisins et graines de sésame
-  **Split pea puree with lemon Santorini tomatoes, capers, and spring onion** 17€  
Spalterbsenpüree mit zitrone, santorinitoamten, kapern und frühlingzwiebeln  
Purée de pois cassés avec citron, tomates de Santorin, câpres et oignon nouveau
-  **"Dolmadakia" stuffed vine leaves with rice, local herbs and lemon-olive oil dressing** 19€  
"Dolmadakia" gefüllte weinblätter mit reis, lokalen kräutern und zitronen-olivenöl-dressing  
"Dolmadakia" feuilles de vigne farcies de riz, herbes locales et vinaigrette au citron et à l'huile d'olive















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

## MAIN COURSES

-  **Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic and olives** 25€  
Kretische pasta "Skioufihta" mit gerösteter tomatensauce, knoblauch und oliven  
Pâtes crétoises "Skioufihta" avec sauce tomate rôtie, ail et olives
-  **Mushrooms gyros with spicy pleurotus mushrooms, pita bread, coconut yogurt mint tzatziki and tomatoes** 27€  
Pilz-gyros mit scharfen pleurotus-pilzen, pita-brot, kokosjoghurt-minze-tzatziki und tomaten  
Gyros de champignons avec pleurotes épicés, pain pita, tzatziki à la menthe et yaourt de coco, et tomates
-  **Aubergine "Yogurtlu" with coconut yogurt, tomato sauce and smoked paprika** 20€  
Aubergine "Yogurtlu" mit kokos-joghurt, tomatensauce und geräuchertem paprika  
Aubergine "Yogurtlu" avec yaourt de coco, sauce tomate et paprika fumé

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



**Semolina pudding with dry fruits, nuts and plant vanilla ice cream** 16€  
Semolina-pudding mit trockenen früchten, nüssen und pflanzlichem vanilleeis  
Pouding à la semoule avec fruits secs, noix et glace vanille végétalienne



**Seasonal fruit salad with lemon dressing** 12€  
Saisonale obstsalat mit zitronendressing  
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron

**Selection of sorbets - Lime | Mango** 3€  
Auswahl an Sorbets - Limette | Mango  
Sélection de sorbets - Citron vert | Mangue

*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*

## TODDLER'S MENU

	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b>	10€
	Grüne gemüsecreme mit reis und olivenöl Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive	
	<b>Cream of chicken, potato and carrots</b>	10€
	Hühnercrème, kartoffel und karotten Velouté de poulet, pomme de terre et carottes	
	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b>	10€
	Fischcreme mit zucchini, karotten und kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pomme de terre	
	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b>	10€
	Saisonale fruchtcreme mit keksen Velouté de fruits de saison et biscuits	




*All our Ikos baby selections have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added.*

*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

	<b>Greek salad with Feta and Kalamata olives</b> Griechischer salat mit feta und kalamataoliven Salade grecque avec feta et olives kalamata	14€
	<b>Crispy potatoes with thyme</b> Krosse kartoffeln mit thymian Pommes de terre croustillantes au thym	10€
	<b>Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint</b> Krosse zucchini-bissen mit tzatziki, santorinitoamten und minze Bouchées de courgettes croquantes avec tzatziki, tomates de Santorin et menthe	12€
	<b>Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon</b> Ägäischer frittiertes tintenfisch mit kapern-mayonnaise und zitrone Calamars frits égéens avec mayonnaise aux câpres et citron	14€















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




## MAIN COURSES

-   **Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta** 16€  
Kretische pasta "Skioufihta" mit gerösteter tomatensauce, knoblauch, oliven und feta  
Pâtes crétoises "Skioufihta" avec sauce tomate rôtie, ail, olives et feta
-    **Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli and lemon** 18€  
Gegrillter Ägäischer seabass mit kleinen gekochten kartoffeln, karotten und zucchini, serviert mit aioli und zitronen  
Bar de l'Égée grillé avec pommes de terre nouvelles bouillies, carottes et courgettes, servi avec aioli et citron
-   **Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese** 19€  
Hähnchenfilet "Kokkinisto" mit tomatensauce, krossen kartoffeln und "Aged Mizithra" käse  
Filet de poulet "Kokkinisto" avec sauce tomate, pommes de terre croustillantes et fromage "Mizithra vieilli"
-    **Chicken Gyros, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes** 18€  
Hähnchen gyros, tomaten-petersilien-salat, tzatziki und krosse kartoffeln  
Gyros de poulet, salade de tomates et persil, tzatziki et pommes de terre croustillantes

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

## AND MORE...

 	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries</b> Kinderburguer mit tomate, salat und pommes frites Burger enfant, avec tomates, laitue & frites	14€
	<b>Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries</b> Hähnchen-nuggets mit tomate, gurke und pommes frites Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites	12€
 	<b>Fish fingers with tomato, cucumber and French fries</b> Fischstäbchen mit tomate, gurke und pommes frites Bâtonnets de poisson avec tomate, concombre et frites	12€
 	<b>Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce</b> Pizza margarita mit mozzarella und tomatensauce Pizza margarita avec mozzarella et sauce tomate	14€
	<b>Penne pasta with tomato sauce</b> Penne mit tomatensauce Penne à la sauce tomate	12€

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



### **Choco pistachio parfait with ganache and olive oil**

14€

Choco-pistazien-parfait mit ganache und jungem olivenöl  
Parfait chocolat-pistache avec ganache et huile d'olive vierge



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

14€

"Galaktoboureko" knuspriger phyllo-teig mit semolinacreme und vanilleeis  
"Galaktoboureko" pâte filo croustillante avec crème de semoule et glace à la vanille

### **Kids fruit salad with seasonal fruits**

10€

Kinder-obstsalat mit saisonalen früchten  
Salade de fruits pour enfants avec des fruits de saison



### **Selection of ice creams - Vanilla | Chocolate | Strawberry | Banana**

3€

Auswahl an Eiscremes - Vanille | Schokolade | Erdbeere | Banane  
Sélection de glaces - Vanille | Chocolat | Fraise | Banane

### **Selection of sorbets - Lime | Mango**

3€

Auswahl an Sorbets - Limette | Mango  
Sélection de sorbets - Citron vert | Mangue

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