

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 Ensalada griega con feta y aceitunas Kalamata Греческий салат с фетой и оливками Каламата	19€
	Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar, and fresh herbs Yogur griego tzatziki con pepino, aceite de oliva, vinagre y hierbas frescas Греческий йогурт дзадзики с огурцом, оливковым маслом, уксусом и свежими травами	18€
	Crispy potatoes with thyme Patatas crujientes con tomillo Хрустящие картофель с тимьяном	10€
	Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Halloumi a la parrilla con berenjenas ahumadas, vinagreta de pasas y semillas de sésamo Гриль-халуми с копченым баклажаном, винегретом из изюма и кунжутными семечками	19€
	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Bocaditos crujientes de calabacín con tzatziki, tomates de Santorini y menta Хрустящие кусочки цуккини с дзадзики, помидорами Санторини и мятой	17€
	"Dolmadakia" stuffed vine leaves with rice and local herbs and Greek yogurt sour cream "Dolmadakia" hojas de vid rellenas de arroz, hierbas locales y crema agria de yogur griego "Долмадакия" фаршированные виноградные листья с рисом, местными травами и греческим йогуртом-сметаной	19€


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

	Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon Mejillones al vapor con vino blanco, hinojo, ajo y limón Приготовленные на пару мидии с белым вином, фенхелем, чесноком и лимоном	19€
	Prawns "Saganaki" with Feta and spicy tomato sauce Gambas "Saganaki" con Feta y salsa de tomate picante Креветки "Саганакис" с фетой и острой томатной соусом	20€
	Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion Pulpo a la parrilla secado al sol con puré de guisantes amarillos y cebolla caramelizada Сушеный на солнце гриль-октопус с пюре из желтого гороха и карамелизированным луком	19€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Calamares fritos del Egeo con mayonesa de alcaparras y limón Жареные кальмары Эгейского моря с майонезом из каперсов и лимоном	19€
	Mini beef kebabs "Yogurtlu" with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika Mini kebabs de res "Yogurtlu" con yogur griego, salsa de tomate y pimentón ahumado Мини-кебабы из говядины "Йогуртлу" с греческим йогуртом, томатным соусом и копченой паприкой	20€

SOUP

	Fish soup infused with saffron from Kozani Sopa de pescado infusionada con azafrán de Kozani Рыбный суп с шафраном из Козани	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 Pasta cretense "Skioufihta" con salsa de tomate asado, ajo, aceitunas y Feta Критская паста "Скьюфифта" с жареным томатным соусом, чесноком, оливками и фетой	25€
  	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots and zucchini, served with aioli and lemon Lubina del Egeo a la parrilla con papas pequeñas hervidas, zanahorias y calabacines, servida con alioli y limón Гриль-лаврак из Эгейского моря с маленьким отварным картофелем, морковью и цуккини, подается с айоли и лимоном	28€
 	Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese Filete de pollo "Kokkinisto" con salsa de tomate, patatas crujientes y queso "Mizithra añejado" Куриное филе "Коккинисто" с томатным соусом, хрустящим картофелем и сыром "Аджед Мизитра"	30€
 	Pork souvlaki on the grill, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes Souvlaki de cerdo a la parrilla, ensalada de tomate y perejil, tzatziki y patatas crujientes Сувлаки из свинины на гриле, салат из помидоров и петрушки, дзадзики и хрустящий картофель	32€
  	Traditional Moussaka, layers of aromatic minced meat, eggplant and creamy bechamel Moussaka tradicional, capas de carne picada aromática, berenjena y bechamel cremosa Традиционная мусака, слои ароматного мясного фарша, баклажанов и кремовой бешамели	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

CHOICE OF MAIN DISHES

-    **Lamb "Kleftiko" wrapped in crispy phyllo pastry with potatoes, onions, peppers and Graviera cheese** 35€
Cordero "Kleftiko" envuelto en masa filo crujiente con patatas, cebollas, pimientos y queso Graviera
Баранина "Клефтико", завернутая в хрустящее фило-тесто с картофелем, луком, перцами и сыром Гравиера
-        **Seafood orzo pasta with mussels, prawns, calamari, tomato and herbs** 28€
Pasta orzo con mariscos, mejillones, gambas, calamares, tomate y hierbas
Паста орзо с морепродуктами, мидиями, креветками, кальмарами, помидорами и травами
-    **Vegetarian Moussaka, layers of eggplant, potato and creamy bechamel** 30€
Moussaka vegetariana, capas de berenjena, patata y bechamel cremosa
Вегетарианская мусака, слои баклажанов, картофеля и кремовой бешамели
-    **Chicken Gyros, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes** 28€
Gyros de pollo, ensalada de tomate y perejil, tzatziki y patatas crujientes
Гирос из курицы, салат из помидоров и петрушки, дзадзики и хрустящий картофель

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€

Parfait de chocolate y pistacho con ganache y aceite de oliva virgen

Парафе с шоколадом и фисташками, ганаш и оливковым маслом первого отжима



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

16€

"Galaktoboureko" masa filo crujiente con crema de sémola y helado de vainilla

"Галактобуреко" хрустящее фило-тесто с кремом из манной крупы и ванильным мороженым



Orange traditional cake with syrup, yogurt cream and candied citrus

16€

Pastel tradicional de naranja con jarabe, crema de yogur y cítricos confitados

Традиционный апельсиновый торт с сиропом, йогуртовым кремом и засахаренными цитрусовыми

Seasonal fruit salad with lemon dressing

12€

Ensalada de frutas de temporada con aderezo de limón

Салат из сезонных фруктов с лимонной заправкой



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

3€

Selección de helados - Vainilla | Chocolate | Fresa | Plátano

Выбор мороженого - Ваниль | Шоколад | Клубника | Банан

Selection of sorbets - Lime | Mango

3€

Selección de sorbetes - Lima | Mango

Выбор сорбетов - Лайм | Манго

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€
Ensalada griega con feta a base de plantas y aceitunas Kalamata
Греческий салат с фетой на растительной основе и оливками Каламата
- Crispy potatoes with thyme** 10€
Patatas crujientes con tomillo
Хрустящий картофель с тимьяном
-    **Grilled plant cheese with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds** 19€
Queso vegetal a la parrilla con berenjenas ahumadas, vinagreta de pasas y semillas de sésamo
Гриль-сыроежка с копчеными баклажанами, винегретом из изюма и кунжутными семечками
-  **Split pea puree with lemon Santorini tomatoes, capers, and spring onion** 17€
Purée de guisantes amarillos con tomates de Santorini, alcaparras y cebollín
Пюре из желтого гороха с томатами Санторини, каперсами и зеленым луком
-  **“Dolmadakia” stuffed vine leaves with rice, local herbs and lemon-olive oil dressing** 19€
Purée de guisantes partidos con tomates Santorini, limón, alcaparras y cebollín
Пюре из разваренного гороха с лимоном, помидорами Санторини, каперсами и зеленым луком

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€
Pasta cretense "Skioufihta" con salsa de tomate asado, ajo y aceitunas
Критская паста "Скьюфифта" с жареным томатным соусом, чесноком и оливками
-  **Mushrooms gyros with spicy pleurotus mushrooms, pita bread, coconut yogurt mint tzatziki and tomatoes** 27€
Gyros de champiñones con pleurotus picantes, pan pita, tzatziki de menta con yogur de coco y tomates
Гирос с грибами, острыми грибами плеуротус, питой, кокосовым йогуртом с мятным дзадзики и помидорами
-  **Aubergine "Yogurtlu" with coconut yogurt, tomato sauce and smoked paprika** 20€
Berenjena "Yogurtlu" con yogur de coco, salsa de tomate y pimentón ahumado
Баклажан "Йогуртлу" с кокосовым йогуртом, томатным соусом и копченой паприкой

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€
Pudín de sémola con frutas secas, frutos secos y helado de vainilla vegetal
Пудинг из манной крупы с сухофруктами, орехами и растительным ванильным мороженым
- Seasonal fruit salad with lemon dressing** 12€
Ensalada de frutas de temporada con aderezo de limón
Салат из сезонных фруктов с лимонной заправкой
- Selection of sorbets - Lime | Mango** 3€
Selección de sorbetes - Lima | Mango
Выбор сорбетов - Лайм | Манго


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

Cream of green vegetables, rice and olive oil 10€
Crema de verduras verdes, arroz y aceite de oliva
Крем из зелёных овощей, рис и оливковое масло















Cream of chicken, potato and carrots 10€
Crema de pollo, patata y zanahorias
Крем-суп из курицы, картофеля и моркови

 **Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes** 10€
Crema de filete de pescado pochado, calabacín, zanahorias y patatas
Крем-суп из отварного филе рыбы, цукини, моркови и картофеля

  **Cream of seasonal fruits and biscuits** 10€
Crema de frutas de temporada y galletas
Крем из сезонных фруктов и печенья

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

	Greek salad with Feta and Kalamata olives Ensalada griega con feta y aceitunas Kalamata Греческий салат с фетой и оливками Каламата	14€
	Crispy potatoes with thyme Patatas crujientes con tomillo Хрустящие картофель с тимьяном	10€
	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Bocaditos crujientes de calabacín con tzatziki, tomates de Santorini y menta Хрустящие кусочки цуккини с дзадзики, помидорами Санторини и мятой	12€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Calamares fritos del Egeo con mayonesa de alcaparras y limón Жареные кальмары Эгейского моря с майонезом из каперсов и лимоном	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€
Pasta cretense "Skioufihta" con salsa de tomate asado, ajo, aceitunas y feta
Критская паста "Скьюфифта" с жареным томатным соусом, чесноком, оливками и фетой
-    **Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli and lemon** 18€
Lubina del Egeo a la parrilla con patatas pequeñas hervidas, zanahorias y calabacines, servida con alioli y limón
Гриль-лаврак из Эгейского моря с маленьким отварным картофелем, морковью и цуккини, подается с айоли и лимоном
-   **Chicken fillet "Kokkinisto" with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese** 19€
Filete de pollo "Kokkinisto" con salsa de tomate, papas crujientes y queso "Mizithra añejado"
Куриное филе "Коккинисто" с томатным соусом, хрустящим картофелем и сыром "Аджед Мизитра"
-    **Chicken Gyros, tomato-parsley salad, tzatziki and crispy potatoes** 18€
Gyros de pollo, ensalada de tomate y perejil, tzatziki y patatas crujientes
Гирос из курицы, салат из помидоров и петрушки, дзадзики и хрустящий картофель

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...

 	Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries Hamburguesa de ternera para niños con tomate, lechuga y patatas fritas Детский бургер с говядиной, помидорами, салатом и картофелем фри	14€
	Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries Nuggets de pollo con tomate, pepino y patatas fritas Куриные наггетсы с помидорами, огурцом и картофелем фри	12€
 	Fish fingers with tomato, cucumber and French fries Palitos de pescado con tomate, pepino y patatas fritas Рыбные палочки с помидорами, огурцом и картофелем фри	12€
 	Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce Pizza margarita con mozzarella y salsa de tomate Пицца Маргарита с моцареллой и томатным соусом	14€
	Penne pasta with tomato sauce Pasta penne con salsa de tomate Паста пенне с томатным соусом	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€

Parfait de chocolate y pistacho con ganache y aceite de oliva virgen

Парафе с шоколадом и фисташками, ганаш и оливковым маслом первого отжима



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

14€

"Galaktoboureko" masa filo crujiente con crema de sémola y helado de vainilla

"Галактобуреко" хрустящее фило-тесто с кремом из манной крупы и ванильным мороженым

Kids fruit salad with seasonal fruits

10€

Ensalada de frutas para niños con frutas de temporada

Детский фруктовый салат с сезонными фруктами



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

3€

Selección de helados - Vainilla | Chocolate | Fresa | Plátano

Выбор мороженого - Ваниль | Шоколад | Клубника | Банан

Selection of sorbets - Lime | Mango

3€

Selección de sorbetes - Lima | Mango

Выбор сорбетов - Лайм | Манго

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