

**OUZO**  
GREEK CUISINE WITH A TWIST

A true culinary pioneer, Lefteris Lazarou was the first chef serving Greek cuisine to earn a Michelin star. He is one of the most influential chefs in his homeland, and his restaurant in Athens, "Varoulko", enjoys an enviable reputation for its unique interpretation of fish and seafood dishes.

At Ouzo Lazarou's innovatively curated menus combine age-old tradition with contemporary Greek elegance, and intriguing influences from his travels. The results are here for you to savour; inspiring seafood and locally sourced ingredients bursting with fresh flavours and moreish aromas from across the globe. Enjoy al fresco and share with those you love.





## STARTER VORSPEISEN ENTREES

	<b>Fish soup with Saffron from Kozani</b>	17€
	Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au Safran de Kozani	
V	<b>Greek salad with Feta and Corfiot olives</b>	17€
	Griechischer Salat mit Feta und korfiotischen Oliven Salade grecque avec Feta et olives corfiotes	
V	<b>Green leaves salad with mountain herbs vinaigrette and cheeseballs</b>	19€
	Grüner Blattsalat mit Bergkräuter-Dressing und Käsebällchen Salade de feuilles vertes avec vinaigrette aux herbes de montagne et boulettes de fromage	
GF	<b>Sea bream ceviche with citrus</b>	22€
	Seebrassen-Ceviche mit Zitrusfrüchten Ceviche de dorade (poisson) aux agrumes	
V	<b>Tzatziki with cucumber, black garlic and dill oil</b>	12€
	Tzatziki-Sauce mit Gurke, schwarzem Knoblauch, Olivenöl und korfiotischen Oliven Tzatziki au concombre, à l'ail noir et à l'huile d'aneth	
V	<b>Crunchy zucchini bites with yoghurt</b>	18€
	Knusprige Zucchini-Häppchen mit Joghurt Bouchées de courgettes croustillantes au yaourt	
	<b>Fried squid with caper mayonnaise</b>	25€
	Gebatener Tintenfisch mit Kapernmayonnaise Calamars frits avec mayonnaise aux câpres	
GF	<b>Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, baked tomato and oregano</b>	22€
	Garnelen-Saganaki mit Wein aus Limnio, gebackener Tomate und Oregano Crevettes saganaki cuites au vin de Limnos, tomates au four et origan	
GF	<b>Grilled octopus with yellow split pea puree, tomatoes and kritamo</b>	26€
	Gegrillter Oktopus mit gelbem Erbsenpüree Fava, Tomaten und Kritamo-Kräuter Poulpe grillé avec purée de pois jaunes, tomates et kritamo	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

MAIN DISHES  
HAUPTGERICHTE  
PLATS PRINCIPAUX

V	<b>Vegetables "Briam" with feta cream and herbs</b> Gebackenes Gemüse "Briam" mit Feta-Creme und Kräutern Légumes "Briam" à la crème de feta et aux herbes	26€
	<b>Prawns "Kritharoto"</b> "Kritharoto" Orzotto mit Garnelen Crevettes "Kritharoto"	34€
EF	<b>Crispy sea bream fillet with aubergine puree, beetroot and cod caviar cream</b> Knuspriges Seebrassenfilet mit Auberginenpüree, Rote Bete und „Taramas“, eine leicht salzige Creme aus Fischrogen Filet de daurade croustillant avec purée d'aubergine, betteraves et crème de caviar de morue	35€
	<b>Grouper fillet with beetroot-fennel puree, baby carrots, olive dust and lemon foam</b> Filet vom Zackenbarsch mit Fenchel-Rote-Bete-Püree, Babykarotten, Olivenpulver und Zitronenschaum Filet de mérrou avec purée de betterave et de fenouil, petites carottes, poussière d'olives et écume de citron	35€
GF EF	<b>Grilled chicken marinated with yoghurt, herbs and green salad</b> Gegrilltes Hähnchen, mariniert mit Joghurt, Kräutern und grünem Salat Poulet grillé mariné au yaourt, aux herbes et à la salade verte	28€
EF	<b>Pork fillet skewer pita bread with salad, tomato, onion and parsley</b> Schweinefiletspieß auf Fladenbrot mit Salat, Tomate, Zwiebel und Petersilie Brochette de filet de porc pain pita avec salade, tomate, oignon et persil	26€
	<b>Greek traditional slow cooked lamb with cous-cous, shallots and gravy sauce</b> Griechisches traditionell langsam gekochtes Lammfleisch mit Couscous, Schalotten und Bratensoße Agneau grec traditionnel cuit lentement avec couscous, échalotes et sauce au jus de viande	34€
	<b>Traditional Moussaka</b> Traditionelle Moussaka Moussaka traditionnelle	34€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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  
NACHSPEISEN  
DESSERTS

V GF	<b>Yoghurt and white chocolate mousse with strawberries</b> Joghurt mit weißer Schokoladenmousse und Erdbeeren Mousse au yaourt et au chocolat blanc avec fraises	14€
V	<b>Chocolate elastic ganache with white chocolate namelaka and almond dulcey</b> Schokoladen-Elastik-Ganache mit Namelaka aus weißer Schokolade und Mandel-Dulcey Ganache élastique au chocolat avec namelaka au chocolat blanc et dulcey aux amandes	14€ 14€
V	<b>"Galaktobourekó" phyllo pastry, semolina cream with cinnamon ice cream</b> „Galaktobourekó“ , das aus Schichten von knusprigem Filo Teig hergestellt, mit Grieß Creme gefüllt, in duftendem Sirup gebadet wird, mit Zimteis "Galaktobourekó" pâte phyllo, crème de semoule avec glace à la cannelle	14€ 14€
	<b>Antioxidant fruit salad</b> Antioxydantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits	9€
	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate, strawberry, banana</b> Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 OPTIONS

## VEGANE OPTIONEN

### PLATS VEGETALIENS

#### STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

	<b>Greek salad with plant cheese and Corfiot olives</b>	10€
	Griechischer Salat mit veganem Käse und korfiotischen Oliven Salade grecque avec fromage végétal et olives corfiotes	
GF	<b>Potato salad with lemon olive oil and herbs</b>	10€
	Kartoffelsalat mit Zitronen-Olivenöl und Kräutern Salade de pommes de terre à l'huile d'olive citronnée et aux herbes	
GF	<b>Green leaves salad with mountain herbs vinaigrette and cherry tomatoes</b>	16€
	Grüner Blattsalat mit Bergkräuter-Dressing und Kirschtomaten Salade de feuilles vertes avec vinaigrette aux herbes de montagne et tomates cerises	

#### MAIN COURSE · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

GF	<b>Orzotto with tomato and vegetables</b>	11€
	„Kritharoto“ Orzotto mit Tomate und Gemüse Orzotto avec tomates et légumes	
GF	<b>“Briam” vegetables with herbs</b>	26€
	Gebackenes Gemüse "Briam" mit Kräutern Légumes "Briam" aux herbes	
GF	<b>Yellow split pea puree, quinoa tabbouleh, tomato and kritamo</b>	9€
	Gelbes Erbsenpüree Fava, Quinoa-Tabbouleh, Tomaten und Kritamo-Kräuter Purée de pois jaunes, taboulé de quinoa, tomates et kritamo	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 OPTIONS  
VEGANE OPTIONEN  
PLATS VEGETALIENS

Desserts · Nachspeisen · Desserts

<b>Chocolate cake with plant chocolate ice cream</b> Schokoladenkuchen mit Pflanzenschokoladeneis Gâteau au chocolat avec glace au chocolat végétal	14€
<b>Semolina halva with dry fruits and nuts compote</b> Grieß-Halva mit Trockenfrüchtekompott und Nüssen Halva de semoule avec compote de fruits secs et de noix	10€
<b>Antioxidant fruit salad</b> Antioxydantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits	10€
<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate</b> Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## Kleinkinder-Menü

### Menu pour les bambins

GF DF EF	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF DF EF	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
GF DF EF	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

**V** vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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



# KID'S MENU

## STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

	<b>Greek salad with Feta and Corfiot olives</b>	10€
	Griechischer Salat mit Feta und korfiotischen Oliven Salade grecque avec feta et olives Corfiotes	
GF	<b>Potato salad with lemon olive oil and herbs</b>	10€
	Kartoffelsalat mit Zitronen-Ölivenöl und Kräutern Salade de pommes de terre à l'huile d'olive citronnée et aux herbes	
V	<b>Crunchy zucchini bites with yoghurt</b>	12€
	Knusprige Zucchinibällchen mit Joghurt Bouchées de courgettes croustillantes au yaourt	

## MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

V EF	<b>"Giouvetsi" Orzotto with tomato, vegetables and Feta</b>	21€
	"Giouvetsi" Orzotto mit Tomate, Gemüse und Feta Orzotto "Giouvetsi" à la tomate, aux légumes et à la feta	
	<b>Fried squid with caper mayonnaise and french fries</b>	12€
	Gebratener Tintenfisch mit Kapernmayonnaise und Pommes frites Calmar frit avec mayonnaise aux câpres et frites	
GF EF	<b>Grilled chicken marinated with yogurt, herbs and green salad</b>	15€
	Gegrilltes Hähnchen, mariniert mit Joghurt, Kräutern und grünem Salat Poulet grillé mariné au yaourt, aux herbes et à la salade verte	

and more... · und mehr... · et plus encore...

	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries</b>	12€
	Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites	
V	<b>Pizza margarita with Mozzarella and tomato sauce</b>	12€
	Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße Pizza Margarita avec Mozzarella fromage et sauce tomate	
	<b>Penne pasta with tomato or bolognese sauce</b>	12€
	Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße Pennes avec sauce tomate ou bolognaise	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## KID'S MENU

### DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTS

V GF	<b>Yoghurt and white chocolate mousse with strawberries</b> Joghurt und weiße Schokoladenmousse mit Erdbeeren Mousse au yaourt et au chocolat blanc avec fraises	12€
V	<b>"Galaktoboureko" phyllo pastry, semolina cream with vanilla ice cream</b> "Galaktoboureko" Filoteig, Grießcreme mit Vanilleeis "Galaktoboureko" pâte phyllo, crème de semoule avec glace à la vanille	10€
	<b>Seasonal fruit salad</b> Fruchtsalat mit saisonalen Früchten Salade de fruits de saison	10€
	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate, strawberry, banana</b> Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.

