

KOS

FLAVOURS OF THE DODECANESE

The cooking of the Dodecanese is shaped by movement, people, trade and traditions passing between Greece and the Turkish coast. This menu reflects that exchange, where familiar dishes are prepared with bold flavours, simple techniques and a strong sense of place.

Rooted in local recipes and shaped by what grows well here, each plate draws on flavours found in homes across the islands. Honest, generous food, made to be savoured slowly.

Starters

Tomato 'Gavurdayi' 15€
salad with onion, parsley, pomegranate and walnuts
Nuts | Sulphur Dioxide

Tomaten-„Gavurdağı“-
Salat mit Zwiebeln, Petersilie, Granatapfel und Walnüssen
Nüsse | Schwefeldioxid

Salade de tomates « Gavurdağı »
avec oignon, persil, grenade et noix
Fruits à coque | Dioxyde de soufre

Rocket salad 15€
with watermelon, yellow cherry tomatoes, spearmint and sheep cheese mousse
Milk | Mustard | Sulphur Dioxide

Rucolasalat
mit Wassermelone, gelben Kirschtomaten, grüner Minze und Schafskäsemousse
Milch | Senf | Schwefeldioxid

Salade de roquette
avec pastèque, tomates cerises jaunes, menthe fraîche et mousse de fromage de brebis
Lait | Moutarde | Dioxyde de soufre

Tabbouleh 14€
with tomatoes, cucumber and fresh herbs
Gluten | Sulphur Dioxide

Tabbouleh
mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern
Gluten | Schwefeldioxid

Taboulé
aux tomates, concombre et herbes fraîches
Gluten | Dioxyde de soufre

Lemon hummus 14€
with crispy chickpeas, pickled onions and flat bread
Gluten | Sulphur Dioxide | Sesame

Zitronen-Hummus
mit knusprigen Kichererbsen, eingelegten Zwiebeln und Fladenbrot
Gluten | Schwefeldioxid | Sesam

Houmous au citron
avec pois chiches croustillants, oignons marinés et pain plat
Gluten | Dioxyde de soufre | Sésame

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Starters

-  **Local goat cheese 'krasotyri' "fried** **16€**
with cherry tomatoes jam, fried onion and fresh mint
Aged in red wine, this traditional cheese reflects the pastoral heritage of Kos
Gluten | Milk | Soya | Sulphur Dioxide
- Lokaler Ziegenkäse „Krasotyri“**
gebraten, mit Kirschtomatenmarmelade, Röstzwiebeln und frischer Minze
Gluten | Milch | Soja | Schwefeldioxid
- Fromage de chèvre local « Krasotyri »**
frit, avec confiture de tomates cerises, oignons frits et menthe fraîche
Gluten | Lait | Soja | Dioxyde de soufre
- Crusty pastirma bites** **16€**
with Greek yogurt
Gluten | Milk | Soya | Sulphur Dioxide
- Knusprige Pastirma-Häppchen**
mit griechischem Joghurt
Gluten | Milch | Soja | Schwefeldioxid
- Bouchées croustillantes de pastirma**
avec yaourt grec
Gluten | Lait | Soja | Dioxyde de soufre
- Smoked eggplant salad** **15€**
with cherry tomatoes, sumac and walnuts
Nuts | Soya | Sulphur Dioxide | Milk | Peanuts | Sesame
- Geräucherter Auberginensalat**
mit Kirschtomaten, Sumach und Walnüssen
Nüsse | Soja | Schwefeldioxid | Milch | Erdnüsse | Sesam
- Salade d'aubergines fumées**
avec tomates cerises, sumac et noix
Fruits à coque | Soja | Dioxyde de soufre | Lait | Arachides | Sésame

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Starters

📍 "Lahmacun"

17€

flat bread with aromatic minced beef, tomato and fresh herbs

Crisp flatbread with spiced beef, echoing the island's Eastern influences

Celery | Milk | Gluten

„Lahmacun“- Fladenbrot

mit aromatischem Rinderhackfleisch, Tomaten und frischen Kräutern

Sellerie | Milch | Gluten

« Lahmacun »

pain plat garni de bœuf haché aromatique, tomates et herbes fraîches

Céleri | Lait | Gluten

Crispy potatoes

18€

with goat cheese mousse and fresh thyme

Milk

Knusprige Kartoffeln

mit Ziegenkäsemousse und frischem Thymian

Milch

Pommes de terre croustillantes

avec mousse de fromage de chèvre et thym frais

Lait

Starters

📍 **"Dolmadakia"** 22€

traditional served with Greek Yogurt

Traditional Vine leaves filled with rice and wild Hippocratic herbs from the fertile land of Kos

Milk | Mustard | Sulphur Dioxide

„Dolmadakia“

traditionelle gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, serviert mit griechischem Joghurt

Milch | Senf | Schwefeldioxid

« Dolmadakia »

feuilles de vigne farcies traditionnelles au riz et herbes, servies avec yaourt grec

Lait | Moutarde | Dioxyde de soufre

Steamed seafood flavored 26€

with white wine, garlic and wild fennel

Gluten | Eggs | Milk | Mollusks | Sulphur Dioxide | Crustaceans

Gedämpfte Meeresfrüchte

mit Weißwein, Knoblauch und wildem Fenchel

Gluten | Eier | Milch | Weichtiere | Schwefeldioxid | Krebstiere

Fruits de mer vapeur

au vin blanc, à l'ail et au fenouil sauvage

Gluten | Œufs | Lait | Mollusques | Dioxyde de soufre | Crustacés

Main Courses

-  **Traditional moussaka** 27€
Layered eggplant, potatoes and minced beef, enriched with olive oil and local herbs
Gluten | Milk | Sulphur Dioxide | Celery
- Traditionelle Moussaka**
mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln und Auberginen
Sellerie | Milch | Gluten | Schwefeldioxid
- Moussaka traditionnelle**
au bœuf haché, pommes de terre et aubergines
Céleri | Lait | Gluten | Dioxyde de soufre
- Grilled prawns** 28€
served with tomato fennel salad and ouzo vinaigrette
Crustaceans | Sulphur Dioxide | Mustard
- Gegrillte Garnelen**
mit Tomaten-Fenchel-Salat und Ouzo-Vinaigrette
Krebstiere | Schwefeldioxid | Senf
- Crevettes grillées**
avec salade de tomates et fenouil, vinaigrette à l'ouzo
Crustacés | Dioxyde de soufre | Moutarde
-  **Pork gyros on pita bread** 24€
with tzatziki and crispy fries
A Greek classic celebrating authentic island flavors
Gluten | Milk | Sulphur Dioxide | Mustard
- Schweine-Gyros im Pita-Brot**
mit Tzatziki und knusprigen Pommes frites
Gluten | Milch | Schwefeldioxid | Senf
- Gyros de porc en pain pita**
avec tzatziki et frites croustillantes
Gluten | Lait | Dioxyde de soufre | Moutarde
- Lamb "adana kebab"** 29€
with grilled tomato, green pepper, yogurt and flat bread
Gluten | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide | Mustard
- Lamm-„Adana Kebab“**
mit gegrillter Tomate, grüner Paprika, Joghurt und Fladenbrot
Gluten | Eier | Milch | Schwefeldioxid | Senf
- « Adana kebab » d'agneau**
avec tomate grillée, poivron vert, yaourt et pain plat
Gluten | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre | Moutarde

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Main Courses

“Tavuk Şiş”

29€

marinated tender chicken skewer served with rice pilaf grilled tomato and peppers

Gluten | Milk | Mustard

„Tavuk Şiş“

marinierter Hähnchenspieß mit Reis-Pilaw, gegrillter Tomate und Paprika

Gluten | Milch | Senf

« Tavuk Şiş »

brochette de poulet mariné servie avec riz pilaf, tomate et poivrons grillés

Gluten | Lait | Moutarde

Crispy buttered cod

32€

with sweet potato-garlic

Gluten | Eggs | Fish | Milk | Sulphur Dioxide

Knusprig gebratener Kabeljau

mit Süßkartoffel-Knoblauch-Dip

Gluten | Eier | Fisch | Milch | Schwefeldioxid

Cabillaud croustillant au beurre

avec dip de patate douce à l'ail

Gluten | Œufs | Poisson | Lait | Dioxyde de soufre

Main Courses

-  **Homemade "Katimeria"** 24€
stuffed with beef, Anthotyro cheese and gravy sauce
Traditional Dodecanese pastry filled with beef and local cheese, rooted in the culinary heritage of Kos
Gluten | Eggs | Dairy | Sulphur Dioxide
- Hausgemachte gefüllte „Katimeria“**
mit Rindfleisch, cremigem Anthotyro-Käse und Bratensauce
Gluten | Eier | Milchprodukte | Schwefeldioxid
- « Katimeria » farcies maison**
au bœuf, fromage Anthotyro crémeux et sauce au jus
Gluten | Œufs | Produits laitiers | Dioxyde de soufre
- Braised Lamb** 34€
with Byzantine pilaf pine nuts and pomegranate
Celery | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide | Nuts
- Geschmortes Lamm**
mit byzantinischem Pilaw, Pinienkernen und Granatapfel
Sellerie | Eier | Milch | Schwefeldioxid | Nüsse
- Agneau braisé**
avec pilaf byzantin aux pignons et grenade
Céleri | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre | Fruits à coque

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Desserts

📍 **Traditional orange cake** **14€**
with vanilla ice cream

Syrup-infused cake with the bright aroma of Aegean citrus

Gluten | Eggs | Milk |

**Traditioneller Orangenkuchen
mit Vanilleeis**

Gluten | Eier | Milch

**Gâteau traditionnel à l'orange
avec glace à la vanille**

Gluten | Œufs | Lait

"Armenovil" **14€**

with chocolate ganache and caramelized nuts

Eggs | Milk | Nuts

**„Armenovil“
mit Schokoladenganache und karamellisierten Nüssen**

Eier | Milch | Nüsse

**« Armenovil »
avec ganache au chocolat et noix caramélisées**

Œufs | Lait | Fruits à coque

📍 **Fistiki baklava** **16€**
with kaymak dondurma

Layered pistachio pastry reflecting the island's rich cultural history

Gluten | Milk | Nuts | Eggs

**Baklava
mit Pistazien und Kaymak-Eis**

Gluten | Milch | Nüsse | Eier

**Baklava à la pistache
avec glace au kaymak**

Gluten | Lait | Fruits à coque | Œufs

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Desserts

Fruit salad 14€
with almonds and lime dressing
Nuts

Fruchtsalat
mit Mandeln und Limetten-Dressing
Nüsse

Salade de fruits
avec amandes et vinaigrette au citron vert
Fruits à coque

Selection of ice creams, 5€
Vanilla, chocolate, banana and strawberry
Milk

Eisauswahl:
Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere
Milch

Assortiment de glaces
Vanille, chocolat, banane et fraise
Lait

Selection of sorbets, 5€
Mango and lime

Sorbet-Auswahl:
Mango und Limette

Assortiment de sorbets:
Mangue et citron vert

VEGAN MENU

Starters

Tabbouleh 14€
with cherry tomatoes and fresh herbs
Gluten | Sulphur Dioxide

Tabbouleh
mit Kirschtomaten und frischen Kräutern
Gluten | Schwefeldioxid

Taboulé
aux tomates cerises et herbes fraîches
Gluten | Dioxyde de soufre

Tomato 'gavurdayi' Salad 15€
with onion, parsley, pomegranate and walnuts
Nuts | Sulphur Dioxide

Tomaten-„Gavurdağı“-Salat
mit Zwiebeln, Petersilie, Granatapfel und Walnüssen
Nüsse | Schwefeldioxid

Salade de tomates « Gavurdağı »
avec oignon, persil, grenade et noix
Fruits à coque | Dioxyde de soufre

Smoked eggplant salad 15€
with cherry tomatoes, sumac and walnuts
Nuts | Peanuts | Sulphur Dioxide | Sesame

Geräucherter Auberginensalat
mit Kirschtomaten, Sumach und Walnüssen
Nüsse | Erdnüsse | Schwefeldioxid | Sesam

Salade d'aubergines fumées
avec tomates cerises, sumac et noix
Fruits à coque | Arachides | Dioxyde de soufre | Sésame

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

VEGAN MENU

Starters

- 📍 **"Dolmadakia" traditional** 20€
Vine leaves filled with rice and wild Hippocratic herbs from the fertile land of Kos
Mustard | Soya | Sulphur Dioxide

**„Dolmadakia“ - traditionelle
gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern**
Senf | Soja | Schwefeldioxid

**« Dolmadakia » -
feuilles de vigne farcies traditionnelles au riz et herbes**
Moutarde | Soja | Dioxyde de soufre

**Crispy potatoes
with fresh thyme** 13€

**Knusprige Kartoffeln
mit frischem Thymian**

**Pommes de terre croustillantes
au thym frais**

Main Courses



Moussaka

28€

with vegetables

Eggplant and potato layered with olive oil and aromatic island herbs

Soya | Gluten

Gemüse-Moussaka

mit Kartoffeln und Auberginen

Soja | Gluten

Moussaka

aux légumes, pommes de terre et aubergines

Soja | Gluten

“Imam Bayildi”

26€

stuffed eggplant with tomato, herbs and pickled onions

Gluten | Soya | Sulphur Dioxide

„Imam Bayildi“

gefüllte Aubergine mit Tomaten, Kräutern und eingelegten Zwiebeln

Gluten | Soja | Schwefeldioxid

« Imam Bayildi »

aubergine farcie aux tomates, herbes et oignons marinés

Gluten | Soja | Dioxyde de soufre

Desserts

 "Halva" with apple and orange in the oven with cinnamon <i>A traditional Greek dessert scented with cinnamon and citrus</i> Sesame	14€
„Halva“ aus dem Ofen mit Apfel, Orange und Zimt Sesam	
« Halva » au four avec pomme, orange et cannelle Sésame	
Fruit salad with almonds and lime dressing Nuts	14€
Fruchtsalat mit Mandeln und Limetten-Dressing Nüsse	
Salade de fruits avec amandes et vinaigrette au citron vert Fruits à coque	
Selection of sorbets, Mango and lime	5€
Sorbet-Auswahl: Mango und Limette	
Assortiment de sorbets : Mangue et citron vert	

Toddler's Menu

Cream of green vegetables, rice and olive oil 9€

Cremesuppe aus grünem Gemüse mit Reis und Olivenöl

Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive

Cream of chicken, potato, carrots and celery 10€
Celery

Hähnchencremesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Sellerie

Velouté de poulet, pommes de terre, carottes et céleri
Céleri

Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes 10€
Fish

Fischfilet-Cremesuppe mit Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Fisch

Velouté de filet de poisson, courgettes, carottes et pommes de terre
Poisson

Cream of seasonal fruits and biscuits 9€
Gluten | Milk

Fruchtcreme mit Keksen der Saison
Gluten | Milch

Crème de fruits de saison avec biscuits
Gluten | Lait

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 upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

KIDS MENU

Starters

 **Greek salad** 10€
with feta and Kalamata olives
Fresh island vegetables with olive oil and Feta
Milk | Sulphur Dioxide

Griechischer Salat
mit Feta und Kalamata-Oliven
Milch | Schwefeldioxid

Salade grecque
avec feta et olives Kalamata
Lait | Dioxyde de soufre

Crispy potatoes with thyme 10€

Knusprige Kartoffeln mit Thymian

Pommes de terre croustillantes au thym

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Main Dishes



Pork Gyros

16€

on pita bread with tzatziki and French fries

A beloved Greek favorite with authentic flavors

Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

Schweine-Gyros

im Pita-Brot mit Tzatziki und Pommes frites

Gluten | Milch | Schwefeldioxid

Gyros de porc

en pain pita avec tzatziki et frites

Gluten | Lait | Dioxyde de soufre



Chicken souvlaki

16€

with vegetables herb mayonnaise

Grilled chicken seasoned with herbs inspired by Kos' botanical heritage

Eggs | Mustard

Hähnchen-Souvlaki

mit Gemüse und Kräuter-Mayonnaise

Eier | Senf

Souvlaki de poulet

avec légumes et mayonnaise aux herbes

Œufs | Moutarde

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

And More...

Kids beef burger 12€
with tomato, lettuce and French fries
Gluten | Milk | Mustard | Soja

Rindfleisch-Burger für Kinder
mit Tomate, Salat und Pommes frites
Gluten | Milch | Senf | Soja

Burger de bœuf pour enfants
avec tomate, laitue et frites
Gluten | Lait | Moutarde | Soja

Pizza margherita 14€
with mozzarella and tomato sauce
Gluten | Eggs | Milk | Nuts

Pizza Margherita
mit Mozzarella und Tomatensauce
Gluten | Eier | Milch | Nüsse

Pizza Margherita
avec mozzarella et sauce tomate
Gluten | Œufs | Lait | Fruits à coque

Penne pasta 13€
with tomato sauce
Gluten | Milk

Penne
mit Tomatensauce
Gluten | Milch

Penne
à la sauce tomate
Gluten | Milch

And More...

Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries Gluten	13€
Hähnchen-Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites Gluten	
Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites Gluten	
Fish fingers with tomato, cucumber and French fries Gluten Fish	13€
Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites Gluten Fisch	
Bâtonnets de poisson avec tomate, concombre et frites Gluten Poisson	

Desserts

-  **Traditional baklava
with vanilla ice cream** 14€

A sweet pastry reflecting Aegean tradition

Gluten | Milk | Nuts
- Traditionelle Baklava
mit Vanilleeis**

Gluten | Milch | Nüsse
- Baklava traditionnelle
avec glace à la vanille**

Gluten | Lait | Fruits à coque
- „Armenovil“** 14€

semifreddo with chocolate ganache and caramelized nuts

Eggs | Milk | Nuts
- „Armenovil“**

Semifreddo mit Schokoladenganache und karamellisierten Nüssen

Eier | Milch | Nüsse
- « Armenovil »**

semifreddo avec ganache au chocolat et noix caramélisées

Œufs | Lait | Fruits à coque
- Antioxidant fruit salad** 14€

with almonds and lime dressing

Nuts
- Antioxidativer Fruchtsalat**

mit Mandeln und Limetten-Dressing

Nüsse
- Salade de fruits antioxydante**

avec amandes et vinaigrette au citron vert

Fruits à coque.

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Desserts

Selection of ice creams,
Vanilla, chocolate, banana and strawberry
Milk **5€**

Eisauswahl:
Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere
Milch

Assortiment de glaces :
Vanille, chocolat, banane et fraise
Lait

Selection of sorbets,
Mango and lime **5€**

Sorbet-Auswahl:
Mango und Limette

Assortiment de sorbets:
Mangue et citron vert

Salads are dressed with extra virgin olive oil or a blend of olive and plant-based oils.

Plant-based oils are used for frying.

All prices include the applicable taxes and charges.

Guests are not obliged to pay if a valid receipt or invoice has not been provided.

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.