

OUZO

A CONTEMPORARY EXPRESSION OF GREEK CUISINE

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 yogurt tzatziki 14€
with cucumber, olive oil, vinegar, and fresh herbs
Milk | Sulphur Dioxide

Tzatziki aus griechischem Joghurt
mit Gurke, Olivenöl, Essig und frischen Kräutern
Milch | Schwefeldioxid

Tzatziki au yaourt grec
concombre, huile d'olive, vinaigre et herbes fraîches
Lait | Dioxyde de soufre

Crispy potatoes 16€
with thyme

Knusprige Kartoffeln
mit Thymian

Pommes de terre croustillantes
au thym

Grilled Halloumi 18€
with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds
Milk | Sesame | Sulphur Dioxide

Gegrillter Halloumi
mit geräucherter Aubergine, Rosinen-Vinaigrette und Sesam
Milch | Sesam | Schwefeldioxid

Halloumi grillé
aux aubergines fumées, vinaigrette aux raisins secs et graines de sésame
Lait | Sésame | Dioxyde de soufre

Crunchy zucchini bites 16€
with tzatziki, Santorini tomatoes and mint
Gluten | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide

Knusprige Zucchini-Küchlein
mit Tzatziki, Santorini-Tomaten und Minze
Gluten | Eier | Milch | Schwefeldioxid

Bouchées de courgettes croustillantes
accompagnées de tzatziki, de tomates de Santorin et de menthe
Gluten | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre

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.

Meze to share

“Dolmadakia”

stuffed vine leaves with rice and local herbs and Greek yogurt sour cream

Milk | Mustard | Sulphur Dioxide

18€

„Dolmadakia “gefüllte Weinblätter

mit Reis und lokalen Kräutern und griechischem Joghurt-Sauerrahm

Milch | Senf | Schwefeldioxid

«Dolmadakia»

feuilles de vigne farcies au riz et aux herbes locales et crème aigre de yaourt grec

Lait | Moutarde | Dioxyde de soufre

Steamed mussels

with white wine, fennel, garlic and lemon

Celery | Milk | Mollusks | Sulphur Dioxide

22€

Gedämpfte Miesmuscheln

mit Weißwein, Fenchel, Knoblauch und Zitrone

Sellerie | Milch | Weichtiere | Schwefeldioxid

Moules vapeur

au vin blanc, fenouil, ail et citron

Céleri | Lait | Mollusques | Dioxyde de soufre

Prawns “Saganaki”

with Feta and spicy tomato sauce

Celery | Crustacean | Milk | Sulphur Dioxide

22€

Garnelen „Saganaki “

mit Feta und würziger Tomatensauce

Sellerie | Krebstiere | Milch | Schwefeldioxid

Crevettes « Saganaki »

à la feta et à la sauce tomate épicée

Céleri | Crustacés | Lait | Dioxyde de soufre

Meze to share

Sun-dried grilled octopus 24€
with yellow split peas puree and caramelized onion
Celery | Mollusks | Sulphur Dioxide

Sonnengetrockneter, gegrillter Tintenfisch
mit Püree aus gelben Erbsen und karamellisierten Zwiebeln
Sellerie | Weichtiere | Schwefeldioxid

Poulpe grillé séché au soleil
accompagné d'une purée de pois cassés jaunes et d'oignons caramélisés
Céleri | Mollusques | Dioxyde de soufre

Aegean fried squid 24€
with caper mayonnaise and lemon
Gluten | Eggs | Crustaceans | Mustard | Sulphur Dioxide

Gebratener Tintenfisch aus der Ägäis
mit Kapernmayonnaise und Zitrone
Gluten | Eier | Krebstiere | Senf | Schwefeldioxid

Calamars frits de la mer Égée,
accompagnés d'une mayonnaise aux câpres et d'un filet de citron
Gluten | Œufs | Crustacés | Moutarde | Dioxyde de soufre

Mini beef kebabs "Yogurtlu" 22€
with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika
Gluten | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide

Mini-Rindfleisch-Kebabs „Yogurtlu“
mit griechischem Joghurt, Tomatensauce und geräucherter Paprika
Gluten | Eier | Milch | Schwefeldioxid

Mini-brochettes de bœuf « Yogurtlu »
au yaourt grec, sauce tomate et paprika fumé
Gluten | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre

Choice of salads

Greek salad 20€
with Feta and Kalamata olives
Milk | Sulphur Dioxide

Griechischer Salat
mit Feta und Kalamata-Oliven
Milch | Schwefeldioxid

Salade grecque
à la feta et aux olives de Kalamata
Lait | Dioxyde de soufre

“Cretan Dakos” 18€
with barley rusk, tomato, “Xinomizythra”, olive oil and oregano
Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

„Kretischer Dakos “
mit Gerstenzwieback, Tomate, „Xinomizythra “, Olivenöl und Oregano
Gluten | Milch | Schwefeldioxid

« Dakos crétois »
avec biscottes d'orge, tomate, « Xinomizythra », huile d'olive et origan
Gluten | Lait | Dioxyde de soufre

Soup

Fish soup 24€
infused with saffron from Kozani
Celery | Fish

Fischsuppe
mit Safran aus Kozani
Sellerie | Fisch

Soupe de poisson
parfumée au safran de Kozani
Céleri | Poisson

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.

Choice of Main Dishes

Cretan pasta "Skioufihta" 24€

with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta

Celery | Gluten | Milk

Kretische Pasta „Skioufihta “

mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Feta

Sellerie | Gluten | Milch

Pâtes crétoises « Skioufihta »

sauce aux tomates rôties, ail, olives et feta

Céleri | Gluten | Lait

Grilled Aegean seabass

26€

with baby boiled potatoes, carrots and zucchini, served with aioli and lemon

Eggs | Fish | Mustard | Sulphur Dioxide

Gegrillter Wolfsbarsch aus der Ägäis

mit jungen Salzkartoffeln, Karotten und Zucchini, serviert mit Aioli und Zitrone

Eier | Fisch | Senf | Schwefeldioxid

Bar de la mer Égée grillé

avec pommes de terre grelots, carottes et courgettes, accompagné d'aioli et de citron

Œufs | Poisson | Moutarde | Dioxyde de soufre

Chicken fillet "Kokkinisto"

26€

with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra"cheese

Milk

Hähnchenfilet „Kokkinisto “

mit Tomatensauce, knusprigen Kartoffeln und „gereiftem Mizithra“-

Milch

Filet de poulet « Kokkinisto »

à la sauce tomate, pommes de terre croustillantes et fromage « Mizithra » affiné

Lait

Choice of Main Dishes

Pork souvlaki on the grill 26€
tomato parsley salad, tzatziki and crispy potatoes

Gluten | Milk | Mustard | Sulphur Dioxide

Souvlaki vom Schwein vom Grill
mit Tomaten-Petersilie-Salat, Tzatziki und knusprigen Kartoffeln

Gluten | Milch | Senf | Schwefeldioxid

Souvlaki de porc au grill,
salade de tomates et de persil, tzatziki et pommes de terre croustillantes

Gluten | Lait | Moutarde | Dioxyde de soufre

Traditional Moussaka 30€
layers of aromatic minced meat, eggplant and creamy bechamel

Celery | Gluten | Milk

Traditionelle Moussaka
geschichtet aus aromatischem Hackfleisch, Auberginen und cremiger Béchamelsauc

Sellerie | Gluten | Milch

Moussaka traditionnelle,
couches de viande hachée aromatique, d'aubergine et de béchamel crémeuse

Céleri | Gluten | Lait

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.

Choice of Main Dishes

Lamb "Kleftiko" 32€
wrapped in crispy phyllo pastry with potatoes, onions, peppers and Graviera
Celery | Gluten | Milk

Lamm „Kleftiko “
in knusprigem Blätterteig mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Graviera
Sellerie | Gluten | Milch

Agneau « Kleftiko »
enrobé d'une pâte phyllo croustillante avec pommes de terre, oignons, poivrons et fromage Graviera
Céleri | Gluten | Lait

Seafood orzo pasta 24€
with mussels, prawns, calamari, tomato and herbs
Celery | Gluten | Crustaceans | Milk | Mollusks | Sulphur Dioxide

Meeresfrüchte-Orzo-Pasta
mit Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Tomaten und Kräutern
Sellerie | Gluten | Krebstiere | Milch | Weichtiere | Schwefeldioxid

Pâtes orzo aux fruits de mer
avec moules, crevettes, calamars, tomates et herbes
Céleri | Gluten | Crustacés | Lait | Mollusques | Dioxyde de soufre

"Spanakorizo" 22€
creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs, goat cheese and hazelnut
Celery | Milk | Nuts

„Spanakorizo “
cremiges Spinatrisotto mit Zitronen-Aromatisierung, frischen Kräutern, Ziegenkäse und Haselnüssen
Sellerie | Milch | Nüsse

« Spanakorizo »
risotto crémeux aux épinards et infusé au citron avec des herbes fraîches, du fromage de chèvre et des noisettes
Céleri | Lait | Fruits à coque

Choice of Main Dishes

Chicken Gyros

24€

tomato-parsley salad, tzatziki, and crispy potatoes

Gluten | Milk | Mustard | Sulphur Dioxide

Hähnchen-Gyros

mit Tomaten-Petersilie-Salat, Tzatziki und knusprigen Kartoffeln

Gluten | Milch | Senf | Schwefeldioxid

Gyros de poulet

salade de tomates et persil, tzatziki et pommes de terre croustillantes

Gluten | Lait | Moutarde | Dioxyde de soufre

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

Choco pistachio parfait 14€
with ganache and virgin olive oil
Eggs | Milk | Nuts

Schoko-Pistazien-Parfait
mit Ganache und nativem Olivenöl
Eier | Milch | Nüsse

Parfait chocolat pistache
avec ganache et huile d'olive vierge
Œufs | Lait | Fruits à coque

“Galaktobourekó” 14€
crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream
Gluten | Eggs | Milk

„Galaktobourekó “
knuspriges Blätterteiggebäck mit Grießcreme und Vanilleeis
Gluten | Eier | Milch

« Galaktobourekó » :
pâte phyllo croustillante fourrée à la crème de semoule
et glace à la vanille
Gluten | Œufs | Lait

Chocolate soft cookie 14€
with vanilla ice cream
Gluten | Nuts | Sulphur Dioxide

Shokoladen-Soft-Cookie
mit Vanilleeis
Gluten | Nüsse | Schwefeldioxid

Cookie moelleux au chocolat
avec glace à la vanille
Gluten | Fruits à coque | Dioxyde de soufre

Seasonal fruit salad 14€
with lemon dressing

Obstsalat nach Saison
mit Zitronendressing

Salade de fruits de saison
avec vinaigrette au citron

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

Ice cream selection Vanilla Chocolate Strawberry Banana Milk	5€
Eiscreme-Auswahl Vanille Schokolade Erdbeere Banana Milch	
Sélection de crèmes glacées Vanille chocolat fraise banane Lait	
Sorbet selection Mango Lime	5€
Sorbet-Auswahl Mango LimetteSélection de sorbets	
Sélection de sorbets Mangue citron vert	

Vegan Menu

Starters

Greek salad 20€
with plant-based Feta and Kalamata olives

Sulphur Dioxide

Griechischer Salat
mit pflanzlichem Feta und Kalamata-Oliven

Schwefeldioxid

Salade grecque
avec Feta végétalienne et olives Kalamata

Dioxyde de soufre

Crispy potatoes 16€
with thyme

Knusprige Kartoffeln
mit Thymian

Pommes de terre croustillantes
au thym

Grilled plant cheese 16€
with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds

Sesame | Sulphur Dioxide

Gegrillter pflanzlicher Käse
mit geräucherter Aubergine, Rosinen-Vinaigrette und Sesamsamen

Sesam | Schwefeldioxid

Fromage végétal grillé
aux aubergines fumées, raisins secs, vinaigrette et graines de sésame

Sésame | Dioxyde de soufre

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

Split pea puree 18€
with lemon Santorini tomatoes, capers and spring onion
Celery

Erbsenpüree
mit Zitrone, Santorini-Tomaten, Kapern und Frühlingszwiebeln
Sellerie

Purée de pois cassés
au citron, tomates de Santorin, câpres et oignons nouveaux
Céleri

“Dolmadakia” 18€
stuffed vine leaves with rice, local herbs and lemon-olive oil dressing
Mustard | Sulphur Dioxide

„Dolmadakia “
gefüllte Weinblätter mit Reis, lokalen Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing
Senf | Schwefeldioxid

« Dolmadakia »
feuilles de vigne farcies au riz, herbes locales et assaisonnement au citron et à l'huile d'olive
Moutarde | Dioxyde de soufre

Main Courses

Cretan pasta "Skioufihta" 24€
with roasted tomato sauce, garlic and olives
Gluten

Kretische Nudeln „Skioufihta“
mit gerösteter Tomatensoße, Knoblauch und Oliven
Gluten

Pâtes crétoises « Skioufihta »
sauce aux tomates rôties, ail et olives
Gluten

Mushrooms gyros 24€
with spicy pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki and tomatoes
Gluten | Mustard | Sulphur Dioxide

Pilz-Gyros
mit scharfen Austempilzen, Pita-Brot, Sojajoghurt-Minz-Tzatziki und Tomaten
Gluten | Senf | Schwefeldioxid

Gyros de champignon
aux pleurotes épicés, pain pita, tzatziki au yaourt de soja et à la menthe, et tomates
Gluten | Moutarde | Dioxyde de soufre

"Spanakorizo" 22€
creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs and hazelnuts
Celery | Nuts

„Spanakorizo“ cremiges Spinat-Risotto
mit Zitronennote mit frischen Kräutern und Haselnüssen
Sellerie | Nüsse

« Spanakorizo »
risotto onctueux aux épinards et au citron aux herbes fraîches et aux noisettes
Céleri | 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

Semolina pudding 14€
with dry fruits, nuts and plant vanilla ice cream

Gluten | Nuts | Sulphur Dioxide

Grießpudding
mit Trockenfrüchten, Nüssen und pflanzlichem Vanilleeis

Gluten | Nüsse | Schwefeldioxid

Pouding de semoule
avec des fruits secs, des noix et de la glace à la vanille végétale

Gluten | Fruits à coque | Dioxyde de soufre

Seasonal fruit salad 14€
with lemon dressing

Obstsalat nach Saison
mit Zitronendressing

Salade de fruits de saison
avec vinaigrette au citron

Sorbet selection 5€
Mango | Lime

Sorbet-Auswahl
Mango | Limette

Sélection de sorbets
Mangue | citron vert

Toddler's Menu

Cream of green vegetables 9€
rice and olive oil

Püree aus grünem Gemüse,
Reis und Olivenöl

Crème de légumes verts,
riz et huile d'olive

Cream of chicken 9€
potato, carrots and celery
Celery

Püree aus Hühnerfleisch
Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Sellerie

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

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

Püree aus pochiertem Fischfilet
Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Fisch

Crème de filet de poisson poché
courgette, carotte et pommes de terre croustillantes
Poisson

Cream of seasonal fruits and biscuits 10€
Gluten | Milk

Püree aus Obst der Saison und Keksen
Gluten | Milch

Crème de fruits de saison et 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.

Kid's Menu

Starters

Greek salad 10€
with Feta and Kalamata olives
Milk | Sulphur Dioxide

Griechischer Salat
mit Feta und Kalamata-Oliven
Milch | Schwefeldioxid

Salade grecque
à la feta et aux olives de Kalamata
Lait | Dioxyde de soufre

Crispy potatoes 10€
with thyme

Knusprige Kartoffeln
mit Thymian

Pommes de terre croustillantes
au thym

Crunchy zucchini bites 10€
with tzatziki, Santorini tomatoes and mint
Gluten | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide

Knusprige Zucchini-Küchlein
mit Tzatziki, Santorini-Tomaten und Minze
Gluten | Eier | Milch | Schwefeldioxid

Bouchées de courgettes croustillantes
accompagnées de tzatziki, de tomates de Santorin et de menthe
Gluten | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre

Aegean fried squid 14€
with caper mayonnaise and lemon
Gluten | Eggs | Crustaceans | Mustard | Sulphur Dioxide

Gebratener Tintenfisch aus der Ägäis
mit Kapernmayonnaise und Zitrone
Gluten | Eier | Krebstiere | Senf | Schwefeldioxid

Calamars frits de la mer Égée
accompagnés d'une mayonnaise aux câpres et d'un filet de citron
Gluten | Œufs | Crustacés | Moutarde | Dioxyde de soufre

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

Mini beef kebabs "Yogurtlu" 16€
with Greek yogurt, tomato sauce and smoked paprika
Gluten | Eggs | Milk | Sulphur Dioxide

Mini-Rindfleischspieße „Yogurtlu“
mit griechischem Joghurt, Tomatensauce und geräuchertem Paprika
Gluten | Eier | Milch | Schwefeldioxid

Mini-brochettes de bœuf « Yogurtlu »
au yaourt grec, sauce tomate et paprika fumé
Gluten | Œufs | Lait | Dioxyde de soufre

Cretan pasta "Skioufihta" 14€
with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta
Celery | Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

Kretische Pasta „Skioufihta“
mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Feta
Sellerie | Gluten | Milch | Schwefeldioxid

Pâtes crétoises « Skioufihta »
sauce aux tomates rôties, ail, olives et feta
Céleri | Gluten | Lait | Dioxyde de soufre

Grilled Aegean seabass 16€
with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli and lemon
Eggs | Fish | Mustard | Sulphur Dioxide

Gegrillte Ägäische Wolfsbarsch
mit kleinen gekochten Kartoffeln, Karotten und Zucchini, serviert mit Aioli und Zitrone
Eier | Fisch | Senf | Schwefeldioxid

Bar de la mer Égée grillé
avec pommes de terre grelots, carottes et courgettes accompagnées d'aïoli et de citron
Œufs | Poisson | Moutarde | Dioxyde de soufre

Main Courses

Chicken fillet "Kokkinisto" 16€
with tomato sauce, crispy potatoes and "Aged Mizithra" cheese
Milk

Hähnchenfilet „Kokkinisto“
mit Tomatensoße, knusprigen Kartoffeln und „gereiftem Mizithra“
Milch

Filet de poulet « Kokkinisto »
à la sauce tomate, pommes de terre croustillantes et fromage « Mizithra »
affiné
Lait

Mushrooms gyros 14€
with pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki and tomatoes
Gluten | Mustard | Sulphur Dioxide

Pilz-Gyros
mit Austernpilzen, Pitabrot, Sojajoghurt-Minze-Tzatziki und Tomaten
Gluten | Senf | Schwefeldioxid

Gyros aux champignons pleurotes
pain pita, tzatziki au yaourt de soja et à la menthe, et tomates
Gluten | Moutarde | Dioxyde de soufre

And More...

Kids beef burger 12€
with tomato, lettuce and French fries
Gluten | Eggs | Milk | Soya

Rindfleischburger für Kinder
mit Tomate, Salat und Pommes frites
Gluten | Eier | Milch | Soja

Hamburger enfants au bœuf
tomate, laitue et frites
Gluten | Œufs | Lait | Soja

Chicken nuggets 13€
with tomato, cucumber and French fries
Gluten

Hähnchen-Nuggets
mit Tomaten, Gurken und Pommes frites
Gluten

Nuggets de poulet
tomate, concombre et pommes de terre frites
Gluten

Fish fingers 13€
with tomato, cucumber and French fries
Gluten | Fish

Fischstäbchen
mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Gluten | Fisch

Bâtonnets de poisson,
tomate, concombre et pommes de terre frites
Gluten | Poisson

And More...

Pizza margherita
with mozzarella and tomato sauce
Gluten | Milk

14€

Pizza Margherita
mit Mozzarella und Tomatensauce
Gluten | Milch

Pizza margherita
mozzarella et sauce tomate
Gluten | Lait

Penne pasta
with tomato sauce
Gluten | Sulphur Dioxide

13€

Penne-Nudeln
mit Tomatensauce
Gluten | Schwefeldioxid

Pâtes penne
sauce tomate
Gluten | Dioxyde de soufre

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

**Choco Pistacchio parfait
with ganache and olive oil**

Eggs | Milk | Nuts

14€

**Schoko-Pistazien-Parfait
mit Ganache und Olivenöl**

Eier | Milch | Nüsse

**Parfait au chocolat et à la pistache
avec ganache et huile d'olive**

Œufs | Lait | Fruits à coque

“Galaktoboureko”

crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream

Gluten | Eggs | Milk

14€

„Galaktoboureko“

knuspriges Filoteiggebäck mit Grieß-creme und Vanilleeis

Gluten | Eier | Milch

« Galaktoboureko »

pâte phyllo croustillante fourrée à la crème de semoule et glace à la vanille

Gluten | Œufs | Lait

**Kids fruit salad
with seasonal fruits**

14€

**Kinder-Obstsalat
mit saisonalem Obst**

**Salade de fruits enfants
aux fruits de saison**

Desserts

Ice cream selection

5€

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Banana

Milk

Eiscreme-Auswahl

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Banane

Milch

Sélection de crèmes glacées

Vanille | chocolat | fraise | banane

Lait

Sorbet selection

5€

Mango | Lime

Sorbet-Auswahl

Mango | Limette

Sélection de sorbets

Mangue | 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.