

Soups

Cold Tomato Soup with Fresh Buffalo Mozzarella with Crab Bruschetta

Κρύα τοματόσουπα με φρέσκια βουβαλίσια μοτσαρέλα, σερβιρισμένη με μπρουσκέτα με καβούρι
Холодный томатный суп со свежим сыром «Буффалло моцарелла» и крабовыми бутербродами брускетта

Bouillabaisse with Safran and Fennel

Μπουγιαμπέσα με σαφράν και μάραθο
Буйлябез с шафраном и фенхелем, подается в стакане

Starters

Hot Potato Salad with Horseradish, Capers, Egg and Smoked Salmon

Ζεστή πατατοσαλάτα με χορσράντις, κάππαρη, αυγό και καπνιστό σολωμό
Салат с горячим картофелем, хреном, каперсами, яйцами и копченым лососем

Rucola Spinach Salad with Roasted "Manouri" Cheese, Beetroot and Molasses Vinaigrette

Σαλάτα ρόκα-σπανάκι, με ψητό μανούρι, παντζάρι και βινεγκρέτ μελάσας
Салат с рукколой, шпинатом, обжаренным сыром «Манури», свеклой и мелассовой заправкой

Greek Salad with Capers and Barley Rusks

Ελληνική σαλάτα με κάππαρη και παξιμαδάκια
Греческий салат с каперсами и ячменными сухариками

"Marinata" Seafood, Octopus, Sea Bream and Anchovy, with Pickled "Stamnagathi"

Μαρινάτα θαλασσινών με σταμναγκάθι τουρσί
Морепродукты с соленым диким цикорием «Стамнагати»

Zucchini "Panko" crusted Fritters served with Yogurt – Tandoori Sauce

Κολοκυθοκεφτέδες, με σως γιαούρτι και ταντούρι
Кабачковые бургеры в панировке. Подаются с йогуртом и соусом «Тандури»

Crispy Anchovies with Dip of Mayonnaise, Curry and Coriander

Τραχανές αντσούγιες με ντιπ από μαγιονέζα, κάρι και κόλιαντρο
Хрустящие анчоусы с заправкой из майонеза, карри и кориандра

Marinated Salmon with Horseradish Chantilly and Ginger Dressing

Μαριναρισμένος Σολωμός με Χρένο "Chantilly" και Σως "Ginger"
Μαριнованный лосось с хреном Шанtilльи и соусом Джинджер

Fried Calamari with Aromatic Herbs

Καλαμάρι τηγανητό με αρωματικά βότανα
Кальмары жаренные с ароматическими травами

Sea Bream Ceviche with Avocado, Lime, Onions and Tomatoes

Τσιπούρα μαρινάτη με αβοκάντο, λάιμ, κρεμμύδι και τομάτα
Μαριнованный в лимонном соке морской окунь с авокадо, лаймом, луком и помидорами

Saganaki Shrimps with Eggplant and Feta Cheese

Γαρίδες σαγανάκι με μελιτζάνα και φέτα
Креветки «Саганаки» с кабачком и сыром фета

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Lefteris Lazarou for your pleasure. As all our dishes are freshly prepared to order we recommend a maximum of one dish per guest for each course. We very much hope you enjoy your dining experience at "Ouzo".

Main Courses

"Moussaka" Seafood

Μουσακάς θαλασσινών
«Μусаκα» из морепродуктов

Sea Bream Fillet with Fricassee Greens, Lemon and Estragon

Φιλέτο τσιπούρας με χόρτα φρικασέ, λεμόνι και εστραγκόν
Хрустящее филе морского окуня, фрикасе с зеленью, лимон и эстрагон

Bread Crusted Fish Fillets with Eggplant Smoked Cream

Ψαροκροκέτες με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας
Рыбное филе в панировке с кремом из копченых баклажанов

Grilled Octopus with Traditional "Fava"

Χταπόδι σε στρώμα αέρινης φάβας
Жареная осьминог с традиционной "Фава"

"Kritharoto" Pasta with Shrimp and Aged Cretan "Graviera" Cheese

Κριθαρότο με γαρίδες και παλαιωμένη κρητική γραβιέρα
Паста критарото с креветками и выдержанным критским сыром «Гравьера»

Lamb "Kleftiko" with "Sioufixta" Traditional "Cretan" Pasta in Thyme Sauce

Αρνάκι "Κλεφτικό" με "Σιουφιχτα" και σάλτσα θυμάρι
Традиционная Тушеная ягнятина в тимьяновом соусе

Grilled Chicken Marinated with Mustard, Lemon, Marjoram and Eggplant Puree with Basil

Ψητό κοτόπουλο, μαριναρισμένο με μουστάρδα, λεμόνι και μαντζουράνα, σερβιρισμένο με πουρέ από μελιτζάνα και βασιλικό
Приготовленная на гриле маринованная курица с горчицей, лимоном, майораном и баклажанной пастой с базиликом

Dessert

Whipped Lemon Cream Tart

Τάρτα με κρέμα λεμόνι
Тарт со взбитым лимонным кремом

Poached Pear with Safran

Αχλάδι ποσέ με σαφράν
Груша в шафране

Crispy Feuilletine with Vanilla Ice Cream and Strawberry Sauce

Τραχανά Feuilletine με παγωτό βανίλια και σιρόπι φράουλα
Хрустящий фегентин с ванильным мороженым и земляничным соусом

Variety of Fruits

Διάφορα φρούτα
Фрукты в ассортименте

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Lefteris Lazarou for your pleasure. As all our dishes are freshly prepared to order we recommend a maximum of one dish per guest for each course. We very much hope you enjoy your dining experience at "Ouzo".