

Ouzeri Psaroyannos

Menu



Enjoy the traditional tavern-style cooking of this amazing selection of appetizers, fresh salads, catch of the day fish and other delicious dishes. Each of these specialties is freshly prepared using the finest local ingredients and is complemented by our fabulous choice of refreshing drinks and wine.

Geniessen sie die traditionelle küche im tavernen-stil dieser erstaunlichen auswahl an vorseisen, frischen salaten, fisch des tages und andere köstliche gerichte. Jede dieser spezialitäten wird frisch zubereitet mit den besten lokalen zutaten und ist ergänzt durch unsere fabelhafte auswahl anerfrischende getränke und wein

Soups / Suppen

Soup of the day / Tages suppe	19.40€
Fish soup / Fisch suppe	23.10€
Chicken soup / Hühner suppe	21.00€

Salads / Salate

Seafood Salad: (Mussels, Squid, Octopus, Shrimp, Olive oil, Balsamic vinegar, Parsley) Meeresfrüchtesalat (Muscheln, Tintenfisch, Oktopus, Garnelen, Petersilie, Balsamico, Olivenöl)	21.00€
Greek Salad: (Tomato, Cucumber, Green pepper, Onion, olives, Feta cheese, Oregano and Olive oil) Griechischer Bauern salat (Tomate, Gurke, grüne Paprika, Zwiebel, Oliven, Fetakäse, Oregano und Olivenöl)	18.40€
Salad "Dakos" with cherry tomatoes and sour cheese Mizithra Salat "Dakos" mit kirschtomaten saurem Mizithra-käse und zwieback	18.40€
Green salad with Feta cheese and cherry tomato Gemischter grüner salat mit Feta käse & kirschtomaten	17.30€
Boiled greens / Gekochtes Grün	11.60€
Boiled beets / Gekochte Rote Beete	11.60€
Boiled zucchini / Gekochte Zucchini	11.60€

Starters / Vorspeisen

Stuffed red sweet peppers with "Katiki" soft cheese Gefüllte rote süße paprika mit "Katiki" Weichkäse	16.80€
Hummus and pita bread / Hummus und pita brot	14.70€

Feta cheese / Feta Käse	11.00€
Baked Feta cheese / Feta käse im ofen gebacken	14.70€
Stuffed pita bread with feta cheese, tomato and olives Gefülltes fladenbrot mit feta käse, tomaten und oliven	18.90€
Spicy Feta spread / Würziger Feta-aufstrich	12.60€
Tzatziki / Tzatziki	12.60€
Taramas / Fischrogenaufstrich "Tarama" salat	12.60€
Fava beans puree / Fava Bohnen Püree	13.10€
Grilled Halloumi cheese with tomatoes and pita bread Gegrillter Halloumi-Käse mit tomaten und fladenbrot	16.80€
Fried "Kefalotyri" (Greek yellow hard cheese) Griechischer gelb gebratener Hartkäse "Kefalotyri"	15.20€
Traditional Greek stuffed vine leaves with rice Traditionelle griechische gefüllte weinblätter mit reis	16.30€
Fried green sweet peppers Gebratene süße grüne paprika	13.10€
Fried zucchini / Gebratene Zucchini	14.20€
Zucchini flowers stuffed with scallops, crab, shrimps, Gruyere cheese, chili and lemon zest Zucchini blüten mit jakobsmuscheln, krabben, garnelen, Gruyère-käse, chili und zitronen schale. Serviert mit joghurt und thymian	26.80€
Grilled mushrooms with garlic, balsamic vinegar and parsley Gegrillte Champignons mit Knoblauch, balsamico essig und petersilie	16.30€
French Fries / Pommes Frites	12.60€
Spicy green pepper / Würziger grüner paprika	6.80€
Grilled Eggplant with Feta cheese, garlic and chili Gegrillte Aubergine mit Feta-käse, knoblauch und chili	17.30€

Fish & Seafood / Meeresfrüchte

Smoked mackerel with boiled potatoes, onions, Caper and red pepper flakes Geräucherte Makrele mit gekochten kartoffeln und kapern	20.50€
Marinated anchovies in vinegar, garlic and wine Marinierte Sardellen in Essig, Knoblauch und Wein	20.50€
Sea Bass Ceviche / Ceviche mit Wolfsbarsch	31.00€
Sea Bass Carpaccio / Wolfsbarsch Carpaccio	33.10€
Langoustine Tartare / Langustinen-Tartar	39.50€
Fried squid / Gebratener Tintenfisch	25.20€
Grilled squid / Gegrillter Tintenfisch	25.20€
Grilled octopus with fava / Gegrillter Oktopus mit fava	26.80€
Mussels "Saganaki" with wine, tomato and feta cheese Gedämpfte Muscheln mit Wein, tomaten sauce und feta	27.80€
Steamed mussels with white wine Gedämpfte Muscheln mit Weißwein	27.80€
Oysters (6 pcs) upon availabilit Austern (6 Stück) nach Verfügbarkeit	38.90€
Scallops with carrot puree, fresh tomato with herbs Jakobsmuscheln mit karotten püree, frische tomaten mit kräutern	30.00€
"Saganaki" shrimps sautéed, tomato sauce, feta cheese. and spicy pepper Garnelen sautiert "Saganaki" mit Tomatensauce Fetakäse und würziger pfeffer	34.70€
Sauteed Prawns with garlic, parsley and chili Sautierte Garnelen mit knoblauch, petersilie und chili	39.50€
Spanish Anchovies Spanisch Sardellen	22.10€
Grilled sardines Gegrillte Sardinen	20.50€

Consultant Chef / Berater Koch: Annabel Karmel
Executive Chef / Führungskraft Koch: Edlir Isaku

Fish & Seafood / Meeresfrüchte

Spaghetti with prawns and tomato sauce Spaghetti mit Garnelen und tomaten sauce	40.40€
Sea food Spaghetti Meeresfrüchte Spaghetti	40.40€
Orzo pasta with crab and shrimps Orzo Pasta mit Krabben und Garnelen	40.40€
Grilled shrimps (300gr) with orzo pasta and vegetables Gegrillte Garnelen (300gr) mit orzo-pasta und gemüse	38.90€
Mix grilled Seafood-Fish Platter: (Grilled octopus, squid, shrimps, langoustines, seabass filet, Aioli sauce Mischen Sie gegrillte Meeresfrüchte-Fischplatte (Wolfsbarsch filet, Garnelen, Krebse, Oktopus, Muscheln, Calamari. Mit Aioli-Sauce servieren	104.00€
Grilled Prawns (per kilo) Gegrillte Garnelen (pro kilo)	136.50€
Fresh Fish (per kilo) Frischer Fisch (pro Kilo)	126.00€
Jumbo Prawns (per Kilo) Jumbo Prawns (pro Kilo)	141.80€
Langoustines (per Kilo) Langustinen (pro Kilo)	141.80€
Lobster (per Kilo) Hummer (pro Kilo)	141.80€
Lobster with Orzo pasta (per Kilo) Hummer mit Orzo-pasta (pro Kilo)	141.80€
Shellfish Assortment: Lobster, Langoustines, Prawns, Oysters, Mussels, Clams Schalentiere Sortiment: (Hummer, Langusten, Garnelen, Austern, Muscheln, Venusmuscheln)	219.50€

Meat Dishes / Fleisch

Lamb chops with mashed potatoes, grilled mushrooms
and thyme sauce 42,00€
Lammkoteletts mit Babykartoffeln, gegrillten champignons und thymian sauce

Lamp leg with aromatic herbs in oven served with
potatoes, onion and sauce romesco (per kilo) 100,80€
Lampenkeule mit aromatischen kräutern im ofen serviert
mit kartoffeln, onion und sauce Romesco (pro Kilo)

Rib Eye steak with baby potatoes and asparagus 45.70€
Rib Eye mit babykartoffeln und spargel

Pork steak with tomato salad, feta cheese & onion 31.50€
Schweinenacken steak mit tomatensalat, feta käse
und zwiebel

Grilled beef patties with feta cheese, onion, pita
bread and yogurt sauce 28.90€
Rinderbratlinge serviert mit feta-käse, tomaten, zwiebeln,
joghurtsauce und pita

Grilled half chicken, with cherry tomatoes,
potatoes & onion 36.20€
Gegrillte Hälfte – Hähnchen mit kirschtomaten,
kartoffeln und zwiebeln

Traditional Greek / Traditionelle Griechische Gerichte

Moussaka / Moussaka 26.80€

"Soutzoukakia" Traditional Greek minced meat balls
with tomato sauce rice and potatoes 25.20€
Traditionelle griechische gegrillte Hackfleischbrötchen
(Soutzoukakia) mit reis und kartoffeln

Seasonal vegetables stuffed with rice. Served with
oven potatoes 19.40€
Saisongemüse gefüllt mit reis. Begleitet von
ofen kartoffeln

Oven baked potatoes/ Ofen gebackene kartoffeln 12.60€

Special vegetarian dish of the day 18.40€
Spezielles vegetarisches tagesgericht

Baked Eggplant with spicy tomato sauce,
yoghurt and feta cheese 16.80€
Gebackene Aubergine mit würziger tomatensauce,
joghurt und fetakäse

Ouzo Meze Assortment: 48.80€
Tzatziki, "Tarama" salad, Fava beans puree, Hummus, Feta cheese spread, Stuffed Vine leaves with
rice, Smoked
Mackerel, Grilled octopus and Pita bread

Ouzo Meze Sortiment:
Tzatziki, „Tarama“ salat, Ackerbohnenpüree, Hummus,
Feta-Käseaufstrich, gefüllte Weinblätter mit reis,
geräuchert Makrele, gegrillter Oktopus und Fladenbrot

Desserts / Desserts

Assortment of traditional Greek sweets in syrup 14.70€
Auswahl an traditionellen griechischen
süßigkeiten in sirup

Profiterole/ Profiterole 15.80€

Orange pie / Orangen Kuchen 13.10€

Lemon tarte / Tarte de lemon 15.20€

Selection of Ice creams (per scoop) 4.20€
Auswahl an Eis (pro Kuge

Fresh Seasonal fruits 13.10€
Frisches Obst der Saison



Kids Menu / Kinder Menü

It's time to take Little Guests on a taste adventure!

There's so much to explore at Sani Resort, including our world-class kids food – EXCLUSIVELY designed by global food expert and bestselling children's cookery author Annabel Karmel, MBE.

From super-fuel starters and fun bites to flavour-packed mains and perfect puds, it's time to hit the taste trail and try something new with Annabel's award-winning recipes.

Es ist Zeit, kleine Gäste auf ein Geschmacksabenteuer mitzunehmen!

Im Sani Resort gibt es so viel zu entdecken, einschließlich unserer erstklassigen kindergerichte – EXKLUSIV entworfen von der globalen lebensmittelexpertin und bestsellerautorin der kinderküche Annabel Karmel, MBE.

Von herzhaften vorspeisen und lustigen häppchen bis hin zu vollmundigen Hauptgerichten und perfekten desserts ist es an der zeit, mit Annabels preisgekrönten rezepten etwas neues auszuprobieren





Kids Menu / Kinder Menü

Starters / Vorspeisen

- Steamed vegetables V, EF, DF, NF 8.90€
- Gedämpftes Gemüse V, EF, DF, NF
- Cuscouc salad, rainbow veggies and chicken 11.00€
- Couscous mit Gemüse und Hähnchen EF, DF, NF
- Mediterranean Tomato & Veggies soup V, NF, EF 11.50€
- Mediterrane Tomaten-Gemüse suppe V, NF, EF
- Mini Greek salad / Mini Griechischer Salat V, EF, NF 11.00€

Mains / Hauptgerichte

- Beef Patties & pasta NF 15.20€
- Rindfleisch-Patties mit Pasta NF
- Chicken meatballs, carrot & tomato sauce EF, NF 14.50€
- Hähnchen fleischbällchen mit karotten und tomaten sauce EF, NF
- Beef cooked with orzo pasta and tomato NF 15.20€
- Rindfleisch gekocht mit Orzo-Nudeln und Tomaten NF
- Beef Bolognese with hidden veggies. DF, NF 13.10€
- Rinder Bolognese mit verstecktem gemüse DF, NF
- Cheesy pasta with hidden veggies NF 12.00€
- Käse-Nudeln mit verstecktem gemüse NF
- Salmon & Cod Burger with tartar sauce NF 15.50€
- Lachs-Kabeljau Burger mit Remoulade NF

Desserts / Desserts

- Fresh fruits / Fresh Früchte V, DF, EF, NF 9.50€
- Ice cream (scoop) / Eisauswahl (Kugel) V, NF 4.20€
- Seasonal fruits Ice Lollies EF, NF, GF, V, DF 7.90€
- Eis am Stiel mit fruchten der saison EF, NF, GF, V, DF
- Crepes with Nutella & sliced bananas. NF, V. 10.50€
- Crepes mit Nutella und Bananenscheiben NF, V.

GF: Gluten Free **EF:** Egg Free
DF: Dairy Free **V:** Vegetarian **NF:** Nuts Free

Health Inspector: Christos Plevritis
Executive Chef': Isaku Edlir

Gesundheits inspektor: Christos Plevritis
Führungskraft Koch: Edlir Isaku

The prices include all legal taxes.
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment
(Receipt – Invoice) has not been received.

Die Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen steuern.
Der Verbraucher ist nicht zur zahlung verpflichtet, wenn
die zahlungsaufforderung vorliegt
(Quittung – Rechnung) ist nicht eingegangen.

In case the customer is allergic to any product,
he is asked politely to contact the manager
in charge of the restaurant or the Chef.

Falls der Kunde gegen ein Produkt allergisch ist,
Er wird höflich gebeten, Kontakt mit dem Manager aufzunehmen verantwortlicher für das
restaurant oder der Chefkoch.