

A tempting all-day menu of classic, international dishes, inspired by flavours from all over the world. Chef Nikos Papastergiou began his career at the age of 16, and has developed many well-known menus based on clean, creative tastes. His focus on seafood and new techniques always stay true to his signature, elegant simplicity on every plate.

## STARTERS

V	<b>Smoked Eggplant Salad with tahini, lemon and cream cheese</b> Salat von geräucherten Auberginen mit Tahini, Zitrone und cremigem Käse Caviar d'aubergines fumées au tahiné, citron et fromage frais	22€
VG GF*	<b>Hummus with pickled red onions</b> Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln Houmous aux oignons rouges marinés	20€
VG GF*	<b>Padron Peppers with smoked salt and fresh basil</b> Padronpaprika mit geräuchertem Salz und frischem Basilikum Poivrons de Padron avec sel fumé et basilic frais	22€
V GF*	<b>Beach house Tzatziki with Greek yoghurt and avocado</b> Beach house Tzatziki mit griechischem Joghurt und Avocado Tzatziki du Beach house au yaourt grec et avocat	19€
V	<b>Passion Fruit Burrata with citrus dressing and fresh mint</b> Burrata von Passionsfrucht mit Zitrusdressing und frischer Minz Burrata aux fruits de la Passion Avec assaisonnement aux agrumes et menthe fraîche	21€
VG GF*	<b>Mix Green Salad with seasonal fruits and citrus fruits vinaigrette</b> Gemischter grüner Salat mit Früchten der Saison und Zitrusfrücht vinaigrette Mix de Salades vertes avec des fruits de saison et sa vinaigrette aux agrumes	18€
GF*	<b>Avocado-Chorizo Salad</b> <b>with tomatoes, smashed avocado, crumbled chorizo, roughly chopped parsley and fresh chili</b> Avocado-Chorizosalat mit Tomaten, Avocadopüree, Chorizostückchen und Petersilie Salade d'avocat - chorizo avec tomates, avocat écrasé, crumble de chorizo, persil ciselé et chili frais	23€
V GF*	<b>Organic Quinoa - Pistachio, anothiro cheese, lime, charcoal iceberg</b> Bio Quinoa Pistazien, Anthotirokäse, Limetten und Eisbergsalat Quinoa biologique Pistaches, Fromage grec Anthotiro, citron vert, Salade Iceberg au charbon de bois	19€
GF*	<b>BBQ octopus with lime and extra olive oil and grilled tomatoes</b> BBQ Octopus mit Limette, Olivenöl und gegrillten Tomaten Poulpe au BBQ Avec Huile d'olive extra, citron vert et tomates grillées	25€

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

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May content traces

## STARTERS

	<b>Fried Chipiron</b> <b>with fresh tomato salsa and coriander</b> Fritirierte Babycalamari mit frischer Tomaten- und Koriandersauce Calamar frits Avec sauce aux tomates fraîches et coriandre	21€
GF*	<b>Scallops with herbed butter</b> Jakobsmuschel mit Kräuterbutter Escalopes avec Beurre aux herbes	24€
DF GF*	<b>Ceviche with sweet potato and corn</b> Ceviche con batata y maíz Ceviche avec patate douce et maïs	23€
GF*	<b>Steak tartare</b> <b>Dry aged strip Loin</b> <b>with capers, egg yolk, fresh chili, mustard, red onion , fresh parsley, pickles and avocado</b> Steak tartare Trocken gealterte Streifenlende mit Kapern, Eigelb, frischem Chili, Senf, roten Zwiebeln, frischer Petersilie, Gurken und Avocado Contre-filet vieilli Longe de bande vieillie à sec aux câpres, jaune d'oeuf, piment frais, moutarde, oignon rouge, persil frais, cornichons et avocat	26€

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 COURSES

GF*	<b>Beef Rib Eye ‘Kontosouvi’ with smoked tomatoes</b> Rinder Rib Eye “Kontosouvi” mit gegrillten Tomaten Boeuf Rib Eye, en grec “Kontosouvi”, avec ses tomates fumées	39€
GF*	<b>Iberico Pork Chop with smoked bacon-ginger butter</b> Kotelett vom iberischem Schwein mit Bacon-Ingwerbutter Côtelette de porc Ibérique Avec du beurre fumé au bacon et gingembre	33€
GF*	<b>Smoked Baby Chicken with lemon, thyme, garlic, freshly grated curcuma and ginger</b> Babyhähnchen vom Holzkohlegrill mit Zitrone, Thymian, Knoblauch, frisch geriebenen Kurkuma und Ingwer Jeune Poulet fume Avec du citron, thym, ail, Curcuma fraîchement râpé et gingembre	31€
	<b>Lamb chops served with chimichurri</b> Lammkoteletten serviert mit Chimichurri Côtelettes d’agneau Servi avec sa sauce chimichurri	34€
	<b>Tuna Steak with caper cream, lemon, pepper and extra olive oil</b> Thunfischsteak mit Karperncrème, Zitrone, Pfeffer und Olivenöl Steak de thon Avec crème de câpres, citron, poivre et huile d’olive extra	34€
	<b>Grilled Prawns with chili-garlic butter and herbs</b> Gegrillte Scampis mit Chili-Knoblauchbutter und Kräutern Crevettes grillées avec Champignons grillés et son beurre ail et chili	30€
	<b>Seabass fillet served with sea salt and charcoal lemon</b> Seebarschfillet mit Meersalz und Zitrone vom Holzkohlegrill serviert Filet de Loup de Mer Servi avec du sel de mer et citron charbonné	32€
GF*	<b>Flame grilled salmon served with olive oil and herbs</b> Gegrillter Lachs serviert mit Olivenöl und Kräutern Saumon grillé à la flamme Servi avec de l’huile d’olive et des herbes	33€

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

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May content traces

## SIDE DISHES

VG GF*	<b>Grilled Green Asparagus</b> <b>with olive lemon oil dressing and chives</b> Gegrillter grüner Spargel mit Olivenöl- und Zitronendressing und Schnittlauch Asperges vertes grillées Avec assaisonnement à l'huile d'olive, citron et ciboulette	7€
VG GF*	<b>Baby Potatoes</b> <b>with thyme and garlic</b> Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch Petites Pommes de terre au Thym et à l'ail	10€
VG GF*	<b>Grilled Mushrooms</b> <b>marinated in Ouzo and fresh herbs</b> Gegrillte Pilze in Ouzo mariniert und frischen Kräutern Champignons grillés mariné à l'Ouzo et aux herbes fraîches	8€
VG GF*	<b>Roasted Beetroot</b> <b>with horseradish vinaigrette</b> Geröstete Rote Beete mit Meerrettichvinaigrette Betterave rôtie avec vinaigrette au raifort	9€
VG GF	<b>Avocado</b> <b>with tomato coriander and chili</b> Avocado mit Tomate, Koriander und Chilli Avocat avec coriandre tomate et piment	7€
V GF*	<b>Burnt corn</b> <b>with spicy garlic butter</b> Maiskolben vom Grill mit pikanter Knoblauchbutter Maïs "brûlé" Au Beurre épicé à l'ail	7€

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

## SAUCES

VG	<b>Chimichurri</b> Chimichurri Sauce chimichurri
GF*	<b>Aioli</b> Aiolisauce Sauce Aioli
V	<b>Muhammara</b> Muhammara Dip aux poivrons rouges
V GF*	<b>Mustard cream</b> Senfcrème Crème à la moutarde
V GF*	<b>Yoghurt-Mango Chutney</b> Joghurt- Mangochutney Chutney mangue et yaourt
	<b>Beach House Sauce "Escabeche"</b> Beach House Sauce "Escabeche" Sauce Beach House "Escabeche"
GF*	<b>Gravy sauce</b> Gravysauce Sauce au jus de viande

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

V GF*	<b>Yogurt Pavlova</b> <b>Meringues, mixed berries, white chocolate</b> Pavlova Johgurt Baisier, gemischte Beeren, weiße Schokolade Pavlova au yaourt Meringues, fruits des bois, chocolat blanc	14€
V	<b>Chocolate Soft Cookie with Vanilla Ice Cream</b> Weicher Schokoladenkuchen mit Vanilleeis Cookie moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	14€
V GF*	<b>Coconut Mousse</b> <b>with granita passion fruit and passion wafer</b> Kokosmousse mit Passionsfruchtgranita und -waffel Mousse à la noix de coco Avec granité de fruit de la passion et gaufrette passion	12€
VG GF*	<b>Fresh seasonal fruit salad with almonds, wheat and mint</b> Frischer saisonaler Früchtesalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits frais de saison, amandes, blé et feuilles de menthe	14€
V GF*	<b>Ice Cream Selection</b> <b>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana</b> Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glace vanilla, chocolat, fraise, banane	3€
VG GF*	<b>Sorbet Selection</b> <b>Lime, Mango</b> Sorbetauswahl Limette, Mango Sélection de sorbet Citron vert, mangue	5€
V GF*	<b>Coconut ice cream</b> Kokosnußeis Glace à la Noix de Coco	5€
V GF*	<b>Amarena ice cream</b> Amarenaeis Glace à l'amarena	5€

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May content traces*

# VEGAN MENU

## STARTERS

GF*	<b>Hummus with pickled red onions</b> Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln Houmous avec pickles d'oignons rouges	20€
GF*	<b>Mix Green Salad with seasonal fruits and citrus fruits vinaigrette</b> Gemischter grüner Salat mit Früchten der Saison und Zitrusfrüchtévinaigrette Mix de Salades vertes avec des fruits de saison et sa vinaigrette aux agrumes	18€
GF*	<b>Tomato Salad with avocado cream, watermelon, cucumber and sherry vinaigrette</b> Tomatensalat mit Orange, Avocado, Babyfeldsalat, schwarze Oliven und Zitrusvinaigrette Salade de tomates Avec de la crème à l'avocat, pastèque, concombre et vinaigrette à la cerise	15€
GF*	<b>Padron Peppers with smoked salt and fresh basil</b> Padronpaprika mit geräuchertem Salz und frischem Basilikum Poivrons de Padron Avec sel fumé et basilic frais	22€
GF*	<b>Grilled Green Asparagus with olive lemon oil dressing and chives</b> Gegrillter grüner Spargel mit Olivenöl- und Zitronendressing und Schnittlauch Asperges vertes grillées Avec assaisonnement à l'huile d'olive, citron et ciboulette	11€
GF*	<b>Baby Potatoes with thyme and garlic</b> Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch Petites Pommes de terre au Thym et à l'ail	10€
GF*	<b>Grilled Mushrooms marinated in Ouzo and fresh herbs</b> Gegrillte Pilze in Ouzo mariniert und frischen Kräutern Champignons grillés mariné à l'Ouzo et aux herbes fraîches	16€
GF*	<b>Roasted Beetroot with horseradish vinaigrette</b> Geröstete Rote Beete mit Meerrettichvinaigrette Betterave rôtie avec vinaigrette au Raifort	15€



## VEGAN MENU

### MAIN COURSES

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| GF* | <b>Grilled Vegetables with hummus and cherry tomatoes confit</b><br>Gegrilltes Gemüse mit Hummus und Cherrytomatenkonfit<br>Légumes grillés avec houmous et tomates cerises confites | 27€ |
| GF* | <b>Beetroot Risotto with walnuts and ginger</b><br>Risotto von roter Beete mit Walnüssen und Ingwer<br>Risotto de Betterave avec noix et gingembre                                   | 28€ |

### DESSERTS

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| GF* | <b>Fresh seasonal fruit salad with almonds, wheat and mint</b><br>Frischer saisonaler Früchtesalat mit Mandeln, Weizen und Minze<br>Salade de fruits de saison avec amandes, blé et menthe | 10€ |
| GF* | <b>Sorbet Selection</b><br><b>Lime, Mango</b><br>Sorbetauswahl<br>Limette, Mango<br>Sélection de sorbets<br>Citron vert, Mangue  | 3€  |

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

## KIDS MENU

## JUNIOR CHOICES

### STARTERS

VG GF	<b>Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives</b> Mini Tomatensalat mit Gurke, Paprika und Oliven Salade de tomates cerises accompagnées de concombre, poivrons et olives	10€
V GF*	<b>Mini mixed salad with iceberg, parmesan flakes, cucumber, corn, carrot and sweet &amp; sour dressing</b> Mini gemischter Salat mit Eisbergsalat, Parmesanflocken, Gurke, Mais, Karotten und süß-saurem Dressing Petite salade mixte avec salade iceberg, flocons de parmesan, concombre, maïs, carotte, assaisonnement aigre doux	10€
V GF*	<b>Quinoa Salad with sweet potato, haloumi and honey sauce</b> Quinoasalat mit Süßkartoffel, Haloumikäse und Honigsauce Salade de quinoa avec patate douce, fromage Haloumi et sauce au miel	14€
GF*	<b>Avocado-Chorizo Salad with tomatoes, smashed avocado, crumbled chorizo, roughly chopped parsley and fresh chili</b> Avocado-Chorizo-Salat mit Tomaten, Avocadobrei, Chorizostückchen, Petersilie und frischem Chili Salade d'avocat - chorizo avec tomates, avocat écrasé, crumble de chorizo, persil ciselé et chili frais	16€

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

## JUNIOR CHOICES

### MAIN DISHES

	<b>Grilled Dorado with steamed vegetables and chimichurri sauce</b>	26€
	Gegrillte Dorade mit gedämpften Gemüse und Chimichurrisauce Daurade grille avec ses légumes vapeurs et sauce chimichurri	
DF GF*	<b>Smoked Chicken Thighs with baby potatoes with thyme and garlic</b>	23€
	Hähnchenschlegel mit Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch Cuisses de poulet fumé avec ses petites pommes de terre au thym et à l'ail	
	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries</b>	12€
	Kinder Rinderburguer mit Tomate, Salad und Pommes frites Burger enfant au boeuf, avec tomates, laitue & frites	
V	<b>Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce</b>	12€
	Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margarita avec mozzarella et sauce tomate	
VG	<b>Penne pasta with tomato sauce</b>	12€
	Penne mit Tomatensauce Pâtes Penne à la sauce tomate	

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

## JUNIOR CHOICES

### DESSERTS

V GF*	<b>Pavlova with Yogurt mousse and Fruit Berries</b> Pavlovajoghurtmousse und Beeren Pavlova avec mousse de yaourt et Fruits de bois	10€
V	<b>Swirl Chocolate Brownies, butterscotch and chocolate ice cream</b> Weiße Schokolade und Joghurtbavarois mit Erdbeeren Tourbillon (trio) de brownie au chocolat, caramel au beurre salé et glace au chocolat	10€
VG	<b>Fruit salad with seasonal fruits</b> Früchtesalat mit Obst der Saison Yaourt Bavarois au Chocolat blanc et Fraises	10€
V GF*	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla , Chocolate, Strawberry, Banana</b> Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane Notre sélection de glaces Vanille - Chocolat - Fraise - Banane	3€

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

## IKOS ANDALUSIA BABY

### TODDLER' S MENU

VG GF*	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Crème von grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive	9€
DF GF	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Hühnercrème, Kartoffel, Karotten und Sellerie Velouté de poulet, pomme de terre et céleri	10€
DF GF	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Crème vom Fischfillet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pomme de terre	10€
V	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Saisonaler Früchte- und Biskuitbrei Velouté de fruits de saison et ses biscuits	9€

*All of our "Ikos Andalusia Baby" selections have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added*

*Todas nuestras selecciones "Ikos Andalusia Baby" han sido preparadas con ingredientes frescos y aceite de oliva virgen sin sal ni pimienta añadida*

*Все наши подборки «Ikos Andalusia Baby» готовятся только из свежих ингредиентов с оливковым маслом первого отжима, без соли и перца*