

# ΒΑΡΒΟΥΝΙ

Barbouni is a sharing concept restaurant.

Dishes are being served on the table as soon as they are prepared.

Απολαύστε ένα εκπληκτικό μενού που επιμελήθηκε ο αναγνωρισμένος σεφ Παναγιώτης Τζιουρτζιούμης, δίπλα στο κύμα με θέα το απέραντο Ιόνιο. Savor a superb menu by Chef Panagiotis Tziourtzioumis next to the crystal clear blue waters of Ionian Sea and The Dunes Beach.

## Appetizers

**Καλωσόρισμα.** Αποδομημένη σπανακόπιτα με ποικιλία από σπιτικά ψωμάκια  
**Welcome.** Deconstructed spinach pie with a selection of homemade breads 1euro/person

**Πιπεριές padron** με chorizo  
**Padron peppers** with chorizo 12

**Μεζέδες.** Ταραμάς, μελιτζάνα, φάβα, τζατζικι, χούμους  
**Meze spreads.** Taramas, aubergine, fava beans, tzatziki, hummus 21

**M** ΜΟΡΙΑΣ  
21  
ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΤΗΣ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗΣ

**Ριγανάδα,** προζυμένιο ψωμί, τομάτα, φρέσκια ρίγανη, αντζούγιες, ανθότυρο, αυγό ρέγγας  
**Riganada,** sourdough bread, tomato, fresh oregano, cured anchovies, anothiro fresh cheese, herring roe 15

**Carpaccio λαβράκι,** πιπερί d' Espelette, παπαρουνόσπορος, λάδι εσπεριδοειδών  
**Sea bass carpaccio,** piment Espelette, poppy seeds, citrus oil 23

**Τόνος ταρτάρ,** tabouleh, κρέμα αβοκάντο, φρέσκια τομάτα  
**Tuna tartar,** tabouleh, avocado cream, fresh tomato 25

**Μεσογειακό Ceviche Hamberjack,** αβοκάντο, πράσινο τσίλι, αλμύρα, πράσινο μήλο  
**Mediterranean Ceviche Hamberjack,** avocado, green chili, almira, green apple 22

**Μαρινάτες αντζούγιες,** άγρια χόρτα, ταραμάς, θρυμματισμένο χαρούφι, σουσάμι, λάδι yuzu  
**Cured anchovies,** wild greens, taramas, carob crumble, sesame, yuzu oil 19

**Κολοκυθοκεφτέδες** με labneh  
**Zucchini balls** with labneh 18

**Πατάτες τηγανητές** με φρέσκο θυμάρι  
**Fried potatoes** with fresh thyme 7.5

**Θράψαλο τηγανητό,** sumac, λεμόνι, σως remoulade  
**Fried calamari** (thrapsalo), sumac, lemon, remoulade sauce 24

**Μελιτζάνα σχάρας,** χούμους, gremolata, τσίλι πίκλα, φυστίκια, σως ταχίνι-γιαούρτι  
**Grilled aubergine,** hummus, gremolata, pickled chilis, pistachios, tahini-yogurt sauce 17

**Χταπόδι σχάρας,** πουρές φάβας, φρέσκια ρίγανη, ημιλιαστές τομάτες και σως piri piri  
**Grilled octopus,** fava bean pure, fresh oregano, semi dry tomatoes and piri piri sauce 24

**Πλατώ θαλασσιών** με τηγανητό καλαμάρι, ψητό χταπόδι, ψητές γαρίδες, τηγανητό καβούρι με μαλακό κέλυφος. Σερβίρεται με σαλάτα tabouleh, λαδολέμονο, σάλτσα παντζάρι-κάπαρη και αγιολί αχινού  
**Seafood platter** with fried calamari, grilled octopus, grilled shrimps, fried softshell crab Served with tabouleh salad, lemon oil dressing, beetroot caper salsa and sea urchin aioli 68

## Salads

**Χωριάτικη σαλάτα - Greek salad** 19

**Παντζάρι,** baby σπανάκι, καπνιστό χέλι, αγιολί, φυστίκια  
**Beetroots,** baby spinach, smoked eel, aioli, pistachios 19.5

**Τομάτες Datterini,** ψητό καλαμάρι, βουβαλίσια μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού  
**Datterini tomatoes,** grilled calamari, buffalo mozzarella, basil pesto 21

**Πράσινη σαλάτα,** fattoush, μέντα, ψητό χαλούμι, αποξηραμένα σύκα, κρουτόν, βινεγκρέτ Σάμου  
**Green salad,** fattoush, mint, grilled haloumi, dry figs, pita bread crouton, Samos wine vinaigrette 19.5

## Fish

Από τη βιτρίνα ψαριών / From the fish display

**Ιχθυοτροφείου**  
**Mariculture** 65/kg

**Ανοιχτής θαλάσσης**  
**Open sea** 95/kg

Ψάρια με λαδολέμονο μυρωδικών  
Day catch with herbs, olive oil and lemon

Επιλογή γαρνιτούρας από **βραστά χόρτα εποχής** ή **βραστά λαχανικά** (καρότα, κολοκύθια, πατάτες)  
Choice of garnish between **seasonal greens** or **boiled vegetables** (carrots, zucchinis, potatoes) 6

## Main

**Λαβράκι φιλέτο,** λαχανικά, σάλτσα παντζάρι-κάπαρη, αγιολί σαφράν  
**Seabass fillet,** vegetables, beetroot caper salsa, saffron aioli 38

**Λιγκουίνι,** γαρίδες, κίτρινος τόνος, τομάτα, κάπαρη, πράσινες ελιές, ρόκα  
**Linguine,** shrimps, yellow fin tuna, tomato, capers, green olives, rocket 42

**Κριθαράκι,** караβίδες, ούζο, ελαφριά bisque, σαφράν  
**Orzo,** lagoustines, ouzo, light bisque, saffron 41

**Γαρίδες,** μπλέ καβούρι και κροκέτα manchego, σως amatriciana  
**Shrimps,** blue crab and manchego croquet, amatriciana sauce 44

**Αστακός ή γαρίδες σχάρας** με λαδολέμονο και βούτυρο θυμάρι-λεμόνι  
**Grilled lobster or shrimps** with lemon oil and lemon thyme butter 145/kg

## Desserts

**Πλατώ φρούτων** με σορμπέ φράουλας  
**Fruit platter** with strawberry sorbet 18

**Μους Passion Fruit - Passion Fruit Mousse** 15  
Κρέμα passion fruit, μάνγκο coulis, θρυμματισμένη καρύδα, μαρέγκα μάνγκο και φρέσκα raspberries  
Passion fruit cremeux, mango coulis, coconut crumble, mango meringue & fresh raspberries

**Ice Rocks** 15  
Ποικιλία παρφέ παγωτών - Variety of parfait ice cream

**Carpaccio Anava - Pineapple Carpaccio** 15  
Φέτες φρέσκου ανανά μαριναρισμένες σε λάιμ, σιρόπι βασιλικού & λάιμ, παγωτό βασιλικού  
Fresh sliced pineapple in lime, basil syrup & lime, basil ice cream

**Kazandibi** 15  
Μια παραδοσιακή συνταγή από την Μικρά Ασία βασισμένη σε γάλα, καραμελωμένα φυστίκια  
A traditional recipe from Mikra Asia based on milk, caramelized pistachio

🌱 Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan 🌿 Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. Η κατανάλωση ωμών ή ελαφρά μαγειρεμένων κρεάτων, θαλασσιών και αυγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιογενών νοσημάτων.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.