

BARBOUNI

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 Tziourtziumis 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

Τόνος ταρτάρ, tabouleh, κρέμα αβοκάντο, φρέσκια τομάτα

Tuna tartar, tabouleh, avocado cream, fresh tomato 25

Κολοκυθοκεφτέδες με labneh

Zucchini balls with labneh 18

M ΜΟΡΙΑΣ
21
ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΤΗΣ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗΣ

Ριγανάδα, προζυμμένο ψωμί, τομάτα, φρέσκια ρίγανη, αντζούγιες, ανθότυρο, αυγό ρέγγας

Riganada, sourdough bread, tomato, fresh oregano, cured anchovies, anothiro fresh cheese, herring roe 15

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

Carpaccio λαβράκι, πιπέρι d' Espelette, παπαρουνόσπορος, λάδι εσπεριδοειδών

Sea bass carpaccio, piment Espelette, poppy seeds, citrus oil 23

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 θαλασσινών 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

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

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
Fruit platter 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

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, θαλασσινών και αβγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιογενών νοσημάτων.

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