






BARBOUNI

@romanoscostanavarino 
@costanavarino

@romanoscostanavarino 
@costanavarino

@TheRomanos 
@costanavarino

BARBOUNI

Απολαύστε ένα εκπληκτικό μενού που επιμελήθηκε ο αναγνωρισμένος σεφ
Χρύσανθος Καραμολέγκος, δίπλα στο κύμα με θέα το απέραντο Ιόνιο.

Savor a superb menu by Chef Chrisanthos Karamolegkos next to the crystal
clear blue waters of Ionian Sea and The Dunes Beach.

BARBOUNI

Kitchen 12:00-18:30
Bar 11:00-18:30

Barbouni is a sharing concept restaurant.
Dishes are being served on the table as soon as they are prepared.

Appetizers

- Τόνος ταρτάρ** με πλιγούρι, μπαχάρι, γιαούρτι, κόλιανδρο και "Julienne" τομάτα, αγγούρι & κρεμμύδι
Tuna tartare with bulgur, all spice, yoghurt, coriander and "Julienne" tomato, cucumber & onion 18,00
- Καβουροκροκέτες** με σαλάτα μεσκλάν και αβοκάντο
Crab croquettes with mesclun salad and avocado 37,00
- Πατάτες τηγανητές** με φρέσκο θυμάρι
Fried potatoes with fresh thyme 7,50
- Ψητή μελιτζάνα γεμιστή** με χαλούμι και σως μουχαμάρα
Grilled eggplant stuffed with "haloumi" cheese and "mouhamara" sauce 13,00
- Κολοκυθοκεφτέδες** με ταρατούρι
Zucchini balls with "taratouri" 10,00
- Θράψαλο τηγανητό** με τεμπούρα κρίταμα και σάλτσα από τρεις μουστάρδες
Fried calamari "thrapsalo" with sea fennel tempura and three mustards sauce 22,00
- Χταπόδι σχάρας** με ρομέσκο και βινεγκρέτ λεμονιού
Grilled octopus with Romesco and lemon vinaigrette 24,00

Salads

- Χωριάτικη σαλάτα**
Greek salad 19,00
- Σαλάτα μεσκλάν** με αγκινάρα σχάρας, σπαράγγια, χούμους αρακά και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
Mesclun salad with grilled artichoke, asparagus, peas hummus and citrus vinaigrette 18,00
- Σαλάτα με ντοματάκια**, πιπεριές Φλωρίνης, κάπαρη, ψωμί, τριμμένη παρμεζάνα και αντζούγια
Salad with cherry tomatoes, peppers from Florina region, caper, bread, grated parmesan and anchovies 16,50

Main

- Ψαρόσουπα (ψάρι ημέρας)** με rouille πατάτας και πιπεριάς
Fish soup (fish of the day) with potato and peppers rouille 24,00
- Μαύρη μακαρονάδα** με αχινό, γαρίδες, χτένια και σάλτσα ζαφοράς, εστραγκόν
Black pasta with sea urchin roe, shrimp, scallops and saffron sauce, tarragon 37,00
- Λαυράκι φιλέτο** με βινεγκρέτ ούζου και βραστά λαχανικά
Sea Bass fillet with ouzo vinaigrette and boiled vegetables 37,00
- Αστακός, γαρίδες, караβίδες, καβουροπόδαρα σχάρας** με βινεγκρέτ αυγοτάραχο
Lobster, shrimps, crayfish, grilled king crab legs with bottarga vinaigrette 145,00/kg

Fish

- Από τη βιτρίνα ψαριών / From the fish display
- Ιχθυοτροφείου**
Fish farm 65,00/kg
- Ανοιχτής θαλάσσης**
Open sea 95,00/kg
- Ψάρια με λαδολέμονο μυρωδικών
Catch of the day with herbs, olive oil and lemon
- Ψάρι σε κρούστα αλατιού** (12h παραγγελία πριν)
Fish into salty crust (12h pre-order)
επιπλέον/additional 10,00/kg
- Επιλογή γαρνιτούρας από **βραστά χόρτα εποχής** ή **βραστά λαχανικά** (καρότα, κολοκύθια, πατάτες)
Choice of garnish between **seasonal greens** or **boiled vegetables** (carrots, zucchinis, potatoes) 6,00

Desserts

- Πλατώ φρούτων** με σορμπέ φράουλας
Fruit platter with strawberry sorbet 17,00
- Μιλφέιγ** με μους λεμονιού, γλυκό του κουταλιού ελιά και σάλτσα θυμαριού
Mille-feuille with lemon mousse, olive sweet spoon dessert and thyme sauce 13,00
- Τριλογία** από σορμπέ φρούτων
Trilogy of fruit sorbet 11,00
- Κρέμα passion fruit**, μαρέγκα, crumble καρύδας και coulis passion fruit
Passion fruit cremeux, meringue, coconut crumble and coulis of passion fruit 13,00



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 ελαφρώς μαγειρεμένων κρεάτων, θαλασσινών και αβγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιμογενών νοσημάτων. Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.