

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 Χρυσάνθος 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.

Appetizers

Τόνος τартάρ με πλιγούρι, μπαχάρι, χωριάτικη σαλάτα και γιαούρτι, κόλιανδρο
Tuna tartare with "pligouri", spices, Greek salad and yoghurt, coriander 18,00

Θράψαλο τηγανητό με τεμπούρα κρίταμα και σάλτσα από τρεις μουστάρδες
Fried calamari "thrapalo" 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

Χαλούμι σχάρας με πεπόνι, φρέσκο καυτερό τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριά Φλωρίνης και βινεγκρέτ ξύδι raspberry

Grilled Halloumi with melon, fresh spicy chili, fresh onion, peppers from Florina and raspberry vinegar vinaigrette 15,00

Κολοκυθοκεφτέδες με ταρατούρι
Zucchini balls with "taratouri" 10,00

Πατάτες τηγανητές με φρέσκο θυμάρι
Fried potatoes with fresh thyme 7,50

Ποικιλία αλοιφών με τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, ταραμοσαλάτα, φάβα, πίτα και τοματίνια
Spreads variety with tzatziki, eggplant salad, fish roe salad, fava beans, pita bread and cherry tomatoes 27,00

Πλατώ θαλασσινών με τηγανητό καλαμάρι, ψητό χταπόδι, γαρίδες σχάρας και ψητές σαρδέλες. Σερβίρεται με λαδολέμονο, σκόρδο, κάπαρη, φρέσκια μέντα και αγιολί αχινού
Seafood platter with fried calamari, grilled octopus, grilled shrimps and grilled sardines, served with olive oil and lemon dressing, garlic, caper, fresh mint and sea urchin aioli 62,00

Salads

Σαλάτα με τοματίνια, πιπεριές Φλωρίνης, κάπαρη, ψωμί, παρμεζάνα και αντζούγια
Cherry tomatoes salad with peppers from Florina region, caper, bread, parmesan and anchovies 17,00

Σαλάτα μεσκλάν με ψητό μανούρι, κίτρινα παντζάρια, αβοκάντο, ραπανάκι, baby καρότα, σπαράγγια, φασολάκια, φύλλα μάρραθου, βινεγκρέτ ξύδι καλαμάνσι, μέλι και βασιλικό
Mesclun Salad with grilled manouri cheese, yellow beetroots, avocado, radish, baby carrots, asparagus, snow peas, fennel leaves, and Calamansi vinegar, honey & basil vinaigrette 19,50

Χωριάτικη σαλάτα - Greek salad 19,00

Fish

Από τη βιτρίνα ψαριών / From the fish display

Ιχθυοτροφείου
Mariculture 65,00/kg

Ανοιχτής θαλάσσης
Open sea 95,00/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) 6,00

Main

Μαύρη μακαρονάδα με αχινό, γαρίδες, χτένια και σάλτσα ζαφοράς, εστραγκόν
Black pasta with sea urchin roe, shrimp, scallops and saffron sauce, tarragon 39,00

Ριζότο παρμεζάνας με γαρίδες σαγανάκι
Parmesan risotto with shrimps "saganaki" 38,00

Λαυράκι φιλέτο με βινεγκρέτ ούζου και βραστά λαχανικά
Sea Bass fillet with ouzo vinaigrette and boiled vegetables 37,00

Desserts

Πλατώ φρούτων με σορμπέ φράουλας
Fruit platter with strawberry sorbet 17,00

Μιλφείγ 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 Παρφέ
Παρφέ αμυγδάλου και Amarenna, παρφέ φιστικιού, παρφέ κόκκινων φρούτων, croquant αμυγδάλου, άγρια φράουλα, κρέμα calamansi και μέντα, Anglaise με μέντα και δυόσμο
Parfait Trilogy
Almond and Amarenna cherries parfait, pistachio parfait, red fruits parfait, almond croquant, wild strawberry, calamansi and mint cremeux, Anglaise with mint and spearmint 14,00



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 φιλοξενούμενών 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.

BARBOUNJ

Wines

BY THE GLASS

WHITE WINES

	175ml
Sauvignon Blanc, Alpha 2019 - Macedonia	12.50
Chardonnay Katsaros 2018 - Continental Greece	14.00
Santorini, Karamolegos 2018 - Santorini	14.00

ROSE WINES

"1827", Navarino Vineyards 2017 - Peloponnese	7.00
Idylle d'Achinos, La Tour Melas 2019 - Continental Greece	12.50
Whispering Angel, Chateau D'Esclans 2018 - France	17.50

DESSERT WINES

Salome Muscat of Lemnos, Garalis 2016 - Lemnos	9.50
--	------

BY THE BOTTLE

DANCING BUBBLES

Deutz, Brut - France	106.00
Taittinger Rosé - France	128.00
Prosecco Extra Dry, Sacchetto - Italy	43.00

WHITE WINES

"1827", Navarino Vineyards Assyrtiko 2019 - Peloponnese	34.00
Kotyle Chardonnay, Navarino Vineyards 2017 - Peloponnese	44.00
Sauvignon Blanc, Alpha 2019 - Macedonia	48.00
Chardonnay Katsaros 2018 - Continental Greece	54.00
Santorini, Karamolegos 2018 - Santorini	56.00

GREEK ROSE WINES

"1827" Syrah, Navarino Vineyards, 2017 - Peloponnese	29.50
Idylle d'Achinos, La Tour Melas 2019 - Continental Greece	48.00

ROSE WORLDWIDE COLLECTION

Whispering Angel, Chateau d'Esclans 2018 - France	68.00
---	-------

RED COLLECTION

Pinot Noir, Argyriou 2016 - Greece	48.00
------------------------------------	-------

Drinks

COCKTAILS

Wild Berry Caipiroska	14.00
Smirnoff Vodka, Forest Fruit Puree, Fresh Lime Juice, Brown Sugar, Bergamont Perfume	
Watermelon Ginger Spritz	12.00
Aperol, Fresh Watermelon Juice, Fresh Ginger Juice, Prosecco, Watermelon Syrup	

MOCKTAILS

Negroni	14.00
Bitter Note 0% Alcohol, Natureo Wine Blanc 0% Alcohol, Teisseire Orange Spritz	
The spritz	12.00
Teisseire Orange Spritz, Lnatureo Wine Blanc 0% Alcohol, London Essence Rosemary & Grapefruit Tonic	

COFFEE

Hot

Greek Coffee	single 3.90 / double 4.30
Espresso	single 3.85 / double 4.00
Cappuccino	single 4.25 / double 5.00
Latte	5.00

Cold

Espresso Freddo	5.00
Cappuccino Freddo	5.25
Frappe	4.90
Chocolate	5.30

FRESH JUICES

Orange	5.90
Mixed	6.60
G.C.G. Grapefruit, carrot, ginger	6.60
M.G.P. Melon, grape, pear	6.60

SOFT DRINKS & ICED TEA

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up, Fanta Orange, Fanta Lemon, Schweppes Soda,	
Schweppes Tonic	3.90
Red Bull	6.00

JUICE

Apple, Banana, Cranberry, Peach, Pineapple, Pomegranate, Strawberry	4.20
---	------

MINERAL WATER

Avra Still 500ml	1.60
Perrier 250ml	4.60
Aqua Panna bottle 750ml	6.60
San Pellegrino bottle 750ml	6.60

BEERS

Mythos draught	4.30/6.70
Mythos Radler	6.00
Fix Free	6.50

OUZO & TSIPOURO

Ouzo Stefanouri 200ml	15.20
Ouzo Kalikouni 200ml	15.20
Tsipouro Stefanouri 50ml	5.20
Tsipouro Kosteas 200ml	15.20
Tsipouro Costa Navarino	5.20
Tsipouro Costa Navarino Aged	10.70

All bottles are standard 75cl (750ml) bottles, unless otherwise stated.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Prices are in € euro and include all applicable taxes.