

# 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 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 1,5 euro/person

**Πατάτες τηγανητές** με φρέσκο θυμάρι  
**Fried potatoes** with fresh thyme 🌱 8.0

**Θράψαλο τηγανητό,** sumac, λεμόνι, σως remoulade

**Fried calamari** (thrapsalo), sumac, lemon, remoulade sauce 24

**Μεζέδες.** Ταραμάς, μελιτζάνα, φάβα, τζατζικι, χούμους

**Meze spreads.** Taramas, aubergine, fava beans, tzatziki, hummus 23

**Ριγανάδα,** προζυμένιο ψωμί, τομάτα, φρέσκια ρίγανη, αντζούγιες, ανθότυρο, αυγό ρέγγας

**Riganada,** sourdough bread, tomato, fresh oregano, cured anchovies, anthotiro fresh cheese, herring roe 17

## Salads

**Χωριάτικη σαλάτα - Greek salad** 🌱 19

**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

## Main

**Λαβράκι φιλέτο,** λαχανικά, σάλτσα παντζάρι-κάπαρη, αγιολί σαφράν

**Seabass fillet,** vegetables, beetroot caper salsa, safron aioli 41

**Λιγκουίни,** γαρίδες, κίτρινος τόνος, τομάτα, κάπαρη, πράσινες ελιές, ρόκα

**Linguine,** shrimps, yellow fin tuna, tomato, capers, green olives, rocket 44

## Fish

Από τη βιτρίνα ψαριών / From the fish display

**Ιχθυοτροφείου**      **Ανοιχτής θαλάσσης**  
**Mariculture** 65/kg      **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

## Desserts

**Πλατώ φρούτων - Fruit platter** 🌱 18

**Μους Passion Fruit - Passion Fruit Mousse** 15

Κρέμα passion fruit, μάνγκο coulis, θρυμματισμένη καρύδα & μαρέγκα μάνγκο  
Passion fruit cremeux, mango coulis, coconut crumble & mango meringue



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 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.