

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 €2/person

Πιπεριές padron με chorizo
Padron peppers with chorizo 13

Μεζέδες. Ταραμάς, μελιτζάνα, φάβα, τζατζικί και χούμους
Meze spreads. Taramas, aubergine, fava beans, tzatziki and hummus 24

Ριγανάδα, προζυμένιο ψωμί, τομάτα, φρέσκια ρίγανη, αντζούγιες, ανθότυρο και χαβιάρι ρέγγας
Riganada, sourdough bread, tomato, fresh oregano, cured anchovies, anothotiro fresh cheese and herring caviar 17.5

Μεσογειακό Ceviche Hamberjack, αβοκάντο, πράσινο τσίλι, αλμύρα και πράσινο μήλο
Mediterranean Ceviche Hamberjack, avocado, green chili, salicorne and green apple 24

Κολοκυθοκεφτέδες με labneh
Zucchini balls with labneh 18.5

Πατάτες τηγανητές με φρέσκο θυμάρι
Fried potatoes with fresh thyme 8

Θράψαλο τηγανητό, sumac, λεμόνι και σως remoulade
Fried calamari (thrapsalo), sumac, lemon and remoulade sauce 25

Χταπόδι σχάρας, πουρές φάβας, φρέσκια ρίγανη, ημιλιαστές τομάτες και σως piri piri
Grilled octopus, fava bean pure, fresh oregano, semi dried tomatoes and piri-piri sauce 25

Τόνος ταρτάρ, tabouleh, κρέμα αβοκάντο, φρέσκια τομάτα
Tuna tartar, tabouleh, avocado cream, fresh tomato 28

Μελιτζάνα σχάρας, χούμους, gremolata, τσίλι πίκλα, φουστίκια, σως ταχίνι-γιαούρτι
Grilled aubergine, hummus, gremolata, pickled chilis, pistachios, tahini-yogurt sauce 18

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 74

Salads

Χωριάτικη - Greek 19.5

Πράσινη, fattoush, μέντα, ψητό χαλούμι, αποξηραμένα σύκα, κρουτόν και βινεγκρέτ Σάμου
Green, fattoush, mint, grilled haloumi, dry figs, pita bread crouton and Samos wine vinaigrette 22

Παντζάρι, baby σπανάκι, καπνιστό σκουμπρί, αγιολί, φουστίκια
Beetroots, baby spinach, smoked mackerel, aioli, pistachios 21

Τοματίνια, ψητό καλαμάρι, Fior di Latte μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού
Cherry tomatoes, grilled calamari, Fior di Latte mozzarella, basil pesto 21

Fish

Από τη βιτρίνα ψαριών / From the fish display:

Ιχθυοτροφείου / Mariculture 68/kg

Ανοιχτής θαλάσσης / Open sea 105/kg

Ψάρια με λαδολέμονο μυρωδικών

Catch of the day with herbs, olive oil and lemon

Επιλογή γαρνιτούρας / Choice of garnish:

Βραστά χόρτα εποχής / Seasonal greens 8

Βραστά λαχανικά (καρότα, κολοκύθια, πατάτες)

/ **Boiled vegetables** (carrots, zucchinis, potatoes) 7.5

Main

Λαβράκι φιλέτο, λαχανικά, σάλτσα παντζάρι-κάπαρη και αγιολί σαφράν
Seabass fillet, vegetables, beetroot caper salsa and saffron aioli 43

Λιγκουίνι, γαρίδες, μπλε καβούρι, τοματίνια, πάστα σόγιας, τσίλι, τηγανιτή ρίγανη και green olives
Linguine, shrimps, blue crab, cherry tomatoes, miso paste, chili, fried oregano and πράσινες ελιές 47

Κριθαράκι, караβίδες, ούζο, ελαφριά bisque και σαφράν
Orzo, lagoustines, ouzo, light bisque and saffron 45

Αστακός με λαδολέμονο και βούτυρο θυμάρι-λεμόνι
Grilled lobster with lemon oil and lemon thyme butter 155/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 και fresh raspberries

Panna cotta Café Noir, flavored coffee, Streusel chocolate, compressed strawberries and Baileys foam

Panna cotta Café Noir, με γεύση καφέ, σοκολάτα Streusel, συμπιεσμένες φράουλες και αφρός Baileys 15

🌱 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.