

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 11.5

Μεζέδες. Ταραμάς, μελιτζάνα, φάβα, τζατζικί και χούμους

Meze spreads. Taramas, aubergine, fava beans, tzatziki and hummus 19.5

Ριγανάδα, προζυμένιο ψωμί, τομάτα, φρέσκια ρίγανη, αντζούγιες, ανθότυρο και χαβιάρι ρέγγας

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

Κολοκυθοκεφτέδες με labneh

Zucchini balls with labneh 16

Πατάτες τηγανητές με φρέσκο θυμάρι

Fried potatoes with fresh thyme 7

Θράψαλο τηγανητό, sumac, λεμόνι και σως remoulade

Fried calamari (thrapsalo), sumac, lemon and remoulade sauce 21

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 21.5

Μελιτζάνα σχάρας, χούμους, gremolata,

τσίλι πίκλα, φυστίκια, σως ταχίνι-γιαούρτι
Grilled aubergine, hummus, gremolata, pickled chilis, pistachios, tahini-yogurt sauce 15.5

Salads

Χωριάτικη - Greek 16.5

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 18.5

Τοματίνια, ψητό καλαμάρι, Fior di Latte μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού

Cherry tomatoes, grilled calamari, Fior di Latte mozzarella, basil pesto 18

Fish

Από τη βιτρίνα ψαριών / From the fish display:

Ιχθυοτροφείου / Mariculture 60/kg

Ανοιχτής θαλάσσης / Open sea 95/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 7

Βραστά λαχανικά (καρότα, κολοκύθια, πατάτες)

/ **Boiled vegetables** (carrots, zucchinis, potatoes) 6

Main

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

Seabass fillet, vegetables, beetroot caper salsa and saffron aioli 39

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 42

Κριθαράκι, караβίδες, ούζο, ελαφριά bisque και σαφράν

Orzo, lagoustines, ouzo, light bisque and saffron 41

Desserts

Πλατώ φρούτων - Fruit platter 16

Μους Passion Fruit - Passion Fruit Mousse 13

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 13

🌱 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 αυγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιμογενών νοσημάτων.

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