Barabicu Menu

- φρυγανισμένο ψωμί λαδιού (grilled oil bread bread) 2€ / άτομο (person)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ (APPETIZERS)

- **ταρτάρ από μοσχαρίσια πικάνια** με λίγο τσίλι (beef picanha tartar with a bit of chili) 9,0€
- **"τυρένιες" μπουκιές** με φύλλο κανταΐφι και μαρμελάδα ντομάτας (cheese bites with kataifi pastry and tomato marmalade) 6,0€
- **χορτόπιτα με σπανάκι**, μυρωδικά και μυζήθρα (vegetable pie with spinach, vegetables and myzithra cheese) 6,0€
- γεμιστά **κρεμμύδια με κιμά**, κουκουνάρια και σταφίδες (stuffed onions with minced meat, pinenuts & raisings) 6,0€
- **κιμαδοπιτάκια με λεπτό τραγανό φύλλο κιχί**, γιαούρτι και τσίλι (minced meat pies wrapped in thin pastry with yoghurt & chilli) 6,0€
- γεμιστά **ραβιόλια με μανιτάρια** και πέστο λιαστής ντομάτας (stuffed ravioli with mushrooms & sundried tomato pesto) 6,0€

ΣΑΛΑΤΕΣ (SALADS)

- σαλάτα με **λευκό και μωβ λάχανο**, σέλερυ, ξυνόμηλο, αχλάδι σταφίδες, flakes αμυγδάλου και **σως μελιού** (white and purple cabbage salead with celery, green apple, pear, raisings, almond flakes and honey vinaigrette) 7,5€
- σαλάτα **σπανάκι με καρότο, αβοκάντο**, πράσινα φασολάκια, πιπεριές φλωρίνης, τζίντζερ, παπαρουνόσπορο και **βινεγκρέτ ρόδι** (fresh spinach salad with carrot, avocado, red peppers, ginger, poppy seeds and pomegranate vinaigrette) 8,0€
- ανάμεικτες **λόλες με ρόκα**, πατζάρι, καρύδια, φιλέτο πορτοκάλι, χαλούμι και **βινεγκρέτ πορτοκαλιού** (lola salad rocket, beetroot, walnuts, orange fillet, haloumi cheese and orange vinaigrette) 8,0€

*συνταγές με τη σφραγίδα της Ρένας της Φτελιάς!

ΚΟΠΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ (BARABICU STEAKS)

- **flap steak black angus** με πουρέ μελιτζάνας (flap steak black angus with eggplant puree) 24,0€/220gr, 50,0€/500gr
- **μοσχαρίσιο φιλέτο** από μικρή Ελληνική φάρμα με τσιπς τηγανιτής πατάτας (beef fillet served with fried potato chips) 27,0€
- **rib-eye steak Αμερικής** με τσιπς τηγανιτής πατάτας (US rib-eye steak served with fried potato chips) 29,0€
- μπριζόλα **τόμαχωκ μαύρου χοίρου iberico** από μικρή Ελληνική φάρμα για 2 άτομα, σερβίρεται με ψητά λαχανικά και τσιπς τηγανιτής πατάτας (tomahawk steak iberico black pork for 2 people 38,0€ €/800γρ(gr), served with grilled vegetables and fried potato chips)
- **φιλέτο chateubriand** για 2 ή 3 άτομα, σερβίρεται με ψητά λαχανικά και τσιπς τηγανιτής πατάτας (tender chateubriand fillet for 2-3 people 78,0€/800γρ(gr), served with grilled vegetables and fried potato chips)
- μοσχαρίσια **σπαλομπριζόλα ξηράς ωρίμανσης** 30 ημερών για 2 ή 3 άτομα, σερβίρεται με ψητά λαχανικά και τσιπς τηγανιτής πατάτας (30 day dry aged beef steak for 2-3 people 62,0€/800γρ(gr), served with grilled vegetables and fried potato chips)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ (BARABICU MAINS)

- **ριζότο άγριων μανιταριών** με flakes παρμεζάνας και λάδι τρούφας (risotto with wild mushrooms, parmesan flakes and truffle oil) 14,0€
- ψητός **φρέσκος σολωμός** με ψητά λαχανικά (fresh grilled salmon with grilled vegetables) 18,0€
- **κοτόπουλο με δαμάσκηνα, σαφράν** και γλυκιά πάπρικα, σερβίρεται με baby πατατάκια (chicken saffron with prunes and sweet paprika, served with baby potatoes) 16,0€
- **χοιρινό ψητό στο φούρνο** με μέλι, πορτοκάλι και μπύρα, σερβίρεται με πουρέ μελιτζάνας (grilled pork with honey, orange and beer, served with eggplant puree) 16,0€
- μοσχαρίσια **kebab με φυστίκι Αιγίνης**, σερβίρονται με baby πατατάκια (beef kebabs with pistachio nuts, served with baby potatoes) 14,0€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ (DESSERTS)

- **cheesecake λεμόνι** (lemon cheesecake) 5,0€
- **τάρτα μπισκότου με σοκολάτα γάλακτος** (biscotto milk chocolate tart) 6,0€
- **αμυγδαλόπιτα** σιροπιαστή με κρέμα βανίλια (almond pie with vanilla cream) 6,0€

*συνταγές με τη σφραγίδα της Ρένας της Φτελιάς!