Σούπες

Μεσογειακή Ψαρόσουπα 12,50€
Ζωμός από τέσσερα διαφορετικά πετρόψαρα, μαγειρεμένος με φρέσκα λαχανικά και σερβιρισμένος με θαλασσινά μαγειρεμένα στον ατμό
Κρύα σούπα ημέρας 7,00€
Ρωτήστε το σερβιτόρο μας για τη σούπα ημέρας

Σαλάτες

Χόρτα εποχής 6,50€
Σερβίρονται με φρέσκια ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
Χωριάτικη 8,50€
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, κάπαρη, φέτα, φρεσκοτριμμένη ρίγανη και τραγανά ντακάκια χαρουπιού, με βιολογικό ελαιόλαδο Σπάρτης
Εποχής 8,50€
Ανάμεικτα πράσινα λαχανικά εποχής, με φλύδες καλοκαιρινών λαχανικών, φρέσκα μυρωδικά, κρουτόν από φρεσκοψημένο brioche και βινεγκρέτ σύκου με βιολογικό πετιμέζι Κρήτης
Καλοκαιρινή 14,00€
Μαριναρισμένο μαροκινό κους κους, με ραγού γαρίδες και καραβίδες, χειροποίητη κομπόστα ροδάκινου με κρόκο Κοζάνης και φρέσκο τσίλι, και ανάμεικτα φύλλα σαλάτας μαριναρισμένα με λαδολέμονο από φρούτο του πάθους
Ντάκος τσήζκέϊκ 9,50€
Τραγανά ντακάκια από κριθάρι, μαριναρισμένα με ελαιόλαδο, μαλακή μυζήθρα Κρήτης, ντοματοκέρασα Σαντορίνης, πράσινες ελιές Χαλκιδικής, κάπαρη, δροσερό ντρέσινγκ φρέσκιας ντομάτας και πρώωρα φύλλα ρόκας
Σαλάτα καπνιστού σολομού15,00€
Ζυμαρικό χωρίς γλουτένη, με κομμάτια καπνιστού σολομού, απλαλή κρέμα αγριορέπανου, σπαγγέτι από φρέσκα λαχανικά, τυρί κότατζ και εκλεκτά φύλλα σαλάτας με λαδολέμονο από πέστο βασιλικού

Κρύα Ορεκτικά

Ταραμοσαλάτα 6,00€
Κρέμα με βελούδινη υφή, από λευκό ταραμά
Διπλό παντζάρι 6,00€
Δύο διαφορετικές υφές παντζαριού, πουρές αρωματισμένος με πορτοκάλι και ψητό, με κροκάν καρυδιού και ελαφριά βιινεγκρέτ σκόρδου με ξύδι από βατόμουρο
Τζατζίκι 5,50€
Αγγούρι μαριναρισμένο, ελληνικό γιαούρτι, σκόρδο, ελαιόλαδο και ξύδι
Μελιτζανοσαλάτα 6,50€
Με καπνιστή γεύση από μελιτζάνα στα κάρβουνα
Τυροκαυτερή 6,00€
Βιολογική καπνιστή φέτα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο τσίλι και αρωματική πούδρα ρίγανης
Ντολμαδάκια 7,50€
Χειροποίητα με παραδοσιακή συνταγή και συνοδεία από ελαφριά σάλτσα γιαουρτιού
Ταρτάρ γαρίδας 12,00€
Φρεσκοκομμένο ταρτάρ από ελληνικές γαρίδες ¨γάμπαρη¨, με μεσογειακή καπονάτα καλοκαιρινών λαχανικών, μουσελίνα από κρέμα τυριού με πέστο από ψητές πιπεριές και μαριναρισμένα φύλλα με καραμελωμένο λευκό βαλσάμικο λεμονιού
Αθηναϊκή 10,50€
Μάγουλα σφυρίδας ποσέ, με σπιτική μαγιονέζα και κάπαρη, αγγουράκι τουρσί, φρέσκα μυρωδικά και αυγά χελιδονόψαρου
Λαβράκι carpaccio 13,50€
Λεπτοκομμένο φιλέτο από λαβράκι μαριναρισμένο σε μοσχολέμονο, λεμόνι, αλάτι Μεσολογγίου και ροζ πιπέρι
Γαύρος Ξιδάτος 6,50€
Ξιδάτα φιλέτα γαύρου, πάνω σε καπονάτα λαχανικών, και κρέμα βασιλικού με ντομάτα
Καρπάτσιο χταποδιού 16,00€
Φέτες χταποδιού, με σαλάτα ψητής αγγινάρας, κρέμα ημίλιαστης ντομάτας και λαδολέμονο αρωματισμένο με τζίντζερ
Βιτέλο τονάτο 18,00€
Λεπτοκομμένες φέτες από σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι γάλακτος, μαριναρισμένες με την κλασική σάλτσα από φρέσκο τόνο, χειροποίητη μαγιονέζα, αγγουράκι κορνισόν, καπαρόμηλο, λαδολέμονο λευκής τρούφας και πηγανιτή κάπαρη
Κινόα 10,00€
Μαριναρισμένη άσπρη και κόκκινη κινόα, με αλόη, superfood φρούτα και λαδολέμονο με οργανική σπιρουλίνα
Αβοκάντο νισουάζ 14,00€
Μους αβοκάντο με γέμιση από βασιλικό καβούρι, φασολάκια Κένυας, πατάτες νέας σοδειάς και φρέσκο κονκασέ ντομάτας, σε μία ενδιαφέρουσα παραλλαγή της γνωστής σαλάτας από την Νίκαια της Γαλλίας
Ελληνικό χαβιάρι 160,00€
Ελληνικό χαβιάρι ¨σεβρούγκα¨, σε έναν ενδιαφέρον συνδυασμό από πιτάκια μπλινίς, τριμμένο αυγό, κάπαρη και ¨σάουερ κριμ¨
Φρέσκα όστρακα
Εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα της εποχής. Σερβίρονται με κλασσική γαρνιτούρα από σάλτσα κόκκινου ξυδιού, tabasco, μοσχολέμονο και σαλάτα φυκιού
στρείδια 4,00€ / τεμάχιο ή 8 κυδώνια 12,00€/μερίδα

Ζεστά Ορεκτικά

Πίτα ημέρας 6,00€
Ρωτήστε τον σερβιτόρο να σας ενημερώσει για την χειροποίητη πίτα ημέρας
Γραβιέρα ψητή 6,50€
Τυλιγμένη γραβιέρα σε φύλλο Βηρυτού, με καραμελωμένο καρύδι, θυμαρίσιο μέλι και χειροποίητη μαρμελάδα από νεκταρίνι και μαστίχα Χίου
Φάβα Σαντορίνης 7,50€
Σερβιρισμένη με καραμελωμένο κρεμμύδι και αρωματικό λάδι από κάρυ και πράσινο μήλο
Κροκέτες σκορπίνας 8,00€
Με κρέμα από μπουγιαμπέσα πετρόψαρων
Καλαμάρι ψιλό πηγανιτό* 9,50€
Συνοδεύεται από σάλτσα μοσχολέμονου με φρέσκα μυρωδικά
Μύδια αχνιστά 12,00€
Με σκόρδο, λευκό κρασί, πικάντικη μουστάρδα, τσίλι και φρέσκα αρωματικά
Γαριδάκι ψιλό 8,00€
Καλαμαράκια πηγανιτά* 10,50€
Με σάλτσα aioli
Καλαμάρι σχάρας 17,00€
Καλαμάρι (300γρ.) στη σχάρα με ζεστή πατατοσαλάτα, φιλέτα από πράσινες ελιές Χαλκιδικής, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, ρίγανη και εκλεκτά μικρόφυλλα
Αχνιστές καραβίδες 25,00€
300 γρ. φρέσκιας καραβίδας αχνισμένη με ζωμό καραβίδας, φρέσκο τσίλι, φρέσκα μυρωδικά, μουστάρδα, κρέμα και μοσχολέμονο
Αλμυρό παν κέικ Ατλαντικού 16,00€
Βασιλικά χτένια σωτέ, βασιλικές καραβίδες και γαρίδες πάνω σε φρεσκοψημένο πανκέϊκ, με αρωματική σάλτσα αστακού, καλοκαιρινό αρακά, τσάτνευ ντομάτας και πούδρα από αυγοτάραχο Μεσολογγίου*
Χταπόδι σχάρας 16,50€
Αργοψημένο χταπόδι στο κάρβουνο με χειροποίητη πίκλα κρεμμυδιού, αρωματικό πουρέ από ψητό κρεμμύδι, ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένη ρίγανη
Καραβιδόψιχα* 17€
Τηγανιτή, με φύλλα από πράσινη σαλάτα, μαριναρισμένη με wakame και πικάντικη μαγιονέζα

Θαλασσινά – Ψάρια/κιλό

(χρόνος ψησίματος στη σχάρα ~ 45')
Ζητήστε από το σερβιτόρο μας να σας συνοδεύσει και να σας δείξει τα ψάρια μας!

Γαρίδες / Καραβίδες στη σχάρα 65,00€
Μπαρμπούνια 62,00€
Σφυρίδα / Στήρα 65,00€
Φαγκρί/ Συναγρίδα 69,00€
Γλώσσα 65,00€

Στα φρέσκια ψάρια άνω των 2Kg μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 4 διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος:
Καρπάτσιο: λεπτοκομμένες φέτες από φιλέτα ψαριού, με μοσχολέμονο, θαλασσινό αλάτι και yuzu
Σούπα: βελουτέ ψαριού, με αχνιστό ψάρι
Ψητό: στο κάρβουνο με γαρνιτούρα από βραστά λαχανικά και λαδολέμονο
Γιουβέτσι: μαγειρεμένο σε πήλινη γάστρα, με κριθαράκι ολικής άλεσης

Ζυμαρικά - Ριζότο

Κριθαράκι με γαρίδες 17,50€
Σωτέ γαρίδες με κριθαράκι ολικής άλεσης, πουρέ από καπνιστή μελιτζάνα, ξινομυζήθρα Αντιπάρου και αρωματικό ελαιόλαδο λουίζας με μοσχολέμονο και μέλι
Λιγκουϊνι μανιταριών 12,00€
Με πέντε διαφορετικά είδη μανιταριών, κρέμα γάλακτος, μαύρη καλοκαιρινή τρούφα και πεκορίνο Αμφιλοχίας, αρωματισμένο με λάδι λευκής τρούφας
Παπαρδέλες με βασιλικό καβούρι 20,50€
Βασιλικό καβούρι, κρέμα σελινόριζας με σαφράν, πρόωρο σπανάκι, Μοσχάτο Σάμου και πέρλες λεμονιού
Φουσίλι superfood 10.00€
Φουσίλι ολικής άλεσης, με κρέμα κόκκινης κολοκύθας, τυρί ¨τόφου¨, κορινθιακή σταφίδα μαριναρισμένη σε μαθροδάφνη Πατρών και καβουρδισμένα φιλέτα αμυγδάλου
Πολυσπόρι σολομού 15,00€
Εξαιρετικός συνδυασμός από καστανό ριζότο, σιτάρι, κριθάρι, φρέσκο και καπνιστό σολομό και κρέμα τυριού αρωματισμένη με μαρμελάδα από λεμόνι και τζίντζερ
Αστακομακαρονάδα 98,00€/κιλό
Σωτάρισμένα φιλέτα αστακού, με φρέσκια ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά και φρεσκοβρασμένο λιγκουϊνι

Κυρίως πιάτα θαλασσινών

Κερασένιος σολομός 18,00€
Ψητό φιλέτο κερασένιου σολομού, πάνω σε σαλάτα από μαριναρισμένο πληγούρι, πρόωρα φύλλα από αντίδι, ταρτάρ από ψητή μελιτζάνα, μους αγριορέπανου με φρέσκο τυρί και πούδρα από ελιές καλαμών
Φιλέτο λαβράκι 17,50€
Ψημένο σε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, με πουρέ από καλοκαιρινό αρακά, σωτέ κοκοκύθι μαριναρισμένο με πέστο λιαστής ντομάτας, αμύγδαλο, γκότζι μπέρι και γαλάκτωμα από ούζο
Ποπιέτες γλώσσας 19,00€
Φιλέτα γλώσσας με γέμιση από φρέσκιες γαρίδες, αχνιστά χόρτα με σάλτσα μπερ μπλαν από ασύρτικο κρασί Σαντορίνης και χειροποίητη μαρμελάδα ακτινίδιου με φρέσκο τσίλι

Επιλογές κρεάτων

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο 13,00€
Στήθος από μαύρο κοτόπουλο ταλιάτα 14,00€
Χοιρινά φιλέτα 15,00€
Αρνάκι φιλεταρισμένο στη γάστρα 16,00€

Όλα τα κρέατα σερβίρονται με πουρέ πατάτας και ανάμεικτα φύλλα ρόκας με βαλεριάνα και λαδολέμονο

Πιάτα για τους μικρούς μας φίλους

Μακαρόνια με τυρί ή με σάλτσα ντομάτα 6,00€
Σπιτικιές κοτομπουκιές με πατάτες τηγανιτές και μικρή σαλάτα εποχής 6,50€
Burgeράκι με μοσχαρίσιο μπιφτεκάκι, ψωμί, ντομάτα, τυρί cheddar και πατάτες τηγανιτές 7,00€

Το καλάθι μας περιλαμβάνει:

Ψωμί σταρένιο, ολικής, Ζέας (αρχαία σπορά με δίκοκκο σιτάρι), τορτίγια ψητή και κριτσίνια 1,50€ ανά άτομο
Μπουκαλάκι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 100gr 2,75€

Κατάλληλο για χορτοφάγους (που καταναλώνουν γαλακτοκομικά). Όλες οι σαλάτες μας φτιάχνονται με Ελληνικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ψυχρής έκθλιψης.

*Τα τηγανιτά μας παρασκευάζονται με ηλιέλαιο. *Κατεψυγμένο **Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)*

Αλλεργιογόνα: Φυστίκια, Καρύδια, Οστρακοειδή, Μαλάκια, Ψάρια, Αυγά, Γάλα, Δημητριακά με Γλουτένη, Σόγια, Σπόροι Σησαμιού, Σέλινο, Μουστάρδα, Λουπίνη, Διοξείδιο του θείου.

*Μπορείτε να δείτε τον ειδικό κατάλογό μας στον οποίο αναγράφονται όλα τα πιθανά αλλεργιογόνα για κάθε πιάτο αναλυτικά.*Ηλίου 21 & Σελήνης, Καβούρι | Ώρες λειτουργίας: 12:30μμ-12:30πμ Τ. 2108963480 / 2108963460 Ε. info@garbi.gr
Νόμιμες Επιβαρύνσεις: ΦΠΑ Φαγητού 24% • ΦΠΑ Ποτού 24% • Ποσοστό υπηρεσίας 13% • Δημοτικός φόρος 0,5% Αγορανομικός υπεύθυνος: Αγγελική Γαρμπή
Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο σχετικό παραστατικό – τιμολόγιο.

Soups

Mediterranean fish soup 12,50€
Cream of four different stonefish cooked with fresh vegetables and served with fresh steamed seafood
Cold soup of day 7,00 €
Ask our waiter for the soup of the day

Salads

Greens 6,50€
Served with fresh tomato, fresh onion and E.V.O.O.
Greek Salad 8,50€
Tomato, cucumber, pepper, onion, Kalamata olives, capers, feta cheese, freshly ground oregano and crispy carob rusks with organic olive oil from Sparta
Season 8,50€
Mixed seasonal green vegetables with summer vegetable flakes, fresh herbs, fresh baked brioche croutons and fig vinaigrette with organic wine wax from Crete
Mediterranean 14,00€
Marinated Moroccan couscous with ragout shrimps and crawfish, handmade peach compote with safran and fresh chilli and mixed salad leaves marinated with passion fruit oliveoil
Dakos cheesecake 9,50€
Crispy barley rusk marinated with olive oil, soft goat cheese from Crete, cherry tomatoes from Santorini, green olives from Halkidiki, capers, fresh dressing of fresh tomatoes and bab yarugula leaves
Smoked salmon 15,00€
Gluten-free pasta with smoked salmon, mild horseradish cream, fresh vegetables spaghetti, cottage cheese and green salad with olive oil, lemon sauce and handmade pesto

Cold Appetizers

Tarama (fish roe purée) 6,50€
White fish roe dip (taramosalata), with E.V.O.O. and lemon
Double beetroot 6,00€
Two different beetroot textures, a purée flavored with orange, and a roasted walnut crocan and light garlic vinaigrette with raspberry vinegar
Tzatziki 5,50€
Marinated cucumber, Greek yogurt, garlic, E.V.O.O. and vinegar
Eggplant Salad 6,50€
Smoked egglpant dip
Spicy cheese salad 6,50€
Organic smoked feta, E.V.O.O., fresh chili and aromatic oregano powder
Dolmadakia (stuffed vine leaves) 7,50€
Hand-made with a traditional recipe and accompanied by light yoghurt sauce
Shrimp tartare 13,50€
Freshly cut tartar from Greek shrimps with Mediterranean vegetable caponata, mousseline of cream cheese with pesto from roasted peppers and marinated leaves with caramelized white balsamic lemon
Athinaiki 10,50€
White grouper cheek, with homemade mayonnaise, capers, pickled cucumber, fresh herbs and marinated fish eggs
Sea Bass carpaccio 13,50€
Thin slices of sea bass fillets marinated with lemon, lime, yuzu, Cypriot salt and pink pepper
Gavros Xidatos 7,50€
Anchovy fillets marinated with vinegar on top of vegetables tartar and basil cream with tomato
Octopus carpaccio 18,50€
Octopus slices, minimal salad with grilled artichoke, semi sundried tomato and olive oil lemon, flavored with ginger
Vitelo tonato 18,00€
Thin slices of slowly stewed veal, marinated with the classical fresh tuna sauce handmade mayonnaise, gherkins, capers fruit, olive oil lemon with white truffle and fried capers
Quinoa 9,50€
Marinated white and red quinoa, aloe, superfood fruit and lime dressing with organic spirulina
Avocado nicoise 16,50€
Avocado mousse with king crab, Kenya beans, new potatoes and fresh tomatoes, in an interesting version of the famous salad from Nice of France
Greek caviar 160,00€/50gr
Hellenic caviar Setra in an interesting combination of mini blini, grated egg, capers and sour cream
Fresh shells
Depends on seasonal availability. Served with classic red wine vinegar sauce, tabasco, mussels and salad salad
oysters 5,00€/piece or clams 12,00€/serving of 8 pieces

Hot appetizers

Pie of the day 6,00€
Ask our waiter for the handmade pie of the day
Roasted gruyere 8,50€
Gruyere wrapped with Beirut leaf, caramelized walnut, thyme honey and handmade nectarine jam with mastic of Chios
Fava from Santorini 7,50€
Served with caramelized onion and aromatic oil of curry and green apple
Scorpion croquettes 8,00€
With cream of bougiabese
Small squid * 9,50€
Fried and accompanied with fresh herbs mayo
Mussels steamed 12,00€
with garlic, chili, fresh onion, white wine, dijon mustard, double cream and fresh herbs
Small shrimp 8,00€
Fried squid * 10,50€
With aioli sauce
Grilled squid 17,00€
Squid (300gr) on the grill with warm potato salad, fillets of green olives of Chalkidiki, E.V.O.O., lemon, oregano and fine leafs
Crayfish steamed 24,50€
300gr of fresh crayfish, steamed with garlic, chili, fresh onion, white wine, lobster stock, double cream, Dijon mustard, fresh herbs and lime
Salty Atlantic pancake 18,50€
*Roasted king scallops, royal crayfish and prawns * on freshly baked pancake, with aromatic lobster sauce, summer peas, tomato chutney and fish egg row powder of Mesolongi*
Grilled octopus 16,50€
Slowly roasted octopus on charcoal with handmade onion pickle, grilled onion, olive oil and freshly ground oregano
Crayfish* 17€
Fried, with green salad leaves, marinated with wakame and spicy mayonnaise

Seafood - fish per kilo

(preparation time ~ 45 ')
Ask our waiter to accompany you and show you our fresh fish!

Prawns / Crayfish 69,00€
Lobster 98,00€
Red mullet 69,00€
Grouper/Golden grouper 69,00€
Sea bream / Dentex 69,00€
Dover sole 69,00€

For fresh fish over 2 Kg you can choose between 4 different cooking methods:
Carpaccio: finely slices of fish fillet with lemon, lime, sea salt and yuzu
Soup: fish soup cream with steamed fish fillets
Grilled: Charcoal with garnish of boiled vegetables and olive oil
Giouvetsi: cooked in a clay pot with whole grain orzo, fresh tomato, fish stock and fresh herbs

Pasta - Risotto

Shrimp with orzo 17,50€
Grilled shrimps with whole grain orzo pasta, smoked eggplant puree, goat cheese from Antiparos island and aromatic olive oil with verbena, lemon and honey
Linguini with mushrooms 12,00€
With five different types of mushrooms, cream, black summer truffle and pecorino flavored with white truffle oil
Papardelle with king crab 20,50€
King crab, celeriac puree with saffron, baby spinach, muscat wine from Samos and lemon pearls
Fusilli superfood 12.00€
Whole grain fusilli with red pumpkin cream, tofu cheese, korinthian raisins marinated in mavrodaphne wine and roasted almond fillets
Salmon multigrain rissoto 16,50€
Excellent combination of brown rice, wheat, barley, fresh and smoked salmon, and cream cheese flavored with lemon and ginger jam
Lobster pasta 98,00€/kilo
Lobster fillets with fresh tomato sauce, slowly cooked with lobster stock, fresh herbs and freshly boiled pasta

Main seafood dishes

Cherry salmon fillet 18,00€
Roast fillet of cherry salmon on a salad of marinated groats, baby salad leafs, roasted eggplant tartar, horseradish mousse with cream cheese and olive oil powder
Fillet sea bass 17,50€
Roast in extra virgin olive oil, with summer peas puree, roasted zucchini, marinated with pesto of sun-dried tomato, almond, goji berry and ouzo emulsion
Sole paupiette 19,00€
Fillets of sole stuffed with fresh shrimp, steamed greens with Santorini white wine butter sauce and handmade kiwi jam with fresh chili

Meat choices

Beef burgers 13,00€
Chicken breast from black chicken tagliatta 14,00€
Pork fillets 15,00€
Lamb fillets in the hull 16,00€

All meats are served with mashed potatoes and marinated green leaf salad with olive oil lemon sauce

Dishes for our little friends

Macaroni with cheese or tomato sauce 6,00€
Homemade chicken nuggets with french fries and seasonal salad 6,50€
Burger with beef patty, bread, tomatoes, cheddar cheese and fries 7,00€

Our bread basket includes:

Whole wheat bread, Zea (a sliced bread made with the Ancient seed of Dicoccum Wheat), roast tortillas and breadcrumbs 1.50€ per person
Bottle of extra virgin olive oil 100gr 2,75€

Suitable for vegetarians (who consume dairy products). All our salads are made with Greek extra virgin olive oil, cold-pressed.

*Our fries are made with sunflower oil. * Frozen E.V.O.O.: Extra Virgin olive Oil*

Allergens: Peanuts, Walnuts, Shellfish, Molluscs, Fish, Eggs, Milk, Gluten Cereals, Soya, Sesame Seeds, Celery, Mustard, Lupine, Sulfur Dioxide. You can see our special list of all possible allergens for each dish in detail.

21 Iliou & Selinis St., Kavouri | Opening Hours: 12: 30pm-12: 30am T. 2108963480/2108963460. info@garbi.gr
Legal Charges: VAT 24% • VAT 24% • Service rate 13% • Municipal tax 0.5% Marketable person: Angeliki Garbi
The store has a complaint bulletin. The consumer has no obligation to pay if he does not receive the legal document - invoice.