

bubo

chef dimitris pamporis
toques d'or | top notch

salads

greek salad 2015

tomato variety and greek salad vegetables, olive soil and olive oil & oregano dressing

17

crispy shrimp caesar

baby lettuce marinated in anchovy vinaigrette, black pig bacon and truffle scented goat gruyere cheese

20

green leaves salad

smoked beetroot, raisin pickles, gidotiri saganaki from messinia, vinaigrette from santorini vinegar

18

cold & warm appetizers

goat cheese from evia

raw and cooked beetroot variety, beetroot – raspberry sorbet

18

fish of the day tartar

fresh cucumber, chili granita, tomato – watermelon juice

18

semi-cured mackerel

sweet and sour pumpkin, grilled onion, fig paste, bean sauce savoro

18

mushroom cannelloni

grilled porcini mushroom, smoked cheese from metsovo foam, truffle sauce

18

grilled octopus

grilled with onion bbq, smoked tarama, radish and stew sauce

21

cauliflower saganaki with curry

raisin – capers chutney, cauliflower cream with gruyere cheese trachias, cauliflower – truffle sauce

16

squid carbonara

egg cream, salami from lefkada island, kariki from tinos island

17

rice – pasta

kilados shrimp tartar risotto

grilled pumpkin purée & samos wine

21

sweet tarhana with truffle from chalkidiki

cooked with boletus mushroom from taxiarches, sour milk and pecorino from amfilochia

18

oxtail pappardelle

cooked in gastra, mushroom & tsalafouti cream from karpenisi

19

main course

sea bass with bread crust

caramelized cauliflower, black garlic sauce, sikomaida

25

fish of the day fillet cooked in olive oil

zucchini stuffed with shrimp, bottarga trikalinos, fish soup sauce with krocus

27

black pig from olympus

celery root, foamy egg & lemon sauce, smoked eel, crab apple

24

veal cheeks

bio carrot, foamy potato, summertime truffle

24

slow cooked baby lamb

aubergine, ajvar with sweet red pepper from florina, yoghurt, sauce from the broth

26

roasted chicken in the oven

pressed chicken leg, lemon scented potato purée, lemon sauce

23

premium steak of the day

grilled vegetables, crushed potatoes, foamy béarnaise

39

fresh fish and lobster catch of the day

depending availability

desserts

rice pudding cooked with anise and fresh vanilla

apricot compote, apricot sorbet, oat cookie, cinnamon

14

bitter chocolate crème

orange cream, cocoa tuile, saffron ice cream

14

bubo signature

namelaka ivoire with basil, carrot and passion fruit sorbet, pistachio cream

14

baba au rum

pineapple confit, ginger sorbet, vanilla whipped cream

14

In case you have an allergy, please let us know

bubo

Chef Δημήτρης Παμπόρης
Χρυσό Σκούφοι | Top Notch 2022

σαλάτες

χωριάτικη σαλάτα 2015

διάφορες τομάτες και τα λαχανικά της, χύμα ελιάς και λαδορίγανη

17

caesar με τραγανές γαρίδες

μαριναρισμένα μαρουλάκια με βινιγκρέτ αντζούγιας, μπέικον μαύρου χοίρου και πρόβεια γραβιέρα με τρούφα

20

σαλάτα με πράσινα φύλλα

καπνιστά παντζάρια, σταφίδες τουρσί, γιδοτύρι μεσσηνίας σαγανάκι, βινιγκρέτ με σαντορινιό ξύδι

18

κρύα & ζεστά ορεκτικά

κατακίσιο τυρί ευβοίας

διάφορα παντζάρια ψημένα και ωμά, γρανίτα παντζάρι – raspberry

18

ταρτάρ από ψάρι ημέρας

φρέσκο αγγούρι, γρανίτα chili, χυμός τομάτα – καρπούζι

18

ημίπαστο σκουμπρί

γλυκόξινη κολοκύθα, ψητά κρεμμύδια, πελτές από σύκα, σάλτσα φασολιών σαβόρε

18

κανελόνια μεμανιτάρια

ψητάμανιτάρια πορτοκί, αφρός καπνιστό μετσόβου, σάλτσα τρούφας

18

χταπόδι στα κάρβουνα

ψητό με bbq κρεμμυδιού, καπνιστός ταραμάς, ραπάνι & σάλτσα σπιράτο

21

κουνουπίδι σαγανάκι με κάρυ

chutney σταφίδα – κάπαρη, κρέμα κουνουπίδι με γραβιέρα τραχιάς, σάλτσα κουνουπίδι – τρούφα

16

καλαμάρι καρμπονάρα

κρέμα αυγού, σάλαμι λευκάδος, καρίκι τήνου

17

ρύζι – μακαρόνια

ριζότο με γαρίδες κοιλάδας ταρτάρ

μαγειρεμένο με πουρέ ψητής κολοκύθας και κρασί samos

21

γλυκός τραχανάς με τρούφα χαλκιδικής

μαγειρεμένο με βολίτες ταξιάρχη, ξινόγαλο και πεκορίνο αμφιλοχίας

18

παπαρδέλες με ουρά μοσχάρια

μαγειρεμένο στην γάστρα,μανιτάρια & κρέμα από τσαλαφούτι καρπενησίου

19

κυρίως πιάτα

λαβράκι με κρούστα από προζυμένιο ψωμί

καραμελωμένο κουνουπίδι, σάλτσα μαύρο σκόρδο, συκομαίδα

25

ψάρι ημέρας ψημένο σε ελαιόλαδο

κολοκυθάκι γεμιστό με γαρίδες, αυγοτάραχο τρικαλινός, σάλτσα ψαρόσουπα με κρόκο

27

μαύρος χοίρος ολύμπου

σελινόριζα, αφράτο αυγολέμονο, καπνιστό χέλι, ξινόμηλο

24

μοσχάρια μάγουλα στη γάστρα

βιολογικά καρότα, αφράτη πατάτα, καλοκαιρινή τρούφα

24

σιγομαγειρεμένο αρνάκι γάλακτος

μελιτζάνα, αίβαρ με πιπεριά φλωρίνης, γιαούρτι, σάλτσα από το ψητό

26

ψητό κοτόπουλο στο φούρνο

πρεσαριστό μπουτάκι, πουρές από λεμονάτες πατάτες, σάλτσα λεμονάτη

23

premium steak ημέρας

ψητά λαχανικά, σπαστές πατάτες, αφράτη béarnaise

39

φρέσκο ψάρι ημέρας και αστακός

ανάλογα με την διαθεσιμότητα

επιδόρπια

ριζόγαλο μαγειρεμένο με γλυκάνισο και φρέσκια βανίλια

compote βερίκοκο, sorbet βερίκοκο, μπισκότο βρόμης, αφράτη κανέλα

14

crème bitter σοκολάτας

κρέμα πορτοκάλι, tuile κακάο, παγωτό σαφράν

14

bubo signature

namelaka ivoire με βασιλικό, sorbet καρότο με passion fruit, κρέμα φιστίκι

14

baba au rum

ανανάς κονφί, sorbet τζίντζερι, σαντιγί

14

Σας παρακαλώ ενημερώστε μας εάν έχετε κάποια αλλεργία