



We grow with our hands

We **touch** the soil
We **breathe** in its scent
We know our land like our own **skin**
We **cook** with what it gives us

vegetables
herbs
flowers

Local ingredients.
Honest and true

Our *cuisine* is rooted
in Greek tradition

but it dreams forward

New forms
New flavors

Ten years at Bubo,
we've *cooked* with heart, hands, and mind

and we always will...

Enjoy your dinner
The **journey** into Greek taste *begins* here

Dimitris Pamporis
Executive Chef

ekies
all senses
resort

Salads

Greek Salad “2015”
Assortment of tomatoes and
seasonal vegetables, olive “soil”,
oregano-infused olive oil,
feta mousse
(VG)

19

Χωριάτικη σαλάτα 2015
Διάφορες τομάτες
και τα λαχανικά της,
χώμα ελιάς και λαδορίγανη
(VG)

Caesar salad
with crispy prawns
Marinated baby lettuce
with anchovy vinaigrette,
iberico bacon, aged sheep’s
milk graviera with truffle

24

Caesar με
τραγανές γαρίδες
Μαριναρισμένα μαρουλάκια με
βινιγκρέτ αντζούγιας, μπέικον
μαύρου χοίρου και πρόβεια
γραβιέρα με τρούφα

Frisée & Rocket Salad
Blue cheese from
Neochorouda,
Seasonal & pecans, Corfiot
nouboulo ham, basil vinaigrette
(V*/VG*)

22

Σαλάτα φριζέ και ρόκα
με κυανό Νεοχωρούδας
Φρούτα εποχής & καρύδια pecan,
Κερκυραϊκό νούμπουλο,
βινιγκρέτ βασιλικού
(V*/VG*)

Cold and hot starters

Goat cheese of Evia Various roasted and raw beets beetroot-raspberry granita (VG / GF)	22	Κατσικίσιο τυρί Ευβοίας Διάφορα παντζάρια ψημένα και ωμά, γρανίτα παντζάρι-σμέουρο (VG / GF)
Halkidiki Zucchini Pie 2026 Zucchini in textures, Graviera from Tinos Island, date chutney, crispy filo with honey (VG / GF*)	21	Κολοκυθόπιτα της Χαλκιδικής στο 2026 Κολοκύθα σε υφές, γραβιέρα Τήνου, Chutney χουρμά, τραγανό φύλλο με μέλι (VG/GF*)
Daily Fish Tartare Fresh cucumber, chilli sorbet, tomato-watermelon broth (GF)	24	Ταρτάρ από ψάρι ημέρας Φρέσκο αγγούρι, γρανίτα τσίλι, χυμός τομάτα – καρπούζι (GF)
Citrus-marinated red Shrimps Kohlrabi dumplings, corfiot bitter orange salad, Greek bottarga (GF)	25	Γαρίδες Κοιλιάδας μαριναρισμένες σε εσπεριδοειδή Dumplings γογγύλι, Κερκυραϊκή νερατζοσαλάτα, αυγοτάραχο (GF)
Truffle Ravioli Filled with “volaki” cheese from Andros, wild mushroom mousse, truffle jus	23	Φρέσκα ραβιόλι με τρούφα Γεμιστό με βολάκι Ανδρου, μους μανιταριών, jus τρούφα
Greek Beef Tartare Corn mousse, truffle ice cream, caramelized popcorn	23	Ελληνικό μοσχαράκι tartare Αφράτο καλαμπόκι, παγωτό τρούφα, καραμελωμένα popcorn

Charcoal-grilled Octopus
Grilled with onion BBQ glaze, sweet
potato, stew sauce with basil

25

Χταπόδι στα κάρβουνα
Ψητό με BBQ κρεμμυδιού,
γλυκοπατάτα, σάλτσα στιφάδο
με βασιλικό

Calamari “Carbonara”
Egg custard, salami of Lefkada,
Ash aged Gruyere from Naxos

23

Καλαμάρι “Καρμπονάρα”
Κρέμα αβγού, σαλάμι Λευκάδος,
σταχτοτύρι Νάξου

Risotto & Pasta

Risotto with Smoked
Scallops “Savore” style
Pickled cauliflower purée, raisin &
capers chutney, cocoa nibs (GF)

24

Ριζότο με καπνιστά
χτένια «σαβόρε»
Πουρέ κουνουπίδι τουρσί,
chutney σταφίδα – κάπαρη,
καρπούς κακάο (GF)

Homemade Hilopites with
“Valley Shrimp Saganaki”
Cooked in “Saganaki bisque”,
roasted tomato
(GF / V*)

28

Σπιτικές χυλοπίτες με
«κόκκινες γαρίδες σαγανάκι»
Μαγειρεμένο με bisque «σαγανάκι»
και ψητή τομάτα
(GF / V*)

Main dishes

Sea bass with sourdough bread crust Caramelized cauliflower, black garlic sauce, fig cream with anise	35	Λαβράκι με κρούστα από προζυμένιο ψωμί Καραμελωμένο κουνουπίδι, σάλτσα μαύρου σκόρδου, συκομαΐδα
Charcoal-grilled Fish of the Day White bean purée, celery, fish soup sauce, taramas (GF)	33	Ψάρι ημέρας στα κάρβουνα Πουρέ φασολάδας, σέλινο, σάλτσα ψαρόσουπας, ταραμάς (GF)
Slow-Braised Iberico Celery root, light avgolemono emulsion, smoked eel, green apple (GF)	30	Σιγομαγειρεμένος μαύρος χοίρος Σελινόριζα, αφράτο αβγολέμονο, καπνιστό χέλι, ξινόμηλο (GF)
Oven-roasted Beef Cheeks Glazed carrots, fluffy potato purée, summer truffle (GF)	32	Μοσχαρίσια μάγουλα στη γάστρα Καρότα γλασέ, αφράτη πατάτα, καλοκαιρινή τρούφα (GF)
Lamb cooked in two ways Roasted eggplant purée, Nivato cheese & roasted pepper tart, lamb jus	34	Αρνάκι μαγειρεμένο με δύο τρόπους Μελιτζάνα, Τάρτα με άιβαρ και νιβατό Γρεβενών, jus από το ψητό
Free-range Chicken “Pastitsada” Wild mushrooms pate, ravioli stuffed with chicken thigh, spiced jus, aged Parmesan	29	Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής “παστιτσάδα” Μανιτάρια, ραβιόλι με το μπουτάκι του, jus σπετσερικό, παρμεζάνα
Premium steak of the day Padron peppers, hand-cut fried potatoes, Béarnaise foam (GF)	48	Premium steak ημέρας Πιπεριές Padron, τηγανιτές πατάτες, αφράτη béarnaise (GF)
Fresh fish of the day and lobster Ask your waiter	price/kg	Φρέσκο ψάρι ημέρας και αστακός Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα

Deserts

Bitter Chocolate with
Halkidiki Olive Oil Ice Cream
Olive compote, orange,
lemongrass foam

16

Πικρή σοκόλατα με παγωτό
ελαιόλαδο Χαλκιδικής
Compote ελιά Χαλκιδικής,
πορτοκάλι, αφρός λεμονόχορτο

Chocolate with
Greek Coffee
Chocolate and caramel textures,
tonka-cocoa biscuit,
Greek coffee ice cream

16

Σοκολάτα
με ελληνικό καφέ
Σοκολάτα & καραμέλα,
μπισκότο κακάο-τόνγκα,
παγωτό ελληνικού καφέ

Greek Yogurt with Lemon
Verbena & Raspberries
Cereal biscuit, shiso sorbet,
Aegina pistachio cream

16

Γιαούρτι με λουίζα
και σμέουρα
Τραγανό μπισκότο δημητριακών,
σορμπέ Shiso, crème
φιστίκι Αιγίνης

Exotic Pavlova
Passion fruit, mango, ginger sorbet,
roasted almond

16

Ρανίονα εξωτική
Φρούτα του πάθους, μάνγκο,
σορμπέ τζίντζερ, αμύγδαλο

VG vegetarian
V vegan | V* Modified to Vegan
GF Gluten free | GF* Modified to Gluten free

We use extra virgin olive oil — Please inform us of any allergies.
Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο — Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες



ekies,
all senses
resort