



CULINARY DIRECTOR

Γεωργιάννα Χιλιαδάκη | Georgianna Hiliadaki

HEAD CHEF

Άγγελος Κοτσίρης | Aggelos Kotsiris

MUSIC SELECTION

Προκόπης Δούκας | Prokopis Doukas

Στην **Πισπιλούντα**, ένα μικρό, ορεινό χωριό στην βόρεια **Χίο**,
δεν υπήρχε ταβέρνα ή καφενείο.

Έτσι, οι κάτοικοι δημιούργησαν έναν δικό τους τόπο συνάντησης
στη καρδιά του χωριού. Δεν πρόκειται για καμιά μεγάλη πλατεία, όχι,
παρά μονάχα δυο μεγάλα πεζούλια σε ένα σκεπαστό μέρος
όπου κάθονταν και προστατεύονταν από τη βροχή και τον ήλιο.
Στο κέντρο του χωριού, στο κέντρο της ανάγκης τους για συνεύρεση.

Η καλή διάθεση και η εμπιστοσύνη που μοιράζονταν όλοι στο χώρο,
ήταν η ουσιαστική συνθήκη για ένα ευχάριστο διάλειμμα
από την καθημερινότητα της ζωής. Εκεί συζητούσαν τα προβλήματά τους,
εκεί έλεγαν τις ιστορίες τους, εκεί μιλούσαν για τα όνειρά τους,
εκεί έκαναν τα αστεία τους, εκεί φλέρταραν μεταξύ τους.

«Έλα στου Γιαμπού», «Πάμε στου Γιαμπού»!

Έτσι το έλεγαν το μέρος εκείνο και δεν υπήρχε μέρα που να μην
περάσουν από εκεί. Γιαμπού ήταν το μέρος της καθημερινότητάς τους,
ήταν ο χώρος των ονείρων τους. Ένας χώρος και ταυτόχρονα ένας τρόπος.

Καλώς ήρθατε στο δικό σας Yaboo!

*There were no coffee shops or tavernas in **Pispilounta**, a small, northern village in the mountains of **Chios Island**, in the North Aegean.*

That being so, the villagers created their own meeting place at the center of the village. It's nothing like a large square, on the contrary, it only consists of two broad, long benches, under a covered area, sheltered from the sun and rain.

At the heart of the village, at the heart of their need to come together.

The essential harmony of that space, forged by good temper and unconditional trust shared by all, offered a much-needed respite from the harsh, daily routine. Family problems, work issues and ideas, tales and jokes, flirting and matters of the heart, were all leisurely exchanged.

“Meet me at Yaboo’s”, “Let’s go to Yaboo’s”!

That was the name of this place, so much a part of everyday life but also a backdrop for dreams. Not a day would pass without popping down to Yaboo. The space itself embraced the way towards connection and friendship.

Welcome to your very own Yaboo!

Ψωμί ελαιόλαδο, ελιές, άνθος αλατιού 6
Bread olive oil, olives, fleur de sel

BAR BITES

Χούμους κόκκινης πιπεριάς τραγανά ρεβίθια, φρέσκα λαχανικά 14
Sweet red pepper hummus crispy chickpeas, fresh vegetables

Hot dog χωριάτικο λουκάνικο, χειροποίητο brioche με ταχίни και μέλι (3 τεμ.) 16
Hot dog traditional sausage, hand-made brioche with tahini and honey (3 pieces)

Πεϊνιρλί παστίτσιο Béchamel, μοσχαρίσιος κιμάς Black Angus 18
'Peinirli' pasticcio Béchamel sauce, Black Angus ragoût

Mini Burger χειροποίητο brioche, κιμάς Black Angus, tartare sauce (3 τεμ.) 18
Mini Burger hand-made brioche bun, Black Angus patty, tartare sauce (3 pieces)

Τραγανά κολοκυθάκια με τζατζίκι 14
Crispy zucchini & tzatziki

Ποικιλία ελληνικών τυριών 22
Greek cheese selection

ΩΜΑ | RAW

Sashimi λαβράκι σάλτσα Jalapeno, μαγιονέζα Koscho 22
Sea bass sashimi Jalapeno sauce, Koscho mayo

Φρέσκος τόνος tartare 24
Fresh tuna tartare

Καρπάτσιο μοσχαριού 23
Beef carpaccio

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Μαστέλο Χίου χειροποίητη μαρμελάδα λεμόνι 14

Mastelo cheese from Chios island hand-made lemon marmalade

Ανοιχτή μανιταρόπιτα πλευρώτους στο γκριλ, λεμονοριγανάτη σάλτσα 15

Open mushroom pie grilled pleurotus mushrooms, lemon & oregano sauce

Χειροποίητα dumpling 'σπανακόπιτα' κρέμα γιαουρτιού 16

Spinach pie dumpling yoghurt cream

Υαβοο μουςακάς 19

Υαβοο signature "mousaka"

Χταπόδι στα κάρβουνα βελούδινος πουρές φάβας, σάλτσα κάπαρης 24

Octopus on the grill fava purée, caper sauce

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Μαρουλοσαλάτα 'της μαμάς' baby gem στο γκριλ, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθος 16

Baby gem salad baby gem on the grill, spring onion, dill

Πατατοσαλάτα φρέσκα μυρωδικά 18

Potato salad fresh herbs

Σπανακοκινόα 16

Spanako-quinoa fresh spinach & quinoa salad

Ντάκος ντοματίνια, κάπαρη, παξιμάδια, βαρελίσια φέτα 16

'Dakos' datterini tomatoes, capers, rusk, barrel-aged feta cheese

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Truffled ταλιατέλες φρέσκια μαύρη τρούφα, παρμεζάνα Reggiano 24

Truffled tagliatelle fresh black truffle, 24-months Parmigiano Reggiano

Καραβίδες Χαλκίδας λιγκουίνι ντοματίνια confit, αρώματα λεμονιού (για 2 άτομα) 78

Linguini with langoustine from Chalkis tomatoes confit, lemon aromas (for 2)

Φέτα Cacio e Pepe χυλοπίτες με φέτα και αυγοτάραχο Μεσολογγίου 28

Feta Cacio e Pepe local artisanal pasta with feta cheese and bottarga from Missolonghi

Orecchiette με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα, κρέμα μετσοβόνη 32

Orecchiette with slowly-cooked veal, metsovone (smoked local cheese) cream

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAINS

Φρέσκος τόνος tataki οσπριάδα 35
Fresh tuna tataki assorted legumes salad

Ψάρι ημέρας στο γκριλ με χόρτα 40
Fresh fish of the day on the grill with greens

Κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο 26
ζουμερό μπούτι κοτόπουλο, πατάτες confit, βαρελίσια φέτα
Roast chicken
juicy chicken thigh, confit potatoes, barrel-aged feta cheese

Rib-eye steak tagliata Prime Black Angus USA 350 gr 48

The Yaboo Smashed Burger 24
μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί Cheddar, iceberg, αγγουράκι τουρσί
The Yaboo Smashed Burger
beef patty, Cheddar cheese, iceberg, pickled cucumber

Αρνάκι κλέφτικο (για 2 άτομα) 52
Lamb stew "kleftiko" with fresh herbs & vegetables (for 2)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

Grilled Broccoli 8

Σαλάτα μαρούλι | Green salad 7

Τηγαντές πατάτες | French fries 7

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Γαλακτοπούρεκο (για 2 άτομα) 18

‘Galaktoboureko’ Greek filo pastry filled with custard cream in syrup (for 2)

Μανταρίνι Χίου και μαστίχα 14

Tangerine preserve with mastic from Chios island

Προφιτερόλ 13

Profiterole

Παγωτό 5

Ice cream

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΠΙΘΑΝΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ.

ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΕΝΩ ΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΕΙΔΗ ΤΗΓΑΝΙΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ.

ΟΛΕΣ ΟΙ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΑΖΑΡΑΚΗΣ

PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE.

WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IN OUR SALADS AND SUN-FLOWER OIL IN FRIED GOODS.

PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE ALL APPLICABLE TAXES. PRICES MAY CHANGE WITHOUT NOTICE.

CUSTOMERS ARE NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).
THIS ESTABLISHMENT IS REQUIRED BY LAW TO PROVIDE PRINTED FORMS FOR STATING ANY COMPLAINTS.

MANAGER ACCORDING TO THE LAW: CHRISTOS MAZARAKIS