



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

## **ΩΜΑ | RAW**

**Sashimi λαβράκι** σάλτσα Jalapeno, μαγιονέζα Koscho 17  
**Sea bass sashimi** Jalapeno sauce, Koscho mayo

**Φρέσκος τόνος tartare** 16  
**Fresh tuna tartare**

**Καρπάσιο μοσχαριού** 18  
**Beef carpaccio**

## **ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS**

**Ταραμάς** με αυγοτάραχο και χειροποίητα τσίπς πατάτας 12  
**Taramas** with bottarga and handmade potato chips

**Μαστέλο Χίου** χειροποίητη μαρμελάδα λεμόνι 11  
**Mastelo cheese from Chios island** hand-made lemon marmalade

**Τραγανά κολοκυθάκια** με τζατζίκι 8  
**Crispy zucchini & tzatziki**

**Χειροποίητα dumpling 'σπανακόπιτα'** κρέμα γιαουρτιού 13  
**Spinach pie dumpling** yoghurt cream

**Χταπόδι\* στα κάρβουνα** βελούδινος πουρές φάβας, σάλτσα κάπαρης 22  
**Octopus\* on the grill** fava purée, caper sauce

**Υαβοο μουςακάς** 13  
**Yaboo signature "moussaka"**

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

**Μαρουλοσαλάτα** baby gem στο γκριλ, με σάλτσα μασκαρπόνε & φέτα 14

**Baby gem salad** baby gem on the grill, mascarpone & feta cheese

**Πράσινη σαλάτα** ρόκα, φασολάκια, αβοκάντο και dressing λεμονιού 12

**Green salad** rocket, green beans, avocado and lemon dressing

**Ελληνική σαλάτα** ολόκληρη ντομάτα, αγγούρι, μους φέτας, ελιές, κρεμμύδι 11

**Greek salad** whole tomato, cucumber, feta cheese mousse, olives, onions

**Ντάκος** ντοματίνια, κάππαρη, παξιμάδια, βαρελίσια φέτα 16

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

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

**Truffled ταλιατέλες** φρέσκια μαύρη τρούφα, παρμεζάνα Reggiano 21

**Truffled tagliatelle** fresh black truffle, 24-months Parmigiano Reggiano

**Κριθαρότο με γαρίδες\*** 25

**Orzotto with shrimps\***

**Χιώτικα στριφτάρια με αχιβάδες\*** 26

**Striftaria (pasta) from Chios island with vongole\***

**Orecchiette με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα, κρέμα μετσοβόνε** 29

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

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAINS

**Ψάρι ημέρας στο γκριλ με χόρτα** 37

**Fresh fish of the day on the grill** with greens

**Φρέσκος τόνος tataki** κινόα και σάλτσα ταχίνι 28

**Fresh tuna tataki** quinoa and tahini sauce

**Κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο** 26

ζουμερό μπούτι κοτόπουλο, πατάτες confit, βαρελίσια φέτα

**Roast chicken**

juicy chicken thigh, confit potatoes, barrel-aged feta cheese

**The Yaboo Smashed Burger** 24

μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί Cheddar, iceberg, αγγουράκι τουρσί

**The Yaboo Smashed Burger**

beef patty, Cheddar cheese, iceberg, pickled cucumber

**Μοσχαρίσιο φιλέτο** πουρές πατάτας, μπροκολίνι σχάρας 43

**Beef filet** mashed potatoes, grilled broccolini

**Αρνάκι κλέφτικο** (για 2 άτομα) 49

**Lamb stew "kleftiko"** with fresh herbs & vegetables (for 2)

**Μοσχαρίσια μπριζόλα σπάλας** σε λεπτές φέτες 38

ψητά λαχανικά, σάλτσα πιπεριού

**Beef iron steak tagliata**

grilled vegetables, pepper sauce

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES

**Μπροκολίνι σχάρας | Grilled broccolini** 8

**Τηγανητές πατάτες | French fries** 7

## **ΓΛΥΚΑ | DESSERTS**

**Γαλακτομπούρεκο** (για 2 άτομα) 16

**'Galaktoboureko'** Greek filo pastry filled with custard cream in syrup (for 2)

**Μανταρίνι Χίου και μαστίχα** 12

**Tangerine preserve with mastic from Chios island**

**Προφιτερόλ** 11

**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.  
ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΕΚΤΟΣ ΑΥΤΩΝ ΜΕ ΑΣΤΕΡΙΣΚΟ.

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: ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΓΟΣ

**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.  
ALL INGREDIENTS ARE FRESH WITH EXCEPTION OF THOSE WITH ASTERISK.

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: KONSTANTINOS LAGOS