

VIBO

Vita Bona

Στις συγκεκριμένες παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα. Το εστιατόριο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Σκρέμπος Νικόλαος

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Γρ. Λαμπράκη 16, 166 74 Γλυφάδα, (+30) 210 894 8202
hello@vibobistrot.gr

www.vibobistrot.com



ViboAthens

#NewStyleBistrot

Vita Bona

NEW STYLE BISTROT

Served Daily 12:30-00:00

Μικρά πιάτα

Σούπα Μπύρας και Καφέ Παλαιωμένο Τσένταρ, Ιρα Μπυρα, Κρουτόν	€7,00
Αγκινάρες Τηγανητές Αγκινάρες, Πεκορίνο, Γκρέιπφρουτ, Ολλανδές Με Ελληνικό Μπλε Τυρί	€9,00
”Κόππα”- Παντζάρια Λωτός, Κατσικίσιο Τυρί, Τραγανό Ρύζι	€10,50
Burrata Romesco Κρεμώδες Τυρί, Κρέμα Πιπεριάς Φλωρίνης, Φουντούκι, Αρωματική Σαλάτα Μυρωδικών	€9,50
Σολομός Σκωτίας Delmonico Καπνιστός Σολομός Ελευθέρας, Αυγό Βραστό, Αγγουράκι Τουρσί, Μυρώνια	€16,50
Κεφτεδάκια Κρέμα Ρεβιθιού, Κεφτέδες Αρνί-Μοσχάρι, Κουκουνάρι Σε Λάδι Annato	€10,50

Flatbreads & Platters

Flatbread Cecina Αλλαντικό Μόσχου, Μασκαρόνε, Μοτσαρέλα, Βινεγκρέτ Πελτέ	€11,00
Flatbread Margherita Μοτσαρέλα, Σάλτσα Ντομάτας, Κρέμα Πιπεριάς Φλωρίνης, Φουντούκι, Βασιλικός	€11,00
Flatbread Milano Τραγανή Ζύμη, Σαλάμι Finocchiona, Σάλτσα Ντομάτας	€11,00
Πλατώ Αλλαντικών & Τυριών για 2	€18,00
Πλατώ Αλλαντικών & Τυριών για 4	€30,00

Μεγάλα Πιάτα

Νιόκι Πατάτας Κολοκύθα Ψητή, Καπνιστή Ρικότα, Φασκόμηλο, Soy Sauce	€15,00
Vitello Tonnato Κόντρα γάλακτος, ταρτάρ σως, τόνος Κρήτης, παστό λεμόνι	€16,00
Ραβιόλι Σολομού-γαρίδας Σπιτικό Ραβιόλι, Σολομός, Βότκα, Μπρικ, Κρέμα Γάλακτος	€17,00
Σέσκουλα & Σκουμπρί Φρυγανισμένα Σέσκουλα, Μισό Ψημένο Σκουμπρί, Ταραμάς	€16,00
Κοτόπουλο Cordon Bleu Στήθος Κότας Πανέ, Βραστό Χοιρομέρι, Έμενταλ, Ψητές Πατάτες Με Ξύδι Φραμπούζ	€18,00
Κοτολέτα Μιλανέζε Κόντρα Γάλακτος, Ρόκα, Ντοματίνια	€24,00
Beef Steak Tartar Λεπτό Κομμένο Βοδινό, Μουστάρδα, Κράκερ Πατάτας	€17,00
Φιλέτο Τουρνεντό Καρδιά Φιλέτου, Κουνουπίδι Ψητό, Αρωματικό Βούτυρο	€25,00

Επιδόρπια

Προφιτερόλ Μόκα Κρέμα Μπανάνας, Σοκολάτα Γάλακτος	€9,00
Black Forest Pavlova Μαρέγκα Χαρούπι, Κακάο Ολλανδίας, Μούρα, Σαντιγί Μοσχολέμονο	€8,00

Vita Bona

NEW STYLE BISTROT

Served Daily 12:30-00:00

Small Plates

Beer & Espresso Soup Aged Cheddar, Ipa Beer, Crouton	€7,00
Artichokes Fried Artichokes, Pecorino, Pink Grapefruit, Local Blue Cheese Hollandaise	€9,00
Coppa & Beets Persimmon, Goat Cheese, Crispy Rice	€10,50
Burrata Romesco Creamy Burrata 125gr, Hazelnut Romesco, Basil	€9,50
Scottish Salmon Delmonico Free Range Scottish Salmon, Boiled Egg, Cornichon, Chervil	€16,50
Meatballs Creamy Hummus, Lamb & Beef Meatballs, Pine Nuts, Annato Oil	€10,50

Flatbreads & Platters

Flatbread Cecina Cured Beef, Mascarpone, Mozzarella, Red Pepper Vinaigrette	€11,00
Flatbread Margherita Mozzarella, Tomato Sauce, Hazelnut Romesco, Basil	€11,00
Flatbread Milano Crispy Dough, Salame Finocchiona, / Tomato Sauce	€11,00
Cheese And Salumi Platter For 2	€18,00
Cheese And Salumi Platter For 4	€30,00

Big Plates

Potato Gnocchi Roasted Squash, Smoked Mozzarella, Sage, Soy Sauce	€15,00
Vitello Tonnato Veal Striploin, Sauce Tartare, Cretan Tuna, Moroccan Lemon	€16,00
Salmon & Prawn Ravioli House Made Ravioli, Salmon-Prawns, Vodka, Brik, Heavy Cream	€17,00
Mackerel & Swiss Chard Sauteed Swiss Chard, Mackerel Mi-Cuit, Fish Roe Mousse	€16,00
Chicken Cordon Bleu Bread Coated Chicken Breast, Cooked Ham, Emmental, Roasted Potatoes, Framboise Vinegar	€18,00
Cotolette Alla Milanese Veal Striploin, Arugula, Cherry Tomatoes	€24,00
Beef Steak Tartar Thinly Diced Beef, Wholegrain Mustard, Potato Cracker	€17,00
Tournedo Beef Fillet, Roasted Cauliflower, Cafe De Paris Butter	€25,00

Desserts

Moka Profiterolles Banana Cream, Milk Chocolate & Coffee Ganache	€9,00
Black Forest Pavlova Carob Meringue, Dutch Cocoa, Macerated Berries, Lime Chantilly	€8,00