

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ • APPETIZERS

Σούπα Κολοκύθας

Κολοκύθα / κατσικίσιο τυρί / σχοινοπρασο / λάδι τσίλι

Soup Pumpkin

Pumpkins / goat cheese / chives / chili oil

9,00€

Vibo Greens *Vegan*

Τραγανά φυλλώδη / γκρέιπφρουτ / μανταρίνι / φινόκιο

τραγανό φαγόπυρο

με κοτόπουλο ή καπνιστός σολομός

Vibo Greens *Vegan*

Crunchy greens / pink grapefruit / mandarin / fennel /

buckwheat pop corn

9,00€

with chicken or smoked salmon

+4,50€ ή 5,00€

Πατζάρι *Vegan*

Αμύγδαλο / βανίλια / μέντα / γιαούρτι

Beetroot *Vegan*

Almond / vanilla / spearmint / yogurt

11,00€

Burrata *Vegan*

Κρεμώδες τυρί / μαρμελάδα πιπεριάς φλωρίνης / φουντούκι

ρόκα / ντοματίνια / προσούτο

Burrata *Vegan*

Creamy burrata / jam pepper Florinas / hazelnut

rocket / cherry tomatoes / prosciutto

14,00€

Χταπόδι

Κρίταμο / ελιά / φάβα / μιζούνα / λάδι φυκι

Octopus

Critamo / olive / fava beans / seaweed oil

15,00€

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ • APPETIZERS

Vitello Tonnato

Κόντρα γάλακτος / ταρτάρ σως / τόνος Κρήτης / παστό λεμόνι

Vitello Tonnato

Veal striploin / tartare sauce / Cretan Tuna / cured lemon 17,00€

Beef steak tartar

Λεπτό κομμένο βοδινό / μαγιονέζα τρούφας / σιναπόσπορος
chips πατάτας

Beef steak tartar

Roughly chopped beef loin / truffle mayo / mustard seeds
potato chips 18,00€

Tuna kebab

Σουσάμι / γιαούρτι/ λάδι τσίλι / κόλιανδρο

Tuna kebab

Sesame/ yogurt / chili oil / coriander 16,00€

Αγκινάρες *Vegan*

Τηγανητές αγκινάρες / πεκορίνο / γκρέιπφρουτ
Ολλανδέζ με Ελληνικό μπλε τυρί

Artichokes *Vegan*

Fried artichokes/ pecorino / pink grapefruit
local blue cheese-Hollandaise 12,00€

Dumplings Μπακαλιάρου

Μαγιονέζα άγριου σκόρδου / αυγά σολομού / αυγολέμονο

Dumplings Cod

Wild garlic mayo / salmon eggs / lemon sabayon 16,00€

Τατάκι τόνου

Ραπανάκι / wakame / κόλιανδρο / τσίλι / σουσάμι

Tataki tuna

Radish / wakame / coriander / chili / sesame 18,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN COURSES

Roasted Chicken

Οργανικό στήθος κοτόπουλο / σπαράγγια

Roasted Chicken

Organic Chicken Breasts / asparagus

16,00€

Σολομός

Μάραθος / ταραμάς / λεμόνι κονφί

Salmon

Fennel / fish roe mousse / lemon

17,00€

Λαυράκι

Κριθαράκι / ζωμό μάραθο / μυρωδικά / αυγοτάραχο

Sea Bass

Barley / fennel / herbs / fish roe

19,00€

Μοσχαρίσιο Ραγού

Paccheri / κρέμα παρμεζάνας / μάραθος / λάδι αρωματικό

Beef Ragù

Paccheri / parmesan cream / dill / oil herbs

20,00€

Rib Eye

Ψημένη στη προτίμηση σας / relish / τρούφα μαγιονέζα / άνθος αλατιού

Rib Eye

Cooked to your preference / relish / truffle mayo / fleur de sel

32,00€

Αρνίσιο Κότσι

μαγιονέζα κάρυ / μυρωδικά

Lamb Leg

mayonnaise curry / herbs

21,00€

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΓΙΑ ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSE ACCOMPANIMENT

Πουρέ σελινόριζα / Celery puree

5,00€

Χόρτα Εποχής / Seasonal Greens

4,00€

Σπαράγγια / Asparagus

6,00€

Πατάτες baby / Baby potatoes

6,00€

FLATBREADS

Flatbread Chicken

bbq / κοτόπουλο / μιξ τυριών

Flatbread Chicken

bbq / chicken / mix of cheeses

13,50€

Flatbread Margherita *Vegan*

Μοτσαρέλα / σάλτσα ντομάτας / βασιλικός

Flatbread Margherita

Mozzarella / tomato sauce / basil

12,00€

Flatbread Tartufo *Vegan*

Κρέμα τρούφας / ποικιλία μανιταριών / φοντίνα

Flatbread Tartufo

Truffle cream / mixed mushrooms / fontina

13,50€

ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ CHEESE & COLD CUTS PLATTERS

Πλατώ Αλλαντικών & τυριών για 2

Συνοδεύονται με κριτσίνια και μαρμελάδα

Cheese & cold cuts platter for 2

Accompanied by breadsticks and marmalade

20,00€

Πλατώ Αλλαντικών & τυριών για 4

Συνοδεύονται με κριτσίνια και μαρμελάδα

Cheese & cold cuts platter for 4

Accompanied by breadsticks and marmalade

30,00€

ΓΛΥΚΑ • DESSERTS

Μηλόπιτα

Tatine μήλο, σάλτσα βανίλιας, crumble αμυγδάλου

Apple pie

Apple tatine, vanilla sauce, almond crumble

11,00€

Σοκολάτα

Crèmeux σοκολάτα, crumble κακάο, σάλτσα καρπός κακάο

Chocolate

Crèmeux chocolate, cocoa crumble, cocoa fruit sauce

9,00€

Brownies

Φιστίκια αιγίνης, μπισκότο βανίλιας

κρέμα από αλμυρά peanuts & παγωτό κανέλα

Brownies

Pistachios, vanilla cookie

cream of salty peanuts & cinnamon ice cream

10,00€

Ρωτήστε μας για vegan επιλογές.

Ask us about vegan options.

Served from 14:00 – 24:00

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

Αγορανομικός υπεύθυνος: Σκρεμπος Νικόλαος

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

Please inform our service staff for any food allergies.
The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals.
The restaurant reserves the right to alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice. The establishment has printed forms available near the exit of the restaurant for the registration of any complaints.

Inspector Market Officer: Skrempos Nikolaos

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY,
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

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

www.vibobistrot.com