

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ • APPETIZERS

Σούπα Ημέρας Soup of the day	9,00€
Σούπα Κολοκύθας κολοκύθα / κατσικίσιο τυρί / σχοινόπρασο / λάδι τσίλι Soup Pumpkin pumpkins / goat cheese / chives / chili oil	10,00€
Burrata <i>Vegan</i> κρεμώδες τυρί / μαρμελάδα πιπεριάς φλωρίνης φουντούκι / ρόκα / ντοματίνια / προσούτο Burrata <i>Vegan</i> creamy burrata / jam pepper Florinas hazelnut / roka / cherry tomatoes / prosciutto	14,00€
Πατζάρι <i>Vegan</i> αμύγδαλό / βανίλια / μους φέτας / μέντα / γιαούρτι Beetroot <i>Vegan</i> almond / vanilla / mousse cheese / spearmint / yogurt	11,00€
Σαλάτα λαβράκι <i>Vegan</i> baby gem / ραπανάκι / αγγούρι σε ζύμωση / φινόκιο / τσίλι λαδί Seabass salad <i>Vegan</i> baby gem / radish / fermented cucumber / fennel / chili oil	14,00€

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ • APPETIZERS

Αγκινάρες *Vegan*

τηγανητές αγκινάρες / πεκορίνο / γκρέιπφρουτ
Ολλανδέζ

Artichokes *Vegan*

fried artichokes / pecorino / pink grapefruit
Hollandaise

12,00€

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€

Vitello Tonnato

κόντρα γάλακτος / ταρτάρ σως / τόνος Κρήτης / παστό λεμόνι

Vitello Tonnato

veal striploin / tartare sauce / Cretan Tuna / cured lemon

17,00€

Λαχανοντολμάς

σουτζούκι / πίκλα λάχανο / αρωματικό λάδι

Cabbage stew

soutzoyki / pickled cabbage / aromatic oil

15,00€

Μπακαλιάρος

Λαχανικά / μαγιονέζα άγριου σκόρδου / τσιπς μπακαλιάρου
λάδι σχοινόπρασου

Cod

Vegetables / wild garlic mayonnaise / cod chips / chive oil

15,00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN COURSES

Σκιουφιχτά

χοιρινό ωρίμανσης / τυρί Βολάκι / μανιτάρι / σάλτσα ντομάτας / τσίλι

Skioufihta

cured pork / Volaki cheese / mushroom / tomato sauce / chilli 16,00€

Σολομός

μάραθος / ταραμάς / λεμόνι κονφί

Salmon

fennel / fish roe mousse / lemon 17,00€

Λαβράκι

κριθράκι / ζωμό μάραθο / μυρωδικά / αυγοτάραχο

Sea Bass

barley / fennel / herbs / fish roe 19,00€

Roasted Chicken

μπούτι κοτόπουλο / baby πατάτα / κολοκύθι

σαμπανιόν μουστάρδας / μυρωδικά

Roasted Chicken

chicken leg / potato / pumpkin

mustard champignons / herbs 17,00€

Μοσχάρι Χουνκιάρ

μελιτζάνα / μπισκότο γραβιέρας / μυρωδικά / λάδι σχοινόπρασου

Beef Hunkiar

eggplant / gruyere biscuit / herbs / chive oil 18,00€

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€

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 *Vegan*

Mozzarella / tomato sauce / basil

12,00€

Flatbread Tartufo *Vegan*

Κρέμα τρούφας / ποικιλία μανιταριών / φοντίνα

Flatbread Tartufo *Vegan*

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 cocoa, σάλτσα καρπός κακάο

Chocolate

Crèmeux chocolate, κακάο crumble, fruit sauce

10,00€

Brownies

Φιστίκια αιγίνης, μπισκότο βανίλιας

κρέμα από αλμυρά peanuts & παγωτό κανέλα

Brownies

Pistachios, vanilla cookie

cream of salty peanuts & cinnamon ice cream

11,00€

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