

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ - APPETIZERS

Served from 14:00 – 24:00

Ελληνική Baby πατάτες, κολοκύθι, χύμα χαρούπι, ελιές, δυόσμο, τσαλαφούτι Greek Salad Baby potatoes, zucchini, carob soil, olives, mint, tsalafouti	12€
Καπνιστή πέστροφα Φινόκιο, βαλεριάνα, φακές μπελούγκα, ραπανάκι, vinaigrette pink grapefruit Smoked trout Finocchio, valerian, beluga lentils, radish, pink grapefruit vinaigrette	14€
Σαλάτα καβούρι Μπλε καβούρι, mayo, sweet chili, wakame, tobiko, φρέσκο κρεμμύδι, yuzu-τρούφα dressing Crab salad Blue crab, mayo, sweet chili, wakame, tobiko, fresh onion, yuzu-truffle dressing	14€
Ceviche μαγιάτικο Χυμό πεπόνι, αγγούρι, εσπεριδοειδή, τσίλι, ελαιόλαδο αρμππαρόριζας Ceviche amberjack Watermelon juice, cucumber, citrus fruit, chili, arboreal root oil	16€
Beef steak tartar Λεπτό κομμένο βοδινό, μαγιονέζα τρούφας, σιναπόσπορος, chips πατάτας Beef steak tartar Roughly chopped beef loin, truffle mayo, mustard seeds, potato chips	19€
Τατάκι τόνου Μαγιονέζα άγριου σκόρδου, βινεγκραιτ λαιμ, wakame, λάδι chili, κόλιανδρος Tuna tataki Garlic mayo, vinaigrette lime, wakame, chilli oil, coriander	19€
Συμιακό γαριδάκι Μελιτζάνα, πιπεριά φλωρίνης, βασιλικός, σαμπαγιόν εσπεριδοειδών Symi shrimp Eggplant, florina pepper, basil, citrus sabauon	17€
Tuna tartar Αβοκάντο, γιαούρτι, κόκκινο τσίλι, κολιανδρος Tuna tartar Avocado / yogurt / red chili / coriander	18€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Κοτόπουλο παγιάρ Φιλέτο κοτόπουλο, τοματίνια, σως τσιμιτσούρα (κάπαρη, λάδι, ρίγανη, μυρωδικά), baby πατάτες Chicken païar Chicken fillet, cherry tomatoes, tsimitsura sauce (capper, oil, oregano, herbs), baby potatoes	18€
Φιλετίνια μοσχαρίσια Σως σοφρίτο, lemon grass, σόγια, μαϊντανό, τσιπς πατάτας Beef fillet Sofrito sauce, lemon grass, soya, parsley, potato tsips	22€
Μυλοκόπι ψητό Κρούστα μπουρδέτο, πιπεριά φλωρίνης Sea drum fish Bourdeto crust, Florina pepper	18€
Ζυμαρικά με γαρίδες Μπουγιαμπέσα, γαρίδες ταρτάρ, εστραγκόν, λάιμ , αυγά ψαριού, πορτοκάλι Shrimp pasta Bouillabaisse, shrimp tartare, tarragon, lime, fish eggs, orange	18€
Λαυράκι Κριθαράκι Κριθαράκι, ζωμό μάραθο, μυρωδικά, αυγοτάραχο Sea Bass Barley, fennel, herbs, fish roe	20€
Rib Eye Ψημένο στη προτίμηση σας - relish, τρούφα μαγιονέζα, άνθος αλατιού Rib Eye Cooked to your preference – relish, truffle mayo, fleur de sel	34€
Ψωμί / Bread	3€

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / IN SIDE

Χόρτα Εποχής / Seasonal Greens	4,00€
Σπαράγγια / Asparagus	6,00€
Πατάτες baby / Baby potatoes	6,00€
Kale	5,00€

FLAT BREAD

Margherita Φρέσκια bufalla, τυρί asiago, βασιλικός, τοματίνια Margherita Fresh bufalla, asiago cheese, basil, cherry tomatoes	13€
Μορταδέλα Κρεμώδες τυρί, φιστίκι Αιγίνης Mortadela Cream cheese, Aigina pistachio	15€
Carpaccio μοσχάρι ρόκα, παρμεζάνα, yuzu, παρθένο ελαιόλαδο Beef Carpaccio rocket, parmigiano, yuzu, virgin oil	17€

ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ CHEESE & COLD CUTS PLATTERS

Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 2 άτομα Συνοδεύονται με κριτσίνια και μαρμελάδα Cheese & cold cuts platter for 2 pax Accompanied by breadsticks and marmalade	20€
Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 4 άτομα Συνοδεύονται με κριτσίνια και μαρμελάδα Cheese & cold cuts platter for 4 pax Accompanied by breadsticks and marmalade	30€
Μπρουσκέτα πατατόψωμο, taleggio, chorizo, ρόκα, τρούφα Brusquette Potato bread, taleggio, chorizo, rocket, truffle	10€
Αλμυρή τάρτα καπνιστή γραβιέρα, τσάτνευ τριαντάφυλλο, τσίλι Salted tart Smoked cheese, rose chutney, chili	12€

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Μηλόπιτα

11€

Tatine μήλο, σάλτσα βανίλιας, crumble αμυγδάλου

Apple pie

Apple tatine, vanilla sauce, almond crumble

Σοκολάτα Crèmeux

11€

Σοκολάτα, crumble κακάο, σάλτσα καρπός κακάο

Chocolate Crèmeux

Chocolate, cocoa crumble, cocoa fruit sauce

Φράουλα

11€

Δροσερό απόσταγμα φράουλας, παγωτό φυστίκι Αίγινης
καραμελωμένα φυστίκια

Strawberry

Cool strawberry spirit, pistachio Aigini's ice cream,
caramelized pistachio

*Ρωτήστε μας για vegan επιλογές / Ask us about vegan options.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.
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 about any food allergies.
All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sunflower 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