ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ - APPETIZERS

Served from 14:00 – 24:00

Σούπα Κολοκύθας **11€**
Κολοκύθα ,κατσικίσιο τυρί , σχοινόπρασο , λάδι τσίλι
Soup Pumpkin
Pumpkins, goat cheese, chives, chili oil

Burrata Burrata * **14€**
Κρεμώδες τυρί , μαρμελάδα πιπεριάς φλωρίνης ,
φουντούκι , ρόκα , ντοματίνια , προσούτο
Burrata Burrata Vegan
Creamy burrata , jam pepper Florinas hazelnut
roka , cherry tomatoes , prosciutto

Καπνιστή Πέστροφα **14€**
Φινόκιο, βαλεριάνα, φακές μπελούγκα, ραπανάκι,
vinaigrette pink grapefruit
Smoked trout
Finochio, valerian, beluga lentils, radish, pink grapefruit
vinaigrette

Πατζάρι Σαλάτα * **14€**
Κατσικίσιο τυρί , μαρούλι ,πεκάν , γύρη
Beetroot salad Vegan
Goat cheese , baby gem , pecan , pollen

Σαλάτα Καβούρι **14€**
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

Μύδια **17€**
Σάλτσα κρασιού , μυρωδικά , μαγιονέζα σέλερι , λάδι τσίλι
baby πατάτες , φινοκιονα
Mussels
Wine sauce , herbs ,mayo celery , chili oil
baby potatoes , finociona

Beef Steak Tartar **19€**
Λεπτό κομμένο βοδινό, μαγιονέζα τρούφας,
σιναπόσπορος, chips πατάτας
Beef Steak Tartar
Roughly chopped beef loin, truffle mayo, mustard seeds,
potato chips

Κεφτεδάκια **13€**
Πουρέ ρεβυθι , γκρεμολάτα αρωματικών , τηγανητό ρεβυθι
Meat Balls
Puree chickpeas , herbs , fried chickpeas

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Κοτόπουλο Παγιάρ **18€**
Φιλέτο κοτόπουλο, τοματίνια, σως τσιμιτσούρα
(κάπαρη, λάδι, ρίγανη, μυρωδικά), baby πατάτες
Chicken Paiar
Chicken fillet, cherry tomatoes, tsimitsura sauce
(capper, oil, oregano, herbs), baby potatoes

Μαύρες Ταλιατέλες **19€**
Σολομός , Άνηθος , λάιμ , brick σολομού
Black tagliatelle
Salmon , Dill , lime , salmon brick

Φιλετίνια Μοσχαρίσια **22€**
Σως σοφρίτο, lemon grass, σόγια, μαϊντανό,
τσιπς πατάτας
Beef fillet
Sofrito sauce, lemon grass, soya, parsley, potato tsips

Μπακαλιάρος **18€**
Ταρτάρ παντζάρι , πουρέ σελινόριζα , sabayon καβούρι
Cod
tartare beetroot , puree celeriac , sabayon crab

Λαυράκι Κριθαράκι **20€**
Κριθαράκι, ζωμό μάραθο, μυρωδικά, αυγοτάραχο
Sea Bass
Barley, fennel, herbs, fish roe

Rib Eye **34€**
Ψημένο στη προτίμηση σας - relish, τρούφα μαγιονέζα,
άνθος αλατιού
Rib Eye
Cooked to your preference – relish, truffle mayo, fleur de sel

Αρνί Κότσι **20€**
Μαγιονέζα καρυ , σάλτσα αρωματική , μυρωδικα
Lamb Shank
Curry mayonnaise , aromatic sauce , herbs

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 **13€**
Φρέσκια bufalla, τυρί asiago, βασιλικός, τοματίνια
Margherita
Fresh bufalla, asiago cheese, basil, cherry tomatoes

Μορταδέλα **15€**
Κρεμώδες τυρί, φιστίκι Αιγίνης
Mortadela
Cream cheese, Aigina pistachio

Carpaccio Μοσχάρι **17€**
Ρόκα, παρμεζάνα, yuzu, παρθένο ελαιόλαδο
Beef Carpaccio
Rocket, parmiggiano, yuzu, virgin oil

ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ
CHEESE & COLD CUTS PLATTERS

Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 2 άτομα **20€**
Συνοδεύονται με κριτσίνια και μαρμελάδα
Cheese & cold cuts platter for 2 pax
Accompanied by breadsticks and marmalade

Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 4 άτομα **30€**
Συνοδεύονται με κριτσίνια και μαρμελάδα
Cheese & cold cuts platter for 4 pax
Accompanied by breadsticks and marmalade

Μπρουσκέτα **11€**
Πατατόψωμο, taleggio, chorizo, ρόκα, τρούφα
Brusquette
Potato bread, taleggio, chorizo, rocket, truffle

Αλμυρή Τάρτα **12€**
Καπνιστή γραβιέρα, τσάτνευ τριαντάφυλλο, τσίλι
Salted Tart
Smoked cheese, rose chutney, chili

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Μηλόπιτα **11€**
Tatine μήλο, σάλτσα βανίλιας, crumble αμυγδάλου
Apple pie
Apple tatine, vanilla sauce, almond crumble

Brownies **11€**
Φιστίκια Αιγίνης σε μπισκότο βανίλιας
Με κρέμα από αλμυρά φιστίκια
& παγωτό κανέλλα
Brownies
Brownie with pistachio on a crunchy vanilla
cookie cream of salted peanuts & cinnamon
ice cream

Σοκολάτα Crémeux **12€**
Σοκολάτα, crumble κακάο, σάλτσα καρπός κακάο
Chocolate Crémeux
Chocolate, cocoa crumble, cocoa fruit sauce

Γαλακτομπούρεκο **12€**
Κρέμα συμιγδαλι / φύλλο κρούστας / κανέλα
Galaktoboureko
Semolina cream / Phyllo dough/ cinnamon

*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