

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ-FIRST COURSES

Served from 14:00 – 24:00

Πράσινη Σαλάτα 13€

Μαρούλι, κοτόπουλο πανέ, κρουτόν, μπέικον, παρμεζάνα, βινεγκραιτ μαγιονέζας

Green Salad

Lettuce, chicken, crouton, bacon, parmiggiano, mayo vinaigrette

Καλοκαιρινή Σαλάτα 12€

ντομάτα, αγγούρι, μους φέτας, παξιμάδια, πίκλα κρεμμύδι, αρωματικό λάδι

Summer Salad

Tomato, cucumber, feta mousse, carob rusks, onion pickle, aromatic oil

Σαλάτα Καβούρι 14€

Μπλε καβούρι, mayo, sweet chili, wakame, tobiko, φρέσκο κρεμμύδι, yuzu-τρούφα dressing
 συνοδεύεται με ψωμί lobster

Crab Salad

Blue crab, mayo, sweet chili, wakame, tobiko,
 Fresh onion, yuzu-truffle dressing with lobster bread

Ντολμαδάκια 10€

αυγολέμονο, μους μυρωδικών

Ntolmadaki

Egg-lemon, herb mousse

Dumplings Γαρίδα 17€

Σάλτσα σαφράν, λάδι τσίλι, λαιμ, μπρικ, μαγιονέζα αρωματική

Shrimp Dumplings

Safran sauce, chili oil, lime, brick, aromatic mayonnaise

Beef Tartar 19€

Λεπτό κομμένο βοδινό, μαγιονέζα τρούφας, σιναπόσπορος, chips πατάτας

Beef Tartar

Roughly chopped beef loin, truffle mayo, mustard seeds, potato chips

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ-FIRST COURSES

Κεφτεδάκια Μους γιαούρτι, μυρωδικά, λάδι βασιλικού, σάλτσα ντομάτας Meat Balls Yogurt mousse, herbs, basil oil, tomato sauce	14€
Γαρίδες με ταραμά Ταραμάς, κάσιους, μπολονέζ ψαριού Shrimps with tarama Tarama, cashews, fish bolognese	17€
Τατάκι Τόνου Μαγιονέζα άγριου σκόρδου, βινεγκραιτ λαιμ, wakame, λάδι chili, κόλιανδρος Tuna Tataki Garlic mayo, vinaigrette lime, wakame, chilli oil, coriander	19€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Κοτόπουλο Παγιάρ Φιλέτο κοτόπουλο, τοματίνια, σως τσιμιτσούρι (κάπαρη, λάδι, ρίγανη, μυρωδικά), baby πατάτες Chicken Païar Chicken fillet, cherry tomatoes, tsimitsuri sauce (capper, oil, oregano, herbs), baby potatoes	19€
Λιγκουίνι με γαρίδα Σάλτσα γαρίδας, ντομάτα, μυρωδικά, τσίλι Shrimp Linguine Shrimp sauce, tomato, herbs, chilli	22€
Τσιπούρα Φρικασέ Αυγολέμονο, μυρωδικά, χόρτα εποχής Sea Bream Egg-lemon, herbs, seasonal greens	20€
Φιλετίνια Μοσχαρίσια Σως σοφρίτο, lemon grass, σόγια, μαϊντανό, τσιπς πατάτας Beef Fillet Sofrito sauce, lemon grass, soya, parsley, potato chips	22€
Λαυράκι Κριθαράκι Κριθαράκι, ζωμό μάραθο, μυρωδικά, αυγοτάραχο Sea Bass Barley, fennel, herbs, fish roe	20€
Rib Eye relish, τρούφα μαγιονέζα, ανθός αλατιού (<i>ψημένο στην προτίμησή σας</i>) Rib Eye relish, truffle mayo, fleur de sel (<i>grilled to your preference</i>)	34€
Ψωμί / Bread	3€

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / ON THE SIDE

Χόρτα Εποχής / Seasonal Greens	4,00€
Σπαράγγια / Asparagus	6,00€
Πατάτες Baby / Baby Potatoes	6,00€

FLAT BREAD

Margherita Φρέσκια bufalla, τυρί asiago, βασιλικός, τοματίνια Margherita Fresh bufalla, asiago cheese, basil, cherry tomatoes	14€
Μορταδέλα Κρεμώδες τυρί, φιστίκι Αιγίνης Mortadela Cream cheese, Aigina pistachio	16€
Carpaccio Μοσχάρι Ρόκα, παρμεζάνα, yuzu, ελαιόλαδο τρούφας Beef Carpaccio Rocket, parmiggiano, yuzu, truffle oil	18€
Flatbread Τρούφας Κρέμα τρούφας, ποικιλία μανιταριών, φοντίνα Flatbread Tartufo Truffle crème, variety of mushrooms, fontina cheese	16€

ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ CHEESE & COLD CUTS PLATTERS

Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 2 άτομα Συνοδεύονται με κριτσίνια, μαρμελάδα & πίκλα κρεμμυδιού Cheese & cold cuts platter for 2 pax With breadsticks, marmalade & onion pickle	22€
Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 4 άτομα Συνοδεύονται με κριτσίνια, μαρμελάδα & πίκλα κρεμμυδιού Cheese & cold cuts platter for 4 pax With breadsticks, marmalade & onion pickle	32€
Μπρουσκέτα πατατόψωμο, taleggio, chorizo, ρόκα, τρούφα Brusquette Potato bread, taleggio, chorizo, rocket, truffle	12€
Αλμυρή Τάρτα Τυριού καπνιστή γραβιέρα, τσάτνευ τριαντάφυλλο, τσίλι Salted Cheese Tart Smoked cheese, rose chutney, chili	14€

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Μηλόπιτα Tatine μήλο, σάλτσα βανίλιας, crumble αμυγδάλου Apple pie Apple tatine, vanilla sauce, almond crumble	11€
Brownies Φιστίκια Αιγίνης σε μπισκότο βανίλιας, κρέμα από αλμυρά φιστίκια & παγωτό κανέλλα Brownies Brownie with pistachio on a crunchy vanilla, cookie cream of salted peanuts & cinnamon ice cream	11€
Σοκολάτα Crèmeux Σοκολάτα, crumble κακάο, σάλτσα καρπός κακάο Chocolate Crèmeux Chocolate, cocoa crumble, bean cocoa sauce	12€
Φράουλα Δροσερό απόσταγμα φράουλας, παγωτό φυστίκι Αίγινης & καραμελωμένα φυστίκια Strawberry Cool strawberry spirit, pistachio Aigini's ice cream & caramelized pistachio	12€

*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