

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ-FIRST COURSES

Served from 14:00 – 24:00

Πράσινη Σαλάτα Μαρούλι, κοτόπουλο πανέ, κρουτόν, μπέικον, παρμεζάνα Green Salad Lettuce, chicken, crouton, bacon, parmiggiano	12€
Καλοκαιρινή Σαλάτα ντομάτα, αγγούρι, μους φέτας, παξιμάδια, πίκλα κρεμμύδι, αρωματικό λάδι Summer Salad Tomato, cucumber, feta mousse, carob rusks, onion pickle, aromatic oil	11€
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	13€
Ντολμαδάκια αυγολέμονο, μους μυρωδικών Ntolmadaki Egg-lemon, herb mousse	9€
Dumplings Γαρίδα Σάλτσα σαφράν, λάδι τσίλι, λαίμ, μπρικ, μαγιονέζα αρωματική Shrimp Dumplings Safran sauce, chili oil, lime, brick, aromatic mayonnaise	16€
Beef Tartar Λεπτό κομμένο βοδινό, μαγιονέζα τρούφας, σιναλόσπορος, chips πατάτας Beef Tartar Roughly chopped beef loin, truffle mayo, mustard seeds, potato chips	19€

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ-FIRST COURSES

Κεφτεδάκια Μους γιαούρτι, μυρωδικά, λάδι βασιλικού, σάλτσα ντομάτας Meat Balls Yogurt mousse, herbs, basil oil, tomato sauce	13€
Γαρίδες με ταραμά Ταραμάς, κάσιους, μπολονέζ ψαριού Shrimps with tarama Tarama, cashews, fish bolognese	16€
Τατάκι Τόνου Μαγιονέζα άγριου σκόρδου, βινεγκραιτ λαϊμ, wakame, λάδι chili, κόλιανδρος Tuna Tataki Garlic mayo, vinaigrette lime, wakame, chilli oil, coriander	18€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Κοτόπουλο Παγιάρ 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	18€
Λιγκουίني με γαρίδα Σάλτσα γαρίδας, ντομάτα, μυρωδικά, τσίλι Shrimp Linguine Shrimp sauce, tomato, herbs, chilli	21€
Τσιπούρα Φρικασέ Αυγολέμονο, μυρωδικά, χόρτα εποχής Sea Bream Egg-lemon, herbs, seasonal greens	19€
Φιλετίνια Μοσχαρίσια Σως σοφρίτο, lemon grass, σόγια, μαϊντανό, τσιπς πατάτας Beef Fillet Sofrito sauce, lemon grass, soya, parsley, potato chips	21€
Λαυράκι Κριθαράκι Κριθαράκι, ζωμό μάραθο, μυρωδικά, αυγοτάραχο Sea Bass Barley, fennel, herbs, fish roe	19€
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>)	33€
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	13€
Μορταδέλα Κρεμώδες τυρί, φιστίκι_Αιγίνης Mortadela Cream cheese, Aigina pistachio	15€
Carpaccio Μοσχάρι Ρόκα, παρμεζάνα, γυζι, παρθένο ελαιόλαδο Beef Carpaccio Rocket, parmiggiano, yuzu, virgin oil	17€

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	20€
Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 4 άτομα Συνοδεύονται με κριτσίνια, μαρμελάδα & πίκλα κρεμμυδιού Cheese & cold cuts platter for 4 pax With breadsticks, marmalade & onion pickle	30€
Μπρουκέτα πατατόψωμο, taleggio, chorizo, ρόκα, τρούφα Brusquette Potato bread, taleggio, chorizo, rocket, truffle	11€

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Μηλόπιτα Tatine μήλο, σάλτσα βανίλιας, crumble αμυγδάλου Apple pie Apple tatine, vanilla sauce, almond crumble	10€
Σοκολάτα Crèmeux Σοκολάτα, crumble κακάο, σάλτσα καρπός κακάο Chocolate Crèmeux Chocolate, cocoa crumble, bean cocoa sauce	11€
Φράουλα Δροσερό απόσταγμα φράουλας, παγωτό φυστίκι Αίγινης & καραμελωμένα φυστίκια Strawberry Cool strawberry spirit, pistachio Aigini's ice cream & caramelized pistachio	11€

*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