Served from 14:00 – 24:00

ΣΟΥΠΕΣ-SOUPS

Σούπα Κολοκύθας **12€**
Κολοκύθα, κατσικίσιο τυρί, σχοινόπρασο, λάδι τσίλι
Soup Pumpkin
Pumpkins, goat cheese, chives, chili oil

Σούπα Ψαριού **12€**
Φιλέτο ψαριού, λαχανικά, μυρωδικά, αρωματικό λάδι
Fish Soup
Fish fillet, vegetables, herbs, herb oil

ΣΑΛΑΤΕΣ-SALADS

Πράσινη Σαλάτα **14€**
Μαρούλι, κοτόπουλο πανέ, κρουτόν, μπέικον, παρμεζάνα,
βινεγκραιτ μαγιονέζας
Green Salad
Lettuce, chicken, crouton, bacon, parmiggiano,
mayo vinaigrette

Σαλάτα Burrata **15€**
Κρεμώδες τυρί , μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης,
φουντούκι, ρόκα, ντοματίνια, προσούτο
Burrata Salad
Creamy burrata, jam pepper Florinas, hazelnut,
rocket, cherry tomatoes, prosciutto

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

ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ-TO SHARE

Ντολμαδάκια **10€**
Ρύζι, αυγολέμονο, μους μυρωδικών
Ntolmadaki
Rice, egg-lemon sauce, herb mousse

Dumplings Κοτόπουλο **17€**
Σαμπαγιόν πατάτα-πράσο, φρέσκο κρεμμύδι, λάδι τσίλι, σχοινόπρασο, μαγιονέζα
Chicken Dumplings
Sabayon potatoe-leek, fresh onion, chili oil, chives, mayonnaise

Beef Tartar **20€**
Λεπτό κομμένο βοδινό, μαγιονέζα τρούφας,
σιναπόσπορος, chips πατάτας
Beef Tartar
Roughly chopped beef loin, truffle mayo, mustard seeds,
potato chips

Κεφτεδάκια **15€**
Μους γιαούρτι, μυρωδικά, λάδι βασιλικού, σάλτσα ντομάτας
Meat Balls
Yogurt mousse, herbs, basil oil, tomato sauce

Τσιπούρα **18€**
Σαμπαγιόν μυρωδικών, μαγιονέζα ταρτάρ, άνηθος, αρωματικό λάδι, λάιμ
Seabream
Herbs sabayon, mayonnaise tartare, dill, herb oil, lime

Χταπόδι **19€**
Καραμελωμένα κρεμμύδια, φάβα, κάππαρη, κρίταμο, μυρωδικά
Octopus
Caramelized onions, fava, cappers, kritamos, herbs

Short ribs (350gr για 2 άτομα) **46€**
-Μαγειρεμένο 26 ώρες-
Κρεμμυδάκια, σάλτσα μυρωδικών, μαύρο σκόρδο, σχοινόπρασο
Short ribs (350gr for two persons)
-Slow cooked for 26hours-
Onions, jus, black garlic, chives

ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ-TO SHARE

Μπρουσκέτα **13€**
πατατόψωμο, τυρί taleggio, chorizo, ρόκα, τρούφα
Brusquette
Potato bread, taleggio cheese, chorizo, rocket, truffle

Αλμυρή Τάρτα Τυριού **15€**
καπνιστή γραβιέρα, τσάτνευ τριαντάφυλλο, τσίλι
Salted Cheese Tart
Smoked cheese, rose chutney, chili

ΑΤΟΜΙΚΑ ΠΙΑΤΑ -MAIN COURSES

Κοτόπουλο Παγιάρ **20€**
Φιλέτο κοτόπουλο, τοματίνια, σως τσιμιτσούρι
(κάπαρη, λάδι, ρίγανη, μυρωδικά), baby πατάτες
Chicken Paiar
Chicken fillet, cherry tomatoes, tsimitsuri sauce
(capper, oil, oregano, herbs), baby potatoes

Μαύρες Ταλιατέλες **22€**
Σολομός , άνηθος , λάιμ , brick σολομού
Black tagliatelle
Salmon, dill, lime, salmon brick

Φιλετίνια Μοσχαρίσια **23€**
Σως σοφρίτο, lemon grass, σόγια, μαϊντανό,
τσιπς πατάτας
Beef Fillet
Sofrito sauce, lemon grass, soya, parsley, potato chips

Λαυράκι Κριθαράκι **22€**
Κριθαράκι, ζωμό μάραθο, μυρωδικά, αυγοτάραχο
Sea Bass
Barley, fennel, herbs, fish roe

Rib Eye **36€**
relish, τρούφα μαγιονέζα, ανθός αλατιού *(ψημένο στην προτίμησή σας)*
Rib Eye
relish, truffle mayo, fleur de sel *(grilled to your preference)*

Ψωμί / Bread **3€**

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / ON THE SIDE

Γλυκοπατάτα / Sweet potatoes	**6,00€**
Σπαράγγια / Asparagus	**7,00€**
Πατάτες Baby / Baby Potatoes	**6,00€**

FLAT BREAD

Margherita **15€**
Φρέσκια bufalla, τυρί asiago, βασιλικός, τοματίνια
Margherita
Fresh bufalla, asiago cheese, basil, cherry tomatoes

Μορταδέλα **17€**
Κρεμώδες τυρί, φιστίκι Αιγίνης
Mortadela
Cream cheese, Aigina pistachio

Carpaccio Μοσχάρι **18€**
Ρόκα, παρμεζάνα, yuzu, ελαιόλαδο τρούφας
Beef Carpaccio
Rocket, parmiggiano, yuzu, truffle oil

Flatbread Τρούφας **17€**
Κρέμα τρούφας, ποικιλία μανιταριών, φοντίνα
Flatbread Tartufo
Truffle crème, variety of mushrooms, fontina cheese

ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ
CHEESE & COLD CUTS PLATTERS

Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 2 άτομα **25€**
Συνοδεύονται με κριτσίνια, μαρμελάδα & πίκλα κρεμμυδιού
Cheese & cold cuts platter for 2 pax
With breadsticks, marmalade & onion pickle

Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 4 άτομα **35€**
Συνοδεύονται με κριτσίνια, μαρμελάδα & πίκλα κρεμμυδιού
Cheese & cold cuts platter for 4 pax
With breadsticks, marmalade & onion pickle

ΓΛΥΚΑ – DESSERTS

Μηλόπιτα **12€**
Tatine μήλο, σάλτσα βανίλιας, crumble αμυγδάλου
Apple pie
Apple tatine, vanilla sauce, almond crumble

Brownies **12€**
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

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