*Served from 14:00 – 24:00*

## ΣΟΥΠΕΣ-SOUPS

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

**Σούπα Ψαριού** **11€**
Φιλέτο ψαριού, λαχανικά, μυρωδικά, αρωματικό λάδι
**Fish Soup**
Fish fillet, vegetables, herbs, herb oil

## ΣΑΛΑΤΕΣ-SALADS

**Πράσινη Σαλάτα** **13€**
Μαρούλι, κοτόπουλο πανέ, κρουτόν, μπέικον, παρμεζάνα,
βινεγκραιτ μαγιονέζας
**Green Salad**
Lettuce, chicken, crouton, bacon, parmiggiano,
mayo vinaigrette

**Σαλάτα Burrata** **14€**
Κρεμώδες τυρί , μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης,
φουντούκι, ρόκα, ντοματίνια, προσούτο
**Burrata Salad**
Creamy burrata, jam pepper Florinas, hazelnut,
rocket, cherry tomatoes, prosciutto

**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

# ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ-TO SHARE

**Ντολμαδάκια** **9€**
Ρύζι, αυγολέμονο, μους μυρωδικών
**Ntolmadaki**
Rice, egg-lemon sauce, herb mousse

**Dumplings Κοτόπουλο** **16€**
Σαμπαγιόν πατάτα-πράσο, φρέσκο κρεμμύδι, λάδι τσίλι, σχοινόπρασο, μαγιονέζα
**Chicken Dumplings**
Sabayon potatoe-leek, fresh onion, chili oil, chives, mayonnaise

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

**Κεφτεδάκια** **14€**
Μους γιαούρτι, μυρωδικά, λάδι βασιλικού, σάλτσα ντομάτας
**Meat Balls**
Yogurt mousse, herbs, basil oil, tomato sauce

**Χταπόδι** **18€**
Καραμελωμένα κρεμμύδια, φάβα, κάππαρη, κρίταμο, μυρωδικά
**Octopus**
Caramelized onions, fava, cappers, kritamos, herbs

**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** **21€**
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 chips

**Λαυράκι Κριθαράκι** **21€**
Κριθαράκι, ζωμό μάραθο, μυρωδικά, αυγοτάραχο
**Sea Bass**
Barley, fennel, herbs, fish roe

**Short ribs** **35€**
*-Μαγειρεμένο 26 ώρες-*
Κρεμμυδάκια, σάλτσα μυρωδικών, μαύρο σκόρδο, σχοινόπρασο
**Short ribs**
*-Slow cooked for 26hours-*
Onions, jus, black garlic, chives

**Ψωμί / Bread** **3€**

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / ON THE SIDE

**Πουρές γλυκοπατάτας** / Sweet potatoe puree **6,00€**
**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** **16€**
Κρεμώδες τυρί, φιστίκι Αιγίνης
**Mortadela**
Cream cheese, Aigina pistachio

**Carpaccio Μοσχάρι** **17€**
Ρόκα, παρμεζάνα, yuzu, ελαιόλαδο τρούφας
**Beef Carpaccio**
Rocket, parmiggiano, yuzu, truffle oil

# ΠΛΑΤΩ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ & ΤΥΡΙΩΝ
# CHEESE & COLD CUTS PLATTERS

**Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 2 άτομα** **22€**
Συνοδεύονται με κριτσίνια, μαρμελάδα & πίκλα κρεμμυδιού
**Cheese & cold cuts platter for 2 pax**
With breadsticks, marmalade & onion pickle

**Πλατώ Αλλαντικών / Τυριών για 4 άτομα** **32€**
Συνοδεύονται με κριτσίνια, μαρμελάδα & πίκλα κρεμμυδιού
**Cheese & cold cuts platter for 4 pax**
With breadsticks, marmalade & onion pickle

# ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

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

**Σοκολάτα Crémeux** **11€**
Σοκολάτα, crumble κακάο, σάλτσα καρπός κακάο
**Chocolate Crémeux**
Chocolate, cocoa crumble, bean cocoa sauce

**Γαλακτομπούρεκο** **11€**
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