



## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ (χ) - GARNISH (v) 7,00

**Ψητές ρίζες με δεντρολίβανο - Roasted roots**  
with rosemary (sweet potatoes, beets, onions, baby potatoes)

**Ψητά λαχανικά - Grilled veg**

**Λαχανικά ατμού - Steamed veg**

**Πουρές πατάτας - Mashed potatoes**

**Χόρτα εποχής - Wild greens**

**Οι δίκες μας πατάτες τηγανητές - French fries**

**Μανιτάρια σωτέ - Wild mushrooms sauté**

**Ανάμεικτη σαλάτα - Mixed salad**

**Ντομάτα καρδιά βουβάλου - Tomato Buffalo heart**

## ΣΑΥΣΕΣ

**Σως Béarnaise - Béarnaise Sauce**

**Σως Barbeque - Barbeque Sauce**

**Σως Red wine (χ) - Red wine sauce (v)**

**Σως Pepper - Pepper sauce**

**Σως Criolla (χ) - Criolla sauce (v)**

**Σως Verde (χ) - Verde sauce (v)**

## ΕΠΙΔΟΡΡΙΑ - DESSERTS

**Flame 11,00** (για 1 άτομο / for 1 person) / 21,00 (για 2 άτομα / for 2 persons)

Παγωτό καραμέλα με αλατισμένη καραμέλα, σως σοκολάτας και macademia, σερβίρεται με φρούτα του δάσους  
Caramel ice cream with salted caramel, chocolate sauce and macademia, served with forest fruits

**Le petit Antoine 11,00**

Ντακουάζ φουντούκι, κρουστιγιάν πραλίνας, κρεμέ σοκολάτας γάλακτος, σαντιγύ γάλακτος  
Praline croustillant with gianduja chocolate cremeux, milk chocolate Chantilly and toffee caramel

**Πανακότα πορτοκαλιού - Orange Panacotta 15,00**

Τραγανή μαρέγκα από τσίπουρο, πετιμέζι, κυρήθρα, λαλάγγια και παγωτό από ελιές Καλαμών, σάλτσα τσίπουρο-μανταρίνι

Crispy meringue of "Tsipouro", "Petimezi", honeycomb, lalagia and Kalamata olive ice cream  
Mandarin-"Tsipouro" coulis

**"Sweet garden" 14,50**

Χώμα από 72% σοκολάτα (Valhrona), βραχάκια από γιαούρτι, κρέμα γιαουρτιού αρωματισμένη με αρμπάρόριζα, ζελέ από aloe vera και φίτρα σιταριού, διάφορες υφές από μπαντζάρι, καρότα, ραβέντι και βατόμουρο, κονφί καρότου και παντζαριού, σερβίρεται με σορμπέ από κομμάτια πικρής σοκολάτας  
Soil with 72% chocolate Valhrona, rocks of yoghurt, Crème of Greek yoghurt flavored with apple geranium (arbaroriza), jelly of Aloe Vera and wheatgrass, textures of beetroot, carrots, rhubarb and raspberry, confit carrot and beetroot, served with sorbet of bitter chocolate and crue de cacao

**Φρούτα εποχής - Seasonal fruit platter 18,50** (για 2 άτομα / for 2 persons)

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

(χ) επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - (v) Denotes vegetarian

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. Prices are in euros € and include all applicable taxes.

# ΔΙΝΝΕΡ

## ΞΑΛΑΤΕΣ - SALADS

### **Χωριάτικη σαλάτα (χ) - Greek salad (v) 17,50**

Κλασσική χωριάτικη σαλάτα σε χώμα ελιάς με τυρί σφέλα  
Greek salad on olive soil and sfela cheese

### **Σαλάτα του flame (χ) - Flame salad (v) 18,50**

Σαλάτα Mesclun με ποικιλία από ψητά παντζάρια, gorgonzola, ανανά, καρύδια, ρόδι και ντρέσινγκ βαλσάμικου μελιού  
Mesclun with a variety of roasted beetroots, gorgonzola, grilled pineapple, walnuts, pomegranate and balsamic dressing with honey

### **Σαλάτα γαρίδας με Κινόα - Shrimp salad with quinoa 28,00**

Σαλάτα κινόα με εσπεριδοειδή, σαλάτα Mesclun, ψητές γαρίδες, τοματίνια και ντρέσινγκ λεμονιού με φρέσκο κόλιανδρο και τσίλι  
Quinoa citrus with Mesclun salad, grilled shrimps, cherry tomatoes and olive-lemon dressing with fresh coriander and chili

### **Σαλάτα Νισουάζ - Nicoise salad 23,00**

Σαλάτα με κιτρινόπτερο τόνο, φρέσκιες πατάτες, ελιές Καλαμών, φασολάκια Κένυας, τοματάκια cherry, κόκκινο κρεμμυδάκι και ντρέσινγκ με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι  
Salad with seared yellow-fin tuna loin, new potatoes, Kalamata olives, Kenya beans, cherry tomatoes, red onion and lemon-extra virgin olive oil dressing

## ΞΟΥΠΕΣ - SOUPS

### **Κρεμμυδόσουπα (χ) - Onion (v) 9,50**

Ζωμός από καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητό αρσενικό Νάξου πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί\* και αφρό θυμαριού  
Broth of caramelized onions, grilled "Arseniko" from Naxos on toasted bread\* and thyme foam  
\*(περιέχει βούτυρο / it contains butter)

### **Σούπα ροδάκινου - Peach 9,50**

Κρύα σούπα ροδάκινου με κίτρινη κολοκύθα, κρέμα λεβάντας με κατσικίσιο τυρί και σύγκλινο Μάνης  
Peach soup with yellow pumpkin, lavender cream with sevre cheese and "Sugklino" from Mani  
(Επιλογή για χορτοφάγους: χωρίς το Σύγκλινο / Vegetarian option: without Sugklino)

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

### **Beef carpaccio 21,00**

Λεπτές φέτες βοδινού από φάρμα τις Αρκαδίας "χώμα ελιάς", φλοίδες από αρσενικό Νάξου, ρόκα και μαγιονέζα αρωματισμένη με λάδι λεύκης τρούφας  
Slices of homegrown grass-fed beef from Arcadia, olive soil, "Arseniko" cheese from Naxos flakes, rocket salad and truffle oil mayonnaise

(χ) επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - (v) Denotes vegetarian

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. Prices are in euros € and include all applicable taxes.



**Beef tartare a la Piemontese 24,00**

Με γλάσο από Βαλσαμικό ξύδι και σεμιφρέντο παρμεζάνας  
With balsamic vinegar reduction and parmesan semifreddo

**Ψητό ταλαγάνι (χ) - Grilled talagani (v) 18,00**

Με ψητά λαχανικά από τον κήπο μας, μικρή ελληνική πίτα, μελάσα, μαρμελάδα φραγκόσουκο και ξύδι βαλσαμικό  
Baked "Talagani" cheese, with grilled vegetables, pita bread molasses and prickly pear marmelade or balsamic vinegar

**Sea bass ceviche 19,50**

Λεπτές φετούλες λαβράκι μαριναρισμένες με ανθό αλατιού, λάιμ, ροζ πιπέρι. Σερβίρεται με φρέσκια σαλάτα από χόρτα εποχής, πράσινο μήλο και λαδολέμονο με σαφράν  
Sea bass with spring onions, chives, wild greens, green apple, chili and citrus dressing with saffron

**Γλυκάδια μόσχου - Sweetbreads 23,00**

Γλυκάδια μόσχου με πούρε αχλαδιού, ποσέ αχλάδι, τσιπς τσορίθο και ζεστή βινεγκρέτ με ξύδι  
Veal sweetbreads with pear puree, poached pears, crispy chorizo and jus infused with sherry vinegar

**Λαζάνια - Lasagna 26,00**

Λαζάνια με μοσχαρίσια μάγουλα, foie grass, μανιτάρια, λάδι λεύκης τρούφας και αφρό γραβιέρας  
Open lasagna with braised veal cheeks, foie grass, and truffle oil, gruyere cheese foam

**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES**

**Μοσχαρίσιο κότσι - Veal shank 56,00**

Σιγομαγειρεμένο κότσι μόσχου με ψητά λαχανικά  
Braised veal shank with roasted vegetables  
(Για 2 άτομα / For 2 persons)

**Αρνίσιο κότσι - Lamb shank 32,00**

Σερβίρεται με κριθαρένιο ριζότο, φύλλα σπανάκι και καρύδια  
Lamb shank slowly cooked with barley risotto, baby spinach leaves and nuts

**Σιουφιχτά μακαρόνια (χ) - "Sioufixta" (v) 14,00**

Σιουφιχτά με παλαιωμένο ανθότυρο, στακοβούτυρο και αυγό ποσέ (περιέχει βούτυρο)  
"Sioufixta" with "Myzithra" cheese, "staka" butter and poached egg (it contains butter)

**Χοιρινή πορκέτα sous vide - Porchetta sous vide 26,00**

Πορκέτα χοιρινού με πούρε γλυκοπατάτας, σάλτσα teriyaki και φύλλα μουστάρδας  
Roasted pork belly with sweet potato puree, teriyaki sauce and wild mustard leaves

**Beef burger 29,00**

Ψωμί μπριος με σουσάμι, chutney κιτρίνης κολοκύθας, τυρί γκοργκοντζόλα, μανιτάρια πλευρώτους, πατάτες τηγανητές και πράσινη σαλάτα  
Black Angus burger with pumpkin chutney, gorgonzola, oyster mushrooms, french fries and green salad

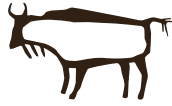
(χ) επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - (v) Denotes vegetarian

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. Prices are in euros € and include all applicable taxes.



## ΨΑΡΙ - FISH

**Ολόκληρο ψάρι ημέρας - Whole fish of the day 75,00/kg**  
(Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την ψαριά της ημέρας - Ask your waiter for our daily catch)

**Άγρια ψάρια\* - Open sea fish\* 100,00/kg**

Σφυρίδα, συναγρίδα - Grouper, dentex

\*(Εφόσον διατίθενται - Upon availability)

**Αστακός\* - Lobster\* 135,00/kg**

\*(Εφόσον διατίθεται - Upon availability)

**Σολομός - Salmon 27,00**

Σολομός με οξύμελι, πουρέ από αγκινάρες Ιερουσαλήμ και πραλίνα αμυγδάλου  
Roasted salmon, marinated with "oxymeli", topinambur and almond praline

**Καλκάνι - Brill 44,00**

Καλκάνι φρικασέ με χόρτα εποχής, σάλτσα φινόκιο και φετούλες αυγοτάραχου  
Roached brill fricassee, with wild greens, fennel coulis and bottarga

**Γαρίδες - Shrimps (500gr) 68,00**

Ψητές γαρίδες με πικάντικη σάλσα τομάτας - Grilled jumbo shrimps with spicy tomato salsa

## ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΚΟΠΕΣ ΒΟΔΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΑ - CLASSIC BEEF CUTS AND OTHER

**Μοσχαρίσιο φιλέτο - Beef Tenderloin Fillet (250gr) 38,00**

**Καρδιά σπαλομπριζόλας - Rib-eye (300gr) 39,00**

**Κόντρα γάλακτος γαλλικής κοπής - Veal Sirloin French cut (400gr) 47,00**

**Ιβηρικός μαύρος χοίρος γαλλικής κοπής - Iberico pata negra carre (350gr) 37,00**

**Αρνάκι γαλλικής κοπής - Lamb rack French cut (300gr) 28,00**

**½ κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής - ½ Boneless Free-Range Chicken 32,00**

**Wagyu φιλέτο - Wagyu Beef fillet (250gr) 126,00**

**Wagyu Rib-eye (300gr) 129,00**

## AMERICAN CUTS BLACK ANGUS

**Angus μοσχαρίσιο φιλέτο - Angus Beef Tenderloin Fillet (250gr) 68,00**

**Angus σπαλομπριζόλα - Angus Rib-eye (300gr) 54,00**

**Angus Πικανια παγιαρ - Angus Sirloin top cap pagiar (300 gr) 39,00**

**Angus Σπαλομπριζόλα - Angus Prime Rib (700-800 gr) 88,00**

**Angus Tomahawk steak (1-1.2kg) 122,00**

(x) επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - (v) Denotes vegetarian

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. Prices are in euros € and include all applicable taxes.