



ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ (χ) - GARNISH (v) 7,00

Ψητά λαχανικά - Grilled veg
Λαχανικά ατμού - Steamed veg
Πουρές πατάτας - Mashed potatoes
Οι δίκες μας πατάτες τηγανητές - French fries
Ανάμεικτη σαλάτα - Mixed salad
Ντομάτα καρδιά βουβάλου - Tomato Buffalo heart

ΣΑΙΝΣΕΣ

Σως Béarnaise - Béarnaise Sauce
Σως Barbeque - Barbeque Sauce
Σως Red wine (χ) - Red wine sauce (v)
Σως Pepper - Pepper sauce

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

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

ΞΑΛΛΑΤΕΣ - SALADS

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

Κλασική 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 22,50

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

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)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Beef carpaccio 21,00

Λεπτές φέτες βοδινού από φάρμα της 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.



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

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

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

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, τσιπούρα - Grouper, dentex, sea bream

*(Εφόσον διατίθενται - Upon availability)

Αστακός* - Lobster* 135,00/kg

*(Εφόσον διατίθεται - Upon availability)

Βασιλικές Γαρίδες* - King Prawns* 135,00/kg

*(Εφόσον διατίθενται - 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

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

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

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

AMERICAN CUTS BLACK ANGUS

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

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

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

(**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.