



ΔINNER

SOMETHING TO START

Χωριάτικη σαλάτα (χ) - Greek salad (v) 18,00

Κλασσική χωριάτικη σαλάτα σε χώμα ελιάς με βιολογικό τυρί φέτα
The classic Greek salad on olive earth and Bio local feta cheese

Σαλάτα γαρίδας με κινόα - Shrimp Salad with quinoa 25,00

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

Σαλάτα ταλιάτας μόσχου - Tagliata beef salad 19,00

Πράσινη σαλάτα Mesclun με λευκάμανιτάρια, υφές κόκκινης πιπεριάς, τσιπς πεκορίνο και ντρέσινγκ μανιταριών με άρωμα από λάδι λευκής τρούφας
Green Salad with Mesclun white mushrooms, red pepper in textures, chips pecorino and mushroom dressing flavored with white truffle oil

Σαλάτα του Flame (χ) - Flame salad (v) 17,50

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Beef Carpaccio 23,00

Λεπτές φέτες βοδινού από τοπική φάρμα, "χώμα" ελιάς Καλαμών, φλοίδες από αρσενικό Νάξου, ρόκα και λάδι λευκής τρούφας
Thin slices of beef of local origin, earth Kalamata olives, peels Arseniko Naxou, baby arugula and white truffle oil

Ταρτάρ μόσχου - Beef tartar 24,00

Μαριναρισμένο με κάπαρη, μουστάρδα dijon, αγριοράπανο, αυγό ορτυκιού, λεμονοθύμαρο και τζελ πίκλες κρεμμυδιού
Marinated with capers, Dijon mustard, chives, quail egg, lemon thyme, horseradish gel and onion pickle

Ceviche λαυράκι - Sea bass ceviche 22,00

Μαριναρισμένο με τοπικό αλάτι, lime & ροζ πιπέρι. Σερβίρεται με χόρτα αποχής, φρέσκο κρεμμυδάκι, πράσινο μήλο και εσπεριδοειδή
Marinated with local rock salt, lime & pink pepper. Served with wild greens, spring onions, green apple and citrus



Ψητό ταλαγάνι (χ) - Grilled talagani (v) 16,00

Πίκλες λαχανικών, σαλάτα αντίδι φριζέ και ντρέσινγκ βαλσάμικου σύκου
Pickled vegetables, escarole salad and balsamic fig dressing

Λαζάνια - Lasagna 26,00

Με μοσχαρίσια μάγουλα, συκώτι πάπιας, άγρια μανιτάρια, φρέσκια τρούφα και αφρός γραβιέρας
With veal cheeks, duck foie gras, wild mushrooms, fresh truffle, gruyere foam

Γλυκάδια μόσχου - Veal sweetbreads 23,00

Πουρές και ποσέ αχλάδια, τραγανό chorizo και ζωμός βοδινού με ξύδι από κεράσι
Pure & poached pears, crispy chorizo and jus infused with cherry vinegar

ΞΟΥΠΕΣ - SOUPS

Κρεμμυδόσουπα - Onion soup 12,00

Ζωμός από καραμελωμένα κρεμμύδια, κατσικίσιο τυρί, crostini παρμεζάνας και λεμονοθύμαρο
Broth from caramelized onions, goat cheese, parmesan crostini and lemon thyme

Κρύα καπνιστή τοματόσουπα (χ) - Cold smoked tomato soup (v) 12,00

Βουβαλίσια μοτσαρέλα με τσίλι, λάδι μέντας, crumble αμυγδάλου και καραμελωμένες φλοίδες εσπεριδοειδών
Mozzarella di buffalo with chili, mint oil, almond crumble and caramelized citrus peels

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Μοσχαρίσιο κότσι - Veal shank (για 2 άτομα - per 2 persons) 60,00

Σιγομαγειρεμένο με ψητά λαχανικά - Slow cooked with roasted vegetables

Αρνίσιο κότσι - Lamb shank 33,00

Σερβίρεται με ριζότο κριθαριού, φύλλα σπανάκι και ξηρούς καρπούς
Lamb shank slowly cooked with barley risotto, baby spinach leaves and nuts

Beef Burger Black Angus 29,00

Ψωμί μπριος, chutney κιτρίνης κολοκύθας, τυρί gorgonzola, συκώτι χήνας, μανιτάρια.
Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα
Brioche bread, pumpkin chutney, gorgonzola, foie grass, mushrooms. Served with fries potatoes and green salad

ΨΑΡΙ - FISH

Ολόκληρο ψάρι ημέρας - Whole fish of the day (market price)

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την ψαριά της ημέρα - Ask our waiter for our daily catch

Σφυρίδα φιλέτο - Grouper fillet 48,00

Grouper in fennel soup, dry sponge by cuttlefish ink, salikon, bottarga and hot salad with fennel and critamo

Jumbo ψητές γαρίδες - Jumbo grilled shrimps 130,00/kg

Μαριναρισμένες με λεμονοθύμαρο - Marinated with lemon thyme



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

½ κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής - ½ Boneless Free-Range Chicken	28,00
Αρνάκι γαλλικής κοπής - Lamb Rack French Cutting (300gr)	35,00
Χοιρινό Iberico Pata Negra - Pork Iberico Pata Negra (300gr)	36,00
Μοσχαρίσιο φιλέτο - Beef Tenderloin (220gr)	38,00
Κόντρα γάλακτος γαλλικής κοπής - Veal Sirloin French Cutting (400gr)	47,00
Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα - Rib Eye (300gr)	43,00
Wagyu μπριζόλα - Wagyu Rib Eye (300gr)	141,00
Wagyu φιλέτο - Wagyu Tenderloin (220gr)	138,00

AMERICAN CUTTING BLACK ANGIS

Angus μοσχαρίσιο φιλέτο - Angus Beef Tenderloin (220gr)	68,00
Angus σπαλομπριζόλα - Angus Rib Eye (300gr)	59,00
Angus Sirloin Top Cap (300gr)	42,00
Angus T-Bone Steak (1kg)	132,00
Angus Tomahawk Steak (1-1,2kg)	137,00

MIX GRILL 95,00

(για 2 άτομα - for 2 persons)

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα, μοσχαρίσιο φιλέτο, Angus Sirloin Top Cap, Αρνάκι γαλλικής κοπής,
½ κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής
Rib Eye, Beef Fillet, Angus Sirloin Top Cap, Lamb Rack French Cutting, ½ Chicken Free Range

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ (χ) - GARNISH (v) 7,00

Οι δικές μας πατάτες τηγανητές - Our very own steak fries
Πουρές πατάτας - Mashed potato
Ψητές ρίζες - Roasted roots
Άγρια μανιτάρια σοτέ - Wild mushrooms sautéed
Ανάμεικτη σαλάτα - Mixed Salad
Τομάτα κρεμμύδι - Tomato onion
Λαχανικά ατμού - Steam Vegetables
Ψητά λαχανικά - Grilled Vegetables

ΣΑΙΝΕΣ

Βέαρναϊσ - Béarnaise
Πιπεριού - Pepper
Μουστάρδας - Mustard
Barbeque
Τσίλι - Chili



ΕΠΙΔΟΡΡΙΑ - DESSERTS

"Flame"

12,00 (για 1 άτομο / for 1 person) / 22,00 (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

Flame version of lime pie 14,00

Κρέμα από μοσχολέμονο, τραγανή μαρέγκα από φύλλα καφίρ λάιμ, βραχάκια φιστίκι Αιγίνης,
παγωτό από άγριες φράουλες και φινόκιο
Crème of lime, dry meringue flavored of kaffir leaf, rocks of Pistachio, sorbet of wild strawberries and fennel

"Messinian oranges" 14,00

Αφράτη κρέμα από Μεσσηνιακά πορτοκάλια, μπισκότο μπαχαρικών,
κονφί κουμκουάτ, Νέκταρ ζελέ, παγωτό αρμπαρόριζα
Crème of "Messinian" oranges, crunchy speculoos biscuit, confit kumquat,
wine & nectar coulis, apple geranium "armparoriza" sorbet

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).

(**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.