

# FLAME ΔINNER

## THE FLAME TARTAR

**John Stone 23 days Dry Aged striploin** (Irish Beef) tartar (150gr) 27.50  
Charolais tenderloin, Cornichons, shallots, Worcestershire, smoked egg yolk puree, mustard emulsion and grated fresh black truffle

### Tuna Tartare 28.50

Freshly cut tuna, pea and mint puree, chorizo mayonaisse, lime, crispy pork skin chicharron

## APPETIZERS

### Selection of Homemade Breads 1.00/person

Accompanied with extra virgin olive oil and Kalamata olives, brioche with sea salt, low glycemic bread roll, beetroot bao bun with Metsovone cheese and leaven bread roll

### Foie Gras and Fig 28.50

Seared Foie Gras, celeriac puree, fig textures and golden "haroupi" and fig brioche

### Brisket Croquette 24.50

Slow cooked and pulled brisket croquettes with asiago cheese, Pickled Simeji and Black Garlic Mayonnaise

### Sea Food Taco 26.00

Fried Soft shell crab, marinated crab meat, pickled mussels, grilled octopus, tarama avocado, chard corn kernnels, chorizo and squid ink and kalamata olive tortilla.

### Cauliflower textures 🌱 18.00

Sautee cauliflower, smoked cauliflower and goat cheese puree, cauliflower cous cous, raisin puree, sunflower seeds, Mandras curry oil and Kalamanzi

### Parsnip Textures 🌱 18.00

Maple syrup, white balsamic vinegar and zattar glazed parsnips, parsnip and peanut butter puree, parsnip chips, sautee mushrooms, 63degree egg and peanut crumb

### Wagyu Hotdog 27.50

With burned onion mayonnaise, chilli sauce, pickled radicchio and grated Queso Oveja with truffle cheese. Served with broken potato fries with paprika and grated Queso Oveja with truffle cheese

## SOUP

### Pho Soup 16.00

Vietnamese aromatic beef broth, braised beef, raw beef, rice noodles, chilly, spring onion, bean sprouts, mushroom and aromatic herbs

## SALADS

### Greek 19.50

Variety of tomatoes, compressed cucumber, green capsicums, Kalamata olive tapenade, Kostarellos aged feta cheese, pickled shallots, oregano, extra Virgin olive oil

### Flame 19.00

Mesclun salad, pickled beetroots, marinated and grilled nectarine, glassy pecans, Kopanisti cheese and a balsamic and petimezi dressing

### Steak house Caesar Salad with Grilled Chicken 20.50

Baby lettuce, quinoa, bacon marmalade, parmesan crumble and Greek yogurt Caesar dressing

### Snow Peas and Kale Salad 20.00

Snow peas, kale, spinach, rucola, radicchio, dried Tsapela figs, radish, caprino goats cheese, cashews and white balsamic and fig dressing

## MAIN COURSES

### Braised Greek Lamb Leg 34.00

"Trahanoto" with Metsovone cheese, smoked black eggplant puree, sheep's yoghurt, lamb jus



### The Pepper Steak 39.00

Striploin steak 250gr, sautee chantarelle mushrooms, sweetpotato puree and green peppercorn sauce

### Seabass Fillet 41.00

With smoked root ratatouille, celeriac puree, salicornia, Simeji and mushroom beurre blanc

## THE BURGERS

### Classic Angus Beef Burger 29.00

250gr beef burger, tomato, iceberg lettuce, onion, Cheddar cheese and steak fries.

### Truffle Spicy Angus Burger 30.50

250gr Beef burger, truffle Pecorino, mushrooms, rucola, homemade Buffalo sauce, bacon, Kewpie mayonnaise and truffle fries.

### Mushroom and Quinoa Burger 🌱 22.50

Vegetarian burger with mushrooms and quinoa, metsovone cheese, sautee mushrooms, avocado, Japanese mayo, Asian slaw

## OUR SELECTED CUTS

### JOHN STONE - IRELAND

#### 23 days Dry Aged Grass fed Irish Beef

Porterhouse (1000gr) 146.00

### URUGUAY

#### Aberdeen Angus Beef 100 days Grain Fed

Tenderloin (220gr) 44.50

Rib eye (300gr) 42.50

### AUSTRALIA

#### Ranger Valley Angus Beef 300 days Grain fed

Rib eye (300gr) 78.00

#### Beef Black Onyx Ranger Valley Angus, Grain Fed 270 days

Tenderloin (220gr) 88.00

#### Westholme Wagyu Beef

Rib Eye (300gr) Grain Fed 360 days, Grade 6-7 141.00

Tomahawk Wagyu Grade 6-7 1400gr 290.00

Served with grill corn, truffle fries and all our sauces

### SPAIN

#### Iberico Pork

Secreto (500gr) 46.00

### JAPANESE

Wagyu Striploin A5 Grade 10-11 300gr 225.00

### GREECE

#### Half Black Chicken 29.00

Lamb Chops from local Messinian Farms (700gr) 39.00

Cuts over 500 grams require a minimum of 30 minutes cooking. The lamb chops are recommended to be cooked in the traditional way, well done.



## SIDES

### Cauliflower and cheese gratin 7.50

Grilled Corn with chimichurri, chilli mayonnaise and grated truffled pecorino 8.50

Mashed potato 🌱 7.50

French fries 🌱 7.00

Truffle fries 8.00

Sweet potato fries 🌱 7.50

Green salad 🌱 6.00

## SAUCES

Beef Wine Jus | Green peppercorn | Béarnaise | BBQ | Chimichurri

🌱 Denotes vegetarian

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. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are in euros € and include all applicable taxes. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

# FLAME ΔΙΝΝΕΡ

## THE FLAME TARTAR

**John Stone 23 days Dry Aged striploin (Irish Beef) tartar (150gr) 27.50**  
Αγγουράκι τουρσί, shallots κρεμμύδια, σάλτσα Worcestershire, πουρές από καπνιστό κρόκο αυγού, γαλάκτωμα μουστάρδας, ξύσμα μάρυρης καλοκαιρινής τρούφας.

### Ταρτάρ τόνου 28.50

Φρεσκοκομμένος τόνος με πουρέ αρακά και μέντα, μαγιονέζα, chorizo, lime και τραγανή χοιρινή πέτσα chicharron

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Ποικιλία από σπιτικά ψωμάκια 1.00/άτομο

Συνοδεύονται από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ελιές Καλαμών, μπριός με ανθό αλατιού, ψωμάκι χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, bao bun παντζαριού με τυρί Μετσοβόνη και προζυμένιο ψωμάκι

### Συκώτι Πάπιας 28.50

Φουά γκρα σωτέ, πουρές σελινόριζας, υφές σύκου και μπριός χαρουπιού και σύκου με φύλλο χρυσού

### Κροκέτα Brisket 24.50

Κροκέτες απο σιγομαγειρεμένο brisket με τυρί asiago, πίκλα μανιτάρι Shimeji και μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

### Τάκος θαλασσινών 26.00

Τηγανητό καβούρι με μαλακό κέλυφος, μαριναρισμένη ψίχα καβουριού, μύδια τουρσί, ψητό χταπόδι, ταραμάς αβοκάντο, καλαμπόκι, chorizo και τортίγια από μελάνι σουπιάς και ελιές Καλαμών.

### Υφές Κουνουπιδιού € 18.00

Κουνουπίδι σωτέ, καπνιστός πουρέ από κουνουπίδι και κατσικίσιο τυρί, κους κους κουνουπιδιού, πουρέ από αποξηραμένο βερύκοκο, ηλιόσπορος, λάδι από κάρυ "Mandras" και ξύδι "Kalamanzi"

### Υφές από Παστινάκι € 18.00

Γλασαρισμένο παστινάκι με σιρόπι σφενδάμου, λευκό βαλσάμικο και μπαχαρικό Zattar, πουρές από παστινάκι και φυστικοβούτυρο, τσιπς από παστινάκι, σωταρισμένα μανιτάρια, αυγό 63 βαθμών και θρυμματισμένα φυστίκια

### Wagyu Hotdog 27.50

με μαγιονέζα καμένου κρεμμυδιού, σάλτσα τσίλι, πίκλα ραντίτσιο και τριμμένο τυρί Queso Oveja με τρούφα. Σερβίρετε με σπασμένες τηγανιτές πατάτες με πάπρικα και τριμμένο τυρί Queso Oveja με τρούφα.

## ΞΟΥΠΑ

### Σούπα Pho 16.00

Βιετναμέζικος αρωματισμένος ζωμός μοσχαριού, σιγομαγειρεμένη ουρά μοσχαριού, ωμό μοσχάρισο φιλέτο, noodles ρυζιού, τσίλι, κρεμμυδάκι, φύτρες φασολιών, μανιτάρια και αρωματικά βότανα

## ΞΑΛΑΤΑ

### Ελληνική € 19.50

Οι καλύτερες τοπικές τομάτες, συμπιεσμένο αγγούρι, πράσινες πιπεριές, πάστα από ελιές Καλαμάτας, 12μηνης ωρίμανσης τυρί φέτα από το τυροκομείο Κωσταρέλλου, κρεμμύδια τουρσί, ρίγανη, Navarino Icons έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

### Flame € 19.00

Σαλάτα Mesclun, πίκλες από παντζάρι, μαριναρισμένα και ψητά νεκταρίνια, καραμελωμένα πέκαν καρύδια, κοπανιστή Μυκόνου, βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και πετιμέζι

### Steak House του Καίσαρα με Μαύρο Κοτόπουλο 20.50

Baby lettuce μαρούλι, κινόα, μαρμελάδα bacon, σάλτσα Caesar με γιαούρτι, crumble παρμεζάνας.

### Σαλάτα λαχανίδας και χιονομπίζελων 20.00

Χιονομπίζελα, λαχανίδα, σπανάκι, ρόκα, radicchio, αποξηραμένα σύκα Τσαπέλα, ραπανάκι, κατσικίσιο τυρί caprino, κάσιους και dressing λευκού βαλσάμικου και σύκου

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Σιγομαγειρεμένο Αρνίσιο Μπούτι 34.00

Τραχανώτο με τυρί μετσοβόνη, πουρές καπνιστής μελιτζανοσαλάτας, πρόβειο γιαούρτι, αρνίσιος ζωμός



### The Pepper Steak 39.00

Striploin steak 250gr, μανιτάρια Κανθαρέλες σωτέ, πουρές γλυκοπατάτας και σάλτσα πράσινου πιπεριού

### Φιλέτο Λαβράκι 41.00

Με καπνιστό ratatouille από ρίζες λαχανικών, πουρές σελινόριζας, θαλασσινά σπαράγγια, μανιτάρια simeji και σάλτσα beurre blanc μανιταριού

## THE BURGERS

### Classic Angus Beef Burger 29.00

250gr Μοσχάρισο μπέργκερ, τομάτα, μαρούλι iceberg, κρεμμύδι, τυρί τσένταρ

### Truffle Spicy Angus Burger 30.50

250gr Μοσχάρισο μπέργκερ, Pecorino με τρούφα, PioPino μανιτάρια, ρόκα, σπιτική σως "buffalo", χοιρινό μπέικον, Kewpie μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες με τρούφα

### Κινόα και Μανιτάρια Burger € 22.50

Χορτοφαγικό burger με μανιτάρια και κινόα, τυρί μετσοβόνη, μανιτάρια σωτέ, αβοκάντο, Ιαπωνική μαγιονέζα, Asian slaw

## ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ

### JOHN STONE - IRELAND

23 ημέρες ξηρής ωρίμανσης Ιρλανδικό μοσχάρισο κρέας Porterhouse (1000gr) 146.00



### ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗ

#### Aberdeen Angus μοσχάρι 100 days Grain fed

Tenderloin (220gr) 44.50

Rib eye (300gr) 42.50

### ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

#### Ranger Valley Angus μοσχάρι 300 days Grain fed

Rib eye (300gr) 78.00

#### Μοσχάρι Black Onyx Ranger Valley Angus, Grain Fed 270 days

Tenderloin (220gr) 88.00

#### Westholme Wagyu μοσχάρι

Rib Eye (300gr) Grain Fed 360 days, Grade 6-7 Marbling 141.00

Tomahoawk Wagyu Westholme Grade 6-7 1400gr 290.00

Σερβίρεται με ψητό καλάμπόκι, πατάτες με τρούφα και όλες μας τις σως

### ΙΣΠΑΝΙΑ

#### Iberico Pork

Secreto (500gr) 46.00

### ΙΑΠΩΝΙΑ

Wagyu Striploin A5 Grade 10-11 300gr 225.00

### ΕΛΛΑΔΑ

#### Μισό "Μάυρο" Κοτόπουλο 29.00

#### Αρνίσια Παϊδάκια Μεσσηνίας (700gr) 39.00

Πιάτα με κοπές μεγαλύτερες των 500gr χρειάζονται το λιγότερο 30 λεπτά για να ετοιμαστούν. Τα αρνίσια παϊδάκια προτείνουμε να σερβίρονται με τον παραδοσιακό τρόπο, καλοψημένα.

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

### Κουνουπίδι γκρατινέ 7.50

Καλαμπόκι στη σχάρα με σώς Chimichurri, μαγιονέζα τσίλι και τριμμένο Pecorino τρούφας 8.50

### Πουρές πατάτας € 7.50

### Πατάτες τηγανητές € 7.00

### Πατάτες με τρούφα € 8.00

### Γλυκοπατάτες τηγανητές € 7.50

### Πράσινη σαλάτα € 6.00

## ΞΑΛΤΣΕΣ

Σάλτσα κόκκινου κρασιού | Πράσινο πιπέρι | Béarnaise | BBQ | Chimichurri



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους

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. Η κατανάλωση ωμών ή ελαφρά μαγειρεμένων κρεάτων, θαλασσινών και αβγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιμογενών νοσημάτων. Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.