

ΔΙΝΝΕΡ

THE FLAME TARTAR

Κλασικό Ταρτάρ - Classic Beef Tartare (150gr)

Αγγουράκι τουρσί, shallots κρεμμύδια, αφυδατωμένος κρόκος αυγού, χειροποίητη μουστάρδα, "puffs" χλωροφύλλης
Charolais tenderloin, Cornichons, shallots, cured egg yolk, mustard emulsion, chlorophyll puffs

Γαλλικό φιλέτο - Charolais tenderloin (French beef) 21,50

Τόνος Ταρτάρ - Tuna Tartare (150gr) 24,50

Αβοκάντο, Kalamanzi Sambuca dressing, wasabi "αρακά" και μέντα πουρέ, φύκια θαλάσσης
Avocado, Kalamanzi Sambuca dressing, pea wasabi and mint puree, sea weed puffs

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Συκώτι Πάπιας - Foie Gras Duet 23,50

Φουά γκρα σωτέ, πουρές από παστινάκι, brioche, μούρα και ζωμός κοτόπουλου
Seared foie gras, parsnip puree, golden brioche, berries and chicken jus reduction

Φτερούγες Κοτόπουλου - Chicken Wings 17,00

Κονφί και τηγανητές φτερούγες κοτόπουλου με κρέμα από αμύγδαλα και σκόρδο,
Πολύχρωμα baby καρότα σε λίπος πάπιας, σκούρος ζωμός κοτόπουλου
Confit and pan-fried chicken wings with almond and garlic cream, heritage carrot and chicken jus

Υφές Κουνουτιδιού - Cauliflower Textures 16,50

Κουνουτίδι, μείγμα μπαχαρικών "dukkha", σπιτικό κατσικίσιο τυρί, σπόροι κολοκύθας
Cauliflower, homemade dukkha spices and goat cheese, pumpkin seeds

ΞΟΥΠΑ - SOUP

Κρεμμυδόσουπα - The Onion Soup 12,00

Ζωμός από καραμελωμένα κρεμμύδια μαγειρεμένα σε ζωμό κοτόπουλου, κατσικίσιο τυρί, κροστίνι παρμεζάνας, λεμονοθύμαρο
Consommé from caramelized onions cooked with chicken broth, goat cheese espuma, parmesan crostini, lemon thyme

Κολοκυθόσουπα - Pumpkin Soup 13,00

Με "chorizo", τομάτα, μπρουσκέτα φυστικοβούτυρο και μαύρο λάδι σκόρδου
With chorizo, tomato, hazelnut bruschetta and black garlic oil

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Ελληνική - Greek 🌱 19,00

Οι καλύτερες τοπικές τομάτες, συμπιεσμένο αγγούρι, πράσινες πιπεριές, πάστα από ελιές Καλαμάτας, 12μηνης ωρίμασης τυρί φέτα από το τυροκομείο Κωσταρέλλου, κρεμμύδια τουρσί, ρίγανη, αρωματικό ξύδι, Navarino Icons έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Selection of the best local tomatoes, compressed cucumber, green capsicums, Kalamata olives tapenade, 12 month aged feta cheese from Kostarelos cheese factory, pickled shallots, oregano, flavored vinegar, Navarino Icons extra virgin olive oil

Flame - Flame 🌱 17,00

Σαλάτα Mesclun, πίκλες από παντζάρι, μαριναρισμένα και ψητά νεκταρίνια, καραμελωμένα πέκαν καρύδια, κοπανιστή Μυκόνου, βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και πετιμέζι
Mesclun salad, pickled beetroots, marinated and grilled nectarine, glassy pecans, Koranisti cheese and a balsamic and petimezi dressing

Steak House του Καίσαρα με Μαύρο Κοτόπουλο - Steak House Caesar with Black Chicken 19,00

Baby gem και lettuce, μαύρο κοτόπουλο στη σχάρα Jospier, ελληνικό γιαούρτι επάλειμμα Caesar, καπνιστό μπέικον "Jim Beam", παρμεζάνα
Baby gem and iceberg lettuce, Jospier grilled black chicken, quinoa, Greek yogurt Caesar dressing, smoked "Jim Beam" pork bacon chutney and Parmesan crumble

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Σιγομαγειρεμένο Αρνίσιο Μπούτι - Braised Greek Lamb Leg 31,00

Τραχανώτο με τυρί μετσοβόνη, πουρές καπνιστής μελιτζανοσαλάτας, πρόβειο γιαούρτι, αρνίσιος ζωμός
"Trahanoto" with Metsovone cheese, smoked black eggplant puree, sheep's yoghurt, lamb jus

The Pepper Steak 36,00

Ny strip steak 250 gr, κονφί πατάτας σε λίπος πάπιας, σάλτσα πιπεριού, μαϊντανός
Ny strip steak 250 gr, potatoes confit in duck fat, peppercorn jus, parsley

Λαβράκι φιλέτο - Seabass fillet 38,00

Πουρές σέλερι, ratatouille καιμανιτάρια Buerre Blanc
Celeriac puree, seasonal ratatouille and mushroom Buerre Blanc

THE BURGERS

Classic Angus Beef Burger 27,50

300gr Μοσχαρίσιο μπέργκερ, τομάτα, μαρούλι iceberg, κρεμμύδι, τυρί τσένταρ
300gr beef burger, tomato, iceberg lettuce, onion, cheddar cheese

Truffle Spicy Angus Burger 28,50

300gr Μοσχαρίσιο μπέργκερ, Pecorino με τρούφα,μανιτάρια, ρόκα, σπιτική σως "buffalo", μπέικον, Kewpie μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες με τρούφα
300gr beef burger, truffle Pecorino, mushrooms, rucola, homemade buffalo sauce, bacon, Kewpie mayonnaise and truffle fries

Quinoa και Μανιτάρια Burger - Mushroom and Quinoa Burger 🌱 19,50

Χορτοφαγικό Burger με μανιτάρια και quinoa, τυρί μετσοβόνη, σοτέ μανιτάρια, αβοκάντο, Ιαπωνική μαγιονέζα, Asian slaw
Vegetarian burger with mushrooms and quinoa, metsovone cheese, sautee mushrooms, avocado, Japanese kewpie mayo, Asian slaw



ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ - ΟΙΡ ΣΕΛΕΣΤΕΔ ΣΙΤΣ

JOHN STONE - IRELAND

23 ημέρες ξηρής ωρίμασης Ιρλανδικό βόειο κρέας - 23 days Dry Aged Grass fed Irish Beef

Porterhouse (1100gr) 137,00

Όλες οι John Stone κοπές σερβίρονται με πατάτες dauphinoise και σάλτσα κόκκινου κρασιού -
All John Stone cuts will be served with a side of potato dauphinoise and beef wine sauce

URUGUAY

Aberdeen Angus βοδινό 100 ημέρες Grain fed - Aberdeen Angus Beef 100 days Grain Fed

Tenderloin (220gr) 39,50 | **Rib eye** (300gr) 38,50

AUSTRALIA

Ranger Valley Angus βοδινό 300 ημέρες Grain fed - Ranger Valley Angus Beef 300 days Grain Fed

Rib eye (300gr) 73,00

Blank Angus Beef Black Onyx Tenderloin (220gr) 80,00

USA

Βόειο κρέας wagyu Snake River Farms - American wagyu beef Snake river farms

Picanha (300gr) 47,00

NEW ZEALAND

Flat Iron Ocean Beef (250gr) 32,00

GREECE

Half Black Chicken 29,00 | **Lamb Chops from local Messinian Farms** (700gr) 38,00


Πιάτα με κοπές μεγαλύτερες των 500gr χρειάζονται το λιγότερο 30 λεπτά για να ετοιμαστούν.

Cuts over 500 grams require a minimum of 30 minutes cooking.

Τα αρνίσια παϊδάκια προτείνουμε να σερβίρονται με τον παραδοσιακό τρόπο, καλοψημένα.

The lamb chops are recommended to be cooked in the traditional way, well done.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - ΣΙΔΕΣ


Γλυκοπατάτες τηγανητές - Sweet potato fries  7,50

Ψητές ρίζες λαχανικών με φύλλα από kaffir lime - Curry Roasted root vegetables with kaffir lime leaves  7,50

Πουρές πατάτας - Mashed potato  7,50

Πράσινη σαλάτα - Green salad  7,00

Κουνουπίδι γκρατινέ - Cauliflower and cheese gratin 7,00

Πατάτες τηγανητές - French fries  7,00

Πατάτες με τρούφα - Truffle Fries 8,00

ΣΑΛΤΣΕΣ - ΣΑΙΝΕΣ

Σάλτσα κόκκινου κρασιού - Beef wine sauce | Πράσινο πιπέρι - Green peppercorn

Béarnaise | BBQ | Chimichurri

ΕΡΙΔΟΡΡΙΑ - ΔΕSSERTS

Le Petit Antoine 11,50

Gianduja chocolate crèmeux on praline croustillant and hazelnut dacquoise, milk chocolate Chantilly, wild strawberries & yuzu sorbet

Κρεμέ σοκολάτας γάλακτος πάνω σε κρουστιγιάν πραλίνας και ντακουάζ φουντούκι, σαντιγύ σοκολάτα γάλακτος, σορμπέ άγριας φράουλας και yuzu

Pairing: **D.O.M. Benedictine** 12,00

Flame Dessert 11,50

Caramel ice cream, with salted caramel, hazelnut biscuit, hot dark chocolate sauce, Macadamia and chocolate Dulcey

Παγωτό καραμέλα με αλατισμένη καραμέλα, μπισκότο φουντούκι, ζεστή σως μαύρης σοκολάτας, φουντούκια macadamia και σοκολάτα Dulcey

Pairing: **Grahams Six Grapes** 10,00

The Flame "Black Forest" 11,50

Stones of "Araguani" bitter chocolate 72% crèmeux, rose foam, ash of raspberries & lime, rose & beetroot textures, rose sorbet

Πέτρες από πικρή σοκολάτα "Araguani" 72%, αφρό από φύλλα εκατοντάφυλλου, coulis σμέουρων και ρόδων, στάχτη από κόκκινα σμέουρα και μοσχολέμονο, υφές από τριαντάφυλλα και παντζάρι, σορμπέ τριαντάφυλλο

Pairing: **Metaxa 12*** 16,00



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian

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).

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 τροφιογενών νοσημάτων.

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. 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.