

FLAME ΔINNER

THE FLAME TARTAR

Beef Tartar (150gr) 26.50

Charolais tenderloin, Cornichons, shallots, Worcestershire, smoked egg yolk puree, mustard emulsion and grated fresh black truffle

APPETIZERS

Foie Gras and Fig 27.50

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

Chicken Wings 17.00

Confit and pan-fried chicken wings with almond and garlic cream, heritage carrots and chicken jus.

Cauliflower textures 🌱 16.50

Sautee cauliflower, smoked cauliflower and goat cheese puree, cauliflower cous cous, dried apricot puree, sunflower seeds, Mandras curry oil and Kalamanzi.

SOUP

The Onion Soup 13.00

Caramelized onions slowly cooked in veal and chicken broth with a side of melted French Comte cheese bruschetta.

SALADS

Greek 🌱 19.00

Variety of tomatoes, compressed cucumber, green capsicums, Kalamata olive tapenade, Kostarellos Aged feta cheese, pickled shallots, oregano, Extra Virgin olive oil.

Flame 🌱 18.00

Mesclun salad, pickled beetroots, Messinia "tsapela" dried figs, glassy pecans, Kopanisti cheese and a balsamic and petimezi dressing.

Steak house Caesar Salad with Black Chicken 20.00

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

MAIN COURSES

Braised Greek Lamb Leg 32.00

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

The Pepper Steak 38.00

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

Seabass Fillet 41.00

With smoked root ratatouille, parsnip puree, simeji and mushroom beurre blanc.

THE BURGERS

Classic Angus Beef Burger 27.50

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

Truffle Spicy Angus Burger 28.50

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) 137.00

URUGUAY

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

Beef Black Onyx Ranger Valley Angus, Grain Fed 270 days

Tenderloin (220gr) 80.00

Westholme Wagyu Beef, Grain Fed 360 days, Grade 6-7 Marbling

Rib Eye (300gr) 141.00

served with truffle fries, grilled corn and 3 sauces

GREECE

Half Black Chicken 29.00

Lamb Chops from local Messinian Farms (700gr) 38.00

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 7.00

Grilled Corn with chimichurri, chilli mayonnaise and grated truffled pecorino 8.00

Mashed potato 🌱 7.50

French fries 🌱 5.00

Truffle fries 🌱 8.00

Sweet potato fries 🌱 7.00

Green salad 🌱 5.00

SAUCES

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

DESSERTS

Le Petit Antoine 12.50

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

Flame Dessert 12.50

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

The Flame "Black Forest" 11.50

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

🌱 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

Beef Tartar (150gr) 26.50

Charolais tenderloin, αγγουράκι τουρσί, shallots κρεμμύδια, σάλτσα Worcestershire, πουρές από καπνιστό κρόκο αυγού, γαλάκτωμα μουστάρδας, ξύσμα μύρνης τρούφας.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Συκώτι Πάπιας 27.50

Φουά γκρα σωτέ, πουρές σελινόριζας, υφές σύκου και επιχρυσωμένο μπριός χαρουπιού.

Φτερούγες Κοτόπουλου 17.00

Κονφί και τηγανητές φτερούγες κοτόπουλου με κρέμα από αμύγδαλα και σκόρδο, πολύχρωμα baby καρότα σε λίπος πάπιας, σκούρος ζωμός κοτόπουλου.

Υφές Κουνουπιδιού 16.50

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

ΞΟΥΠΑ

Κρεμμυδόσουπα 13.00

Καραμελωμένα κρεμμύδια μαγειρεμένα σε ζωμό κοτόπουλου και μόσχου, συνοδευόμενα από μπρουσκέτα με λιωμένο γαλλικό τυρί Comte.

ΣΑΛΑΤΑ

Ελληνική 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.

Flame 18.00

Σαλάτα Mesclun, πίκλες από παντζάρι, μεσσηνιακά αποξηραμένα σύκα Τσαπέλα, καραμελωμένα πέκαν καρύδια, κοπανιστή, βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και πετιμέζι.

Steak House του Καίσαρα με Μαύρο Κοτόπουλο 20.00

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

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σιγομαγειρεμένο Αρνίσιο Μπούτι 32.00

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

The Pepper Steak 38.00

Ny strip steak 250gr,μανιτάρια Κανθαρέλες σωτέ, πουρές γλυκοπατάτας και σάλτσα πράσινου πιπεριού.

Φιλέτο Λαβράκι 41.00

Με καπνιστό ratatouille από ρίζες λαχανικών, πουρέ παστινάκι, μανιτάρια simeji και σάλτσα beurre blanc μανιταριού.

THE BURGERS

Classic Angus Beef Burger 27.50

250gr Μοσχαρίσιο μπέργκερ, τομάτα, μαρούλι iceberg, κρεμμύδι, τυρί τσένταρ.

Truffle Spicy Angus Burger 28.50

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

Quinoa και Μανιτάρια Burger 22.50

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

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ

JOHN STONE - IRELAND

23 ημέρες ξηρής ωρίμασης Ιρλανδικό βόειο κρέας

Porterhouse (1000gr) 137.00

ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗ

Aberdeen Angus βοδινό 100 ημέρες Grain fed

Tenderloin (220gr) 39.50

Rib eye (300gr) 38.50

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Ranger Valley Angus βοδινό 300 ημέρες Grain fed

Rib eye (300gr) 73.00

Beef Black Onyx Ranger Valley Angus, 270 ημέρες Grain fed

Tenderloin (220gr) 80.00

Westholme Wagyu Beef, Grain Fed 360 days, Grade 6-7 Marbling

Rib Eye (300gr) 141.00

Σερβίρεται με πατάτες με τρούφα, ψητό καλαμπόκι και 3 σως

ΕΛΛΑΔΑ

Μισό "Μάυρο" Κοτόπουλο 29.00

Αρνίσια Παϊδάκια Μεσσηνίας (700gr) 38.00

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.



ΞΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Κουνουπίδι γκρατινέ 7.00

Καλαμπόκι στη σχάρα με σώς Chimichurri, μαγιονέζα τσίλι και τριμμένο Pecorino τρούφας 8.00

Πουρές πατάτας 7.50

Πατάτες τηγανητές 5.00

Πατάτες με τρούφα 8.00

Γλυκοπατάτες τηγανητές 7.00

Πράσινη σαλάτα 5.00

ΣΑΛΤΣΕΣ

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Le Petit Antoine 12.50

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

Flame Dessert 12.50

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

The Flame "Black Forest" 11.50

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.

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