

FLAME ΔINNER

APPETIZERS

Selection of Homemade Breads 1.70/person

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

Beef Tartare 27.50

Charolais tenderloin, cornichons, shallots, Worcestershire sauce, smoked egg yolk purée, mustard emulsion and grated fresh black truffle

Brisket Croquette 26.50

Pulled brisket croquettes with asiago cheese, pickled simeji mushrooms and black garlic mayonnaise

Cauliflower Textures 🌱 19.00

Sautéed cauliflower, caramelized cauliflower purée with goat cheese and cauliflower couscous. Accompanied with dried apricot purée, sunflower seeds, madras curry oil and calamansi

Wagyu Hotdog 29.50

With smoked onion mayonnaise, chi li sauce, pickled radicchio, fried crispy onions and grated queso oveja with truffle cheese. Served with potato fries and paprika

SOUP

Pho Soup 17.50

Vietnamese aromatic beef broth, braised beef, sliced raw beef, rice noodles, chilli, 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 and extra virgin olive oil

Flame 🌱 19.00

Mesclun salad, pickled beetroots, pomegranate, glassy pecans, kopanisti cheese with a balsamic and petimezi dressing

Steak-house Caesar Salad with Grilled Chicken 21.00

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

Snow Peas and Kale Salad 22.00

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

MAIN COURSES

Braised Greek Lamb Leg 35.50

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

The Pepper Steak 45.00

Striploin steak (250gr), sautee chantarelle mushrooms, sweet potato purée and green peppercorn sauce

Seabass Fillet 41.00

With smoked root ratatouille, celeriac purée and simeji mushrooms beurre blanc

THE BURGERS

Classic Angus Beef Burger 33.50

Beef burger (250gr), tomato, iceberg lettuce, onion, BBQ sauce, cheddar cheese and steak fries

Truffle Spicy Angus Burger 36.00

Beef burger (250gr), truffle pecorino, mushrooms, rucola, homemade buffalo sauce, bacon, kewpie mayonnaise and truffle fries

Mushroom and Quinoa Burger 🌱 26.00

With metsovone cheese, sautéed mushrooms, avocado, Japanese mayo and Asian slaw

SELECTED CUTS

IRELAND JOHN STONE

Irish beef | grass-fed | 23 days
Porterhouse (1000gr) 167.00

URUGUAY

Aberdeen Angus beef | grain-fed | 100 days
Tenderloin (220gr) 52.00
Rib eye (300gr) 49.00

AUSTRALIA

Ranger Valley Angus beef | grain-fed | 300 days
Rib eye (300gr) 84.00
Ranger Valley black Angus onyx beef | grain-fed | 270 days
Tenderloin (220gr) 98.00

SPAIN

Iberico Pork
Secreto (500gr) 50.00

GREECE

Half Black Chicken 34.00
Lamb Chops (700gr) | local Messinian farms 42.00

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

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



SIDES

Cauliflower and Cheese Gratin 8.50

Grilled Corn with Chimichurri, Chilli Mayonnaise & Grated Truffle Pecorino 9.00

Mashed Potatoes 🌱 8.00

French Fries 🌱 8.00

Truffle Fries 10.50

Green Salad 🌱 7.00

Sweet Potato Fries 🌱 8.00

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία από Σπιτικά Ψωμάκια 1.70/άτομο

Μπριός με ανθό αλατιού, ψωμάκι χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, bao bun παντζαριού με τυρί μετσοβόνη και προζυμμένο ψωμάκι. Συνοδεύονται από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ελιές Καλαμών

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ 27.50

Αγγουράκι τουρσί, shallots κρεμμύδια, σάλτσα worcestershire, πουρές από καπνιστό κρόκο αυγού, γαλάκτωμα μουστάρδας, ξύσμα μύτης καλοκαιρινής τρούφας

Κροκέτα Brisket 26.50

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

Υφές Κουνουπιδιού 19.00

Κουνουπίδι σωτέ, καπνιστός πουρέ από κουνουπίδι και κατσικίσιο τυρί, couscous κουνουπιδιού. Συνοδεύονται από πουρέ αποξηραμένου βερούκοκου, ηλιόσπορο, λάδι από κάρυ madras και ξύδι calamansi

Wagyu Hotdog 29.50

Με μαγιονέζα καπνιστού κρεμμυδιού, σάλτσα τσίλι, πίκλα ραντίσιο, τηγανητό κρεμμύδι και τριμμένο τυρί queso oneja με τρούφα. Σερβίρεται με θρυμματισμένες τηγανητές πατάτες με πάπρικα και τριμμένο τυρί queso oneja με τρούφα

ΞΟΥΠΑ

Σούπα Pho 17.50

Βιετναμέζικος αρωματισμένος ζωμός μοσχαριού, σιγομαγειρεμένη ουρά μοσχαριού, λεπτές φέτες ωμού μοσχαρίσιου 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, ρόδι, καραμελωμένα πέκαν καρύδια, κοπανιστή Μυκόνου, βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και πετιμέζι

Steak House του Καίσαρα με Μαύρο Κοτόπουλο 21.00

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

Σαλάτα λαχανίδας και χιονομπίζελων 22.00

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

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σιγομαγειρεμένο Αρνίσιο Μπούτι 35.50

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

The Pepper Steak 45.00

Striploin steak (250gr), μανιτάρια καθαρέλες σωτέ, πουρές γλυκοπατάτας και σάλτσα πράσινου πιπεριού

Φιλέτο Λαβράκι 41.00

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

THE BURGERS

Classic Angus Beef Burger 33.50

Μοσχαρίσιο μπέργκερ (250gr), τομάτα, μαρούλι iceberg, κρεμμύδι, BBQ sauce και τυρί τσένταρ

Truffle Spicy Angus Burger 36.00

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

Κινόα και Μανιτάρια Burger 26.00

Με τυρί μετσοβόνη, μανιτάρια σωτέ, αβοκάντο, Ιαπωνική μαγιονέζα και Asian slaw

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ

IRELAND JOHN STONE

Ιρλανδικό μοσχαρίσιο κρέας | grass-fed | 23 ημέρες
Porterhouse (1000gr) 167.00

ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗ

Aberdeen Angus μοσχαρίσιο κρέας | grain-fed | 100 ημέρες
Tenderloin (220gr) 52.00
Rib eye (300gr) 49.00

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Ranger Valley Angus μοσχαρίσιο κρέας | grain-fed | 300 ημέρες
Rib eye (300gr) 84.00
Ranger Valley black Angus onyx μοσχαρίσιο κρέας | grain-fed | 270 ημέρες
Tenderloin (220gr) 98.00

ΙΣΠΑΝΙΑ

Iberico Pork
Secreto (500gr) 50.00

ΕΛΛΑΔΑ

Μισό "Μάυρο" Κοτόπουλο 34.00
Αρνίσια Παϊδάκια (700gr) Μεσσηνίας 42.00

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 8.50

Καλαμπόκι στη Σχάρα με Σώς Chimichurri,
Μαγιονέζα Τσίλι και Τριμμένο Pecorino Τρούφας 9.00

Πουρές Πατάτας 8.00

Πατάτες Τηγανητές 8.00

Πατάτες με Τρούφα 10.50

Πράσινη Σαλάτα 7.00

Γλυκοπατάτες Τηγανητές 8.00

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.