

FLAME DINNER

APPETIZERS

Selection of Homemade Breads 2.00/person

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

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

Foie Gras & Nectarine 36.00

Seared foie gras, compressed nectarines, espresso infused celeriac puree, radicchio, nectarine sauce and crumble of pink pepper, almond and rosemary

FLAME TARTARES

Beef 29.50

Charolais tenderloin, cornichons, shallots, chives, Worcestershire sauce and tomato vinegar dressing, smoked egg yolk puree, mustard emulsion, and grated truffle Pecorino

Tuna 28.50

With pea and mint puree, chorizo mayonnaise, lime, crispy pork skin Chicharron

"Koiladas" Shrimp 34.00

With Bloody Mary, chipotle mayonnaise, pistachio, parmesan crisp and coriander oil

Smoked Beetroot 21.00

With Ksigalo cream cheese, puffed quinoa and compressed blackberries

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, grilled peppers, Kalamata olive tapenade, capers, Kostarellos aged feta cheese, pickled shallots, carob rusks, pickled kritamo, oregano and extra virgin olive oil

Flame 20.00

Variety of leaves, chickpeas, confit cherry tomatoes, grilled asparagus, crispy prosciutto, caramelized pecans, Skotiri cheese and balsamic-petimezi 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), variety of sauté mushrooms, sweet potato puree and green peppercorn sauce

Seabass Fillet 43.00

With seafood fregola pasta, ratatouille and squid ink cream and fennel

THE BURGERS

Truffle Wagyu 52.00

Wagyu Beef burger (250gr), Comte cheese, pickled cucumber, truffle mayonnaise, bourbon braised onion in BBQ sauce and truffle fries

Spicy Wagyu 54.00

Beef burger (250gr), matured cheddar, mushrooms, rucola, homemade buffalo sauce, bacon marmelade, Japanese mayonnaise and steak fries

Mushroom and Quinoa 🌱 26.00

With metsovone cheese, sauteed mushrooms, avocado, tomato, Rucola and Japanese mayonnaise

Wagyu Hotdog 29.50

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

SELECTED CUTS

Butcher's Board 960.00 (5-6 persons)

A selection of our exclusive cuts and a variety of side dishes and sauces



IRELAND JOHN STONE

Irish beef | grass-fed | 23 days dry aged

Porterhouse (1000gr) 184.00

URUGUAY

Aberdeen Angus Beef | 100 days grain-fed

Tenderloin (220gr) 58.00

Rib eye (300gr) 54.00

AUSTRALIA

Ranger Valley Angus beef | 300 days grain-fed

Rib eye (300gr) 88.00

Ranger Valley Black Angus Onyx Beef | 270 days grain-fed

Tenderloin (220gr) 104.00

Westholme Wagyu Beef | 360 days grain-fed | grade 6-7

Wagyu Rib Eye (300gr) 146.00

Tomahoawk Wagyu 320.00

Served with grill corn, truffle fries and all our sauces

SPAIN

Iberico Pork

Secreto (500gr) 50.00

JAPAN

Wagyu Striploin (300gr) A5 Grade 10-11 240.00

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

Grilled Asparagus with Peanut Butter Dressing 🌱 14.00

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 🌱 8.50

SAUCES 1.50

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 2.00/άτομο

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

Κροκέτα Brisket 26.50

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

Υφές Κουνουπιδιού € 19.00

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

Φουαγκρά και Νεκταρίνια 36.00

Σοτέ φουαγκρά, συμπιεσμένα νεκταρίνια, πούρες σελινόριζας με άρωμα εσπρέσο, ραντίτσιο, σάλτσα νεκταρίνι και crumble από ροζ πιπέρι, αμύγδαλα και δεντρολίβανο

FLAME TARTARES

Μοσχαρίσιο 29.50

Αγγουράκι τουρσί, shallots κρεμμύδια, σχοινόπρασο, σάλτσα Worcestershire και ξύδι ντομάτας, πουρές από καπνιστό κρόκο αυγού, γαλάκτωμα μουστάρδας, ξύσμα από τυρί Πεκορίνο με τρούφα

Τόνου 28.50

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

Γαρίδας Κοιλιάς 34.00

Με Bloody Mary, μαγιονέζα τσιπότλε, φιστίκι Αιγίνης, τσιπ παρμεζάνας και λάδι κόλιανδρου

Καπνιστό Ταρτάρ Παντζαριού € 21.00

Με ξύγαλο, τηγανητή κινόα και συμπιεσμένα βατόμουρα

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

ΣΑΛΑΤΑ

Ελληνική € 19.50

Οι καλύτερες τοπικές τομάτες, συμπιεσμένο αγγούρι, ψητές πιπεριές, πάστα από ελιές Καλαμάτας, 12μηνης ωρίμανσης τυρί φέτα από το τυροκομείο Κωσταρέλλου, κρεμμύδια τουρσί, παξιμάδι χαρουπιού, κρίταμο τουρσι ρίγανη, Navaqino Icons έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Flame 20.00

Ανάμικτη σαλάτα, ντοματίνια κονφί, ψητά σπαράγγια, τραγανό προσούτο, καραμελωμένα πεκαν, Σκοτύρι και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και πετιμέζι

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

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

The Pepper Steak 45.00

Striploin steak (250gr), ποικιλία μανιταριών σωτέ, πουρές γλυκοπατάτας και σάλτσα πράσινου πιπεριού

Λαυράκι Φιλέτο 43.00

Με ζυμαρικό Fregola θαλασσινών, κρέμα μπριάμ με μελάνι σουπιάς και μάραθο

THE BURGERS

Truffle Wagyu 52.00

Μοσχαρίσιο μπέργκερ wagyu 250gr, τυρί Κόμτε, αγγούρι τουρσί, μαγιονέζα τρούφας και σιγομαγειρεμένα κρεμμύδια σε μπάρμπεκίου σως με ούισκι και πατάτες τηγανητές με τρούφα

Spicy Wagyu 54.00

Μοσχαρίσιο μπέργκερ wagyu (250gr), παλαιωμένο τσένταρ μανιτάρια, ρόκα, σπιτική σως "buffalo", μαρμελάδα μπέικον, Ιαπωνική μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες

Κινόα και Μανιτάρια € 26.00

Χορτοφαγικό burger με μανιτάρια και κινόα, τυρί μετσοβόνη, μανιτάρια σωτέ, αβοκάντο, ντομάτα, ρόκα και Ιαπωνική μαγιονέζα

Wagyu Hotdog 29.50

Με καπνιστή μαγιονέζα κρεμμυδιού, σως τσίλι, πίκλα ραντίτσιο, τηγανητά τραγανά κρεμμύδια και τριμμένο τύρι queso oneja με τρούφα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και πάπρικα

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ

Butcher's Board 960.00 (5-6 άτομα)

Με επιλεγμένες κοπές μας, ποικιλία συνοδευτικών και σως

IRELAND JOHN STONE

Ιρλανδικό μοσχαρίσιο κρέας | grass-fed | 23 ημέρες

Porterhouse (1000gr) 184.00

ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗ

Aberdeen Angus μοσχαρίσιο κρέας | grain-fed | 100 ημέρες

Tenderloin (220gr) 58.00

Rib eye (300gr) 54.00

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Ranger Valley Angus μοσχαρίσιο κρέας | grain-fed | 300 ημέρες

Rib eye (300gr) 88.00

Ranger Valley black Angus onyx μοσχαρίσιο κρέας | grain-fed | 270 ημέρες

Tenderloin (220gr) 104.00

Westholme Wagyu Beef | grain-fed | 360 ημέρες grade 6-7

Wagyu Rib Eye (300gr) 146.00

Tomahawk Wagyu 320.00

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

ΙΣΠΑΝΙΑ

Iberico Pork

Secreto (500gr) 50.00

ΙΑΠΩΝΙΑ

Wagyu Striploin (300gr) A5 Grade 10-11 240.00

ΕΛΛΑΔΑ

Μισό "Μαύρο" 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.



ΞΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ψητά Σπαράγγια με Βινεγκρέτ Φυστικοβούτυρου € 14.00

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

ΞΑΛΤΣΕΞ 1.50

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.