

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 23.00

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

Cauliflower Textures 🌱 16.00

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

FLAME TARTARES

Beef 27.00

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

Tuna 25.00

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

Smoked Beetroot 17.00

With Ksigalo cream cheese, puffed quinoa and compressed blackberries

SOUP

Pho Soup 15.00

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

SALADS

Greek 🌱 16.50

Variety of tomatoes, compressed cucumber, grilled peppers, Kalamata olives tapenade, capers, Kostarellos aged feta cheese, pickled shallots, carob rusks, pickled kritamo, oregano and extra virgin olive oil

Flame 17.00

Variety of leaves, chickpeas, confit cherry tomatoes, grilled asparagus, crispy prosciutto, caramelized pecans, Skotiri cheese and balsamic-petimezi dressing

Snow Peas and Kale 🌱 18.50

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

MAIN COURSES

Braised Greek Lamb Leg 29.50

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

The Pepper Steak 41.00

Striploin steak (250gr), variety of sauté mushrooms, sweet potato puree and green peppercorn sauce

Seabass Fillet 38.00

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

THE BURGERS

Angus Truffle 29.00

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

Angus Spicy 30.00

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

Mushroom and Quinoa 🌱 22.00

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

Wagyu Hotdog 27.00

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

IRELAND JOHN STONE

Irish Beef | grass-fed | 23 days dry aged
Porterhouse (1000gr) 166.00

URUGUAY

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

AUSTRALIA

Ranger Valley Angus Beef | 300 days grain-fed
Rib eye (300gr) 79.00
Ranger Valley Black Angus Onyx Beef | 270 days grain-fed
Tenderloin (220gr) 88.00

SPAIN

Iberico Pork
Secreto (500gr) 45.00

GREECE

Half Black Chicken 29.00
Lamb Chops (700gr) | local Messinian farms 36.00
Cooked in the traditional way, well done.

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



SIDES

Grilled Asparagus with Peanut Butter Dressing 🌱 13.00

Grilled Corn with Chimichurri, Chilli Mayonnaise & Grated Truffle Pecorino 8.00

Mashed Potatoes 🌱 7.00

French Fries 🌱 7.00

Truffle Fries 🌱 9.00

Green Salad 🌱 6.00

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 23.00

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

Υφές Κουνουτιδιού € 16.00

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

FLAME TARTARES

Μοσχαρίσιο 27.00

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

Τόνου 25.00

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

Καπνιστό Ταρτάρ Παντζαριού € 17.00

Με ξύγαλο, τηγανητή κινόα και συμπιεσμένα βατόμουρα

ΞΟΥΠΑ

Σούπα Pho 15.00

Βιετναμέζικος αρωματισμένος ζωμός μοσχαριού, σιγομαγειρεμένη ουρά μοσχαριού, λεπτές φέτες ωμού μοσχαρίσιου φιλέτο, noodles ρυζιού, τσίλι, κρεμμυδάκι, φύτρες φασολιών, μανιτάρια και αρωματικά βότανα

ΞΑΛΑΤΑ

Ελληνική € 16.50

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, Navarino Icons έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Flame 17.00

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

Σαλάτα Λαχανίδας και Χιονομπίζελων € 18.50

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

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Σιγομαγειρεμένο Αρνίσιο Μπούτι 29.50

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

The Pepper Steak 41.00

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

Λαυράκι Φιλέτο 38.00

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

THE BURGERS

Angus Truffle 29.00

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

Angus Spicy 30.00

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

Κινόα και Μανιτάρια € 22.00

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

Wagyu Hotdog 27.00

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

IRELAND JOHN STONE

Ιρλανδικό Μοσχαρίσιο Κρέας | grass-fed | 23 ημέρες
Porterhouse (1000gr) 166.00

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) 79.00
Ranger Valley Black Angus Onyx Μοσχαρίσιο Κρέας | grain-fed | 270 ημέρες
Tenderloin (220gr) 88.00

ΙΣΠΑΝΙΑ

Iberico Pork
Secreto (500gr) 45.00

ΕΛΛΑΔΑ

Μισό "Μαύρο" Κοτόπουλο 29.00
Αρνίσια Παϊδάκια (700gr) Μεσσηνίας 36.00
Σερβίρονται με τον παραδοσιακό τρόπο, καλοψημένα.

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



ΞΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ψητά Σπαράγγια με Βινεγκρέτ Φυστικοβούτυρου € 13.00

Καλαμπόκι στη Σχάρα με Σώς Chimichurri,

Μαγιονέζα Τσίλι και Τριμμένο Pecorino Τρούφας 8.00

Πουρές Πατάτας € 7.00

Πατάτες Τηγανητές € 7.00

Πατάτες με Τρούφα € 9.00

Πράσινη Σαλάτα € 6.00

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