



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - SIDES

Γλυκοπατάτες τηγανητές - Sweet potato fries 🌱 7,00

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

Τριπλό-μαγειρεμένες πατάτες τηγανητές - Triple cooked fries 7,00

Πουρές πατάτας - Mashed potato 🌱 7,00

Πράσινη σαλάτα - Green salad 🌱 5,00

Κουνουπίδι γκρατινέ - Cauliflower and cheese gratin 7,00

Πατάτες τηγανητές με φρέσκια μαύρη τρούφα - Truffle fries 🌱 8,00

ΣΑΛΤΣΕΣ - SAUCES

Ζωμός βόειου κρέατος - Beef Jus

Πράσινο πιπέρι - Green peppercorn

Béarnaise

BBQ

Chimichurri

🌱 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.

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. Prices are in euros € and include all applicable taxes.



ΔINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Συκώτι Πάπιας - Foie Gras 26,50

Συκώτι πάπιας, πουρέ από σελινόριζα, μίνι brioche ψωμί, κόκκινα σταφύλια
Seared foie gras, celeriac puree, mini brioche loaf, poached grapes

Φτερούγες κοτόπουλου - Chicken Wings 14,50

Κονφί και τηγανητές φτερούγες κοτόπουλου με κρέμα από αμύγδαλα και σκόρδο,
Γογγύλια ψημένα σε αλάτι, σκούρος ζωμός κοτόπουλου
Confit and pan-fried chicken wings with almond and garlic cream, salt baked turnips and chicken jus

Γαρίδες και Μπακαλιάρος - Cod and Shrimp 19,50

Γαρίδες σωτέ και κροκέτες μπακαλιάρου με σάλτσα brandade και κονφί λεμόνια από την Μεσσηνία
Shrimp sauté and Cod Croquettes with brandade sauce and confit Messinian lemon

TARTAR - THE TARTARE

Κλασικό - Classic Beef 26,00

Βόειο κρέας, αγγουράκι πίκλα, φρέσκο κρεμμύδι, παστός κρόκος αυγού, τραγανή μπαγκέτα
Beef, cornichons, shallots, cured egg yolk, baguette crisps

Our sommelier suggests: Perrier-Jouët Blason Rose 24,00



Τόνος Αβοκάντο - Tuna Avocado 24,00

Πουρέ αβοκάντο, χαβιάρι σολομού, κράκερς από ταπίοκα και φύκια, Ιαπωνική "kewpie" μαγιονέζα
Avocado puree, Salmon caviar, Japanese kewpie mayo, seaweed puffs

Our sommelier suggests: Perrier-Jouët Grand Brut 18,00



Καπνιστή Ντομάτα - Smoked Tomato 17,50

Ντομάτα, άρωμα από πεύκο, κολοκύθι, πάστα ελιάς Καλαμάτας, βότανα Μεσσηνίας
Pine, courgette, Kalamata olive tapenade, Messinian herbs

Our sommelier suggests: Perrier-Jouët Blason Rose 24,00



ΣΟΥΠΕΣ - SOUPS

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, parmesan crostini, lemon thyme

Σούπα φασολίων "Favada" - Beans Soup" Favada" 10,00

Σούπα φασολίων "Favada" με λουκάνικο chorizo, παντσέτα, κρόκο Κοζάνης και καπνιστή πάπρικα
Beans soup" Favada" with chorizo, pancetta, safran and pimento de la vera



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian



ΞΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Ελληνική - Greek 🌿 17,50

Ντομάτες από το χωριό Χώρα, συμπιεσμένο αγγούρι, πράσινες πιπεριές, πάστα από ελιές Καλαμάτας, μαλακό τυρί φέτα από το τυροκομείο Κωσταρέλλου, κρεμμύδια τουρσί, ρίγανη, Navarino Icons έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, τηγανητό ψωμί
Beefsteak tomatoes from Chora village, compressed cucumber, green capsicums, Kalamata olives tapenade, soft feta cheese from Kostarelos cheese factory, pickled shallots, oregano, Navarino Icons extra virgin olive oil, fried bread

Flame - Flame 🌿 16,50

Σαλάτα Mesclun, παντζάρια ψητά, αχλάδι, καραμελωμένα πέκαν καρύδια, κοπανιστή Μυκόνου, βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και πετιμέζι
Mesclun salad, baked beetroots, roasted and pickled pears, glassy pecans, Kopanisti cheese from Mykonos Island and a balsamic and petimezi dressing

Quinoa και Κολοκύθα - Quinoa and Pumpkin Salad 🌿 16,50

Μαύρο, λευκό και κόκκινο quinoa, ψημένες κολοκύθες, κολοκυθόσπορος, ραπανάκια, βινεγκρέτ από καπνιστό σκόρδο και μουστάρδα
Black, white and red quinoa, roasted pumpkin, pumpkin seeds, shaved red radish, smoked garlic and mustard vinaigrette

Τόνος - Tuna 19,50

Καπνιστός τόνος "tataki", πατάτες, ελιές Καλαμών, πράσινα φασόλια, αυγό, ντομάτα, κόκκινο κρεμμύδι, "Xeres" ξύδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Home smoked tuna, new potatoes, Kalamata olives, green beans, egg, tomato, red onion, Xeres vinegar, extra virgin olive oil

Steak House του Καίσαρα με Μαύρο Κοτόπουλο - Steak House Caesar with Black Chicken 18,00

Στήθος μαύρου κοτόπουλου με iceberg, τραγανή χοιρινή πανσέτα, λεμόνι, σώς Καίσαρα με ελληνικό γιαούρτι και μαγιονέζα ελαιόλαδου, κρουτόν από χωριάτικο ψωμί
Grilled black chicken breast, iceberg lettuce, crispy pork pancetta, cured lemon peel, Greek yogurt Caesar dressing, sourdough crouton

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

The Flame Surf 'n' Turf 62,50

Βοδινό rib eye, μισός αστακός, σπαράγγια, κολοκυθάκια, mac 'n' cheese, βουτυρολέμονο, ζωμός από μοσχάρι
Beef rib eye (Uruguay grain Fed 250gr), half lobster, asparagus, zucchini, mac 'n' cheese, drawn butter, veal jus

Μοσχάρισιο Κότσι για 2 - Veal Shank for 2 60,00

Γλυκοπατάτες με bitters πορτοκαλιού
Sweet potatoes with orange bitters

Αρνί Κότσι - Lamb Shank 28,00

"Τραχανότο", καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ντοματίνια κονφί, ζωμός αρνιού
"Trahanoto", smoked eggplant salad, cherry tomatoes confit, lamb jus

Χοιρινά Μάγουλα - Pork Cheeks 28.00

Σιγομαγειρεμένα χοιρινά μάγουλα με κρέμα από ρεβυθάδα, ras el hanout και καρότα
Slow cooked Pork cheek with chickpeas cream, ras al hanout and glazed carrots

Σολωμός- Salmon 28,00

Σολωμός με πράσσα, κονφί πατάτες, σάλτσα βουτύρου με εσπεριδοειδή και κρόκο Κοζάνης
Sauté Salmon filet with braised leeks, confit potatoes, a citrus beurre blanc sauce and saffron



THE BURGERS

Πικάντικο Buffalo Ranch Angus Burger - Spicy Buffalo Ranch Angus Beef Burger 25,50

300 γρ μοσχαρίσιο μπιφτέκι, Ελβετικό τυρί, ranch dressing, πικάντικη buffalo σως, ροδέλες κρεμμυδιού σε tempura, μπέικον, μαρούλι iceberg

300 gr beef burger, Swiss cheese, ranch dressing, buffalo sauce, onion rings, bacon, iceberg lettuce

Quinoa και Μανιτάρια Burger - Mushroom and Quinoa Burger 21,50

Χορτοφαγικό Burger με μανιτάρια και quinoa, τυρί μετσοβόνη, Ιαπωνική kewpie μαγιονέζα, ασιατική σαλάτα

Vegetarian burger with mushrooms and quinoa, metsovone cheese, Japanese kewpie mayo, Asian slaw

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ - OUR SELECTED CUTS

JOHN STONE

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

Tomahawk (1000gr) 125,00

T-Bone (1100gr) 125,00

ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗ - URUGUAY

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

Φιλέτο - Tenderloin (220gr) 36,50

Rib Eye - Rib eye (300gr) 36,00

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ - AUSTRALIA

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

Rib eye (350gr) 72,00

Flank steak (300gr) 49,00

ΗΠΑ - USA

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

Φιλέτο - Tenderloin (250gr) 145,50

Picanha (300gr) 45,00

ΕΛΛΑΔΑ - GREECE

Κόντρα Γάλακτος Γαλλικής Κοπής - Veal Sirloin French Cut (400gr) 45,00

Μισό μαύρο κοτόπουλο - Half Black chicken 28,50

Αρνίσια παϊδάκια από τοπικά αγροκτήματα - Lamb chops from local Messinian farms (300gr) 41,50

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

Cuts over 500 grams take a minimum of 30 minutes to be ready.

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.



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian