



FLAME

HOMEGROWN MEAT & VEGETABLES

ΕΠΙΔΟΡΡΙΑ - DESSERTS

Ο sommelier μας, προτείνει...

Follow our sommelier pairing suggestions

The Flame "black forest" 14,00

Βατόμουρα, πικρή σοκολάτα "Araguani" 72%, χρώμα από ενεργό άνθρακα, υφές από παντζάρι και παγωτό ροδοζάχαρης

Raspberries, "Araguani" bitter chocolate 72%, coal soil, beetroot textures, rose sorbet

Pairing: **Zacapa 23 years** 20.00

Πράσινο μήλο & καπνιστό λεμόνι - Green Apple and smoked lemon 13,00

Λευκή σοκολάτα "Opalys", τραγανό ρύζι, λουίζα με πράσινο μήλο, Hendrick's gin και παγωτό με ελαφρός καπνισμένο λεμόνι

White chocolate "Opalys", pop rice, verbena, green apple, Hendrick's gin, smoked lemon ice cream

Pairing: **Skinos Mastiha** 8.60

Le petit Antoine 11,00

Ντακουάζ φουντούκι, κρουστιγιάν πραλίνας, κρεμέ σοκολάτας γάλακτος, σαντιγύ γάλακτος, παγωτό άγριας φράουλας και yuzu

Praline croustillant, gianduja chocolate cremeux, milk chocolate Chantilly, wild strawberries & yuzu sorbet

Pairing: **Remy Martin VSOP** 14.00

Flame dessert 12,00

Παγωτό καραμέλα με αλατισμένη καραμέλα, σως σοκολάτας και macademia, σερβίρεται με φρούτα του δάσους

Caramel ice cream, salted caramel, chocolate sauce, macademia, forest fruits

Pairing: **Grahams Six Grapes** 10.00

 Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan

 Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian

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.

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.

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

Prices are in euros € and include all applicable taxes.