



ΔINNER

Χαβιάρι Beluga - Beluga Caviar 28 Grams 350,00

"Blinis" και συνοδευτικά για χαβιάρι
Blini, classic caviar condiments

Χτένια και Αχινός - Scallops and Sea Urchin 26,50

"Jet-Black" πουρές από μαύρες φακές "Beluga", υφές λευκού κρεμμυδιού, "crumble" με γεύση από "Mandras" κάρυ
Beluga lentils Jet-Black puree, white onion textures, Mandras curry crumble

Το Χοιρινό και το μήλο - Pressed Pork Belly 21,50

Παστή χοιρινή πανσέτα με γλυκά μπαχαρικά, πουρέ πράσινου μήλου, μαρούλι φριζέ, Aphelia κάρδαμο, βινεγκρέτ λεμονόχορτου
Sweet spice, cured pork belly, green apple puree, frisee lettuce, Aphelia cress, lemongrass vinaigrette

Γαρίδες κοκτέιλ - Shrimp Cocktail 23,00

Μαριναρισμένες γαρίδες σε vinaigrette από καμμένα πράσιν, αμερικάνικη κοκτέιλ σάλτσα σε μορφή αφρού, μοσχολέμονο, λάδι κόλιανδρου
Marinated Jumbo shrimps, American cocktail foam, baby gem lettuce, preserved lime, coriander oil, burned leek vinaigrette

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

TARTAR - THE TARTARE

Κλασικό - Classic Beef Tartare 26,00

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

Τόνος Αβοκάντο - Tuna Avocado Tartare 24,00

Πουρέ αβοκάντο, χαβιάρι Beluga, κράκερς από ταπίόκα και φύκια, Γιαπωνέζικη "kewpie" μαγιονέζα
Avocado puree, Beluga caviar, Japanese kewpie mayo, seaweed puffs

Καπνιστή Ντομάτα - Smoked Tomato Tartare 17,50

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

ΞΟΥΠΕΣ - 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 από κυδώνια - Clam Chowder 13,00

Κυδώνια, πατάτα, μπέικον
Clams, potato, bacon



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian



ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Ελληνική Σαλάτα - Greek Salad 🌱 17,50

Ντομάτες από το χωριό Χώρα, συμπιεσμένο αγγούρι, πράσινες πιπεριές, ταπενάντ 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

Σαλάτα Flame - Flame Salad 🌱 16,50

Σαλάτα Mesclun, παντζάρια ψητά, ροδάκινα, καραμελωμένα πέκαν καρύδια, «κοπανιστή» Μυκόνου, βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και πετιμέζι
Mesclun salad, beetroot, grilled peaches, glassy pecans, Mykonos "kopanisti" cheese aged balsamic vinegar and petimezi dressing

Quinoa και Αγκινάρα Ιερουσαλήμ - Quinoa and Jerusalem Artichoke 🌱 16,50

Μαύρο, λευκό και κόκκινο quinoa, ψημένες αγκινάρες Ιερουσαλήμ, ραπανάκια, νεροκάρδαμο, βινεγκρέτ από καπνιστό σκόρδο και μουστάρδα
Black white and red quinoa, roasted Jerusalem artichoke, shaved red radish, watercress, smoked garlic-mustard vinaigrette

Τόνος - Tuna Salad 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 Σαλάτα του Καίσαρα με μαύρο κοτόπουλου -

Steak House Caesar Salad with black chicken 18,00

Μαύρο στήθος κοτόπουλου με Cajun spice, baby Gem μαρούλι και iceberg, τραγανή χοιρινή πανσέτα, λεμόνι, σώς Καίσαρα με ελληνικό γιαούρτι και μαγιονέζα ελαιόλαδου, κρουτόν από χωριάτικο ψωμί
Grilled black chicken breast, baby gem and iceberg lettuce, crispy pork pancetta, cured lemon peel, Greek yogurt Caesar dressing, sourdough croutons

THE BURGERS

Κλασικό Angus burger - Classic Angus Beef burger 24,00

300 γρ μοσχαρίσιο μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι iceberg, κρεμμύδι, τυρί τσένταρ
300 gr beef burger, tomato, iceberg lettuce, onion, cheddar cheese

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



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian



ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

The Flame Surf 'n' Turf 48,00

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

Μοσχαρίσιο 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

Φαγκρί - Sea Bream 29,50

Μανιτάρια, σύγκλινο, φουντούκι, μαύρο σκόρδο
Mushrooms, Siglino, hazelnut, black garlic

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ - OIR SELECTED CUTS

JOHN STONE

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

Cote de Boef (800gr) 110,00

Tomahawk (1000gr) 125,00

Picanha (300gr) 45,00

T-Bone (1100gr) 125,00

ΟΥΡΟΥΓΟΥΑΗ - URUGUAY

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

Φιλέτο - Tenderloin (220gr) 36,00

Rib Eye - Rib eye (300gr) 33,00

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

ΙΑΠΩΝΙΑ - JAPAN

Μοσχάρι kobe Tajima - Tajima Kobe Beef

Rib eye (500) 380,00

ΕΛΛΑΔΑ - GREECE

Φιλέτο βιολογικό - Tenderloin bio grass fed (250gr) 51,50

Tomahawk steak (1000gr) 105,00

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 500gr 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.



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - ΣΙΔΕΣ

Τριπλό μαγειρεμένες πατάτες τηγανητές - Triple cooked fries 7,00

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

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

Πουρές πατάτας - Mash potato 🌱 7,00

Πράσινη σαλάτα - Green salad 🌱 5,00

Ψητή Κολοκύθα με σως από γιαούρτι και κόλιανδρο - Roasted squash with chilly yogurt and coriander 🌱 7,50

Mac'n'cheese 🌱 7,00

ΣΑΛΤΣΕΣ - ΣΑΙΝΕΣ

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.