



Lunch and Dinner Menu

Appetizers

Cold

Beef Black Angus spicy Nduja tartare
Τηγανητός κρόκος αυγού, σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης,
κρέμα από Ισπανικό αλλαντικό Nduja
27€

Beef Black Angus carpaccio
Κρέμα καπνιστού τυριού, χειροποίητη πίκλα μανιταριών shiitake και shimeji,
φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα, βερίκοκο σε μουστάρδα ώσμωση
26€

Toasted Bread in Jospet
Φρυγανισμένο ψωμί, βούτυρο μεδούλι με αρωματικά
3€ ανά άτομο/per person

Tomino cheese
Ιταλικό μαλακό τυρί, μέλι τρούφας, καψαλισμένο brioche
12€

Crispy Duck
Τραγανή πάπια, σάλτσα Hoisin με σιρόπι λεμονόχορτου, αστεροειδή γλυκάνισο,
ανάμεικτη σαλάτα Sakura
22€

Bone marrow
Μεδούλι καψαλισμένο με πάστα ταμάρινδου και πιπεριά chipotle
16€

Gyoza Beef black Angus
Πιτάκια ατμού γεμισμένα με μαδημένο μοσχάρι Black Angus, σχοινόπρασο,
τζίντζερ, σάλτσα μέλι και miso
16€

Kefte dakia
Παραδοσιακά Κεφτεδάκια με κιμά Black Angus, μαρμελάδα ντομάτας και
αρωματικό γιαούρτι
17€

Gyros the BurntBone
Iberico χοιρινό, πιτάκια, ψητή πιπεριά, chimichurri και γιαούρτι
20€

Naan Tacos
Χειροποίητα πιτάκια Naan, τυρί brie, μαρμελάδα μοσχαριού, raita σαλάτα
13€

Burrata
Ντοματίνια, ντομάτες κονφί San Marzano, βασιλικό, θυμάρι και παρθένο ελαιόλαδο
16€

Caesar's
Iceberg ψητό, κοτόπουλο ψητό, καπνιστή πανσέτα, μπισκότο BBQ,
Parmigiano-Reggiano, Caesar's dressing, αποξηραμένο καλαμπόκι
17€

Arugula
Καρότο, κολοκύθι, βινεγκρέτ σόγιας,
ψητό ταλαγάνι Μεσσηνίας
15€

Valerian
Φιστίκι Αιγίνης, προσούτο, ραπανάκι,
Peanuts dressing
14€

Hot

Salads

Το menu επιμελείται ο Executive Chef Κωσταντάς Πρόδρομος

Pasta & Risotto

Beef Orzo

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι Black Angus, παρμεζάνα, μελιτζάνα, miso, φρέσκα βότανα, κριθαράκι

24€

Carbonara tagliatelle

Ταλιατέλες, guanciale,μανιτάρια shiitake, μαϊντανός, σκόρδο, αυγό, chorizo oil

17€

Risotto Mushrooms

Vialone nano ρύζι, άγρια μανιτάρια, μαύρη καλοκαιρινή τρούφα

19€

Paccheri beef cheeks

Μάγουλα μοσχαρίσια μπρεζέ, κρέμα πεκορίνο

23€

Chicken fillet

Πιπεριές παδρόν ψητές, πατάτες τραγανές, σάλτσα κοτόπουλου

15€

Smoke short ribs

Ντοματίνια καραμελωμένα, φύλλα bulls' blood

23€

Tom & Jerry lamb 300gr

Κριθαρότο king oyster και τριμμένο Σαν Μιχάλη

32€

Burnt Burger

250gr κιμάς Black Angus, τυρί cheddar, χειροποίητη πίκλα αγγούρι, χειροποίητη σάλτσα BBQ, ψωμάκι brioche

17€

Main Dishes

Premium Cuts

Chateaubriand FRANCE 250gr/500gr	32€ / 65€
Ribeye USA 250gr/500gr	37€ / 75€
Flank steak USA 250gr/500gr	27€ / 55€
Picanha USA 250gr/500gr	27€ / 55€
Tomahawk SPAIN 1200gr	110€
T-bone SPAIN 1000gr	120€
Χοιρινή Tomahawk GREEK 750gr	29€

Βήμα 1: Επίλεξε τα γραμμάρια που θέλεις.
Βήμα 2: Επίλεξε τον βαθμό ψησίματος.
Βήμα 3: Επίλεξε το συνοδευτικό και την σάλτσα σου.

Step 1: Choose the grams you want.
Step 2: Choose the degree of cooking.
Step 3: Choose your side dish and sauce.

Sides

Potato Purée	Πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, καπνιστή παρμεζάνα
Grilled Vegetables	Μίνι μπρόκολο, σπαράγγια, μίνι καρότα, βούτυρο τρούφας
Josper roasted cauliflower	Κουνουπίδι, ταχίνι, σάλτσα μελάσα με ρόδι, φιστίκι Αιγίνης
Potatoes crunchy bite	πατάτες κονφί, βούτυρο, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

Sauces

Pepper sauce	Σάλτσα πιπεριού
Chimichurri sauce	Σάλτσα μυρωδικών (Λατινικής Αμερικής)
Béarnaise sauce	Σάλτσα μπεαρνέζ

Extra χρέωση: 2^ο συνοδευτικό 9€, 2^η σως 7€ | Extra charge: 2nd side 9€, 2nd sauce 7€

Αγορανομικός υπεύθυνος : Χασταζέρης Χαρίλαος

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία κάποια τρόφιμα δυνητικά μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία. Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στο προσωπικό μας . Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι extra παρθένο. Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο . Τα κρέατα που χρησιμοποιούμε είναι νωπά και παρασκευάζονται καθημερινά στη κουζίνα μας . Οι εγκαταστάσεις μας πληρούν τις προδιαγραφές ISO HACCP. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο) .



Market Regulator : Hastazeris Harilaos

According to European Legislation, some foods may potentially cause allergy or intolerance. For more information, please contact our staff. The olive oil we use is extra virgin. We use sunflower oil for frying. The meats we use are fresh and prepared daily in our kitchen. Our facilities meet ISO HACCP specifications. All legal taxes are included in the prices. The consumer is not obligated to pay if they do not receive the legal documentation (receipt - invoice).

~~Desserts~~

Apocalypso

3 éclair γεμιστά με βελούδινη κρέμα λευκής σοκολάτας και σάλτσα crème σοκολάτας

14€

Tiramisu Burnt Bone

3 αφράτα σαβαγιάρ εμποτισμένα με κρασί marsala και espresso, ρευστή κρέμα σαμπαγιόν, κακάο σκόνη Callebaut 65%

14€

Burnt cheesecake

Ψημένο στο jospet με μαρμελάδα βερίκοκο

12€

Charlotte fraise

Αέρινη μους φράουλας, φραουλένιο ζελέ βάση μπισκότο αμυγδάλου, τραγανά σαβαγιάρ

14€

Armenonville

Καραμελωμένα αμύγδαλα, κεράσια και κομμάτια bitter σοκολάτας

13€

~~IceCreams~~

Vanilla Madagascar | Belgian chocolate | Sorbet mango

4€ / Scoop

~~WinePlaters~~

Ποικιλία ελληνικών και ευρωπαϊκών τυριών και αλλαντικών

Plater of Greek and European cheeses and cold cuts

25€

Ποικιλία φρούτων

Plater of fruits

15€

~~Coffees~~

Espresso

3€

Double Espresso

4€

Aperol spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	10€
Hugo <i>Elderflower liquor, Prosecco, Soda Mint</i>	10€
Mandarin my appetite <i>Art spritz, Mandarin, Prosecco, Soda</i>	11€
Burnt <i>Makers Mark whiskey, homemade maple syrup, Bitters</i>	14€
Spicy tornado <i>Hendricks, Lime, Ginger, Cucumber syrup, Ancho Reyes verde, Ancho Reyes chilli</i>	16€
Nermion <i>Langley's Gin, L'aperitivo Vermouth infused strawberry</i>	14€
Lava flow <i>Eminente Ambar Claro 3 Y.O rum, Watermelon syrup, Lime, Orange juice, Fever tree grapefruit soda</i>	14€
Gold dale <i>Masticha psychis, Cherry blossom, Lime, Vanilla syrup, Gold glitter</i>	14€
Kiss my rabbit <i>Belvedere vodka, Carrot oleo, Lime, Fee foam, Kernel</i>	16€
Digestive cocktail:	14€
Desert dust <i>Rum blend, Lemon, Vanilla, Lemon curd</i>	

World of Vodka

Belvedere	13€
Serkova	10€
Beluga	15€

World of Congac and Brandy

Hennessy VS	13€
Hennessy VSOP	15€
Μεταξά 5 y.o.	10€

World of Whiskey-Whisky

Ardbeg 10 y.o.	13€
Balvenie Double Wood 12 y.o.	13€
Bushmills Irish Malt 10 y.o.	10€
Bushmills Irish Black Bush	13€
Glenfiddich 12 y.o.	13€
Glenmorangie 10 y.o.	10€
Grants	10€
Maker's Mark Bourbon	10€
Monkey Shoulder	10€
Tullamore Irish Dew	10€
Jack Daniel's	13€
Macallan Double Wood 12 y.o.	15€
Woodford Reserve	15€

World of Rum

Eminente ambor claro 3y.o.	10€
Eminente Reserva	13€
Kraken Black spiced	10€
Eminente ambor claro 3y.o.	13€
Eminente Reserva	15€

APERITIF COCKTAILS

SPIRIT QUEST

World of Agave

Volcan blanco	10€
Volcan Reposado	13€
Volcan Anejo	15€
Jose Quervo Traditional Silver	13€
1800 Blanco	15€
1800 Reposado	18€
400 Conejos Mezcal	15€

World of Juniper

Empire	10€
Langley's London Dry	10€
Hendrick's	13€
Botanist	13€
Gin Mare	13€

Vermouths and Liquors

Campari	10€
Tosti	10€
Martini bianco	10€
Martini rosso	10€
Noily prat dry vermouth	10€

Estrella Galicia 330ml	6€
Lefe Blonde 330ml	6€
Bud 330 ml	6€
Stella Artois Free Alcohol 330ml	6€
Franziskaner Weiss 500 ml	8€
Fisher Blonde 650 ml	15€

Coca Cola 250ml	4€
Coca Cola Zero 250 ml	4€
Coca Cola light 250 ml	4€
Fanta orange 250ml	4€
Fanta blue 250 ml	4€
Sprite 250 ml	4€
Schweppes Soda Water 250 ml	4€
Schweppes Tonic 250 ml	4€

Three Cents Artisanal Beverages 6€ 200ml

Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer, Aegean Tonic, Dry Tonic, Pink Grapefruit Soda Zero

AYPA φυσικό μεταλλικό νερό 1l	4€
AYPA ανθρακούχο νερό 750ml	5€
AYPA ανθρακούχο νερό 330ml	4€
ΞΥΝΟ νερό Φλώρινας 750ml	6€
ΞΥΝΟ νερό Φλώρινας 250ml	4€

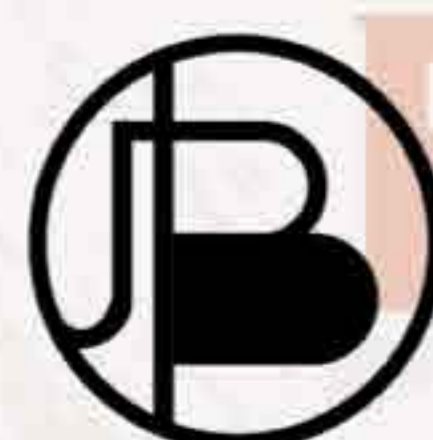
SPIRIT QUEST

BEERS

SOFT DRINKS

PREMIUM BEVERAGES

WATER



BURNT BONE

~~WINE BY THE GLASS~~

WHITE

ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ
FRANCESCO CRESCI PINOT GRIGIO
ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ



8€
9€
7€

ROSE

PAUL MAS CLAUDE
MARIE CHRISTINE

8€
10€

RED

NEMEA ΠΑΛΙΒΟΥ
PAUL MAS CLAUDE

8€
9€

~~WHITE~~

GREECE

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ CHARDONNAY
ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ 4 ΛΙΜΝΕΣ
ΣΙΓΑΛΑΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΤΣΕΛΕΠΟΥ BLANC DE GRIS
ΠΑΛΥΒΟΣ VIOGNER
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ
ΜΑΡΚΟΥ ΡΗΝΟΜΕΝΑ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΒΑΡΕΛΙ

43€
51€
39€
95€
29€
59€
54€
35€

FRANCE

PAUL MAS CLAUDE
DOMAINE HAMELIN CHABLIS
RIESLING GRANDE RÉSERVE
POUILLY FUMÉ

25€
55€
35€
59€

ITALY

FRANCESCO CRESCI PINOT GRIGIO
PALLADINO GAVI DI GAVI

25€
37€

NEW ZEALAND

MARLBOROUGH ESTATE RESERVE
SAUVIGNON BLANC
RIMAPERERE PLOT SAUVIGNON BLANC

29€
75€

SOUTH AFRICA

RUPERT & ROTSCCHILD BARONNES NADINE
CHARDONNAY

69€

~~ROSE~~

GREECE

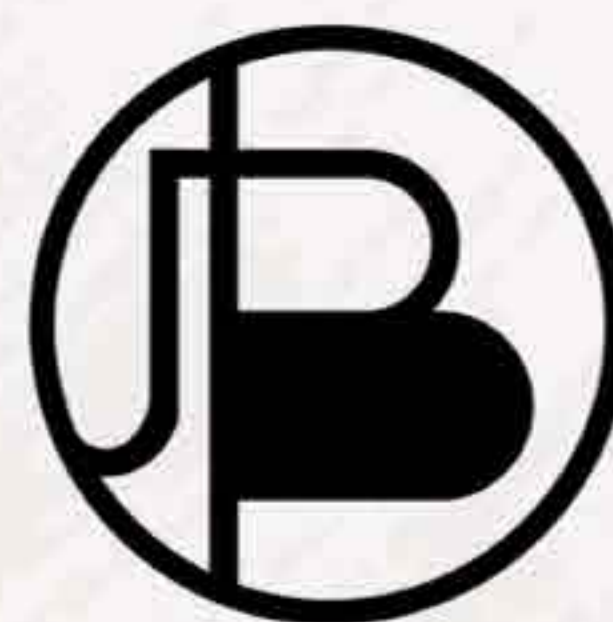
IDYLLE LA TOUR MELAS
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ AMUSE

37€
35€

FRANCE

MARIE CHRISTINE
OTT BY OTT
PAUL MAS CLAUDE

39€
49€
25€



WINE LIST

~~RED~~

GREECE

ΑΒΑΝΤΙΣ ΣΥΡΑΗ 34€
ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ 42€
ΣΙΓΑΛΑΣ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 125€
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 65€
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ RESERVE 57€
ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΝΕΑ ΔΡΥΣ 62€

FRANCE

CHÂTEAU CLARKE 89€
CHÂTEAU DE LAURETS 54€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE 81€
POMMARD 159€
PAUL MAS CLAUDE 27€

ITALY

PALLADINO BAROLO 89€
DE STEFANI BAILO AMARONE DELLA
VALPOLICELLA 99€

ARGENTINA

FLECHAS DE LOS ANDES MENDOZA GRAN
MALBEC 49€

~~CHAMPAGNE~~

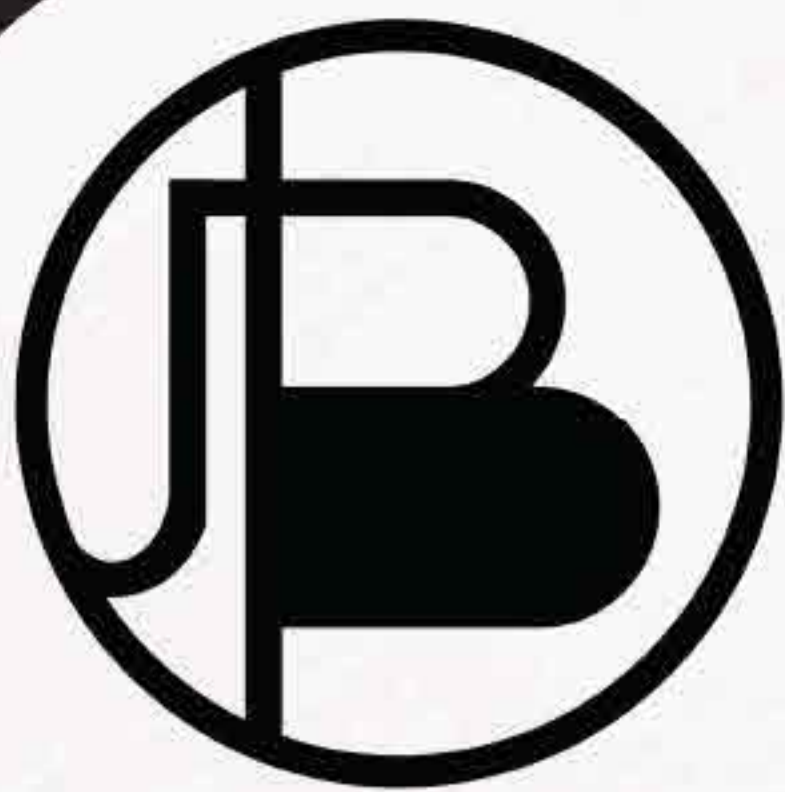
VEUVE CLICQUOT BRUT 130€
VEUVE CLICQUOT ROSE 150€
MOET & CHANDON ICE 140€
DOM PERIGNON BRUT 550€
DOM PERIGNON ROSE 850€

~~SPARKLING~~

ARESCA MOSCATO D' ASTI 35€ 8€
TOSTI MOSCATO PINK 37€ 9€
CASANOVA PROSECCO 32€ 7€
GANCIA PROSECCO 35€ 8€

~~DIGESTIF~~

ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ 6€
LIMONCELLO 6€
GRAPPA BRENTÈ BIANCA 7€
GRAPPA BRENTÈ RISERVA 8€
CASTELO DI MAGIONE VIN SANTO 8€
BACHE GABRIELSEN VERY OLD 10€



Lunch and Dinner Menu

Appetizers

Cold

Beef Black Angus spicy Nduja tartare

*Fried egg yolk, florina pepper sauce,
nduja spanish sausage cream*

27€

Beef Black Angus carpaccio

*Smoked cheese cream, handmade pickled shitake and shimeji
mushrooms, fresh summer truffle, apricot in osmosis mustard*

26€

Toasted Bread in Josper

Bone marrow butter with aromatics herbs

3€ per person

Tomino cheese

Italian soft cheese, truffle honey, toasted brioche

12€

Crispy Duck

Crispy Duck, hoisin sauce with lemongrass syrup and star anise, sakura salad

22€

Bone marrow

Marrow seared with tamarind paste and chipotle pepper

16€

Gyoza Beef black Angus

*Steamed buns filled with pulled Black Angus beef, chives,
ginger and honey miso sauce*

16€

Keftedakia

*Traditional meatballs with Black Angus minced meat,
jam and flavored yogurt*

17€

Gyros the BurntBone

Iberico pork, pita buns, roasted pepper, chimichurri and yogurt

20€

Naan Tacos

Handmade naan breads, brie cheese, beef marmelade, raita salad

13€

Burrata

Cherry tomato & confit San Marzano, basil, thyme, virgin olive oil

16€

Caesar's

*Roasted Iceberg, roasted chicken fillet, pancetta, crumble BBQ,
Parmigiano-Reggiano, caesars dressing, freeze dry corn*

17€

Arugula

Carrot, zucchini, vinaigrette soya, roasted talagani cheese from Messina

15€

Valerian

Pistachio Aegina's, prosciutto, radish, peanuts dressing

14€

Hot

Salads

Pasta & Rissoto

Beef Orzo

Slow-cooked Black Angus beef, Parmesan, eggplant, miso, fresh herbs, barley

24€

Carbonara tagliatelle

Tagliatelle, guanciale, shitake mushrooms, parsley, garlic, egg, chorizo oil

17€

Risotto Mushrooms

Vialone nano rice, wild mushrooms, black summer truffle

19€

Paccheri beef cheeks

Braised veal cheeks, pecorino cream

23€

Chicken fillet

Padron peppers roasted, potatoes crunchy, chicken jus

15€

Smoke short ribs

Burnt tomato cherries, bulls' blood

23€

Tom & Jerry lamb 300gr

King oyster orzo, San Mixali cheese

32€

Burnt Burger

250 gr beef Black Angus smashed, cheddar cheese, handmade cucumber pickle and handmade smoked BBQ sauce, brioche bun

17€

Main Dishes

Premium Cuts

Chateaubriand FRANCE 250gr/500gr	32€ / 65€
Ribeye USA 250gr/500gr	37€ / 75€
Flank steak USA 250gr/500gr	27€ / 55€
Picanha USA 250gr/500gr	27€ / 55€
Tomahawk SPAIN 1200gr	110€
T-bone SPAIN 1000gr	120€
Χοιρινή Tomahawk GREEK 750gr	29€

Step 1: Choose the grams you want.
Step 2: Choose the degree of cooking.
Step 3: Choose your side dish and sauce.

Sides

Potato Purée	Mashed potatoes with black truffle, smoked parmesan
Grilled Vegetables	Mini broccoli, asparagus, mini carrots, truffle butter
Josper roasted cauliflower	Cauliflower, tahini, pomegranate molasses sauce, pistachios
Potatoes crunchy bite	Confit potatoes, butter, black garlic mayonnaise

Sauces

Pepper sauce
Chimichurri sauce
Béarnaise sauce

Extra charge: 2nd side 9€, 2nd sauce 7€



Market Regulator : Hastazeris Harilaos

According to European Legislation, some foods may potentially cause allergy or intolerance. For more information, please contact our staff. The olive oil we use is extra virgin. We use sunflower oil for frying. The meats we use are fresh and prepared daily in our kitchen. Our facilities meet ISO HACCP specifications. All legal taxes are included in the prices. The consumer is not obligated to pay if they do not receive the legal documentation (receipt - invoice).