

*The menu de degustation
is the finest expression of
avant-garde cooking*

Ferran Adria

FLOW DINE
& WINE

A P P E T I Z E R S



MELON SALAD 19

with seasonal greens, melitino vinaigrette
and cured pork

TOMATO SALAD 18

with grilled and raw cherry tomatoes
prentza cheese from Zante, sun-dried tomato
pesto sorbet and watermelon

CARPACCIO 24

fish of the day, peach consommé, almond
and horseradish

BEEF TARTAR 26

with Dijon mustard ice cream, pickled lemon

SQUID 22

ramson and lettuce velouté, x.o sauce
and black olives powder from our olive trees

SHRIMP 26

vadouvan, corn gaspaccio, cucumber,
green olives kosho and fresh cherry

RISOTTO 18

with red pepper cream, ladotiri cheese from Zante,
asparagus and blackberry



MAIN COURSES



WHITE GROUPER FILLET 38
with caramelized celery root pure,
Zante onions pure, hazelnut and lemon aroma

FISH OF THE DAY 32
fillet with artichoke puree, pickled salicorn
and smoked mussels beurre blanc

LOBSTER 58
roasted and ravioli from his claw,
carrot Zabaglione and lemon balm

LAMB 36
cooked in two ways with eggplant puree,
tomato and yogurt

HANGING TENDER 38
truffle flavored potato puree
and avgoustiatis wine sauce

ROOSTER FILLET 32
courgette textures, Zante gruyere
and rooster jus with manjoram

POTATO 24
cooked giahni, aubergine, kefir cream
and courgette



D E S S E R T S



FRIGANIA 17

from Zante with cinnamon ice cream

MADOLATO 17

semifreddo with almonds and apricot

CYLINDER 18

with bitter chocolate, salty caramel
and Madagascar vanilla ice cream

PINEAPPLE 16

with coriander and vegan coconut sorbet

All prices are in euros. Service and taxes are included.

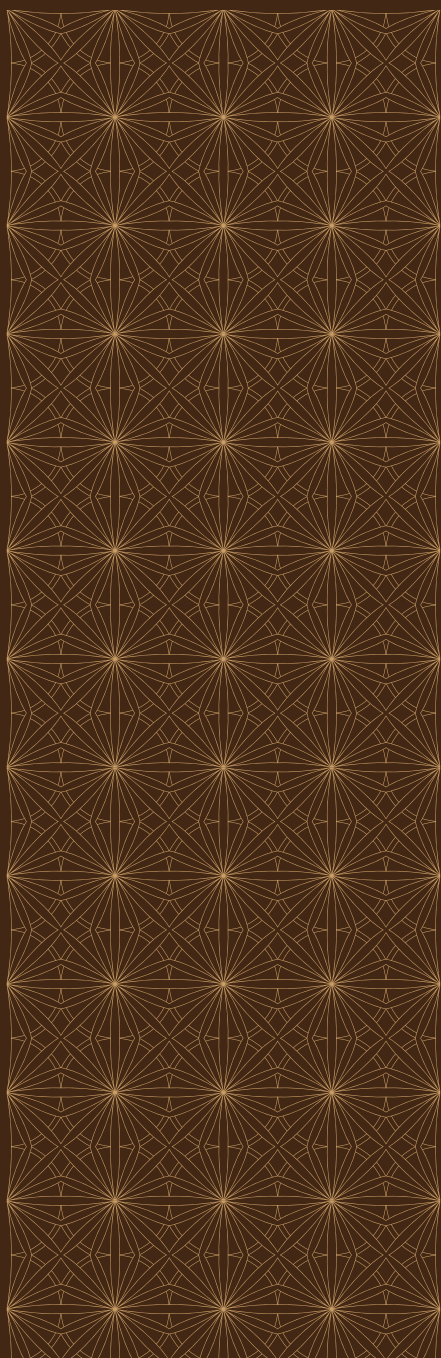
The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit,
for the registration of any complaints.

Market inspector officer: Georgios Xenos.



degustation
menu

GO
WITH
THE
FLOW 120 €





**VEGAN
MENU**

SOUP OF THE DAY 18

**SALADS
APPETIZERS**

MELON SALAD 19
seasonal greens, melitino vinaigrette
and caramelized walnuts

TOMATO SALAD 18
with grilled and raw cherry tomatoes,
sun-dried tomato pesto sorbet and watermelon

BEETROOT TARTAR 21
with horseradish and pickled lemon

MAIN COURSES

CELERY ROOT 25
grilled with caramelized celery root pure, zante onions pure,
hazelnut and lemon aroma

ZUCCHINI 24
courgette textures, herb crumble and jus with manjoram

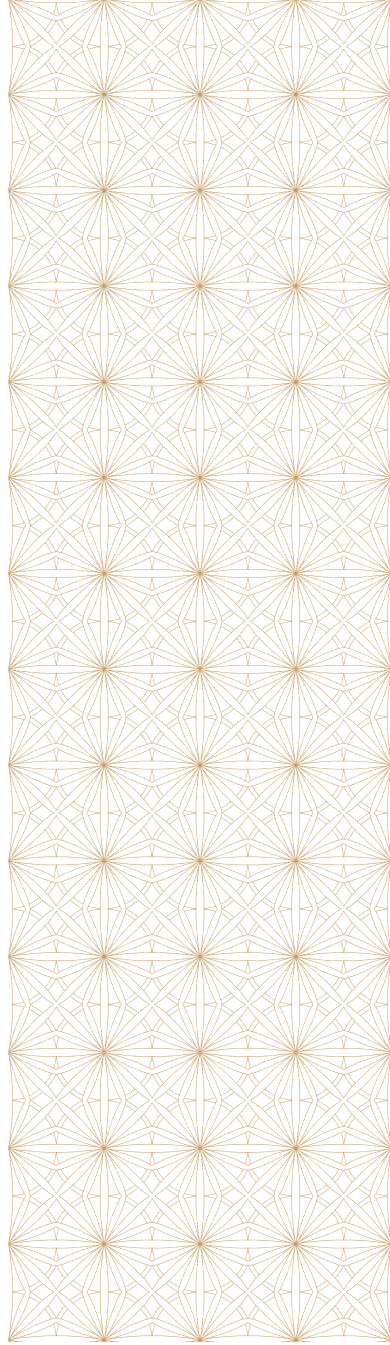
POTATO 24
cooked giahni, aubergine and courgette

RISOTTO 18
with red pepper cream, asparagus & blackberry

DESSERTS

PINEAPPLE 17
with coriander and vegan coconut sorbet

MELON 17
carpaccio with lime and strawberry sorbet



*Cookery is naturally
the most ancient of the arts,
as of all arts it is the most
important!*

George Ellwanger, "Pleasures of the Table" (1902)

FLOW DINE
& WINE

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α



ΣΑΛΑΤΑ ΠΕΠΟΝΙ 19

με σαλατικά εποχής, βινεγκρέτ από κρασί μελίτινο και χοιρομέρι δικής μας παραγωγής

ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ 18

με ψημένα και ωμά ντοματίνια, πρέντζα Ζακύνθου, sorbet από πέστο λιαστής ντομάτας και καρπούζι

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ 24

με ψάρι ημέρας, κονσομέ ροδάκινο, πίκλα τριαντάφυλλο, αμύγδαλο και χρένο

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ 26

με παγωτό Dijon μουστάρδα και λεμόνια τουρσί

ΚΑΛΑΜΑΡΙ 22

με βελουτέ μαρούλι αρωματισμένο με άγριο σκόρδο, x.o sauce και πούδρα μαύρης ελιάς

ΓΑΡΙΔΑ 26

φρέσκια ψητή με ναδουναν, γκασπάτσιο καλαμπόκι, αγγούρι, kosho πράσινης ελιάς και φρέσκο κεράσι

ΡΙΖΟΤΟ 18

με κρέμα κόκκινης πιπεριάς, λαδοτύρι Ζακύνθου, σπαράγγι και βατόμουρο



Κ Υ Ρ Ι Α Π Ι Α Τ Α



ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ 38

με πουρέ καραμελωμένης σελινόριζας,
βελουτέ από ζακυνθινά νεροκρέμμυδα και άρωμα
από φουντούκι και λεμόνι

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΦΙΛΕΤΟ 32

με πουρέ αγκινάρας, αλμυρίκια τουρσί
και beurre blanc από καπνιστά μύδια

ΑΣΤΑΚΟΣ 58

ψητός και ραβιόλι από την δαγκάνα του
με σαμπαγιόν καρότο και μελισσόχορτο

ΑΡΝΙ 36

μαγειρεμένο με δύο τρόπους, πουρέ μελιτζάνας,
ντομάτα και γιαούρτι

ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ 38

με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με τρούφα
και σάλτσα κρασιού αυγουσιάτη

ΚΟΚΟΡΑΣ 32

με υφές κολοκυθιού, γραβιέρα ζακύνθου
και σάλτσα από το ψήσιμό του αρωματισμένη
με μαντζουράνα

ΠΑΤΑΤΑ 24

μαγειρεμένη «γιαχνί», μελιτζάνα, κρέμα κεφίρ
και κολοκύθι



Ε Π Ι Δ Ο Ρ Π Ι Α



ΖΑΚΥΝΘΙΝΗ ΦΡΥΓΑΝΙΑ 17
με παγωτό κανέλα

ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ 17
σεμιφρέντο με φιστίκι και βερίκοκο

ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 18
με αλμυρή καραμέλα, φιστίκια
και παγωτό βανίλια

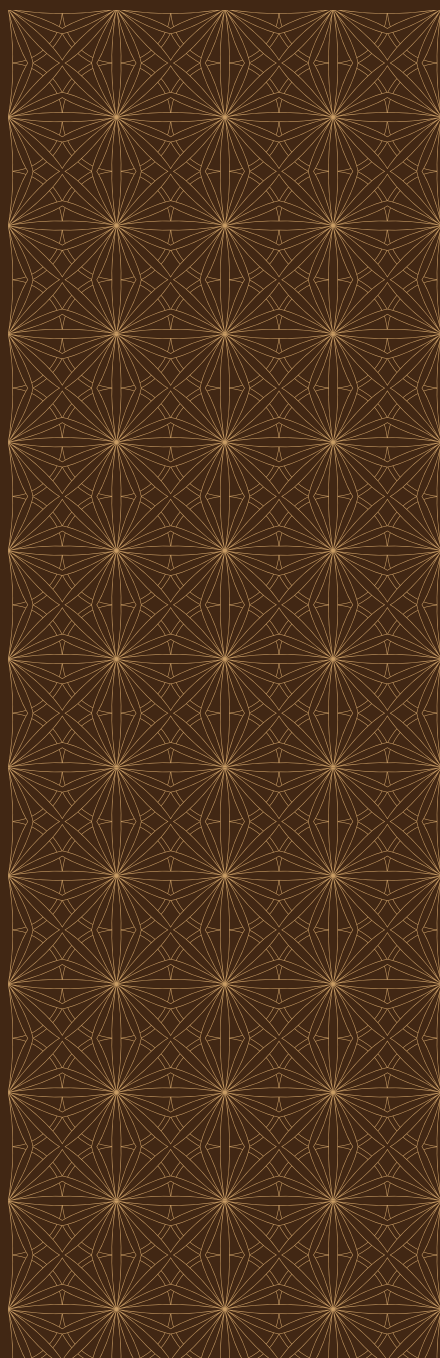
ΑΝΑΝΑΣ 16
με κόλιανδρο και vegan sorbet καρύδα

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο,
για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Ξένος



degustation
menu

GO
WITH
THE
FLOW 120 €





VEGAN MENU

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ 18

ΣΑΛΑΤΕΣ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΑΛΑΤΑ ΠΕΠΟΝΙ 19
σαλατικά εποχής, βινεγκρέτ από κρασί μελίτινο
και καραμελωμένα καρύδια

ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ 18
με ψημένα και ωμά ντοματίνια, sorbet
από πέστο λιαστής ντομάτας και καρπούζι

ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ 21
με αγριοράπανο και ντόπια λεμόνια τουρσί

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ ΨΗΤΗ 25
με πουρέ καραμελωμένης σελινόριζας, βελουτέ από ζακυνθινά
νεροκρέμμυδα, άρωμα από φουντούκι και λεμόνι

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ 24
με υφές κολοκυθιού, κράμπλ μυρωδικών και σάλτσα
από το ψήσιμό του αρωματισμένη με μαντζουράνα

ΠΑΤΑΤΑ 24
μαγειρεμένη “γιαχνί”, μελιτζάνα και κολοκύθι

ΡΙΖΟΤΟ 18
με κρέμα κόκκινης πιπεριάς, σπαράγγι
και βατόμουρο

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΑΝΑΝΑΣ 17
με κόλιανδρο και vegan sorbet καρύδα

ΠΕΠΟΝΙ 17
καρπάτσιο με άρωμα μοσχολέμονο και σορμπέ φράουλα