



**SELENE**  
**MEZE & WINE**

Ψωμί κατ' άτομο € 2,00 Bread per person

**ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

**APPETIZERS**

**Σούπα** 11,00  
κουνουπίδι βελουτέ, ψίχα καβούρι,  
λάδι κουρκουμά

**Soup**  
velouté cauliflower, crab crumbs,  
turmeric oil

**Σαντορινιά Σαλάτα** 10,00  
ντοματίνια, κατσούνι, κάπαρη, καπαρόφυλλα,  
μους σκοτύρι και κριθαροκουλούρα

**Santorini Salad**  
mini tomatoes, katsouni, capers, caper leaves,  
skotiri cheese mousse & rusk barley bread

**Πράσινη Σαλάτα** 9,50  
φράουλες, Νιότικη γραβιέρα,  
Κυκλαδίτικη λούτζα, βινεγκρέτ σαμπάνιας

**Green Salad**  
strawberries, gruyere from Ios island,  
Cycladic loutza, champagne vinaigrette

**Τοματοκεφτέδες- Σαντορινιά Φάβα** 8,50  
ντοματίνια, κρεμμύδι, δυόσμος,  
Σαντορινιά φάβα, μαγιονέζα κάπαρης

**Tomato fritters-Santorinian Fava**  
Santorini mini tomatoes, onion,  
spearmint, Santorinian fava, caper mayonnaise

**Ντολμαδάκι** 11,50  
πλιγούρι, μυρωδικά,  
αβγολέμονο, ζελέ μοσχολέμονο

**Dolmadaki**  
bulgur, herbs,  
egg & lemon sauce, lime jelly

**Ταρτάρ Ψαριού** 10,50  
λαχανικά, τσίλι, εσπεριδοειδή,  
δυόσμος

**Fish Tartar**  
vegetables, chili, citrus fruits  
spearmint

**Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα** 12,00  
ρόδι και καλαμάρι σωτέ

**Smoked Eggplant Salad**  
pomegranate & sautéed squid

**Μύδια** 9,50  
φινόκιο, τσίλι, μοσχολέμονο

**Mussels**  
fennel root, chili pepper, lime

**Ποικιλία Κυκλαδίτικων Τυριών** 12,00  
4 διαφορετικά τυριά

**Cycladic cheese platter**  
4 different cheese

€

## ΚΥΡΙΩΣ

### ***Ριζότο***

μανιτάρια, σύγκλινο,  
κρέμα ανθότυρο, αγριοθύμαρο

13,50

### ***Γιουβέτσι με θαλασσινά***

γαρίδες, καλαμάρι, μύδια,  
σαφράν, σαλάμι Λευκάδας

18,50

### ***Ραβιόλες***

γεμιστές με μουσελίν γαρίδας και γραβιέρα,  
γαρίδα, φρέσκο βασιλικό, σκόρδο,  
παλαιωμένο μπράντυ

18,00

### ***Τσιπούρα Σωτέ***

χόρτα εποχής, πουρές αρακά, λαχανικά

19,00

### ***Μυλοκόπι***

ζωμός ψαριού στυλ κακαβιά, κολοκυθάκια,  
κρόκο Κοζάνης

19,00

### ***Κοτόπουλο***

ντομάτα, κάπαρη, καπαρόφυλλα

15,00

### ***Ψαρονέφρι***

πουρές σελινόριζας, μοσχολέμονο, ματζουράνα

16,00

### ***Μπιφτεκάκια***

μοσχάρι- αρνί, Ροδίτικη πίτα  
σαλάτα στυλ ταμπουλέ, τζατζίκι

16,50

### ***Αρνάκι Φρικασέ***

χόρτα εποχής, σπαράγγια

18,00

## MAIN COURSES

### ***Risotto***

mushrooms, siglino (smoked pork loin)  
anthotiro cheese cream, wild thyme

### ***Seafood youvetsi***

shrimps, squid, mussels,  
saffron, salami from Lefkada island

### ***Ravioli***

stuffed with shrimp mousseline & gruyere,  
shrimp, fresh basil, garlic,  
aged brandy

### ***Dorado Sautéed***

seasonal wild greens, green pea puree,  
vegetables

### ***Croaker***

kakavia (fish broth), zucchini,  
saffron from Kozani

### ***Chicken***

tomato, caper, caper leaves

### ***Pork Tenderloin***

celery root puree, lime marjoram

### ***Mini Greek Burgers***

beef-lamb, traditional pie from Rhodes,  
tabbouleh style salad, tzatziki

### ***Lamb Fricassee***

Seasonal wild greens, asparagus