



SELENE

MEZE & WINE

	€	
Ψωμί κατ' άτομο	2,00	Bread per person
ΟΡΕΚΤΙΚΑ		APPETIZERS
Σαντορινιά σαλάτα ντοματίνια, κατσούνι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, σκοτύρι και κριθαροκουλούρα	10,00	Santorini salad mini tomatoes, katsouni, capers, caper leaves, skotiri cheese & rusk barley bread
Πράσινη σαλάτα σπανάκι, κυκλαδίτικη λούζα, γραβιέρα Ίου, αποξηραμένα σύκα, πετιμέζι	9,00	Green salad spinach, Cycladic loutza , gruyere from Ios, dried figs, grape syrup
Τοματοκεφτέδες ντοματίνια, κρεμμύδι, δυόσμος, κρέμα γιαουρτιού	8,00	Tomato fritters Santorini mini tomatoes, onion, spearmint, yogurt cream
Παπουτσάκι 'από τον τόπο σου' λευκή μελιτζάνα, σαντορινιό λουκάνικο, αυγό στους 65 °C , σάλτσα ντομάτας, μπεσαμέλ, γραβιέρα	9,50	"Papoutsaki" white eggplant, santorini sausage, poached egg, tomato sauce, béchamel, gruyere
Ντολμαδάκι Τόνου κινόα, μυρωδικά, μαραθόριζα, πράσινη ταραμοσαλάτα	11,50	Tuna dolmadaki quinoa, herbs, fennel root, green carp roe salad
Ταρτάρ ψαριού σαλάτα ντοματοκεφτέ, τσίλι, λάιμ λαδολέμονο δυόσμου	10,50	Fish tartar tomato – onion salad , chili, lime Greek extra virgin olive oil & lemon sauce with spearmint
Μπρουσκέτα σαρδέλα ψητή, πιπεριά Φλωρίνης, μους ελιάς, κρεμμύδι	8,50	Bruschetta grilled sardines, red sweet pepper from Florina, black olive mousse, onion
Γούνα μαριναρισμένος κολιός σε αγουρέλαιο, μελιτζανοσαλάτα	10,00	Youna marinated mackerel in Greek extra virgin olive oil, eggplant salad
Χταπόδι κρέμα φάβας, σαλάτα παντζάρι, υφές παντζάρι	16,00	Octopus Santorini fava cream, beet root salad, beet root textures variety
Ποικιλία Κυκλαδίτικων Τυριών 4 διαφορετικά τυριά	12,00	Cycladic cheese platter 4 different cheese



S E L E N E
M E Z E & W I N E

€

ΚΥΡΙΩΣ

Ριζότο ταρτούφο 13,00
κρέμα μανιταριών, πορτσίνι,
γραβιέρα

Γιουβέτσι με θαλασσινά 18,50
γαρίδες, καλαμάρι, μύδια,
σαφράν, λουκάνικο Λευκάδας

Χυλοπίτες 12,00
σύγκλινο, μανιτάρια,
τυρί Σαν Μιχάλη

Μυλοκόπι 19,00
κακαβιά, κολοκυθάκια,
κρόκο Κοζάνης

Σουβλάκι 13,50
χοιρινό λαιμός,
χωριάτικη σαλάτα, γιαούρτι

Ψαρονέφρι 16,00
φάβα, λιαστή ντομάτα,
μπέμπι σαλάτα

Μπιφτεκάκια 16,50
μοσχάρι – αρνί, Ροδίτικη πίτα,
σαλάτα ταμπουλέ, τζατζίκι

Αρνάκι κλέφτικο 18,00
σιφνέικη ρεβιθάδα,
χωριάτικο φύλλο

MAIN COURSES

Mushroom risotto
mushroom cream, porcini,
gruyere

Seafood youvetsi
shrimps, squid, mussels,
saffron, sausage from Lefkada island

Chilopites pasta
siglino (cured & smoked pork), mushrooms,
gruyere

Croaker
kakavia (fish broth) , zucchini,
saffron from Kozani

Skewer
pork neck,
Greek salad, yogurt

Pork tenderloin
Santorini fava cream, sundried tomato,
baby salad

Mini Greek burgers
beef – lamb, traditional pie from Rhodes,
taboulech salad, tzatziki sauce

Kleftiko lamb
chick peas from Sifnos island,
traditional pastry