

Ψωμί κατ' άτομο

€
2,00

Bread per person

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Κρύα σούπα

σούπα ντομάτας, μους ξινοτύρι,
φρέσκος βασιλικός

11,00

Cold soup

tomato soup, xinotiri cheese mousse,
fresh basil

Σαντορινιά Σαλάτα

ντοματίνια, κατσούνι, κάπαρη, καπαρόφυλλα,
μους σκοτύρι και κριθαροκουλούρα

10,00

Santorini Salad

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

Πράσινη Σαλάτα

πεπόνι, Νιότικη γραβιέρα,
Κυκλαδίτικη λούτζα, βινεγκρέτ σαμπάνιας

9,50

Green Salad

melon, gruyere from Ios island,
Cycladic loutza, champagne vinaigrette

Τοματοκεφτέδες- Σαντορινιά Φάβα

ντοματίνια, κρεμμύδι, δυόσμος,
Σαντορινιά φάβα, μαγιονέζα κάπαρης

8,50

Tomato fritters-Santorinian Fava

Santorini mini tomatoes, onion,
spearmint, Santorini fava, caper mayonnaise

Ντολμαδάκι

πλιγούρι, μυρωδικά,
αβγολέμονο, ζελέ μοσχολέμονο

11,50

Dolmadaki

bulgur, herbs,
egg & lemon sauce, lime jelly

Ταρτάρ Ψαριού

λαχανικά, τσίλι, εσπεριδοειδή,
δυόσμος

10,50

Fish Tartar

vegetables, chili, citrus fruits
spearmint

Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα

ρόδι και καλαμάρι σωτέ

12,00

Smoked Eggplant Salad

pomegranate & sautéed squid

Μύδια

φινόκιο, τσίλι, μοσχολέμονο

9,50

Mussels

fennel root, chili pepper, lime

Ποικιλία Κυκλαδίτικων Τυριών

4 διαφορετικά τυριά

12,00

Cycladic cheese platter

4 different types of cheese



SELENÉ
MEZE & WINE

€

ΚΥΡΙΩΣ

Ριζότο «γεμιστά» χυμός ντομάτας, κολοκυθάκι, κόκκινη πιπεριά, κουκουνάρι, σταφίδες	13,50
Γιουβέτσι με θαλασσινά γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, σαφράν, σαλάμι Λευκάδας	18,50
Παπαρδέλες «σαγανάκι» γαρίδες, ντομάτα, φέτα	18,00
Σπαγγέτι «καρμπονάρα» αβγό, παστοურμάς	15,00
Τσιπούρα Σωτέ χόρτα εποχής, πουρές αρακά, λαχανικά	19,00
Μυλοκόπι ζωμός ψαριού στυλ κακαβιά, κολοκυθάκια, κρόκο Κοζάνης	19,00
Κοτόπουλο φρούτα σχάρας (αχλάδι, ροδάκινο, πεπόνι, καρπούζι)	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 "yemista" tomato juice, zucchini, red pepper pine nuts, raisins
Seafood "youvetsi" shrimps, squid, mussels, saffron, salami from Lefkada island
Pappardelle "saganaki" shrimps, tomato, feta cheese
Spaghetti "carbonara" egg, pastourma (cured beef)
Dorado Sautéed seasonal wild greens, green pea puree, vegetables
Croaker kakavia (fish broth), zucchini, saffron from Kozani
Chicken grilled fruits (pear, peach, melon, watermelon)
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