



SELENE

MEZE & WINE

€

Ψωμί κατ' άτομο

2,00

Bread per person

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Σαντορινιά σαλάτα

ντοματίνια, κατσούνι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, σκοτύρι και κριθαροκουλούρα

9,00

Santorini salad

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

Πράσινη σαλάτα

σπανάκι, κυκλαδίτικη λούζα, γραβιέρα Ίου, αποξηραμένα σύκα, πετιμέζι

8,50

Green salad

spinach, Cycladic loutza, gruyere from Ios, dried figs, grape syrup

Χορτοκεφτέδες

σαντορινιό κολοκυθάκι, σπανάκι, μυρωδικά, σως γιαούρτι

7,00

Zucchini & spinach croquettes

Santorini zucchini, spinach, herbs, yogurt sauce

Παπουτσάκι 'από τον τόπο σου'

λευκή μελιτζάνα, σαντορινιό λουκάνικο, αυγό στους 65°, σάλτσα ντομάτας

8,50

"Papoutsaki"

white eggplant, santorini sausage, poached egg, tomato sauce

Ντολμαδάκι Τόνου

κινόα, μυρωδικά, μαραθόριζα, πράσινη ταραμοσαλάτα

10,50

Tuna dolmadaki

quinoa, herbs, fennel root, green carp roe salad

Ταρτάρ ψαριού

"πάπλωμα" σαλάτας ντοματοκεφτέ, λαδολέμονο δυόσμου

9,50

Fish tartar

tomato fritter salad "coverlet", Greek extra virgin olive oil & lemon sauce with spearmint

Μπρουσκέτα

σαρδέλα ψητή, πιπεριά Φλωρίνης, μους ελιάς, κρεμμύδι

8,00

Bruschetta

grilled sardines, red sweet pepper from Florina, black olive mousse, onion

Γούνα

μαριναρισμένος κολιός σε αγουρέλαιο, μελιτζανοσαλάτα

9,50

Youna

marinated mackerel in Greek extra virgin olive oil, eggplant salad

Μύδια αχνιστά

αλμυρίκια, ασύρτικο, λεμόνι, τσιλι

9,00

Steamed mussels

tamarix greens, Santorini assyrtiko wine, lemon, chilli

Χταπόδι

κρέμα φάβας, σταμναγκάθι, παντζάρι

14,00

Octopus

Santorini fava cream, stamnagathi greens, beet root

Ποικιλία Κυκλαδίτικων Τυριών

4 διαφορετικά τυριά, ζελέ κρασιού, κριτσίνια

8,00

Cycladic cheese platter

4 different cheese, wine jelly, barley sticks



SELENÉ

MEZE & WINE

€

ΚΥΡΙΩΣ

Ριζότο γεμιστά ντοματίνια, πιπεριά, κολοκυθάκι, φέτα, δυόσμος	12,00
Γιουβέτσι με θαλασσινά γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, σαφράν, λουκάνικο Λευκάδας	18,50
Παστίτσιο κιμάς καλαμάρι – χταπόδι, σάλτσα ντομάτας, μπεσαμέλ μελάνι	12,00
Χυλοπίτες σύγκλινο, μανιτάρια, τυρί Σαν Μιχάλη	11,00
Μυλοκόπι κακαβιά, κολοκυθάκια, κρόκο Κοζάνης	19,00
Σουβλάκι χοιρινό λαιμός, χωριάτικη σαλάτα, γιαούρτι	12,50
Κοτόπουλο στιφάδο πουρέ πατάτας, σάλτσα κρεμμύδι, δεντρολίβανο	12,00
Ψαρονέφρι φάβα, λιαστή ντομάτα, κρέμα γραβιέρας Νάξου	15,00
Μπιφτεκάκια μοσχάρι – αρνί, Ροδίτικη πίτα, σαλάτα ταμπουλέ, τζατζίκι	16,50
Αρνάκι κλέφτικο σιφνέικη ρεβιθάδα, χωριάτικο φύλλο	17,00

MAIN COURSES

Vegetable risotto mini tomatoes, red sweet pepper, zucchini, feta cheese, spearmint
Seafood youvetsi shrimps, squid, mussels, saffron, sausage from Lefkada island
Pasticcio minced squid-octopus, tomato sauce, béchamel with cuttlefish ink
Chilopites pasta siglino (cured & smoked pork), mushrooms, San Michali cheese from Syros island
Croaker kakavia (fish soup), zucchini, saffron from Kozani
Skewer pork neck, Greek salad, yogurt
Chicken stew (stifado) potato puree, onion sauce, rosemary
Pork tenderloin Santorini fava cream, sundried tomato, Naxos gruyere cream
Mini Greek burgers beef – lamb, traditional pie from Rhodes, tabouleh salad, tzatziki sauce
Kleftiko lamb chick peas from Sifnos island, traditional pastry