



SELENE

€

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟΣ ΚΗΠΟΣ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ/ ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΠΙΚΛΑ/ ΧΙΟΝΙ ΑΠΟ ΧΛΩΡΟ ΤΥΡΙ/ ΠΕΣΤΟ ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ	19,00	SANTORINI GARDEN MINI SANTORINI TOMATOES/ PICKLED CUCUMBER/ CHLORO CHEESE SNOW/ SUNDRIED TOMATO PESTO
ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΟ ΣΠΙΝΙΑΛΟ ΧΤΑΠΟΔΙ/ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ/ ΜΥΛΟΚΟΠΙ/ ΑΧΙΝΟΣ/ ΓΑΥΡΟΣ /ΟΣΤΡΑΚΑ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΚΙΤΡΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ	30,00	CYCLADIC "SPINIALO" OCTOPUS/ BOTTARGA/ CROACKER/ SEA URCHIN/ HORNBEAM/SHELLFISH YELLOW PEPPER SAUCE
ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΑΡΤΑΡ/ ΚΟΛΟΡΑΜΠΙ/ ΜΟΥΣ ΓΑΡΙΔΑΣ/ ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΓΟΝΟΣ ΧΕΛΙΟΥ/ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ	26,00	SHRIMPS SHRIMP TARTAR/ KOHLRABI/ SHRIMP MOUSSE/ GLAZED EEL OFFSPRING/ SMOKED METSOVONE CHEESE SAUCE
ΚΑΛΑΜΑΡΙ-ΦΑΒΑ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΩΤΕ/ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ ΦΑΒΑ/ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΧΤΕΝΙΑ/ ΛΕΜΟΝΙ ΚΟΝΦΙ/ ΣΩΤΕ ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ/ ΖΩΜΟΣ ΜΥΔΙΟΥ	25,00	SQUID-FAVA SAUTÉED SQUID/ SANTORINIAN FAVA/ DRIED SCALLOPS/ LEMON CONFIT/ SAUTÉED BRUSSELS SPROUTS/ MUSSEL BROTH
ΣΚΟΥΜΠΡΙ-ΦΙΝΟΚΙΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ/ ΞΥΝΟΓΑΛΟ ΦΙΝΟΚΙΟ ΣΤΥΛ ΡΙΖΟΤΟ /ΑΒΓΑ ΡΕΓΓΑΣ	23,00	MACKEREL-FENNEL ROOT MARINATED MACKEREL/ XINOGALO (SOUR MILK)/ FENNEL ROOT RISOTTO STYLE/ HERRING EGGS
ΣΑΡΔΕΛΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΣΑΡΔΕΛΑΣ/ ΛΑΡΔΙ/ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΟΝΦΙ/ ΚΡΙΤΑΜΟ/ ΠΑΤΖΑΡΙ/ ΖΩΜΟΣ ΑΠΟ ΧΡΕΝΟ	21,00	SMOKED SARDINES SARDINE CARPACCIO/ LARD/ ONION CONFIT/ SEA FENNEL/BEET ROOT/ HORSERADISH BROTH
ΑΒΓΟ-ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΚΡΟΚΟΣ ΑΒΓΟΥ/ ΞΙΝΟΧΟΝΤΡΟΣ / ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΩΤΕ/ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ/ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ	26,00	EGG-ASPARAGUS EGG YOLK/ SOUR FRUMENTY/ SAUTÉED ASPARAGUS/ SMOKED EEL/ ARSENIKO FROM NAXOS CHEESE SAUCE



SELENE

€

ΛΑΒΡΑΚΙ

ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΩΤΕ/ ΚΟΥΝΟΥΠΙΑΔΙ/
ΠΕΣΤΟ ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΟ/
ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΜΑΡΑΘΟ

39,00

SEA BASS

SAUTÉED SEA BASS/ CAULIFLOWER/
GRAPE VINE LEAF PESTO/
FENNEL ROOT SAUCE

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΛΑΔΙ ΑΠΟ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ/
ΠΡΑΣΣΟ/ ΚΑΝΕΛΟΝΙ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΑΙΟΛΙ/
ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΞΙΝΟΛΑΧΑΝΟ

43,00

AEGEAN CODFISH

GREEK PROSCIUTTO OIL/ LEEK/
POTATO CANNELLONI WITH AIOLI/
SAUERKRAUT SAUCE

ΚΟΚΟΡΑΣ

ΜΠΟΥΤΙ-ΣΤΗΘΟΣ ΜΕΣΑ ΣΤΗ ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΤΟΥ/
ΠΑΤΑΤΑ ΚΟΝΦΙ/ ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΡΑΜΕΛΙΖΕ/
ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΟΡΑ/ ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΕΤΣΑ

39,00

ROOSTER

WING STUFFED WITH LEG & BREAST/
POTATO CONFIT/ CARAMELIZED POTATO PUREE/
ROOSTER STOCK/ CRISPY SKIN

ΠΙΤΣΟΥΝΙ - ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ

ΠΙΤΣΟΥΝΙ ÉTOUFFE/ ΣΥΚΩΤΑΚΙΑ ΠΑΡΦΕ/
ΤΟΠΙΝΑΜΠΟΥΡ ΚΟΝΦΙ & ΠΟΥΡΕΣ/
ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΠΙΤΣΟΥΝΙ

45,00

PIGEON - TOPINAMBUR

PIGEON ÉTOUFFE / CHICKEN LIVER PARFAIT/
TOPINAMBUR CONFIT & PUREE/
PIGEON STOCK

ΑΡΝΙ - ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

ΑΡΝΙ/ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΜΕ ΠΙΑΣΤΑ ΜΑΥΡΗΣ ΕΛΙΑΣ/
ΠΟΥΡΕΣ ΑΠΟ ΡΕΒΥΘΑΔΑ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ/
ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΡΝΙ ΜΕ ΡΙΓΑΝΗ

43,00

LAMB - EGGPLANT

LAMB/ EGGPLANT WITH BLACK OLIVE PASTE/
CHICK PEAS PUREE WITH SESAME PASTE/
LAMB SAUCE WITH OREGANO

ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO

ΧΟΙΡΙΝΟ (ΚΟΝΤΡΑ) ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΨΩΜΙΟΥ/
ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ ΣΥΚΗΣ-ΗΜΙΛΙΑΣΤΑ
ΠΑΤΖΑΡΙΑ ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ/
ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΕΛΙΛΩΤΟ

44,00

PORK IBERICO

PORK WITH BREAD CRUST/
FIG LEAVES PANNA COTTA- SEMIDRIED BEET
ROOT GLAZED WITH ROSE/
PORK SAUCE WITH MELILOTHUS

ΜΟΣΧΑΡΙ

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΣΑΤΕ/ ΣΠΙΝΑΚΙ/
ΚΑΡΟΤΑ ΣΕ ΥΦΕΣ/
ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΟΤΟΥ REDUCTION

45,00

BEEF

MARINATED IN SATAY/ SPINACH/
CARROT TEXTURES/
REDUCTION CARROT SAUCE