



# SELENE

ΤΡΙΑΛΟΓΙΑ ~ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΒΓΑ ΡΕΓΚΑΣ & ΠΟΥΡΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ~ ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ ΜΕ ΖΕΛΕ ΑΒΓΟΤΑΡΑΧΟΥ ~ ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΗ & ΑΒΓΑ ΑΧΙΝΟΥ ΜΕ ΑΦΡΟ ΛΑΙΜ	€ 16,50	TRILOGY ~ FISH ROE WITH HERRING EGGS & BEETROOT PUREE ~ SANTORINI ZUCCHINI WITH BOTARGA JELLY ~ CLAM AND SEA URCHIN WITH LIME FOAM
ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ ΣΑΛΑΤΑ 2011 (ΤΟΜΑΤΑΚΙ, ΚΑΤΣΟΥΝΙ, ΚΑΠΑΡΗ, ΕΛΙΕΣ, ΠΟΥΔΡΑ ΧΛΩΡΟ & ΣΟΡΜΠΕ ΣΑΛΑΤΑΣ)	14,00	SANTORINI SALAD 2011 (MINI TOMATO, CUCUMBER, CAPER, OLIVES, CHLORO POWDER & SALAD SORBET)
ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ & ΕΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ	15,00	GREEN SALAD WITH STRAWBERRIES & XINOMIZITHRA CHEESE IN A BASIL CRUST
ΚΡΥΑ ΣΟΥΠΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΝΙΟΤΙΚΟ ΤΥΡΙ	15,50	COLD TOMATO SOUP WITH NΙΟΤΙΚΟ CHEESE ICE CREAM
ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΠΕΤΡΟΨΑΡΑ & ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ	19,00	ROCK FISHES & LANGOUSTINE SOUP
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΦΑΒΑ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΗ & ΦΛΕΙΚΣ ΑΠΟ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ	17,50	SQUIDS WITH SMOKED FAVA & CUTTLEFISH'S INK FLAKES
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΟΡΤΥΚΙ & ΚΟΥΣΚΟΥΣΕΛΑ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	19,00	SMOKED QUAIL & KOUSKOUSELA ON CRISPY POTATOES
ΤΡΑΧΑΝΑΣ (ΣΤΥΛ ΡΙΖΟΤΟ) ΜΕ ΓΛΥΚΑΔΙΑ & ΘΥΜΑΡΙ	17,00	FRUMENTY (RISOTTO-STYLE) WITH LAMB SWEETBREADS & THYME



# SELENE

ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΠΟΥΔΡΑ ΦΕΤΑΣ	€ 23,00	VEGETABLES RISOTTO WITH FETA CHEESE POWDER
~		~
ΣΟΥΠΙΑ ΨΗΤΗ ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ & ΤΟ ΜΕΛΑΝΙ ΤΗΣ	29,00	GRILLED CUTTLEFISH WITH FRUMENTY & THE CUTTLEFISH INK
~		~
ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ & ΧΟΡΤΑ	33,00	ÆGEAN COD FISH WITH SWEET POTATOES & WILD GREENS
~		~
ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΣΚΟΡΔΑΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ & ΓΕΜΙΣΤΟΥΣ ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΥΣ	28,00	SEA BASS & ZUCCHINI WITH GARLIC WITH STUFFED ZUCCHINI FLOWERS
~		~
ΚΟΚΟΡΑΚΙ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ, ΜΙΚΡΑ ΚΑΝΕΛΟΝΙ & ΑΦΡΟ ΕΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑΣ	27,00	COCKEREL WITH TOMATO, SMALL CANNELLONI & XINOMIZITHRA CHEESE FOAM
~		~
ΚΟΥΝΕΛΙ ΚΟΝΦΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ	28,00	RABBIT CONFIT WITH MUSHROOMS & TRADITIONAL PASTA
~		~
ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΧΟΡΤΑ & ΑΦΡΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	30,00	LAMB WITH SPRING WILD GREENS & LEMON FOAM
~		~
ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΟΝΦΙ & ΠΟΥΡΕ ΜΗΛΟΥ	30,00	PIGLET WITH ORANGE CONFIT & APPLE PUREE