



Selene Restaurant Η ΝΕΑ ΦΑΣΗ ΕΝΟΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Εσπιατόριο αναφοράς όχι μόνο για τη γαστρονομική εξέλιξη της Σαντορίνης, αλλά και για την ανάδειξη της ελληνικότητας στο fine dining στερέωμα της χώρας, η ιστορική «Σελήνη» γιορτάζει τα 36 χρόνια της περνώντας σε μια νέα, ολότελα δημιουργική φάση. Με μάστορα τον πολυβραβευμένο, μισελενάτο και χρυσοσκουφάτο σεφ Έκτορα Μποτρίνι, η «Σελήνη» ετοιμάζεται να ρίξει νέο φως στον γαστρονομικό χάρτη της χώρας, με μια από τις πιο πηχρές συνεργασίες των τελευταίων ετών να δίνει το ρυθμό. Δημοφιλείς σπεσιαλιτέ του σπουδαίου σεφ θα βρουν τη θέση τους στα φετινά μενού, με πιάτα όπως η περίφημη νεραντζοσαλάτα με ξιφία να δίνει και εδώ τον γευστικό τόνο, ενώ η προχωρημένη εκδοχή του ντοματοκεφτέ, αλλά και τα μακαρόν φάβας με καπνιστό χέλι και κάρπαρη, ή η καρμπονάρα με πνιακή λούζα και σαντορινιά φιστίκια Αιγίνης πλέκουν τον μίτο μιας συναρπαστικής γαστρονομικής εμπειρίας.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Φηρά (ξεν. «Katikies Garden»), 2286440900, www.selene.gr, [f Selene Restaurant](https://www.facebook.com/SeleneRestaurant), [i Selene_Restaurant](https://www.instagram.com/Selene_Restaurant)

Chef's tip

«Τη μεγάλη ιστορία της “Σελήνης” στις εξαιρετικές προτάσεις κρασιού αναλαμβάνει να συνεχίσει φέτος ο Master of Wine Γιάννης Καρακάσης, που έχει σχεδιάσει μια εξαιρετική wine list, wine pairings, αλλά και ένα ενδιαφέρον πρόγραμμα wine tastings».

