

MODERN GREEK CUISINE RESTAURANT
OF THE MEDITERRANEAN
AND THE GREEK ISLES

KARL-LIEBKNECHT-STRASSE 3
10178 BERLIN
GERMANY

+49 30 238 283 472
san.ena@radissoncollection.com

[instagram@sanenaberlin](https://www.instagram.com/sanenaberlin)

San Éna

San Éna

STEINOFENBROT

FRISCH GEBACKENE GRIECHISCHE PITA	4.5
SAUERTEIGBROT VON JOCHEN GAUES	5
KNUSPRIGE KNOBLAUCHBRÖTCHEN	5
BROTAUSWAHL	7
MARINIERTE HALKIDIKI OLIVEN	8

DIPS

SAN ENA TZATZIKI <i>eingelegte Gurke, Dill, Evoo Olivenöl</i>	5
GERÄUCHERTER AUBERGINEN DIP <i>Paprikacoulis, geräuchertes Evoo, Fetaschaum</i>	6
FLUFFY TARAMACREME <i>Fischrogen Dip, Bottarga Pulver, Lauch-Öl</i>	6.5
TIROKAFTERI <i>würzige Schafskäsecreme, Paprika, Chili Öl, griechischer Joghurt</i>	7
FAVA <i>gelbe Erbsen, karamellierte Zwiebeln, Kapern, Oregano</i>	6



San Éna

San Éna (aus dem Griechischen: „as one“) ist inspiriert von den vielfältigen Nachbarn des Mittelmeers und den griechischen Inseln, wo Essen, Menschen, Kulturen und Geschmäcker „as one“ zusammenkommen.

San Éna ist ein entspannter, geselliger Ort, der die freundliche Atmosphäre eines modernen Restaurants und einer Bar widerspiegelt.

Es ist ein Platz, an dem man mit der Familie im Restaurant moderne Weine genießt, frisch gebackenes Brot und Mezze mit Freunden teilt oder gesellig bei Cocktails an der Bar zusammenkommt.

Die Speisekarte ist zwanglos, kombiniert jedoch modernes Flair mit einem zeitlosen Ansatz. Durch die Verbindung traditioneller und moderner Kochkunst schafft San Éna die perfekte Balance zwischen kreativen Kompositionen und klassischer Einfachheit.

KALTE MEZZE



MYKONIAN SALAT <i>Tomate, Gurke, Feta, Passe-Pierre Algen, rote Zwiebeln, Kapern, Oliven</i>	10
MAROULI SALAT <i>saisonaler Salat, Zitronen-Evoo-Emulsion, Rettich, Lauch, Graviera-Käse</i>	9
CRETEAN DAKON SALAT <i>Naflpio Weichkäse, Sauerteig-Zwieback, Heirloom-Tomaten, Oliven, Zwiebeln</i>	11
TUNA TARTARE <i>crispy Kadayif, Sesam-Emulsion, griechischer Joghurt</i>	15



HEIßE MEZZE

GEBACKENER BLUMENKOHL <i>Tahini-Joghurt, Röstzwiebeln, Kohlblätter, geräucherter Pfeffer, Granatapfel</i>	14
GEBRATENER HALLOUMI <i>Kadayif-Teig, Chili-Honig, Feigen-Brûlée, Thymian</i>	12
FRIED FETA <i>Filo, Granatapfelmelasse, Minze</i>	12
GIGIA'S HACKBÄLLCHEN <i>Knoblauchjoghurt, Tomatenkompott, Kefalotyri Käse</i>	12



PASTA & REIS



TAGLIATELLE PASTIZADA <i>Lamm- & Rinderragout, Mizithra Käse</i>	17.5
BEEF ORZO <i>geschmortes Rindfleisch, Orzo, Fetaschaum</i>	16
ROTE BETE RISOTTO <i>Ziegenkäse, gebackene Trauben, Haselnuss, Dill</i>	15

BEILAGEN

SKIN ON FRIES <i>Tzatziki-Mayo, Petersilien Crunch</i>	5
ZERDRÜCKTE ZITRONENKARTOFFELN <i>rauchige Rosmarinbutter</i>	5
WILDER BROKKOLI <i>geschlagener Feta, Dill, Kerbel, gerösteter Panko</i>	7
FLACHE BOHNEN <i>krosser Speck, Schweineschwarte, Evoo</i>	7

OFEN & GRILL

RIB EYE 300g <i>Kapern-Zitronen-Salsa</i>	35
SOUTZOUKAKIA <i>gegrilltes Rind- & Schweinehacksteak, Oliven-Joghurdip</i>	14
CYPRIOIT PORK SOUVLA <i>Schweinenacken & -bauch, geräucherter Joghurt, Knoblauch</i>	14
CHICKEN THIGH SOUVLAKI <i>Curry-Mayonnaise, Rucola, Rettich</i>	14
ROASTED SEA BASS <i>Knoblauch 'Beurre Blanc', Avruga Kaviar</i>	33
BLACK TIGER SHRIMPS <i>Tomate, Chili, Oregano</i>	28
KARAMELLISIERTER OCTOPUS <i>getrüffeltes Favabohnenpüree, Chili-Knoblauch-Butter</i>	35
PAPOUTSAKI <i>gefüllte Aubergine, Rinder- & Lammragout, Kefalotyri Käse</i>	14



Alle Speisen werden in einer Küche zubereitet, in welcher Nüsse, Gluten, Milch und andere Allergene nicht ausgeschlossen sind. Wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, informieren Sie uns vor der Bestellung. Informationen über Allergene sind verfügbar.

Alle Preise in EUR und inklusive MwSt.