

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

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.



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. Nur Karten und kontaklose Zahlung



STEINOFENBROT

FRISCH GEBACKENE GRIECHISCHE PITA	6
SAUERTEIGBROT VON JOCHEN GAUES	7
KNUSPRIGE KNOBLAUCHBRÖTCHEN	7
BROTAUSWAHL	10
MARINIERTE HALKIDIKI OLIVEN	9

DIPS

SAN ENA TZATZIKI <i>ingelegte Gurke, Dill, Evoo Olivenöl</i>	7
ALIADA <i>Kartoffeln, Knoblauch, Olivenöl, Brot, Zitrone, marinierte Rote Bete</i>	8
FLUFFY TARAMECREME <i>Fischrogen Dip, Bottarga Pulver, Lauch-Öl</i>	8
TIROKATERI <i>würzige Schafskäsecreme, Paprika, Chili Öl, griechischer Joghurt</i>	8
FAVA <i>gelbe Erbsen, karamellisierte Zwiebeln, Kapern, Oregano</i>	8



KALTE MEZZE

ZUCCHINI SALAT <i>Kirschomaten, Trauben, grüner Apfel, geröstete Pistazien, Tyrokafteri, Zitronen Dressing</i>	17.5
SPINAT-PIE SALAT <i>Babyspinat, Frühlingzwiebel, Dill, Feta, Sesam-Filo, Feta Vinaigrette</i>	15
GREEK SALAT HORIATIKI <i>Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven, Feta, Walnuss, Kapern</i>	19
SEABREAM CEVICHE <i>Kirschtomaten, Oliven, Sellerie, Chilli, Kirchererbsen, griechischer Tiger Milk</i>	15
SEA BASS CARPACCIO <i>Mango - Passionsfrucht Vinaigrette, Gurke, Olivenöl</i>	17
TUNA TARTARE <i>crispy Kadayif, Sesam-Emulsion, griechischer Joghurt</i>	18



HEIßE MEZZE

GEBACKENER BLUMENKOHL <i>Tahini-Joghurt, Röstzwiebeln, Kohlblätter, geräucherter Pfeffer, Granatapfel</i>	16.5
GEBRATENER HALLOUMI <i>Kadayif-Teig, Chili-Honig, Feigen-Brûlée, Thymian</i>	15
GEGRILLTER OCTOPUS <i>Pico de Gallo, Ananas, Granatapfel, Chilli</i>	21
FLAMBIERTER SAGANAKI <i>Gebratener griechischer Kefalotyri, Orangenmarmelade, Zitrone</i>	15



PASTA

TAGLIATELLE PASTIZADA	21
<i>Lamm- & Rinderragout, Mizithra Käse</i>	
BEEF ORZO <i>geschmortes Rindfleisch, Orzo, Fetaschaum</i>	24

BEILAGEN

SKIN ON FRIES <i>Tzatziki, Petersilien Crunch</i>	7
ZERDRÜCKTE ZITRONENKARTOFFELN <i>rauchige Rosmarinbutter</i>	7
COUSCOUS - SALAT <i>Gurke, Tomatenemulsion, Granatapfel, Petersilie</i>	7
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL <i>aufgeschlagener Feta, Dill, Kerbel, ofengebackene Tomaten</i>	9

OFEN & GRILL

RIB EYE 300g <i>Kapern-Zitronen-Salsa</i>	59
GESCHMORTE LAMMSCHULTER <i>Rosmarin & Knoblauch, Zitronen - Olivenöl</i>	65
BIFFTEKI KRITHARAKI <i>Bifteki, cremiges Kriftharaki, griechische, Joghurt</i>	19
CHICKEN THIGH SOUVLAKI <i>Curry - Mayonnaise, Rucola, Rettich</i>	17
ROASTED SEA BASS <i>Knoblauch 'Beurre Blanc', Avruga Kaviar</i>	38
GRIECHISCHE MOUSSAKA <i>Aubergine, Kartoffel, Lamm & Rinderragout, Béchamel</i>	17