

# BONY FISH

— RESTAURANT —

***menu***

---

Specializing in classic seafood cuisine, Bony Fish serves world-class dishes using only the highest quality ingredients delivered fresh to the restaurant each day.

Adding another dimension to your authentic Cretan experience, Bony Fish invites you to taste delicacies harvested from the Aegean Sea and savor dishes expertly prepared by a team of talented chefs who understand the region's ancient marine cuisine.

Executive Chef

*Chronakis Giorgos*





***Raw***

---

---

**Sashimi from Fish of the Day, cauliflower,  
sapphire, ginger, curry,  
green apple, jalapeño**

Σασίμι από ψάρι ημέρας, κουνουπίδι,  
σαλικόρνια, τζίντζερ, κάρυ,  
πράσινο μήλο, χαλαπένιο

24

**Smoked Tuna Tartare, radishes, cucumber,  
pickled mussels, yuzu**

Ταρτάρ καπνιστού τόνου, ραπανάκια,  
αγγούρι, τουρσί μύδια, γιούζου

DF - 24

**Semi-Cured Mackerel sofrito, parsley,  
carob vinegar, black garlic**

Σκουμπρί ημίπαστο σοφρίτο, μαϊντανός,  
ξίδι χαρουπιού, μαύρο σκόρδο

22

**Fresh Marinated Anchovies, pickled okra,  
extra virgin olive oil, bottarga**

Γαύρος φρέσκος μαρινάτος, πίκλες  
μπάμιας, ελαιόλαδο, αυγοτάραχο

18

---

---

**Koilada shrimps, Ossetra caviar, lime,  
balsamic, coriander, extra virgin olive oil**  
Γαρίδες Κοιλάδας, χαβιάρι Ossetra, λάιμ,  
βαλσάμικο, κόλιανδρος, ελαιόλαδο

**GF NF DF - 24**

**Raw oysters, served with lemon,  
olive oil and chili**  
Στρείδια ωμά, με λεμόνι, ελαιόλαδο  
και τσίλι  
12 / piece



# ***Appetizers***

---

---

**Fish Soup (Kakavia) with fish  
of the day, celeriac**

Κακαβιά με ψάρι ημέρας, σελινόριζα

NF GF - 22

**White smoked tarama, Ossetra caviar,  
onion crackers**

Λευκός καπνιστός ταραμάς με χαβιάρι  
Ossetra και κράκερ κρεμμυδιού

H SF - 16

**Seared scallop, staka cream, sun-dried  
tomato, fresh herbs**

Χτένι, στάκα, λιαστή ντομάτα,  
φρέσκα βότανα

12 per piece

**Saganaki tortellini, marinated shrimps,  
feta, spinach, fennel, sea fennel,  
bouillabaisse Sauce**

Τορτελίνι σαγανάκι, μαριναρισμένες  
γαρίδες κοιλάδας, φέτα, σπανάκι,  
μάραθος, αλμύρα, μπουγιαμπέσα

NF - 30

---

---

**Grilled Octopus Escabèche, seasonal greens, chimichurri**

Χταπόδι σχάρας εσκαμπέτσε, χόρτα εποχής, chimichurri

DF GF - 28

**Red Mullet Tempura, dock leaves, smoked tarama, bourdeto sauce**

Μπαρμπούνια σε τεμπούρα, λάπαθα, καπνιστός ταραμάς, σάλτσα μπουρδέτο

28

**Grilled Sardine Fillet, Greek Salad, “savore” sauce**

Σαρδέλα φιλέτο στην σχάρα, χωριάτικη σαλάτα, σάλτσα “σαβόρε”

DF NF - 22

**Grilled squid, warm zucchini & eggplant salad, samphire dressing**

Καλαμάρι σχάρας, ζεστή σαλάτα από κολοκυθάκια, μελιτζάνα, ντρέσινγκ κρίταμο

27

---

---

**Fried calamari, caper berries,  
skordalia mayonnaise**

Καλαμαράκια τηγανητά, καπαρόμηλα,  
μαγιονέζα σκορδαλιά

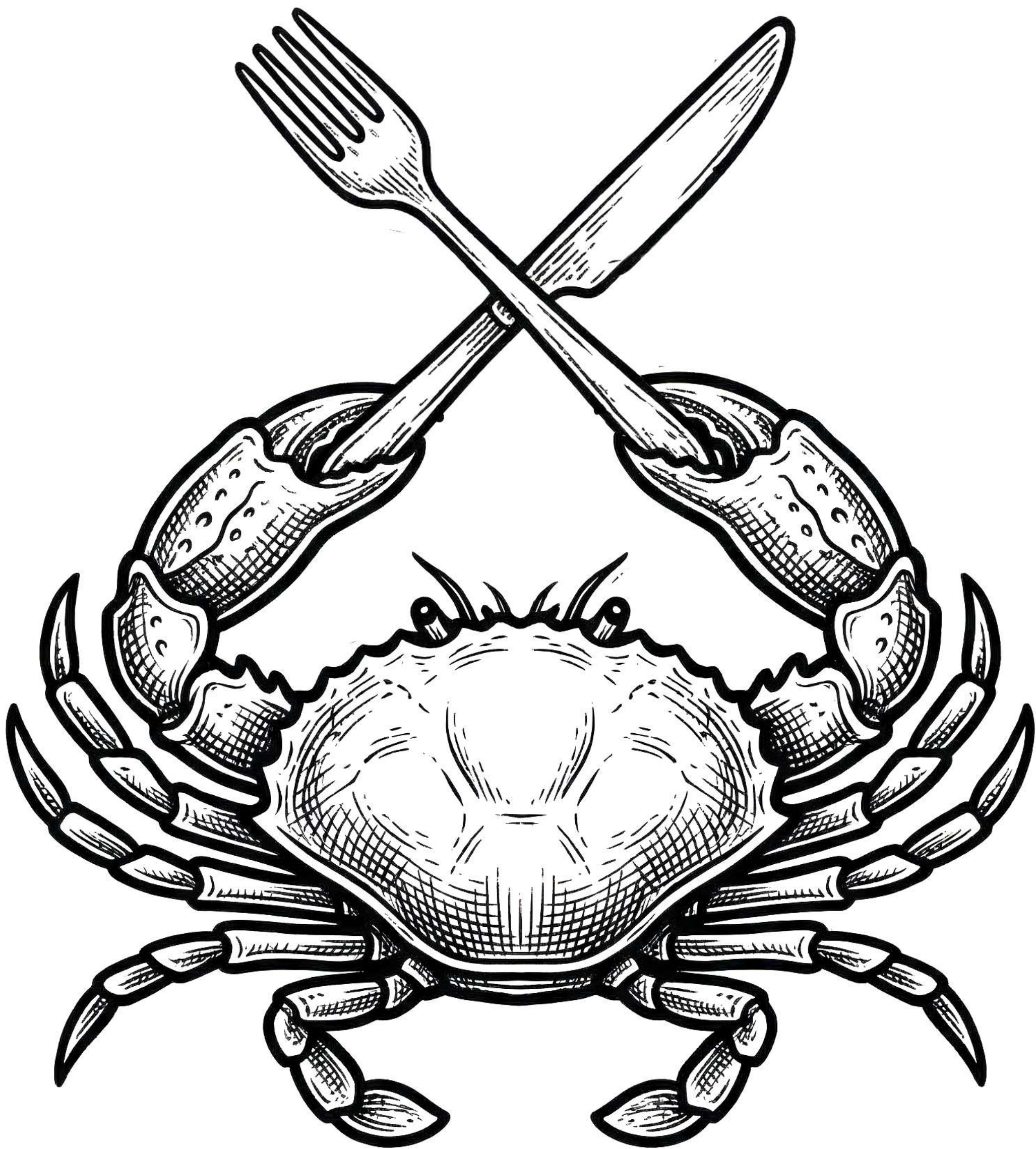
SF DF - 19

**Fried mussel meat, leek, cherry  
tomatoes, curry**

Μύδια από φρέσκια ψίχα τηγανητά με  
πράσο, ντοματίνια, κάρυ

GF NF - 18

---



***Salads***

---

---

**Athenian salad, Elounda crab, carrot,  
cucumber, capers, lime mayonnaise,  
coriander, fresh herbs**

**Αθηναϊκή σαλάτα με καβούρι Ελούντας,  
καρότο, αγγούρι, κάπαρη, μαγιονέζα lime,  
κόλιανδρο, φρέσκα μυρωδικά**

**18**

**Potato salad, smoked eel, pickled onion,  
cherry tomatoes, chives, horseradish,  
capers, Cretan graviera cheese,  
buckwheat, cider vinaigrette**

**Πατατοσαλάτα με καπνιστό χέλι, πίκλα  
κρεμμύδι, ντοματίνια, σχοινόπρασο,  
χρένο, κάπαρη, γραβιέρα Κρήτης,  
φαγόπυρο, cider vinaigrette**

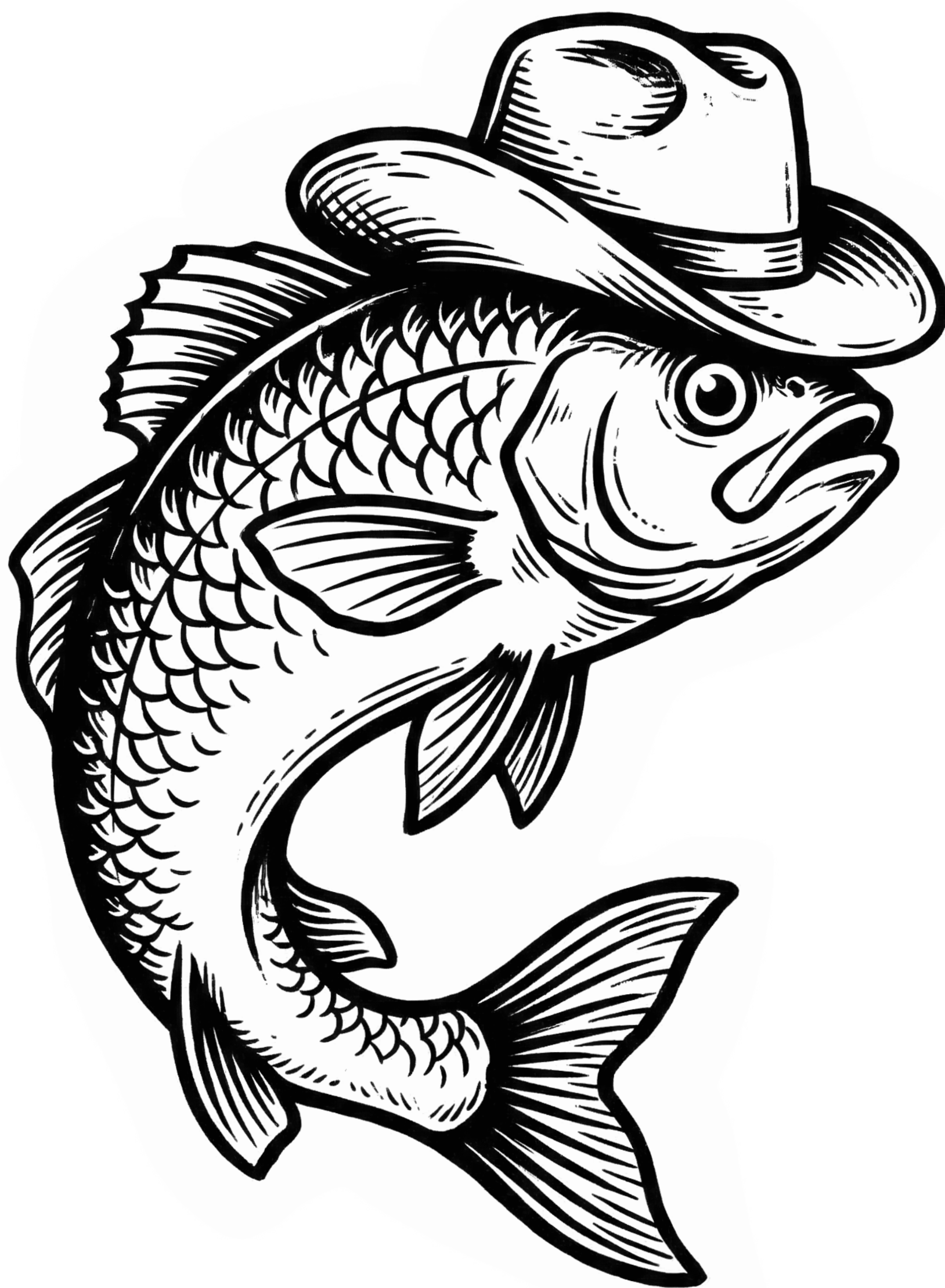
**SF - 18**

**Heirloom tomato (peeled), cherry  
tomatoes, Bottarga, pickled samphire,  
caper berries, sea fennel, Seliano cheese,  
fresh oregano, extra virgin olive oil**

**Ντομάτα ξεφλουδισμένη, ντοματίνια,  
αυγοτάραχο, αλμύρα, καπαρόμηλα,  
κρίταμος, σελιανό τυρί, φρέσκια  
ρίγανη, ελαιόλαδο**

**H VG GF NF SF - 18**

---



***Fish &  
Seafood***

---

---

**Fresh Grilled Fish of the Day, seasonal greens, baked potato and dashi lemon-olive oil dressing**

Φρέσκο ψάρι ημέρας στην σχάρα, χόρτα εποχής με οφτή πατάτα και dressing λαδολέμονο dashi

1kg / 110

**Fresh Fish of the Day, baked in a bread and sea salt crust with fresh herbs and aromatics. Served with sliced potatoes in bianco sauce made with fish stock, garlic, onion, pepper, lemon, and extra virgin olive oil**

Φρέσκο Ψάρι ημέρας μαγειρεμένο σε κρούστα ψωμιού με αλάτι, φρέσκα μυρωδικά, βότανα, συνοδεύεται με πατάτα ροδέλα σε σάλτσα μπιάνκο με ζωμό από ψάρι, σκόρδο, κρεμμύδι, πιπέρι, λεμόνι, ελαιόλαδο

1kg / 130

**Fresh Sea Urchin with Bottarga, spaghetti, onion sauce and chives**

Φρέσκος αχινός με αυγοτάραχο, spaghetti, σάλτσα κρεμμυδιού και σχοινόπρασο

36 / person

---

---

**Lobster with Paccheri Pasta, lobster  
bisque, cherry tomatoes, dill, fresh  
onion and cognac**

Αστακός με paccheri ζυμαρικά, bisque  
αστακού, ντοματίνια, άνηθο, φρέσκο  
κρεμμύδι και κονιάκ

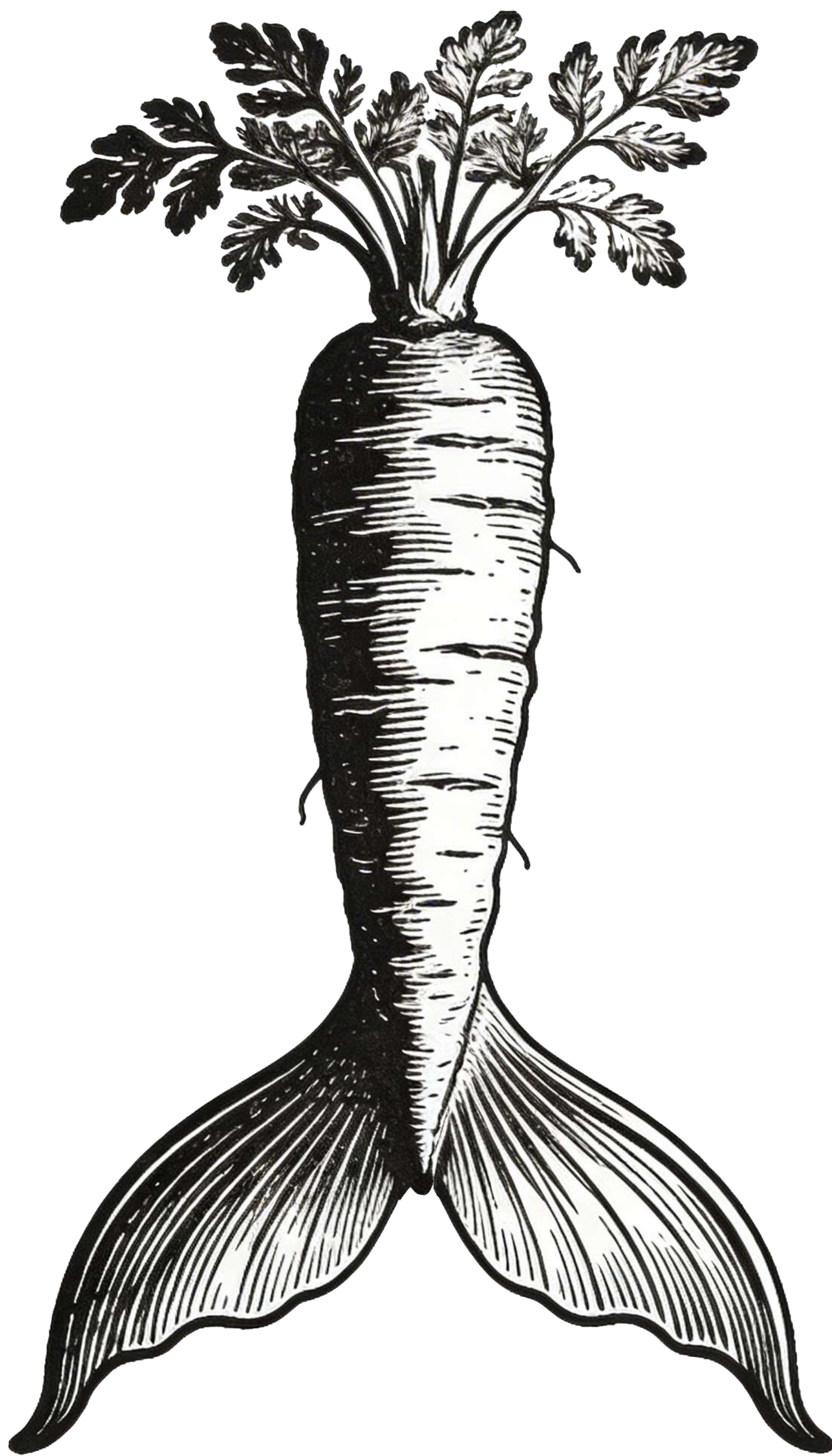
1kg / 130

**Shrimps with Spaghetti or Risotto,  
lobster bisque, cherry tomatoes, dill,  
fresh onion and cognac**

Γαρίδες με Spaghetti ή ριζότο, bisque  
αστακού, ντοματίνια, άνηθο, φρέσκο  
κρεμμύδι και κονιάκ

1kg / 80

---



***Vegetarian  
menu***

---

---

**Tomato soup with basil**  
Ντοματόσουπα με βασιλικό  
H V VG NF GF DF - 10

**Fava beans purée, olive oil  
and fresh herbs**  
Φάβα, ελαιόλαδο και  
φρέσκα μυρωδικά  
H V VG GF NF SF DF - 14

**Seasonal greens, baked potato and  
lemon-olive oil dressing**  
Χόρτα εποχής με οφτή πατάτα και  
dressing λαδολέμονο  
H V VG GF DF SF - 14

**Warm Zucchini & Eggplant Salad,  
samphire dressing**  
Ζεστή σαλάτα από κολοκυθάκια,  
μελιτζάνα, ντρέσινγκ κρίταμο  
H V VG GF DF - 16

---

---

Heirloom tomato (peeled), cherry tomatoes, Bottarga, sea fennel, caper berries, sea fennel, Seliano cheese, fresh oregano, extra virgin olive oil  
Ντομάτα ξεφλουδισμένη, ντοματινιά, αυγοτάραχο, αλμύρα, καπαρόμηλα, κρίταμος, σελιανό τυρί, φρέσκια ρίγανη, ελαιόλαδο  
H VG GF NF SF - 18

Potato salad, pickled onion, cherry tomatoes, chives, horseradish, capers, Cretan graviera cheese, buckwheat and cider vinaigrette  
Πατατοσαλάτα με πίκλα κρεμμύδι, ντοματίνια, σχοινόπρασο, χρένο, κάπαρη, γραβιέρα Κρήτης, φαγόπυρο, βινεγκρέτ μηλίτη  
VG SF - 14

Tortellini Saganaki, feta cheese, spinach, fennel and tomato sauce  
Τορτελίνι σαγανάκι με φέτα, σπανάκι, μάραθο και σάλτσα ντομάτας  
VG SF NF - 22

---

---

Spaghetti or Risotto, cherry tomatoes,  
dill, fresh onion and cognac

Spaghetti ή ριζότο, ντοματίνια, άνηθο,  
φρέσκο κρεμμύδι και κονιάκ

H VG SF - 18

Paccheri pasta, tomato juice, onion,  
zucchini, mint, parsley and basil

Paccheri ζυμαρικά με χυμό ντομάτας,  
κρεμμύδι, κολοκυθάκι, δυόσμο,  
μαϊντανό και βασιλικό

VG SF - 18

---



# *Degustation menu*

**4 COURSES**

90/person

---

---

**Sourdough bread**

Προζυμένιο ψωμί

**Sashimi from Fish of the Day, cauliflower,  
sapphire, ginger, curry,  
green apple, jalapeño**

Σασίμι από ψάρι ημέρας, κουνουπίδι,  
σαλικόρνια, τζίντζερ, κάρυ,  
πράσινο μήλο, χαλαπένιο

**Seared Scallop, staka cream, sun-dried  
tomato, fresh herbs**

Χτένι, στάκα, λιαστή ντομάτα,  
φρέσκα βότανα

**Saganaki tortellini, marinated shrimps,  
feta, spinach, fennel, sea fennel,  
Bouillabaisse sauce**

Τορτελίνι σαγανάκι, μαριναρισμένες  
γαρίδες, φέτα, σπανάκι, μάραθος, αλμύρα,  
μπουγιαμπέσα

**Crispy milk tuile, vanilla, lemon, extra virgin  
olive oil, thyme, chamomile ice cream**

Τραγανό γάλα αρωματισμένο με βανίλια,  
λεμόνι, ελαιόλαδο, θυμάρι,  
παγωτό χαμομήλι

VG

---



# *Degustation menu*

**6 COURSES**  
120/person

---

---

## Amuse bouche

Sourdough bread

Προζυμένιο ψωμί

Fish soup (Kakavia) with fish  
of the day, celeriac

Κακαβιά με ψάρι ημέρας, σελινόριζα

NF GF

Smoked tuna tartare, radishes, cucumber,  
pickled mussels, yuzu

Ταρτάρ καπνιστού τόνου, ραπανάκια,  
αγγούρι, τουρσί μύδια, γιούζου

DF

Lightly cured mackerel, sofrito, parsley,  
carob vinegar, black garlic

Σκουμπρί ημίπαστο, σοφρίτο, μαϊντανός,  
ξίδι χαρουπιού, μαύρο σκόρδο

Athenian salad, Elounda crab, carrot,  
cucumber, capers, lime mayonnaise,  
coriander, fresh herbs

Αθηναϊκή σαλάτα με καβούρι Ελούντας,  
καρότο, αγγούρι, κάπαρη, μαγιονέζα lime,  
κόλιανδρο, φρέσκα μυρωδικά

---

---

Red mullet tempura, dock leaves,  
smoked tarama, bourdeto sauce

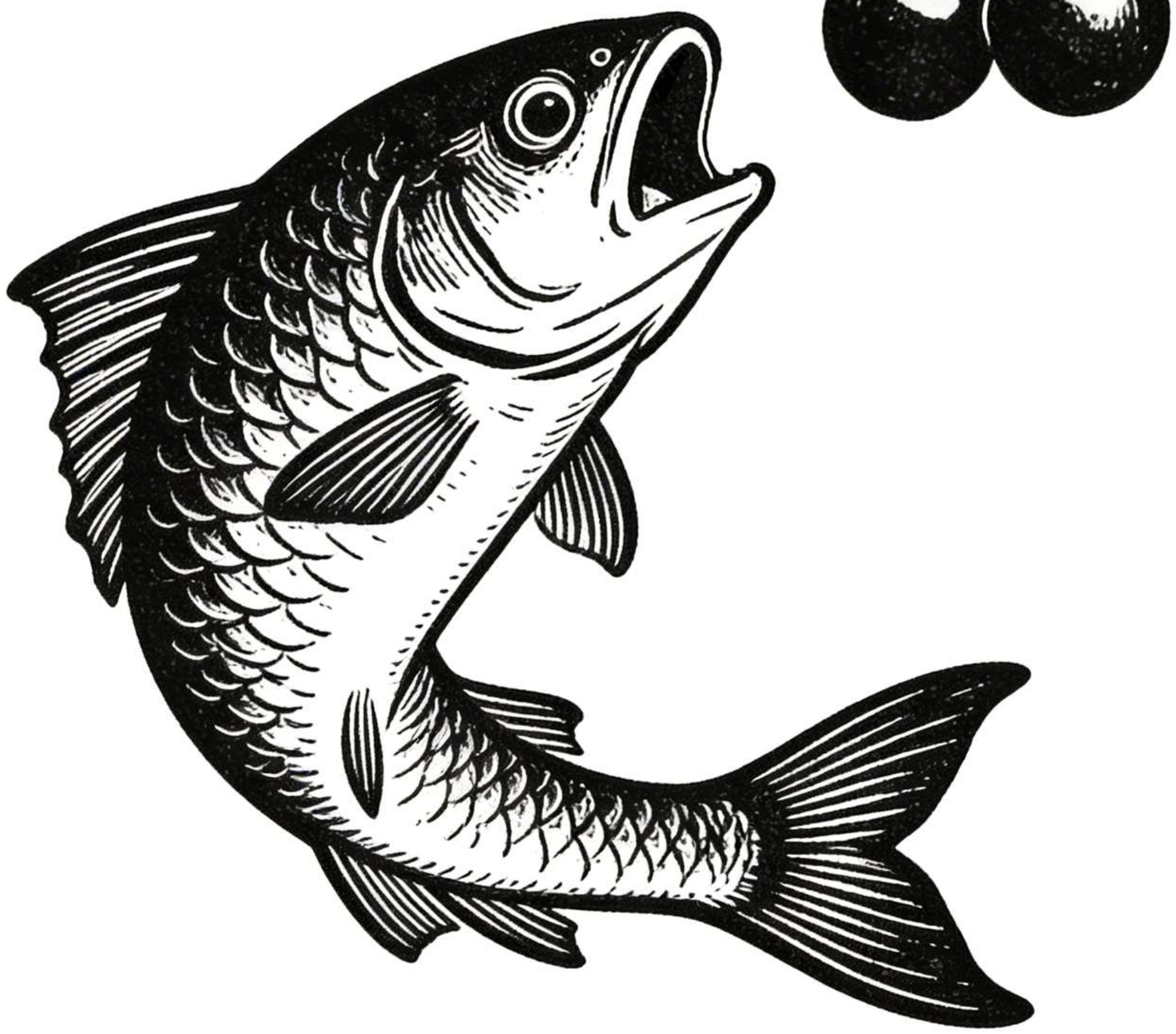
Μπαρμπούνια σε τεμπούρα, λάπαθα  
καπνιστός ταραμάς, σάλτσα μπουρδέτο

Verbena-infused cream, green apple,  
lime, cucumber, yogurt ice cream

Κρέμα αρωματισμένη με λουίζα, πράσινο  
μήλο, λάιμ, αγγούρι, παγωτό γιαούρτι

VG

---



***Desserts***

---

---

**Verbena-infused cream, green apple,  
lime, cucumber, yogurt ice cream**  
Κρέμα αρωματισμένη με λουίζα, πράσινο  
μήλο, λάιμ, αγγούρι, παγωτό γιαούρτι

VG - 14

**Crispy milk tuile, vanilla, lemon, extra  
virgin olive oil, thyme, chamomile  
ice cream**  
Τραγανό γάλα αρωματισμένο με βανίλια,  
λεμόνι, ελαιόλαδο, θυμάρι,  
παγωτό χαμομήλι

VG - 14

**Lemon Tart, butter pâte sucrée, basil,  
mango compote, white chocolate  
montée, meringue & mango sorbet**  
Τάρτα λεμονιού, pâte sucrée βουτύρου,  
βασιλικός, κομποτέ μάνγκο, μοντέ  
λευκής σοκολάτας, μαρέγκα  
& σορμπέ μάνγκο

VG - 14

---

---

**Araguani Valrhona 72% Chocolate, carob  
syrup, caramelized cacao nibs,  
cacao nibs ice cream**

**Σοκολάτα Araguani Valrhona 72%,  
χαρουπόμελο, καραμελωμένα cacao  
nibs, παγωτό cacao nibs**

**VG - 14**

**Fresh fruit platter**

**Πιατέλα φρέσκων φρούτων**

**14**

**Ice cream & sorbet selection**

**Παγωτό και sorbet σε ποικιλία γεύσεων**

*(per scoop)*

**VG SF - 5**

---

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον προϊστάμενο του εστιατορίου σε περίπτωση που πάσχετε από αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε προϊόν ή ουσία ώστε να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που έχουμε χρησιμοποιήσει στα διαφορά εδέσματα ή εναλλακτικά να προετοιμάσουμε κάποιο κατάλληλο για εσάς.

H - Healthy/Υγιεινή επιλογή  
V - Vegan/Για αυστηρά χορτοφάγους  
VG - Vegetarian/Για χορτοφάγους  
GF - Gluten free/Χωρίς γλουτένη  
SF - Soy free/Χωρίς σόγια  
DF - Dairy free/Χωρίς γαλακτοκομικά  
NF - Nut free/Χωρίς ξηρούς καρπούς

**Inspection Representative:**

**Markos Pratsinakis**

**Αγορανομικός Υπεύθυνος:**

**Μάρκος Πρατσινάκης**

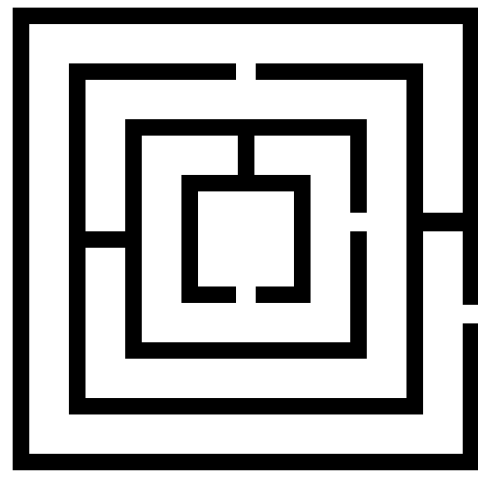
**All courses may contain traces of  
wheat, barley, rye or triticale**

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν  
ίχνη σιταριού, κριθαριού,  
σίκαλης ή τριτικάλε.

**Prices are in EUR (€) and include all  
legal taxes and service charges.**

**Customers may refuse to pay if the  
restaurant does not issue a valid  
tax receipt or invoice for  
their purchase(s).**

Οι τιμές είναι σε Ευρώ (€), Φ.Π.Α και  
λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση  
να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο  
παραστατικό στοιχείο  
(απόδειξη-τιμολόγιο).



ABATON

ISLAND RESORT & SPA