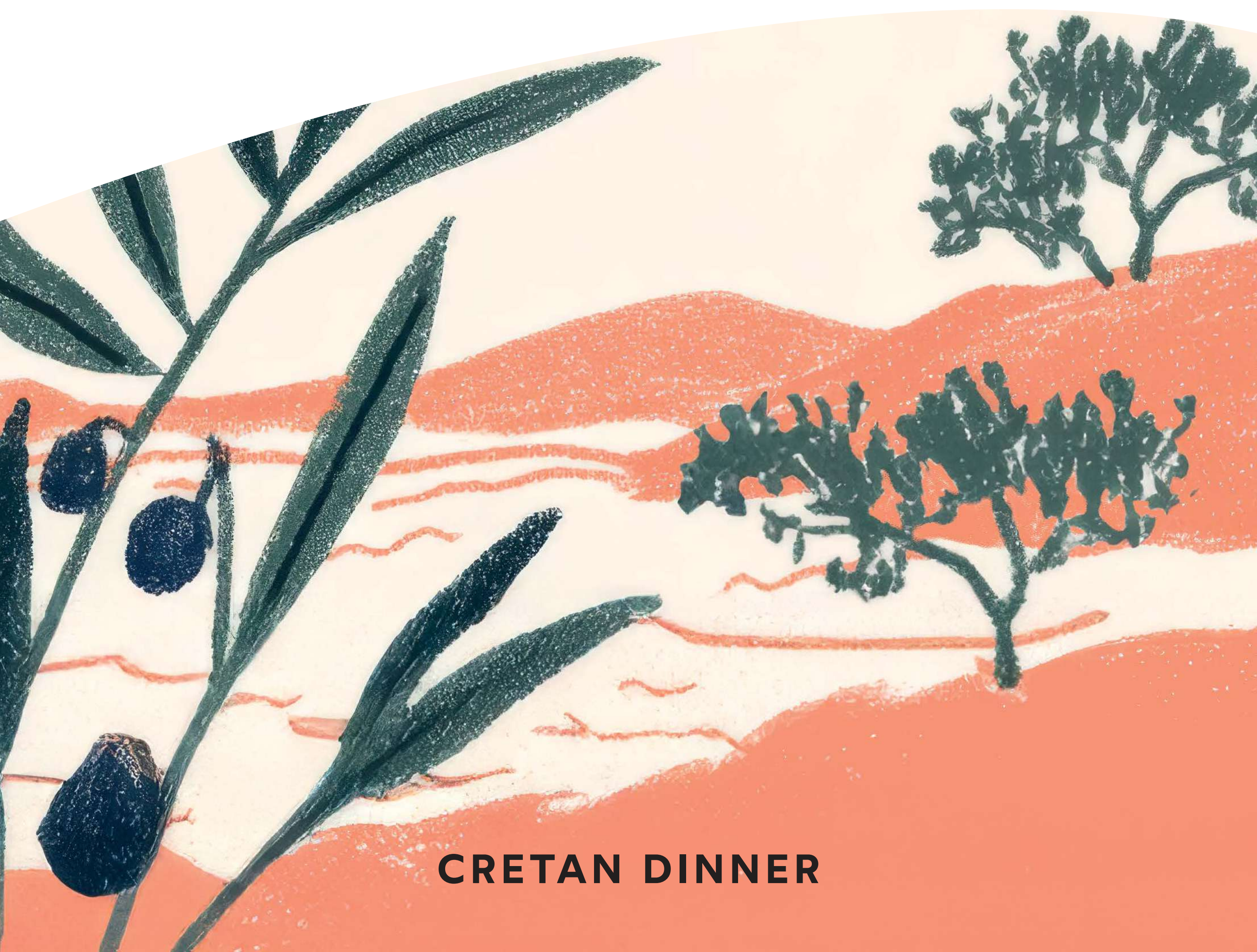


ELEMES

CRETAN CUISINE



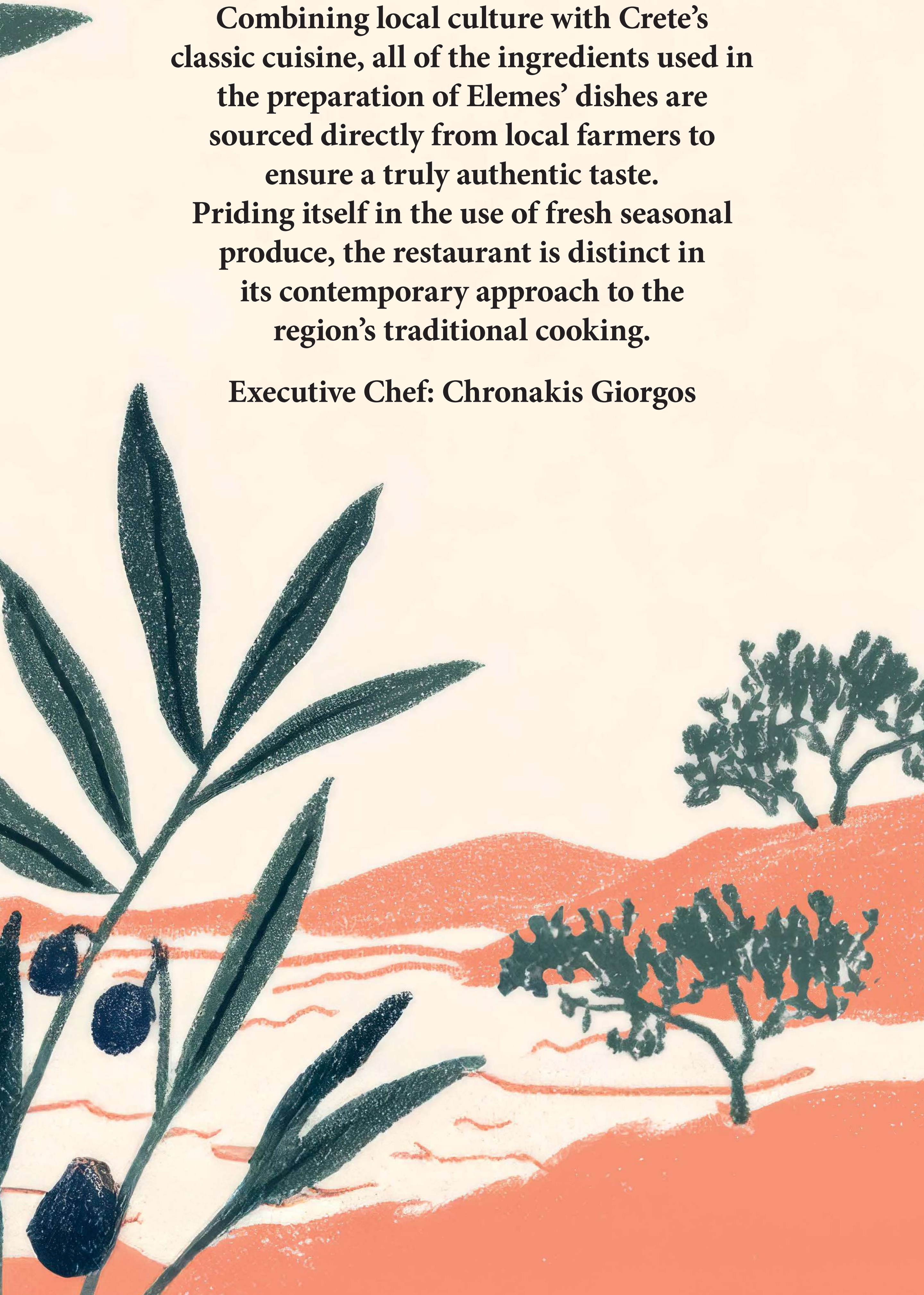
CRETAN DINNER

Whether you're an early riser or enjoy a slow start to the day, Elemes has extended breakfast hours and conveniently serves morning meals until noon.

Combining local culture with Crete's classic cuisine, all of the ingredients used in the preparation of Elemes' dishes are sourced directly from local farmers to ensure a truly authentic taste.

Priding itself in the use of fresh seasonal produce, the restaurant is distinct in its contemporary approach to the region's traditional cooking.

Executive Chef: Chronakis Giorgos



APPETIZERS

Trilogy of dips (galomyzithra, spicy cheese cream, eggplant salad), served with carob bread sticks

Τριλογία ντιπ (γαλομυζήθρα, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή), σερβίρονται με κριτσίνια χαρουπιού

H VG / 16

Variety of olives (alatsolies, throumbolies, psilolies), graviera cheese, barley rusk with olive oil

Ποικιλία απο ελιές (αλατσολιά, θρουμπολιά, ψιλολιά), γραβιέρα, κρίθινος ντάκος με ελαιόλαδο

H VG SF NF / 16

Barley rusk with grated tomato, cherry tomatoes, xygalo, samphire, carob honey and herb-infused olive oil

Ντάκος κριθαροκούλουρα, τριμμένη ντομάτα, ντοματίνια, ξύγαλο, κρίταμος, χαρουπόμελο και ελαιόλαδο μυρωδικών

H VG SF NF / 16

**Homemade meat pie with Antikristo
lamb, xygalo cheese, tahini, sesame
and Cretan herbs**

Κρεατόπιτα χειροποίητη με αρνί
αντικριστό, ξύγαλο, ταχίни, σουσάμι και
αρωματικά Κρήτης

SF / 18

**Homemade crispy filo pie with seasonal
greens, mizithra cheese and pollen**

Χειροποίητη πίτα με τραγανό φύλο χόρτα
εποχής, μυζήθρα και γύρη

H VG SF / 18

**Saganaki with ladotyri cheese wrapped
in traditional filo served with
cherry tomatoes marmalade, eggplant
and smoked almonds**

Σαγανάκι με λαδοτύρι σε χωριάτικο
φύλλο και μαρμελάδα από ντοματίνια,
μελιτζάνα και καπνιστά αμύγδαλα

VG SF / 16

**Fried potatoes cooked on the parasia
with staka cream**

Πατάτες τηγανιτές στην παρασιά με
κρέμα στάκας

VG SF NF / 12

**Stuffed vine leaves, cabbage and
zucchini flowers with fresh herbs,
served with sun-dried tomato and
egg-lemon sauce**

Ντολμαδάκια από αμπελόφυλλο, λάχανο
και ανθούς με φρέσκα μυρωδικά
και σάλτσα αυγολέμονο
λιαστής ντομάτας

H VG NF SF / 18

**Pilafi with xinochondros, aged
anthotyro cheese and staka cream**

Πιλάφι με ξινόχοντρο, παλαιωμένο
ανθότυρο και στάκα

H SF NF / 18

**Sfougato cooked in the wood oven with
homemade apaki, potatoes, zucchini,
olive oil and dittany**

Σφουγγάτο ψημένο στον ξυλόφουρνο
με χειροποίητο απάκι, πατάτες,
κολοκυθάκια, ελαιόλαδο και δίκταμο

GF SF / 18

**Cretan pork meatballs, sautéed zucchini,
tomato and smoked eggplant purée**

Κεφτέδες απο Κρητικό χοίρο με
τσιγαριαστά κολοκυθάκια, ντομάτα και
πουρέ καπνιστής μελιτζάνας

SF NF / 20

**Roasted lamb kokoretsi with graviera
cheese cream, fresh herbs**

Κοκορέτσι αρνίσιο αντικριστό με κρέμα
γραβιέρας και φρέσκα βότανα

SF / 22

**Grilled lamb liver "savore" with balsamic
vinegar, rosemary and sweet potato**

Αρνίσιο συκώτι σαβόρε στην παρασιά με
βαλσάμικο, δεντρολίβανο και
γλυκοπατάτα

NF / 18

SALADS

**Legume salad with tomato, green beans, pickled okra,
pomegranate, galomizithra cheese,
citrus-lemondressing, olive oil, herbs**

Σαλάτα με όσπρια, ντομάτα, πράσινα φασόλια, μπάμιες
τουρσί, ρόδι, γαλομυζήθρα, κιτρολέμονο, ελαιόλαδο και
φρέσκα μυρωδικά

H VG GF SF / 18

**Green salad with lettuce, purslane, saltwort, dill,
beetroot, fresh onion,
carob croutons, musk lemon with honey and olive oil**
Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, γλιστρίδα, αλμύρα, άνηθο,
παντζάρι, φρέσκο κρεμμύδι, κρουτόν χαρουπιού,
μοσχολέμονο με μέλι και ελαιόλαδο

H VG SF NF / 16

**Greek salad with cherry tomatoes, cucumber,
onion, pepper, samphire, stadolies,
seliano cheese, barley rusks and grape molasses
with olive oil**

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι,
πιπεριά, κρίταμο, σταφιδολιές, σελιανό τυρί, ντακάκια
και πετιμέζι με ελαιόλαδο

H VG SF / 16

MAIN COURSES

**Roasted lamb cooked in the wood oven with
artichoke purée, roasted vegetable roots and
rosemary sauce**

Αρνί στον ξυλόφουρνο με πουρέ αγκινάρας, ψητές
ρίζες και σάλτσα δεντρολίβανο

SF NF GF / 36

**Roasted beef cheeks in the oven with trahana, feta
cheese, sun-dried tomato and aromatic herbs**

Μοσχαρίσια μάγουλα στον ξυλόφουρνο με τραχανά,
φέτα, λιαστή ντομάτα και μυρωδικά

NF SF / 36

**Slow cooked goat with homemade Cretan
skiouchta and spicy cheese cream**

Κατσίκα με χειροποίητα Σκιουφιχτά
και τυροκαυτερή

NF SF / 30

**Wine-Braised rooster with okra roasted
in the wood oven**

Κόκορας κρασάτος με μπάμιες στον ξυλόφουρνο

SF / 28

Grouper with zucchini, green beans, mung beans and herb infused egg-lemon sauce

Σφυρίδα με κολοκυθάκια, φασόλια πράσινα, ροβίτσα και αυγολέμονο μυρωδικών

NF DF GF / 38

Chickpea stew with cod, apaki, parsnip cream, leek and Cretan herbs

Ρεβυθάδα με μπακαλιάρο, απάκι στον ξυλόφουρνο, κρέμα παστινάκι, πράσο και μυρωδικά Κρήτης

GF NF / 34

Cuttlefish with spinach rice and staka

Σουπιές με σπανακόρυζο και στάκα

NF / 30

Traditional lamb Antikristo

(please ask for availability)

Αντικριστό αρνί παραδοσιακό (παρακαλούμε ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα)

GF NF DF SF

1kg/50

Dish of the day cooked in the oven

(please ask for availability)

Μαγειρευτά ημέρας στον ξυλόφουρνο
(παρακαλούμε ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα)

VEGETARIAN MENU

**Trilogy of dips (galomyzithra, spicy cheese cream, eggplant salad),
served with carob bread sticks**

Τριλογία από ντιπ (γαλομυζήθρα, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα),
σερβίρονται με κριτσίνια χαρουπιού

H VG / 16

**Variety of olives (alatsolies, throumbolies, psilolies), graviera cheese,
barley rusk with olive oil**

Ποικιλία από ελιές (αλατσολιά, θρουμπολιά, ψιλολιά) , γραβιέρα,
κρίθινο ντάκο με ελαιόλαδο

H VG SF NF / 16

**Barley rusk with grated tomato, cherry tomatoes, xygalo cheese, samphire,
carob honey and herb-infused olive oil**

Ντάκος κριθαροκουλούρα, τριμμένη ντομάτα, ντοματίνια, ξύγαλο, κρίταμο, χαρουπόμελο και ελαιόλαδο μυρωδικών

H VG SF NF / 16

**Homemade crispy filo pie with seasonal greens,
mizithra cheese and pollen**

Χειροποίητη πίτα με τραγανό φύλο, χόρτα εποχής,
μυζήθρα και γύρη

H VG SF / 16

**Saganaki from ladotyri cheese wrapped in traditional
filo served with cherry tomatoes marmalade, eggplant
and smoked almonds**

Σαγανάκι λαδοτύρι σε χωριάτικο φύλλο και μαρμελάδα
από ντοματίνια,
μελιτζάνα και καπνιστά αμύγδαλα

VG SF / 16

**Fried potatoes cooked on the parasia
with staka cream**

Πατάτες τηγανιτές στην παρασιά με κρέμα στάκας

VG SF NF / 12

**Stued vine leaves, cabbage and zucchini owers with
fresh herbs, served with sun-dried tomato
and egg-lemon sauce**

Ντολμαδάκια από αμπελόφυλλο, λάχανο, ανθούς με
φρέσκα μυρωδικά
και σάλτσα αυγολέμονο, λιαστή ντομάτα

H VG NF SF / 18

**Homemade skiouchta with sautéed zucchini
and tomato**

Σκιουφιχτά χειροποίητα με κολοκυθάκια και ντομάτα

H VG NF SF / 18

**Legume salad with tomato, green beans, pickled okra,
pomegranate, galomizithra cheese, citrus-lemon
dressing, olive oil, herbs**

Σαλάτα με όσπρια, ντομάτα, πράσινα φασόλια, μπάμιες
τουρσί, ρόδι, γαλομυζήθρα, κιτρολέμονο, ελαιόλαδο και
φρέσκα μυρωδικά

H VG GF SF / 18

**Green salad with lettuce, purslane, saltwort, dill,
beetroot, fresh onion,
carob croutons, musk lemon with honey and olive oil**
Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, γλιστρίδα, αλμύρα, άνηθο,
παντζάρι, φρέσκο κρεμμύδι, κρουτόν χαρουπιού,
μοσχολέμονο με μέλι και ελαιόλαδο

H VG SF NF / 16

**Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onion,
pepper, samphire, stadolies, seliano cheese, burley
rusks and grape molasses with olive oil**

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι,
πιπεριά, κρίταμο, σταφιδολιές,
σελιανό τυρί, ντακάκια και πετιμέζι με ελαιόλαδο

H VG SF / 16

**Trahanas cooked in the oven with feta cheese,
sun-dried tomato and aromatic herbs**

Τραχανάς στον ξυλόφουρνο με φέτα,
λιαστή ντομάτα και μυρωδικά

H VG NF SF / 18

Roasted okra in the wood oven

Μπάμιες στον ξυλόφουρνο

H VG NF SF / 18

**Chickpea stew cooked in the oven
with parsnip cream, leek and Cretan herbs**

Ρεβυθάδα στον ξυλόφουρνο
με κρέμα παστινάκι, πράσο και μυρωδικά Κρήτης

H VG NF / 18

Spinach rice

Σπανακόρυζο

H VG NF SF / 18

DEGUSTATION MENU

4 Courses

80 per person

Amuse bouche

Sourdough bread

Προζυμένιο ψωμί

**Handmade meat pie with Antikristo
lamb, xygalo cheese, tahini,
sesame and Cretan herbs**

Κρεατόπιτα χειροποίητη με αρνί
αντικριστό, ξύγαλο, ταχίνι,
σουσάμι και αρωματικά Κρήτης

SF

**Barley rusk with grated tomato, cherry
tomatoes, xygalo cheese, samphire,
carob honey and herb-infused olive oil**
Ντάκος με κριθαροκουλούρα, τριμμένη
ντομάτα, ντοματίνια, ξύγαλο, κρίταμο,
χαρουπόμελο και ελαιόλαδο μυρωδικών

H VG SF NF

**Roasted beef cheeks baked in the wood with
trahana, feta cheese,
sun-dried tomato and aromatic herbs**

Μοσχαρίσια μάγουλα στον ξυλόφουρνο με
τραχανά, φέτα,
λιαστή ντομάτα και μυρωδικά

NF SF

**Orange pie, vanilla crèmeux,
mandarin-orange marmalade
& kaimaki ice cream**

Πορτοκαλόπιτα, cremeux βανίλιας,
μαρμελάδα μανταρίνι-πορτοκάλι
& παγωτό καϊμάκι

VG

DEGUSTATION MENU

6 Courses

120 per person

Amuse bouche

Sourdough bread

Προζυμένιο ψωμί

Handmade crispy filo pie with seasonal greens, mizithra cheese and pollen

Χειροποίητη πίτα με τραγανό φύλο, χόρτα εποχής, μυζήθρα και γύρη

H VG SF

Stuffed vine leaves, cabbage and zucchini flowers with fresh herbs, served with sun-dried tomato and egg-lemon sauce

Ντολμαδάκια από αμπελόφυλλο, λάχανο, ανθούς με φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο λιαστής ντομάτας

H VG NF SF

Grilled lamb liver "savore" with balsamic vinegar, rosemary and sweet potato

Αρνίσιο συκώτι σαβόρε στην παρασιά με βαλσάμικο, δεντρολίβανο και γλυκοπατάτα

NF

Chickpea stew with cod, apaki cooked in the oven, parsnip cream, leek and Cretan herbs

Ρεβυθάδα με μπακαλιάρo, απάκι στον ξυλόφουρνο, κρέμα παστινάκι, πράσο και μυρωδικά Κρήτης

GF NF

Roasted lamb cooked in the oven with artichoke purée, roasted vegetable roots and rosemary sauce

Αρνί στον ξυλόφουρνο με πουρέ αγκινάρας, ψητές ρίζες και σάλτσα δεντρολίβανο

SF NF GF

Galaktoboureko baked in the wood oven, goat milk, petimesi, bergamot ice cream

Γαλακτομπούρεκο στον ξυλόφουρνο, κατσικίσιο γάλα, πετιμέζι, παγωτό περγαμόντο

VG NF

DESSERTS

**Grilled sfakiani pie, sweet mizithra
cheese, thyme honey, caramelised
walnuts, pollen, mahlab ice cream**

Σφακιανή πίτα στην παρασιά, γλυκιά
μυζήθρα, θυμαρίσιο μέλι, καραμελωμένα
καρύδια, γύρη, παγωτό μαχλέπι

VG SF / 14

**Semolina halva with olive oil, raki, figs,
cinnamon ice cream, honey**

Χαλβάς σιμιγδαλένιος με ελαιόλαδο,
ρακί, σύκα, παγωτό κανέλα, μέλι

VG / 12

**Orange pie, vanilla crèmeux,
mandarin-orange marmalade &
kaimaki ice cream**

Πορτοκαλόπιτα, crèmeux βανίλιας,
μαρμελάδα μανταρίνι-πορτοκάλι &
παγωτό καϊμάκι

VG / 14

**Galaktobourekó baked in the wood
oven, goat milk, petimesi,
bergamot ice cream**
Γαλακτομπούρεκο στον ξυλόφουρνο,
κατσικίσιο γάλα, πετιμέζι,
παγωτό περγαμόντο

VG NF / 14

Fresh seasonal 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.

- Ⓜ **Healthy** / Υγιεινή επιλογή
- Ⓥ **Vegan** / Για αυστηρά χορτοφάγους
- Ⓥⓖ **Vegetarian** / Για χορτοφάγους
- ⓖⓕ **Gluten free** / Χωρίς γλουτένη
- ⓖⓕ **Soy free** / Χωρίς σόγια
- ⓖⓕ **Dairy free** / Χωρίς γαλακτοκομικά
- ⓖⓕ **Nut free** / Χωρίς ξηρούς καρπούς

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

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

BEERS

BLONDE LAGER

Candia 6
300ml

Candia 7
500ml

Notos lager 7
330ml

Candia hazy (Crete) 7
330ml

ALCOHOL FREE

Eza alcohol free 7
330ml

PILSNER

Notos pilsner 7
330ml

ALE

India Pale Ale 8
Kasta Immortal
330ml

Stout 8

Kasta Stout

330ml

American Pale Ale 8

Lafkas White Mountains

330ml

Weiss 8

Notos Weiss

500ml

**CRETAN GRAPE SPIRIT
(TSIKOUDIA/RAKI)**

After dinner by the glass 30ml

35n

(variety: Moschato Spinas)

Greece

6

Manousakis

(variety: Roussanne)

Greece

6

Domain Paterianakis

(variety: Kotsifali)

Greece

6

Domain Paterianakis

(variety: Vidiano)

Greece

6

Moni Toplou aged bio

(variety: Liatiko)

Greece

9

GREEK LIQUEUR

After dinner by the glass 30ml

Kentri honey liqueur

Greece

6

35N Rakomelo honey liqueur

Greece

6

Mantzouni herbal liqueur

Greece

6

COFFEE

ESPRESSO

Specialty blend from Brazil,
Ethiopia, Colombia.

Balance taste and acidity, bitter
chocolate flavor and forest
fruits aftertaste

Espresso	3,5
<hr/>	
Double Espresso	5
<hr/>	
Cappuccino	5
<hr/>	
Double Cappuccino	5,5
<hr/>	
Freddo Espresso	5
<hr/>	
Freddo Cappuccino	5,5

Irish coffee 8

Filter Coffee 5

Espresso Tonic 6

Espresso, Aegean
tonic, Lemon twist

INSTANT COFFEE

Nescafe 4

Frappe 5

GREEK COFFEE

Single / Double 4 / 5

CHOCOLATE

Hot or Cold 5
Milk Chocolate

HERBS

(without tein)

Abaton Cretan herbs blend

*Sage, Dictamnus, Wild mountain
tea, Wild mint, Chamomile*

**Native herbs of the mountainous
areas of Crete in a mixture
with beneficial properties for health.*

*Particularly relaxing and
tonic for the stomach, ideal for all
hours of the day*

Crete | Sweet & floral aromas

5

Chamomile

**Deeply rooted in the tradition of the
Greeks for its healing properties
known since antiquity. We usually
drink it because it relaxes us as it
does not contain any tein.*

Greece | Sweet & floral aromas

5

Louisa darling

*Lemon verbena, hibiscus, rose,
cinnamon, licorice*

*Greece | Citrus aromas, balance,
long aftertaste*

5

BEVERAGES & JUICES

MINERAL STILL WATER

μ. Artisan Water (Still) 0,25lt 2,5

μ. Artisan Water (Still) 0,7lt 5

SPARKLING WATER

μ. Artisan (Sparkling) 0,25lt 3

μ. Sparkling Water (Sparkling) 0,7lt 5

JUICE

Fresh orange juice 5

Fresh seasonal fruit juice 7

Juice from carton 4

LOCAL SOFT DRINKS

Lemonade, Orange, Zelita, Gazoza 4

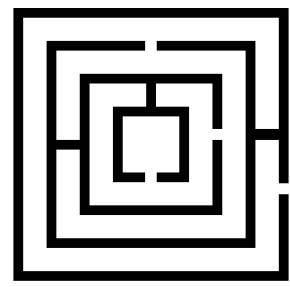
Inspection Representative: Markos Pratsinakis
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μάρκος Πρατσινάκης

**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