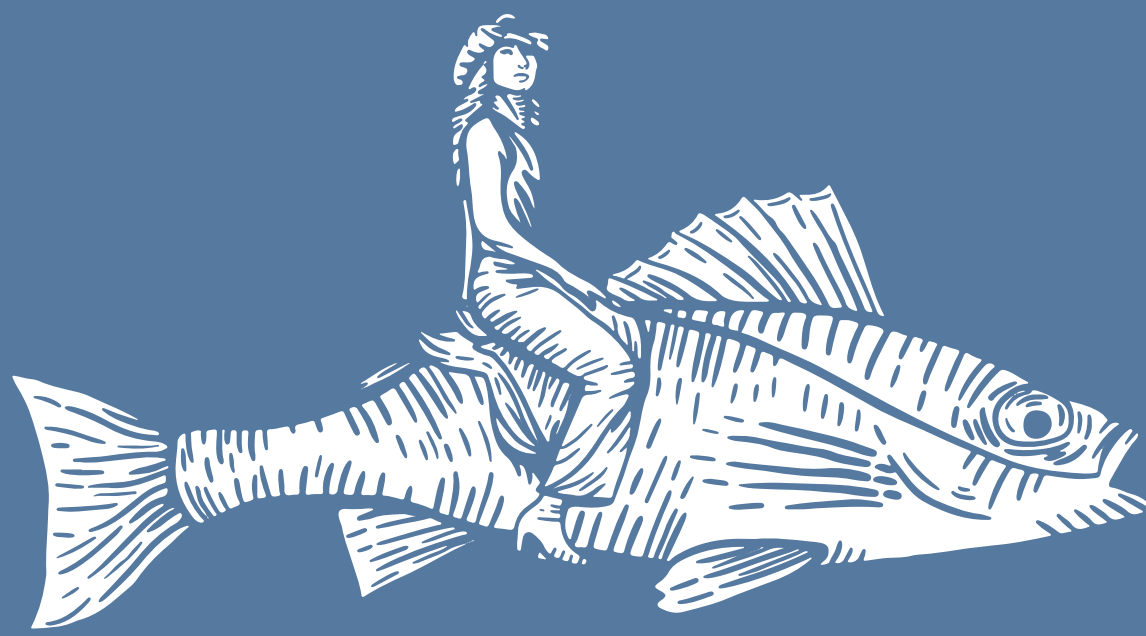


menu



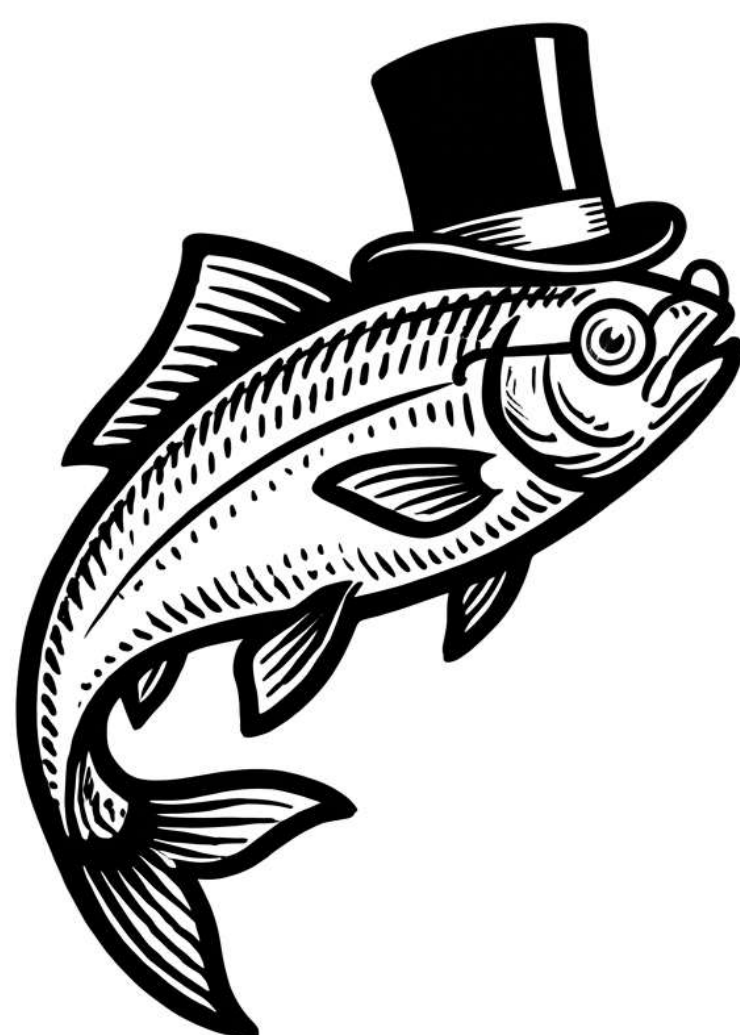
BONY FISH

— RESTAURANT —

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



Meal Structure

Your Dine Around experience includes the following per person:



Inclusions

Items clearly marked as part of the Dine Around programme

Some premium items or specialties may carry a supplement

If you wish to enjoy additional dishes beyond the included selection, these will be charged based on the regular à la carte prices.



Raw

**Sashimi from Fish of the Day,
cauliflower, samphire,
ginger, curry, green apple, jalapeño**
Σασίμι από ψάρι ημέρας, κουνουπίδι,
σαλικόρνια, τζίντζερ, κάρυ,
πράσινο μήλο, χαλαπένιο

5

**Smoked Tuna Tartare, radishes, cucum-
ber, pickled mussels, yuzu**

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

DF

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

Σκουμπρί ημίπαστο σοφρίτο, μαϊντανός,
ξίδι χαρουπιού, μαύρο σκόρδο

3

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

Γαύρος φρέσκος μαρινάτος, πίκλες
μπάμιας, ελαιόλαδο, αυγοτάραχο

Koilada shrimps, Ossetra caviar, lime, balsamic, coriander, extra virgin olive oil

Γαρίδες Κοιλάδας, χαβιάρι Ossetra, λάιμ, βαλσάμικο, κόλιανδρος, ελαιόλαδο

GF NF DF – 5

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

White smoked tarama,

Ossetra caviar, onion crackers

Λευκός καπνιστός ταραμάς με χαβιάρι
Ossetra και κράκερ κρεμμυδιού
H SF

**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, bouilla-
baisse Sauce**

Τορτελίνι σαγανάκι, μαριναρισμένες
γαρίδες κοιλάδας, φέτα, σπανάκι,
μάραθος, αλμύρα, μπουγιαμπέσα
NF - 7

Grilled Octopus Escabèche, seasonal greens, chimichurri

Χταπόδι σχάρας εσκαμπέτσε, χόρτα εποχής, chimichurri

DF GF

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

Μπαρμπούνια σε τεμπούρα, λάπαθα, καπνιστός ταραμάς, σάλτσα μπουρδέτο

5

Grilled Sardine Fillet,

Greek Salad, “savore” sauce

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

DF NF

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

σχάρας, ζεστή σαλάτα από κολοκυθάκια, μελιτζάνα, ντρέσινγκ κρίταμο

5

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

Καλαμαράκια τηγανητά, καπαρόμηλα,
μαγιονέζα σκορδαλιά

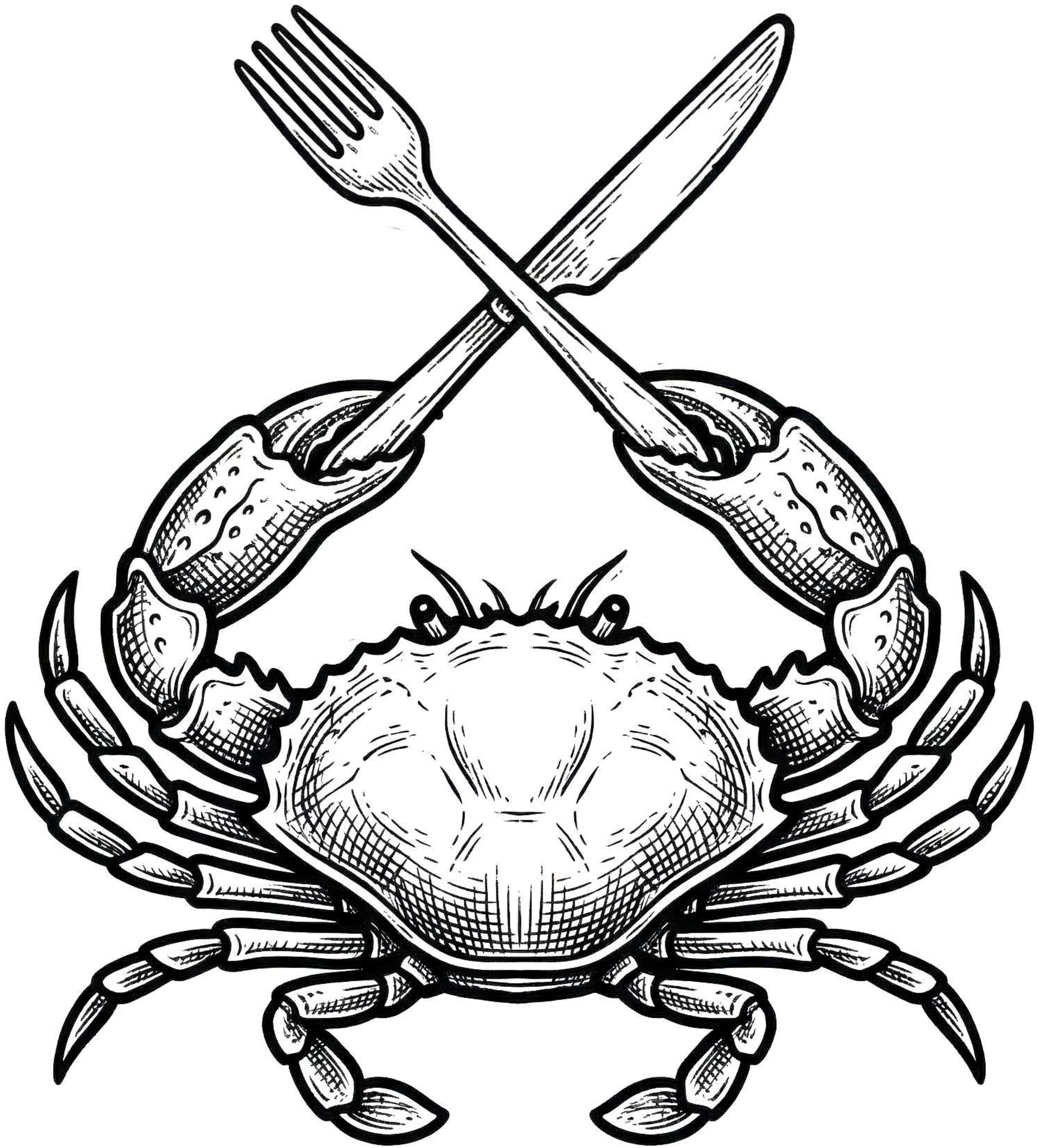
SF DF

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

Μύδια από φρέσκια ψίχα τηγανητά
με πράσο, ντοματίνια, κάρυ

GF NF

FIRST
COURSE



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

**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

**Heirloom tomato (peeled), cherry toma-
toes, 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

**MAIN
COURSE**



***Fish &
Seafood***

**Grilled sea bass, seasonal greens,
baked potato, dashi lemon-olive dressing**

Λαυράκι στην σχάρα, χόρτα εποχής,
οφτή πατάτα, dressing λαδολέμονο dashi

**Grilled sea bream, potato gnocchi, sauce
from fish stock and seaweed**

Τσιπούρα στην σχάρα, νιόκι πατάτας,
σάλτσα με ζωμό απο ψάρι και φύκι

**Grilled salmon, zucchini & eggplant salad,
samphire dressing**

Σολομός στην σχάρα, σαλάτα απο
κολοκύθι και μελιτζάνα, dressing
σαλικόρνια

**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 / 75

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 / 80

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

Φρέσκος αχινός με αυγοτάραχο, spaghetti, σάλτσα κρεμμυδιού και σχοινόπρασο
12 /person

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

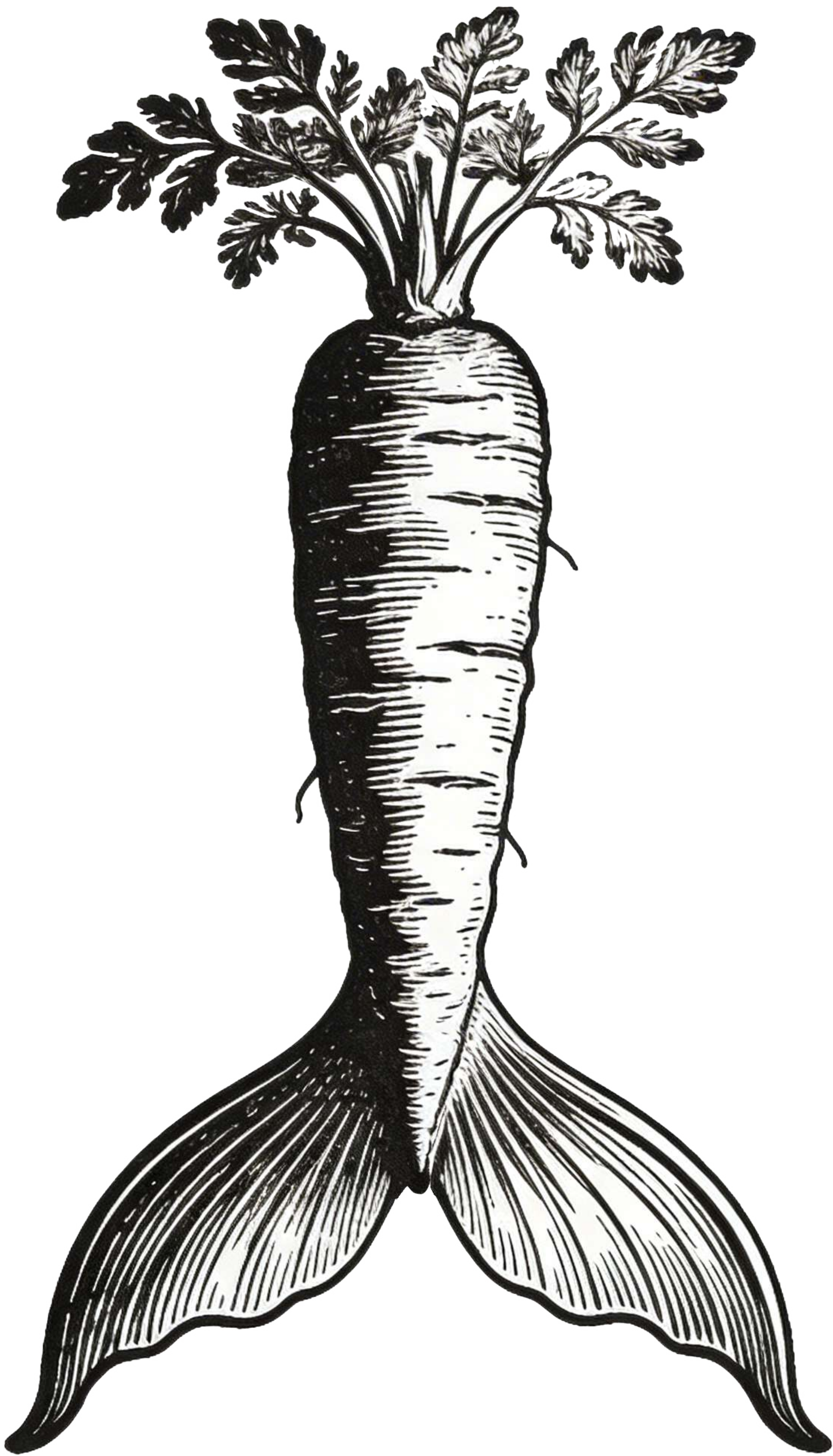
Αστακός με paccheri ζυμαρικά, bisque αστακού, ντοματίνια, άνηθο, φρέσκο κρεμμύδι και κονιάκ
1kg / 80

**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 / 50

**MAIN
COURSE**



***Vegetarian
menu***

Tomato soup with basil

Ντοματόσουπα με βασιλικό

H V VG NF GF DF

**Fava beans purée, olive oil
and fresh herbs**

Φάβα, ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά

H V VG GF NF SF DF

**Seasonal greens, baked potato
and lemon-olive oil dressing**

Χόρτα εποχής με οφτή πατάτα
και dressing λαδολέμονο

H V VG GF DF SF

**Warm Zucchini & Eggplant Salad,
samphire dressing**

Ζεστή σαλάτα από κολοκυθάκια,
μελιτζάνα, ντρέσινγκ κρίταμο

H V VG GF DF

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

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

Tortellini Saganaki, feta cheese, spinach, fennel and tomato sauce

Τορτελίνι σαγανάκι με φέτα, σπανάκι, μάραθο και σάλτσα ντομάτας

VG SF NF – 5

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

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

H VG SF

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

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

VG SF

**MAIN
COURSE**



Degustation menu

4 COURSES 45 /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,**

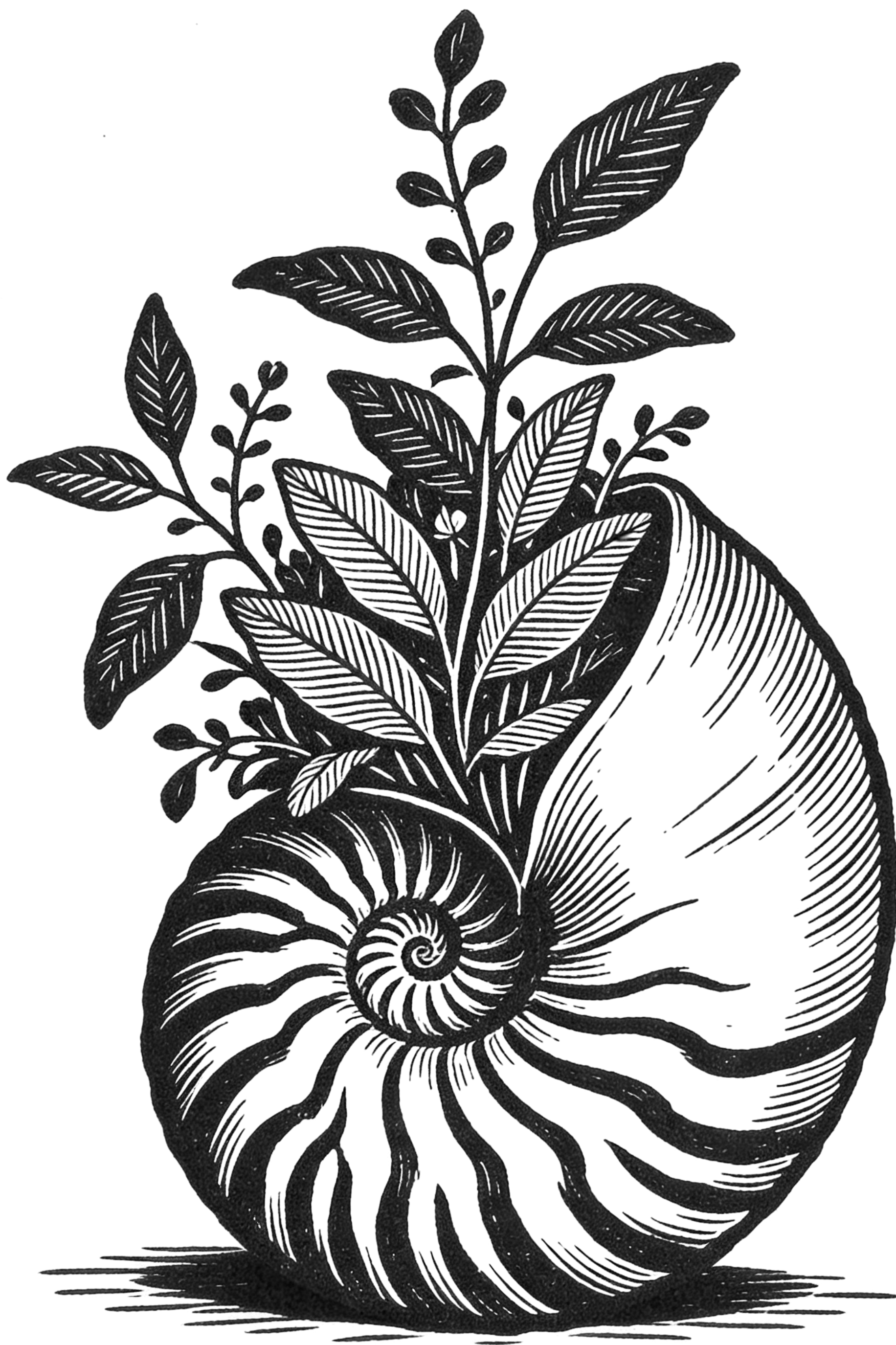
Bouillabaisse sauce

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

**MAIN
COURSE**



Degustation menu

6 COURSES 60 /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

DESSERT



Desserts

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

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

**Crispy milk tuile, vanilla, lemon, extra vir-
gin olive oil, thyme, chamomile ice cream**

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

**Lemon Tart, butter pâte sucrée, ba-
sil, mango compote, white chocolate
montée, meringue & mango sorbet**

Τάρτα λεμονιού, pâte sucrée βουτύρου,
βασιλικός, κομποτέ μάνγκο, μοντέ λευκής
σοκολάτας, μαρέγκα & σορμπέ μάνγκο
VG

**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

Fresh fruit platter

Πιατέλα φρέσκων φρούτων

Ice cream & sorbet selection

Παγωτό και sorbet σε ποικιλία γεύσεων

(per scoop)

VG SF

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).



Drinks

Beer

Blonde lager

**Stella Artois draught
Belgium | 330ml**

6

**Stella Artois draught
Belgium | 500ml**

7

**Stella Artois
Belgium | 330ml**

7

**Heineken
Netherlands | 330ml**

7

**Asahi
Japan | 330ml**

8

**Noam
Germany | 340ml**

9

Estrella DAMM
Spain | 330ml
8

ALCOHOL FREE

Corona Cero 0%
Mexico | 330ml
7

Stella 0%
Belgium | 330ml
7

Greek Spirits

BOTTLE 200ML

OUZO

Barbagianni blue

Greece | 200ml

16

Idoniko

Greece | 200ml

15

PlomariGreece | 200ml

16

MiniGreece | 200ml

16

Ouzo 12

Greece | 200ml

14

Babajim

Greece | 200ml

15

TSIPOURO

Tsilili

Greece | 200ml

16

Babajim

Greece | 200ml

16

TSIPOURO WITH STAR ANISE

Tsilili

Greece | 200ml

16

Idoniko

Greece | 200ml

18

Coffee

Espresso

3,5

Double Espresso

5

Freddo Espresso 5

Espresso Tonic Espresso, Aegean
tonic, Lemon twist

6

Cappuccino

5

Double Cappuccino

5,5

Freddo Cappuccino 5,5

Irish Coffee 8

Hot Nescafe

4

Cold Frappe
5

Single Greek Coffee4

Double Greek Coffee
5

Filter Coffee
5

Chocolate
(hot, cold)
5

Beverages & juices

MINERAL STILL WATER

μ. Artisan (Still) 0,25lt
2,5

μ. Artisan (Still) 0,7lt
5

Aqua panna 0,75lt
7

SPARKLING WATER

μ. Artisan (Sparkling) 0,25lt
3

μ. Artisan (Sparkling) 0,7lt
5

San Pellegrino Sparkling Water 0,75lt
8

JUICES

Fresh Orange

5

Fresh Seasonal Fruit Juice

7

Juice from carton

4

SOFT DRINKS

Coca Cola, Zero, Light, 0% Caffeine,
Fanta orange-lemon, Soda

4

Ginger beer, Pink grapefruit soda,
Cherry soda, Fig leaf soda

6

Red Bull

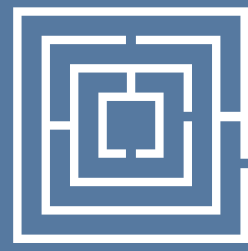
6

Market Inspection Representative:

Markos Pratsinakis

All prices are in euro.

Prices 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).



ABATON