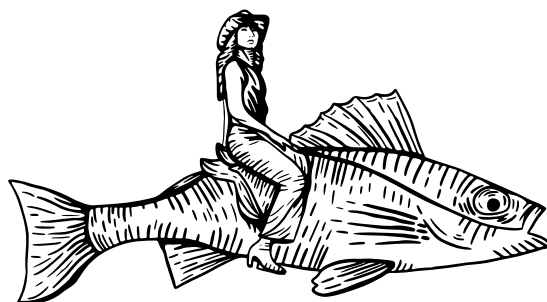


MENU

DINE AROUND ABATON



BONY FISH

— RESTAURANT —

Meal Structure

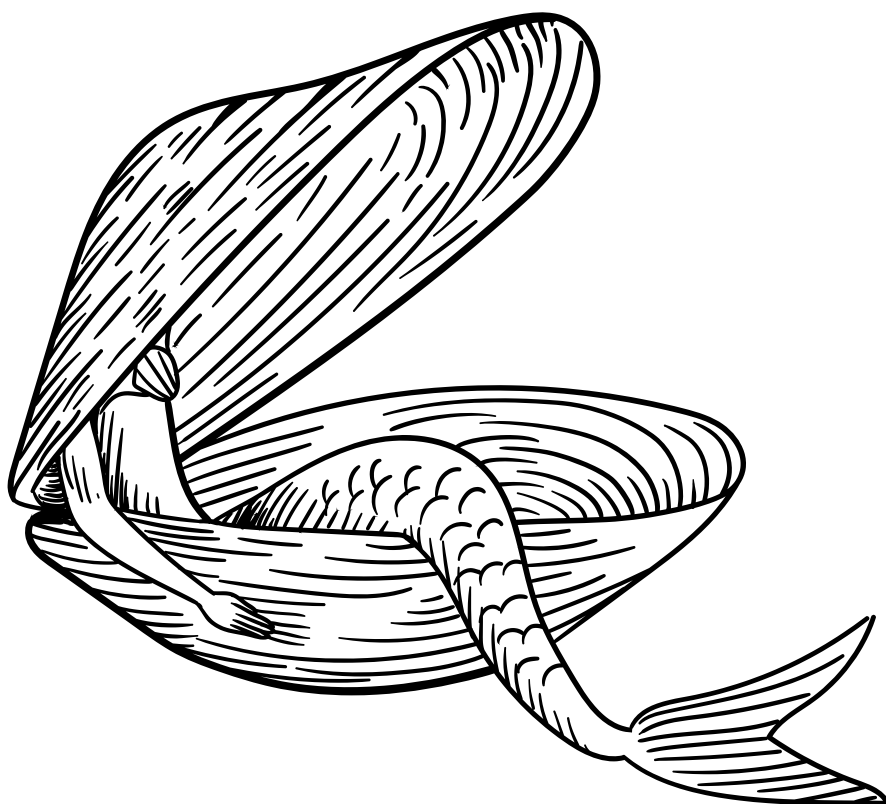
Your Dine Around experience includes the following per person:



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.

DINNER MENU



RAW

Fish of the Day Tartare, cauliflower, salicornia, chives, coriander, ginger,
curry, green apple and jalapeño

Ταρτάρ από ψάρι ημέρας, κουνουπίδι, σαλικόρνια, σχοινόπρασο,
κόλιανδρο, τζιντζερ, κάρυ, πράσινο μήλο και χαλαπένιο

5 €

Smoked Tuna Carpaccio, radishes, cucumber
and pickled mussel mayonnaise

Καρπάτσιο καπνιστού τόνου με ραπανάκια, αγγούρι
και μαγιονέζα από τουρσί μύδια

DF - 5 €

Semi-Cured Mackerel Sofrito, sweet potato cream,
fried garlic bread and chorizo oil

Σοφρίτο σκουμπρί ημίπαστο σε κρέμα γλυκοπατάτας, τηγανιτό
σκορδόψωμο και λάδι τσορίθο

5 €

Fresh marinated anchovies, pickled okra and olive oil

Γαύρος φρέσκος μαρινάτος με πίκλες από μπάμιες και ελαιόλαδο

Oyster with shrimp tartare, lime, coriander, chives,
avocado and passion fruit

Στρείδι με ταρτάρ γαρίδας, lime, κόλιανδρο, σχοινόπρασο,
αβοκάντο και passion fruit

GF NF DF - 14 € (Premium)

Amberjack nigiri, sushi rice, nori powder, Kaluga caviar
and yuzu dressing with wasabi

Nigiri μαγιάτικο, sushi rice, πούδρα nori, χαβιάρι Kaluga
και yuzu dressing με γουασάμπι

12 € (Premium)

Raw oysters, served with lemon, olive oil and chili

Στρείδια ωμά, με λεμόνι, ελαιόλαδο και τσίλι

10 € (Premium)



APPETIZERS

Kakavia soup, fish of the day, potato, onion and celeriac
Κακαβιά με ψάρι ημέρας, πατάτα, κρεμμύδι και σελινόριζα

NF GF

White smoked tarama, Kaluga caviar and onion crackers
Λευκός καπνιστός ταραμάς με χαβιάρι Kaluga
και κράκερ κρεμμυδιού

H SF

Scallops, smoked celeriac purée and hazelnut sabayon
Χτένια με καπνιστό πουρέ σελινόριζας και σαμπαγιόν φουντούκι

SF - 5 €

Tortellini saganaki, shrimp tartare, feta cheese, spinach,
fennel and bouillabaisse sauce
Τορτελίνι σαγανάκι με tartare από γαρίδες κοιλάδος, φέτα,
σπανάκι, μάραθο και σάλτσα μπουγιαμπέσα

NF - 7 €

Pan fried octopus, fava beans purée, potato, chorizo,
lemon purée and herb-infused olive oil
Χταπόδι στο τηγάνι με αέρινη φάβα, πατάτα, τσορίθο,
πουρέ λεμόνι και ελαιόλαδο μυρωδικών

SF - 5 €

Fried red mullet, sorrel, barley rusk, smoked tarama
and bourdeto sauce
Τηγανητά μπαρμπούνια με λάπαθα, κρίθινο παξιμάδι,
καπνιστό ταραμά και σάλτσα μπουρδέτο

SF - 10 €

Chickpea tacos, crab, red cabbage, ginger and basil
Τάκος ρεβιθιού με καβούρι, κόκκινο λάχανο, τζίντζερ και βασιλικός

7 €

Grilled squid, potato croquette with cuttlefish,
kale and samphire dressing
Καλαμάρι σχάρας, κροκέτα πατάτας με σουπιά,
λαχανίδα και ντρεσινγκ από κρίταμο

7 €

Cod loukoumades, beetroot skordalia and black garlic mayonnaise
Λουκουμάδες μπακαλιάρου με σκορδαλιά παντζαριού και
μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

Tuna savore, Greek salad, rosemary and raisins
Τόνος σαβόρε με χωριάτικη σαλάτα, δεντρολίβανο και σταφίδες



SALADS

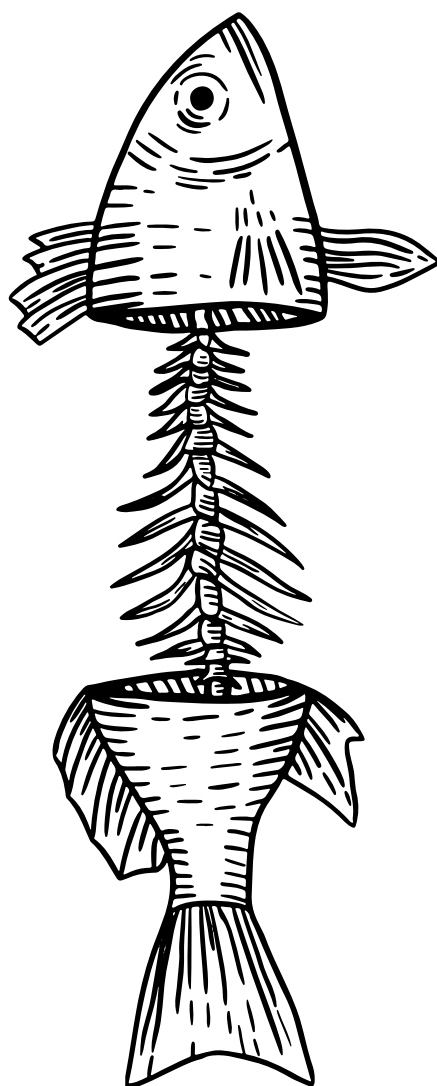
Athenian salad, Elounda crab, carrot, cucumber, capers,
lime mayonnaise, coriander,
fresh herbs and crab broth with strawberry
Αθηναϊκή σαλάτα με καβούρι Ελούντας, καρότο, αγγούρι, κάπαρη,
μαγιονέζα lime, κόλιανδρο, φρέσκα μυρωδικά
και ζωμός καβουριού με φράουλα

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, horseradish, κάπαρη, γραβιέρα Κρήτης, φαγόπυρο,
cider vinaigrette

SF

Greek Salad, rainbow cherry tomatoes, cucumber,
pickled samphire, green pepper, onion, olives, fresh oregano,
seliano cheese, dakos, olive oil
Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια πολύχρωμα, αγγούρι, πίκλα
κρίταμο, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιάς, φρέσκια ρίγανη,
σελιανό τυρί, ντάκος, ελαιόλαδο

H VG SF



FISH, PASTA & SEAFOOD

**MAIN
COURSE**

Grilled Sea bream, potato gnocchi, butter sauce
from fish stock and seaweed
Τσιπούρα στην σχάρα, νιόκι πατάτας, σάλτσα βουτύρου
με ζωμό ψάρι και φύκια

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 €

Whole Fresh Fish of the Day, cooked in a salt-crusted bread, fresh
herbs and aromatic plants, served with potato gnocchi, butter
sauce made from fish stock, caviar, and seaweed
Φρέσκο Ψάρι ημέρας ολόκληρο, μαγειρεμένο σε κρούστα ψωμιού
με αλάτι, φρέσκα μυρωδικά, βότανα, συνοδεύετε με νιόκι πατάτας,
σάλτσα βουτύρου με ζωμό από ψάρι, χαβιάρι και φύκια
1kg/80 €

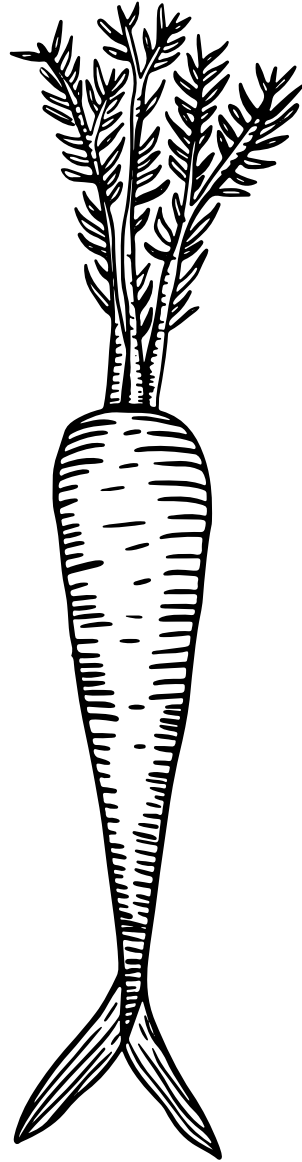
Fresh Sea Urchin with spaghetti, Bottarga,
onion sauce, and chives
Φρέσκος Αχινός με αυγοτάραχο, spaghetti,
σάλτσα κρεμμυδιού και σχοινόπρασο
10 € (per person)

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 €

Grilled Sea bass, seasonal greens, baked potato
and dashi lemon olive-oil dressing
Λαυράκι στην σχάρα, χόρτα εποχής με οφτή πατάτα
και dressing λαδολέμονο dashi

Grilled Salmon, caper cream, grilled cabbage, soy,
honey and Dijon mustard
Σολομός στην σχάρα, κρέμα κάππαρης, λάχανο στην σχάρα,
σόγια, μέλι και μουστάρδα Dijon



VEGETARIAN MENU

MAIN
COURSE

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

Tacos, fresh herbs, trahana and galeni cheese
Τacos με φρέσκα μυρωδικά, τραχανά και γαλένι
VG SF

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

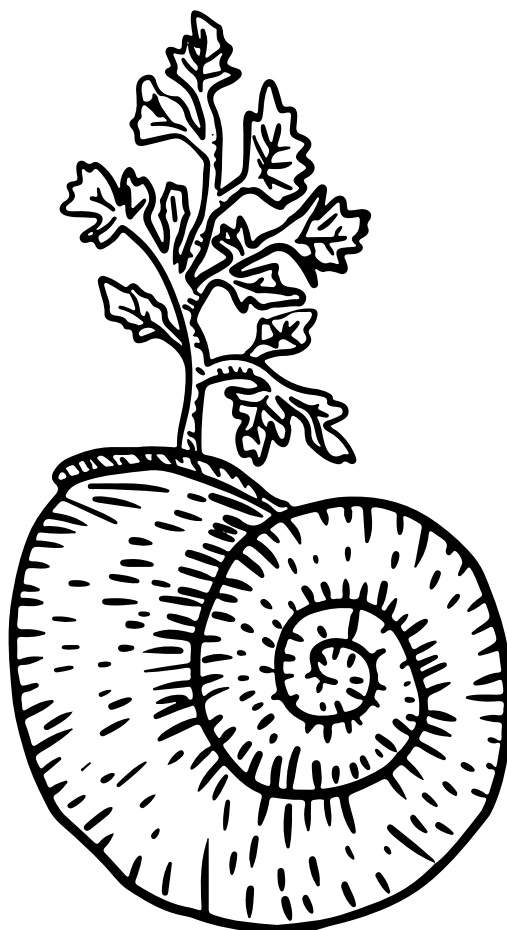
Greek salad, cherry tomatoes, cucumber, pickled samphire, green pepper,
onion, olives, fresh oregano, seliano cheese, barley rusk and olive oil
Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πίκλα κρίταμο, πράσινη πιπεριά,
κρεμμύδι, ελιά, φρέσκια ρίγανη, σελιανό τυρί, ντάκος, ελαιόλαδο
H VG SF

Potato salad, pickled onion, cherry tomatoes, chives, horseradish, capers,
Cretan graviera cheese, buckwheat and cider vinaigrette
Πατατοσαλάτα με πίκλα κρεμμύδι, ντοματίνια, σχοινόπρασο, horseradish,
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

Potato risotto, potato cream, musk lemon and herb-infused olive oil
Εικονικό ριζότο πατάτας, κρέμα πατάτας, μοσχολέμονο
και ελαιόλαδο μυρωδικών
VG GF SF

Paccheri pasta, tomato juice, onion, zucchini, mint, parsley and basil
Paccheri ζυμαρικά με χυμό ντομάτας, κρεμμύδι, κολοκυθάκι, δυόσμο,
μαϊντανό και βασιλικός
SF



**DEGUSTATION
MENU**
4 COURSES 45 € PER PERSON

**MAIN
COURSE**

Amuse bouche

Sourdough bread
Προζυμένιο ψωμί

Fish of the Day Tartare, cauliflower, salicornia, chives, coriander,
ginger, curry, green apple and jalapeño
Ταρταρ από ψάρι ημέρας, κουνουπίδι, σαλικόρνια, σχοινόπρασο,
κόλιανδρο, τζίντζερ, κάρυ, πράσινο μήλο και χαλαπένιο

Scallops, smoked celeriac purée and hazelnut sabayon
Χτένια με καπνιστό πουρε σελινόριζας και σαμπαγιόν φουντούκι

SF

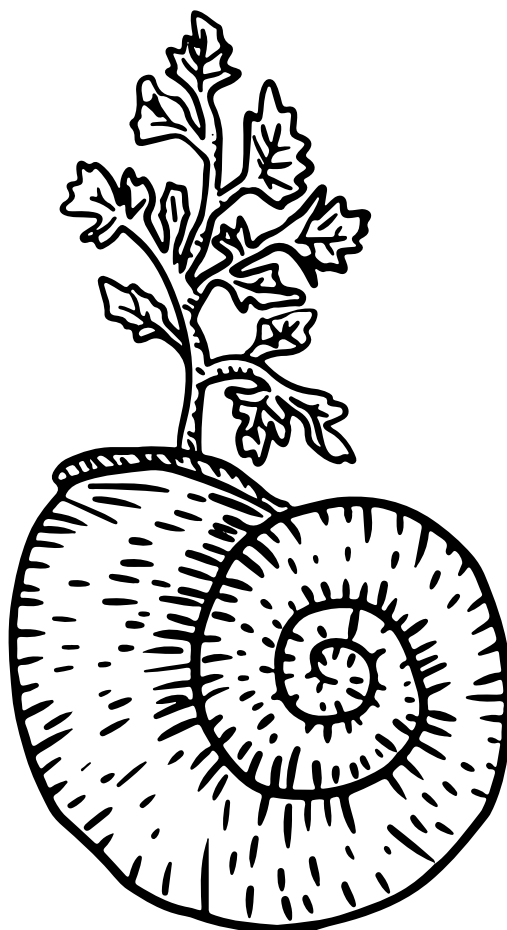
Tortellini saganaki, shrimp tartare, feta cheese, spinach, fennel and
bouillabaisse sauce
Τορτελίνι σαγανάκι με ταρταρ από γαρίδες, φέτα, σπανάκι, μάραθο
και σάλτσα μπουγιαμπέσα

NF

Cream aromatised with verbena, green apple,
musk lemon, yoghurt ice cream
Κρέμα αρωματισμένη με λουίζα, πράσινο μήλο,
μοσχολέμονο, παγωτό γιαούρτι

VG

MAIN
COURSE



DEGUSTATION MENU

6 COURSES 60 € PER PERSON

MAIN
COURSE

Amuse bouche

Sourdough bread
Προζυμένιο ψωμί

Kakavia soup, fish of the day, potato, onion and celeriac
Κακαβιά με ψάρι ημέρας, πατάτα, κρεμμύδι και σελινόριζα

NF GF

Smoked Tuna Carpaccio, radishes, cucumber and pickled mussel
mayonnaise
Καρπάτσιο καπνιστού τόνου με ραπανάκια, αγγούρι και μαγιονέζα
από τουρσί μύδια

DF

Oyster with shrimp tartare, lime, coriander, chives, avocado and
passion fruit
Στρείδι με ταρταρ γαρίδας, lime, κόλιανδρο, σχοινόπρασο,
αβοκάντο και passion fruit

GF NF DF

Athenian salad, Elounda crab, carrot, cucumber, capers, lime
mayonnaise, coriander,
fresh herbs and crab broth with strawberry
Αθηναϊκή σαλάτα με καβούρι ελούντας, καρότο, αγγούρι,
κάπαρη, μαγιονέζα lime, κόλιανδρο, φρέσκα μυρωδικά και ζωμός
καβουριού με φράουλα

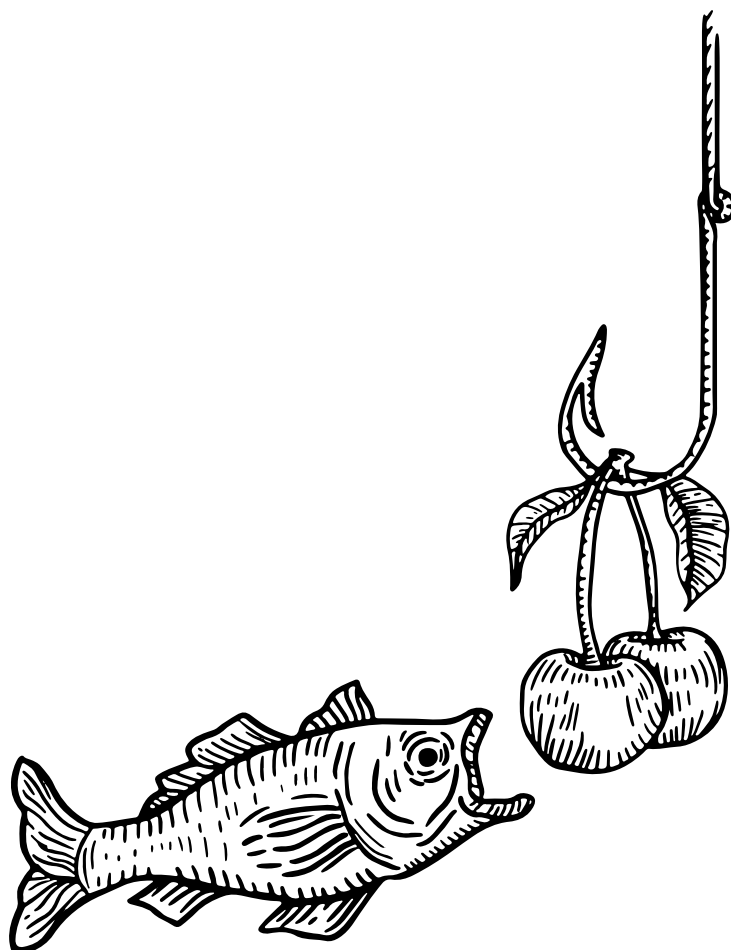
Fried red mullet, sorrel, barley rusk,
smoked tarama and bourdeto sauce
Τηγανητό μπαρμπούνι με λάπαθα, κρίθινο παξιμάδι,
καπνιστός ταραμάς, σάλτσα μπουρδέτο

SF

Lemon tart, butter pate sucrée, basil, mango compote, white choc-
olate montée, meringue & mango sorbet
Τάρτα λεμόνι, pate sucrée βουτύρου, βασιλικός, κομποτέ μάνγκο,
μοντέ λευκής σοκολάτας, μαρέγκα & sorbet μάνγκο

VG

MAIN
COURSE



DESSERTS

Lemon tart, butter pate sucrée, basil, mango compote,
white chocolate montée, meringue & mango sorbet
Τάρτα λεμόνι, pate sucrée βουτύρου, βασιλικός, κομποτέ μάνγκο,
μοντέ λευκής σοκολάτας, μαρέγκα & sorbet μάνγκο
VG

Crunchy milk aromatised with vanilla, lemon, olive oil,
chamomile ice cream
Τραγανό γάλα αρωματισμένο με βανίλια, λεμόνι,
ελαιόλαδο, παγωτό χαμομήλι
VG

Cream aromatised with verbena, green apple,
musk lemon, yoghurt ice cream
Κρέμα αρωματισμένη με λουίζα, πράσινο μήλο,
μοσχολέμονο, παγωτό γιαούρτι
VG

Chocolate 70% with carob-honey, fleur de sel,
cocoa seed ice cream
Σοκολάτα 70% με χαρουπόμελο, ανθό αλατιού,
παγωτό κακάο
VG

Fresh fruit platter
Πιατέλα φρέσκων φρούτων

Ice cream & sorbet selection
Παγωτό και sorbet σε ποικιλία γεύσεων
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.

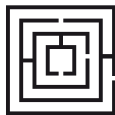
H Healthy/Υγιεινή επιλογή
V Vegan/Για αυστηρά χορτοφάγους
VG Vegetarian/Για χορτοφάγους
GF Gluten free/Χωρίς γλουτένη
SF Soy free/Χωρίς σόγια
DF Dairy free/Χωρίς γαλακτοκομικά
NF Nut free/Χωρίς ξηρούς καρπούς

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 euro 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 και συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α και λοιπούς φόρους.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).



ABATON

ISLAND RESORT & SPA