

DINE AROUND ABATON

E L E M E S
CRETAN CUISINE

The logo features the word 'E L E M E S' in a large, dark serif font. Below it, the words 'CRETAN CUISINE' are written in a smaller, dark sans-serif font. On either side of the text is a small, stylized green olive branch with several leaves and olives.

CRETAN DINNER

MEAL STRUCTURE

Your Dine Around experience includes the following per person:

- One first course (Starter)
- One second course (Main course)
- One dessert



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.

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

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

**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

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

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

Χειροποίητη πίτα με τραγανό φύλο χόρτα εποχής, μυζήθρα και γύρη

H VG SF

**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

Fried potatoes cooked in a parasia with staka cream

Πατάτες τηγανιτές στην παρασιά με κρέμα στάκας

VG SF NF

**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

Pilafi with xinochondros, aged anthytyro cheese and staka cream

Πιλάφι με ξινόχοντρο, παλαιωμένο ανθότυρο και στάκα

H SF NF

Handmade skioufichta with cauliflower, dill and spicy cheese cream

Σκιουφιχτά χειροποίητα με κουνουπίδι, άνηθο και τυροκαυτερή

VG SF

**Sfougato with handmade apaki, potatoes, roasted pepper,
olive oil, dittany and kefir cream**

Σφουγγάτο με Απάκι χειροποίητο στον ξυλόφουρνο, πατάτες, ψητή πιπεριά,
ελαιόλαδο, δίκταμο και κρέμα απο κεφίρ

GF SF

Rabbit croquettes served with parsnip purée, onions and stifado sauce

Κουνέλι τσιγαριαστό σε κροκέτες, πουρέ παστινάκι, κρεμμύδια και σάλτσα στιφάδο

SF NF / 5 €

**Provatina sausage served on a handmade pita with graviera cheese cream,
truffle and aromatic herbs**

Προβατίνα λουκάνικο πάνω σε χειροποίητη πίτα με κρέμα γραβιέρας,
τρούφα και μυρωδικά

SF

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

Αρνίσιο συκώτι σαβόρε στην παρασιά με βαλσάμικο, δεντρολίβανο και γλυκοπατάτα

NF

SALADS

**Seasonal vegetable salad with broccoli, cauliflower, potato, zucchini,
pickled okra, egg, lemon, olive oil and fresh herbs**

Σαλάτα με λαχανικά εποχής, μπρόκολο, κουνουπίδι, πατάτα, κολοκύθι,
μπάμιες τουρσί, αυγό, λεμόνι, ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά

H VG GF SF NF DF

**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

**Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, pepper, samphire, stafidolies,
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

MAIN COURSES

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 / 5 €

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 / 5 €

Rooster cooked in wine with potatoes and xinochondros cream

Κόκορας κρασάτος με πατάτα και κρέμα ξινόχοντρου

SF

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 / 7 €

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 / 5 €

Braised cuttlefish with handmade maggiri pasta, spinach and staka cream

Σουπιές κοκκινιστές με μαγγίρι χειροποίητο, σπανάκι και στάκα

NF

Traditional Antikristo (please ask for availability)

Αντικριστό παραδοσιακό (παρακαλούμε ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα)

GF NF DF SF

1kg / 35 €

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

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

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

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

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

H VG SF

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

Fried potatoes cooked in a parasia with staka cream

Πατάτες τηγανιτές στην παρασιά με κρέμα στάκας

VG SF NF

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, λιαστή ντομάτα

H VG NF SF

Handmade skioufichta with cauliflower, dill and spicy cheese cream

Σκιουφιχτά χειροποίητα με κουνουπίδι, άνηθο και τυροκαυτερή

VG SF

**Seasonal vegetable salad with broccoli, cauliflower, potato, zucchini,
pickled okra, egg, lemon, olive oil and fresh herbs**

Σαλάτα με λαχανικά εποχής, μπρόκολο, κουνουπίδι, πατάτα,
κολοκύθι, μπάμιες τουρσί, αυγό, λεμόνι, ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά

H VG GF SF NF DF

**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

**Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, pepper, samphire, stafidolies,
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

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

Handmade Maggiri with spinach and tomato

Μαγγίρι χειροποίητο με σπανάκι και ντομάτα

H VG NF SF

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

DEGUSTATION MENU

4 Courses

50 € 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 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

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

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

VG

DEGUSTATION MENU*6 Courses*

80 € 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

Rabbit croquettes served with parsnip purée, onions and stifado sauce

Κουνέλι τσιγαριαστό σε κροκέτες, πουρέ παστινάκι, κρεμμύδια και σάλτσα στιφάδο

SF NF

Chickpea stew with cod, apaki cooked in the oven, parsnip cream, leek and Cretan herbsΡεβυθάδα με μπακαλιάρο, 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

Patoudo, galeni cheese cream, carob, figs, raisins, almonds, walnuts, sesame, honey, raki, fig ice cream

Πατούδο, τυρί κρέμα γαλένι, χαρούπι, σύκα, σταφίδες, αμύγδαλα, καρύδια, σουσάμι, μέλι, ρακί, παγωτό σύκο

VG

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

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

VG

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

Γαλακτομπούρεκο στον ξυλόφουρνο, κατσικίσιο γάλα, πετιμέζι, παγωτό περγαμόντο

VG NF

Fresh seasonal 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 διάφορα 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

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 draught (Crete) <i>300ml</i>	6 €
Candia draught (Crete) <i>500ml</i>	7 €
Notos lager (Crete) <i>330ml</i>	7 €
Candia hazy (Crete) <i>330ml</i>	7 €

ALCOHOL FREE

Eza alcohol free (Greece) <i>330ml</i>	7 €
--	-----

PILSNER

Notos pilsner (Greece) <i>330ml</i>	7 €
---	-----

ALE

India Pale Ale Kasta Immortal (Crete) <i>330ml</i>	8 €
Stout Kasta Stout (Crete) <i>330ml</i>	8 €
American Pale Ale Lafkas White Mountains (Crete) <i>330ml</i>	8 €
Weiss Notos Weiss (Crete) <i>500ml</i>	8 €

**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 <i>(normal, stretto, lungo)</i>	3,5 €
--	-------

Double Espresso <i>(normal, stretto, lungo)</i>	5 €
---	-----

Cappuccino	5 €
-------------------	-----

Double Cappuccino	5,5 €
--------------------------	-------

Freddo Espresso	5 €
------------------------	-----

Freddo Cappuccino	5,5 €
--------------------------	-------

Irish coffee	8 €
---------------------	-----

Filter Coffee Origin: Ethiopia. Full body and sweet red fruits aftertaste	5 €
--	-----

INSTANT COFFEE

Nescafe <i>(hot)</i>	4 €
-----------------------------	-----

Frappe <i>(cold)</i>	5 €
-----------------------------	-----

GREEK COFFEE

Single / Double	4 € / 5 €
------------------------	-----------

CHOCOLATE

Hot or Cold Milk Chocolate	5 €
-----------------------------------	-----

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 Water (Sparkling) 0,25lt	3 €
μ. Artisan Water (Sparkling) 0,7lt	5 €

JUICE

Fresh orange juice	5 €
Fresh seasonal fruit juice	7 €
Juice from carton	4 €

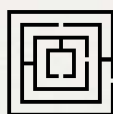
LOCAL SOFT DRINKS

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

