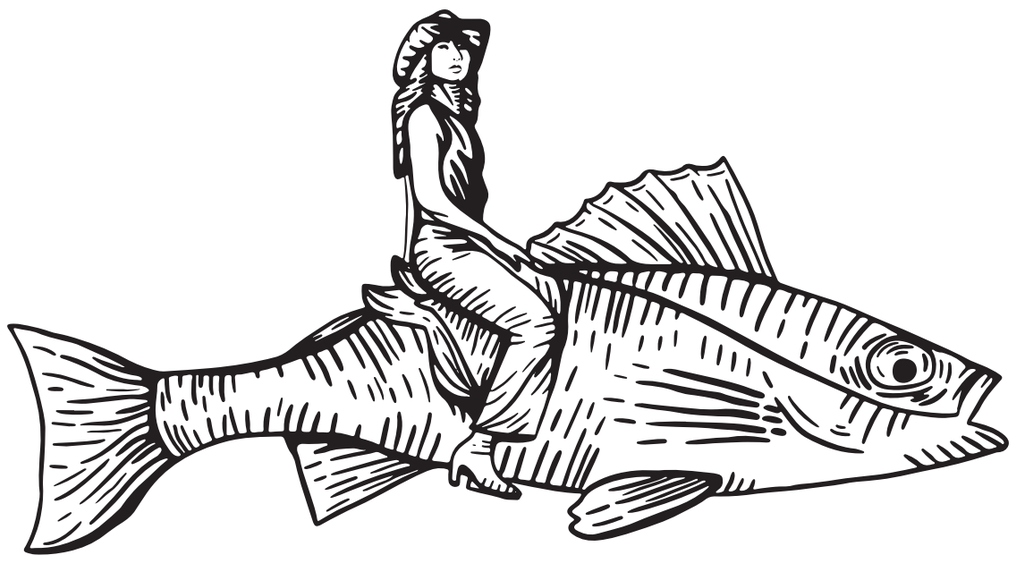
# MENU

## DINE AROUND ABATON



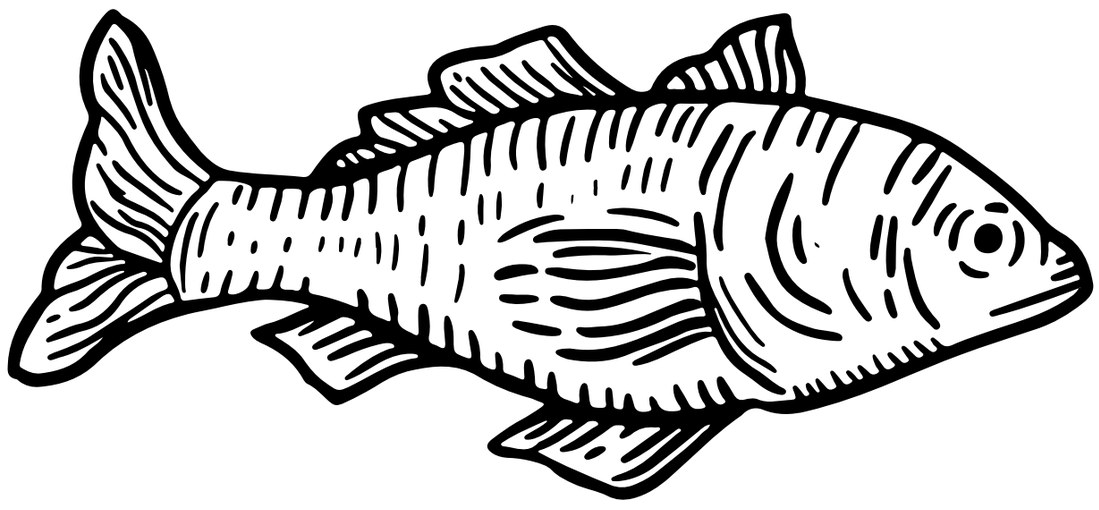
BONY FISH

— 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:

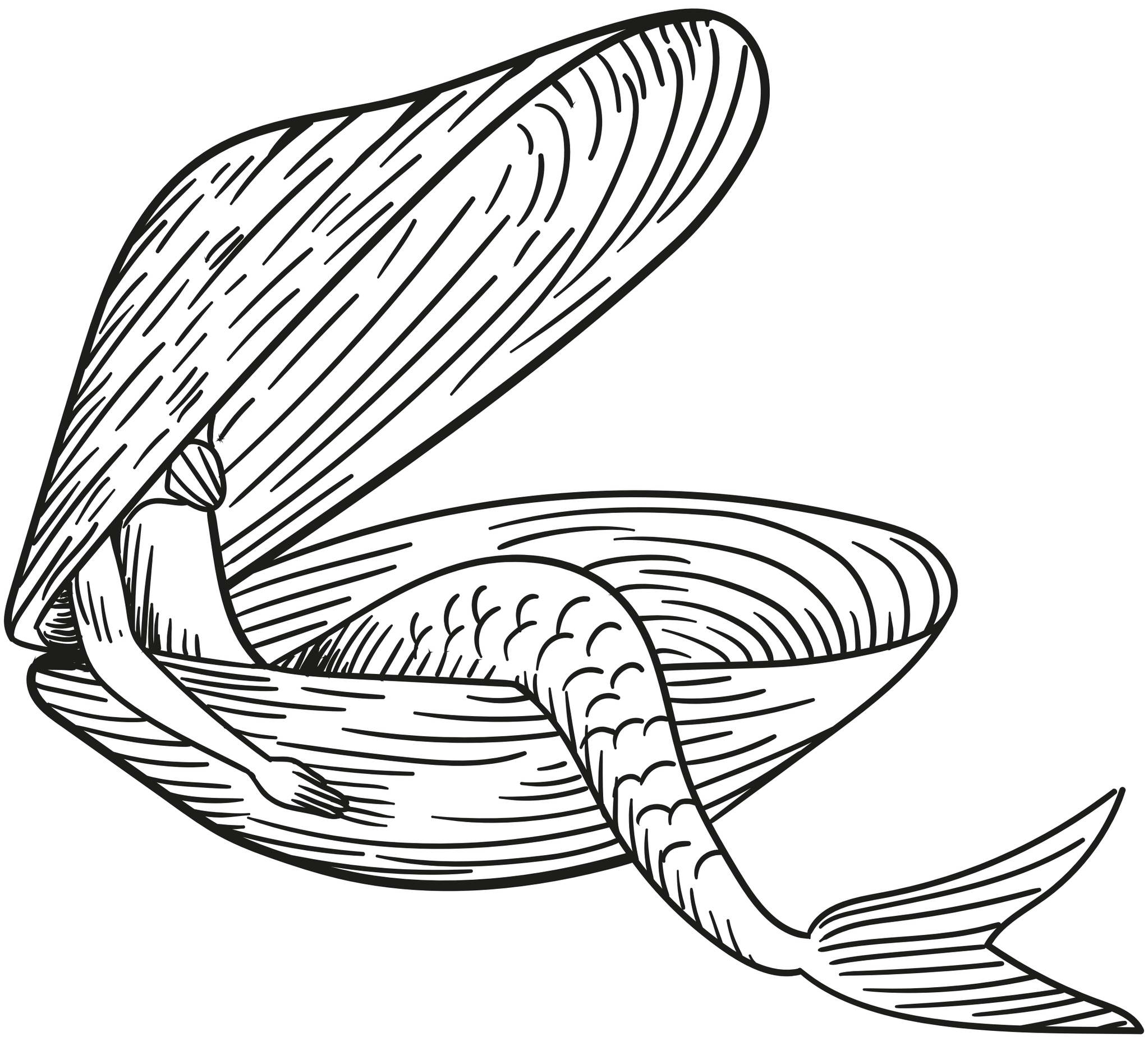
| FIRST COURSE | MAIN COURSE | DESSERT |
| --- | --- | --- |
| ONE FIRST COURSE (Starter) | ONE SECOND COURSE (Main course) | ONE DESSERT |

## 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.

# DINNER MENU

FIRST COURSE



# RAW

## FIRST COURSE

Fish of the Day Tartare, cauliflower, salicornia, chives, coriander, ginger, curry, green apple and jalapeño
Ταρτάρ από ψάρι ημέρας, κουνουπίδι, σαλικόρνια, σχοινόπρασο, κόλιανδρο, τζίντζερ, 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 )

FIRST COURSE

# APPETIZERS

## FIRST COURSE

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 €

## FIRST COURSE

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

FIRST COURSE

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

FIRST COURSE

# SALADS

FIRST COURSE

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 μυρωδικάκαι ζωμός καβουριού με φράουλα

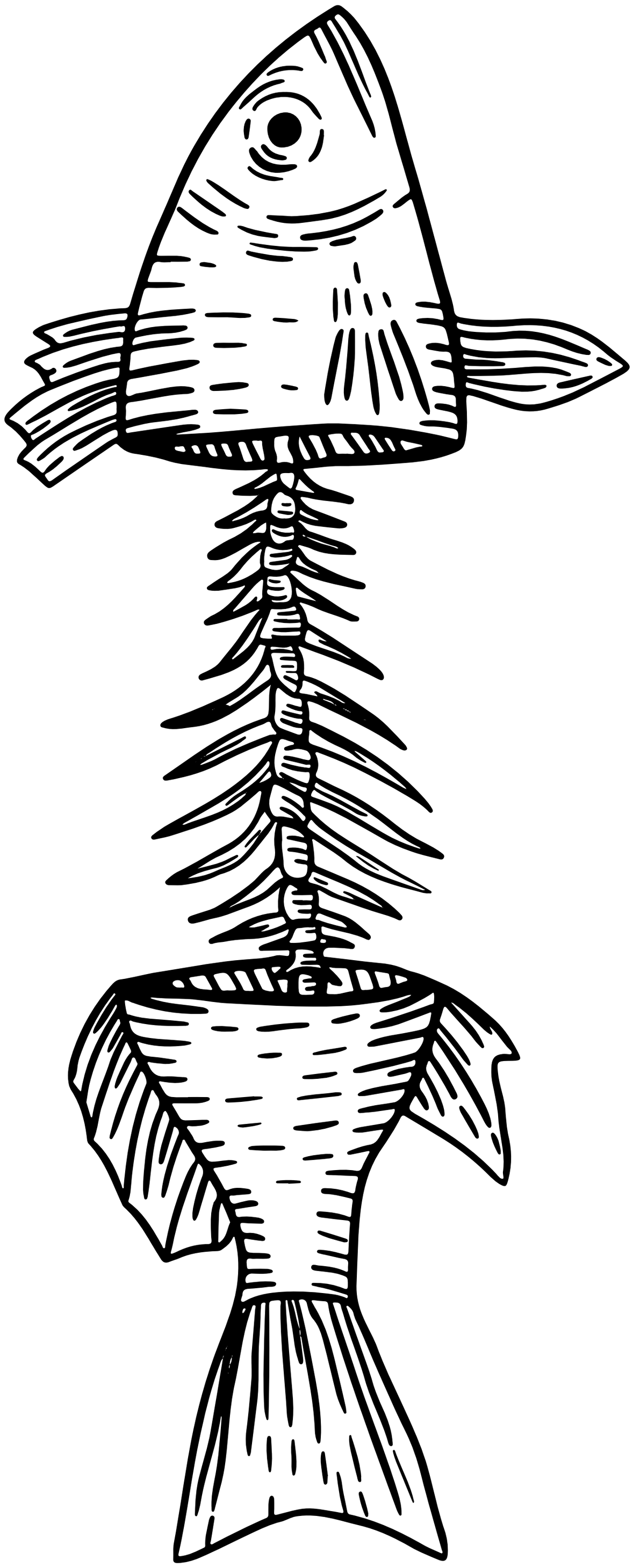
Potato salad, smoked eel, pickled onion, cherry tomatoes, chives, horseradish, capers, Cretan graviera cheese,
buckwheat, cider vinaigrette
Πατατοσαλάτα με καπνιστό χέλι, πίκλα κρεμμύδι, ντοματίνια, σχοινόπρασο, horseradish, κάπαρη, γραβιέρα Κρήτης, φαγόπυρο, cider vinaigrette
SF

FIRST COURSE

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

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 lem-on-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 ar-omatic plants, served with potato gnoc-chi, 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)

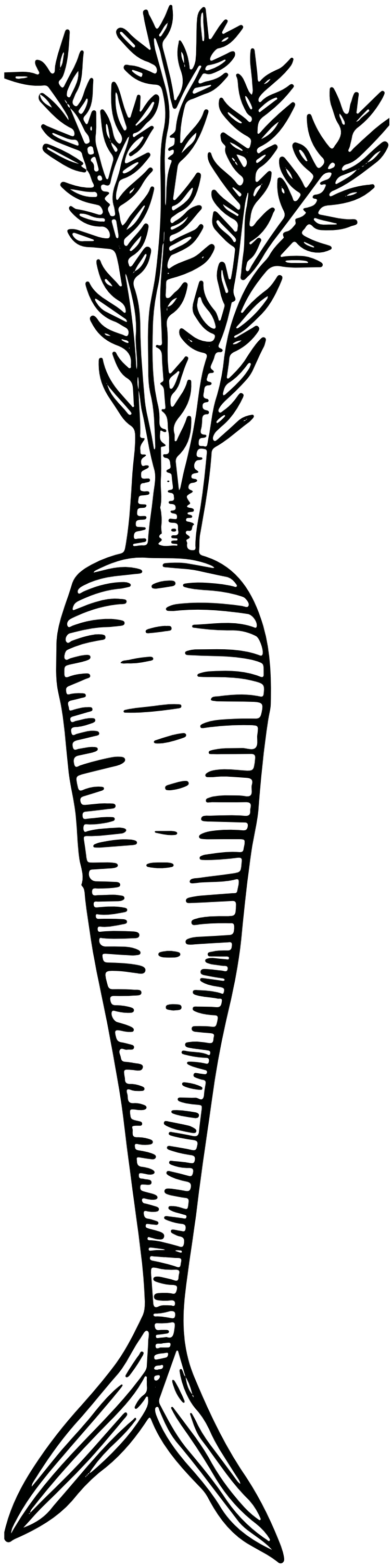
Lobster with Paccheri Pasta, lobster bisque, cherry tomatoes,
dill, fresh onion and cognac
Αστακός με paccheri ζυμαρικά, bisque αστακού, ντοματίνια, άνηθο, φρέσκο κρεμμύδι και κονιάκ
1kg/80 €

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 potatoand 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

MAIN COURSE



# VEGETARIAN MENU

MAIN COURSE

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

Tacos, fresh herbs, trahana and galeni cheese
Tacos 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

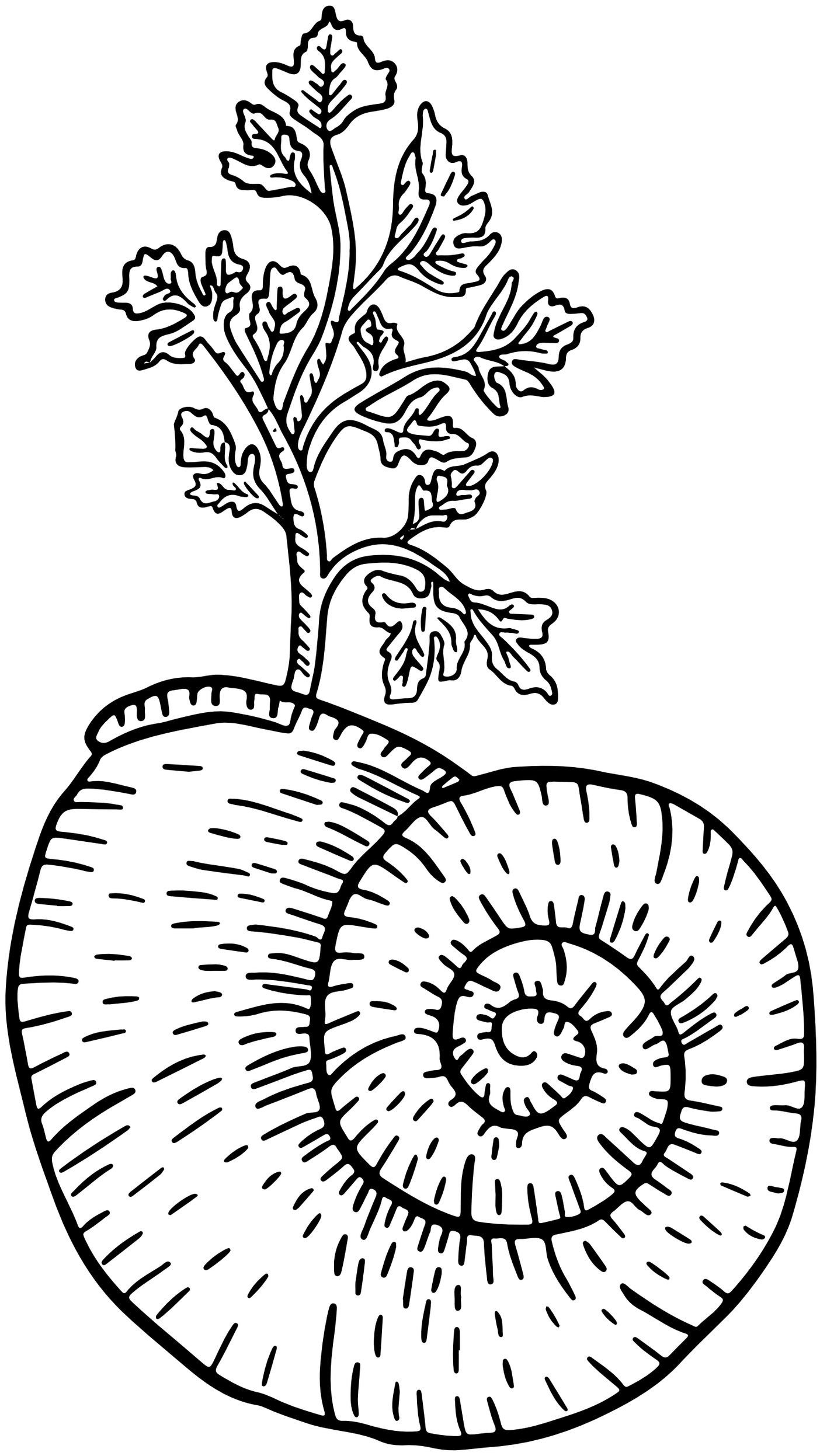
Potato salad, pickled onion, cherry tomatoes, chives, horseradish, capers, Cretan graviera cheese, buckwheat and cider vinaigrette
Πατατοσαλάτα με πίκλα κρεμμύδι, ντοματίνια, σχοινόπρασο, horseradish, κάπαρη, γραβιέρα Κρήτης, φαγόπυρο, βινεγκρέτ μηλίτη
VG SF

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

MAIN COURSE

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

MAIN COURSE

Tortellini saganaki, shrimp tartare, feta cheese, spinach, fennel and bouillabaisse sauce

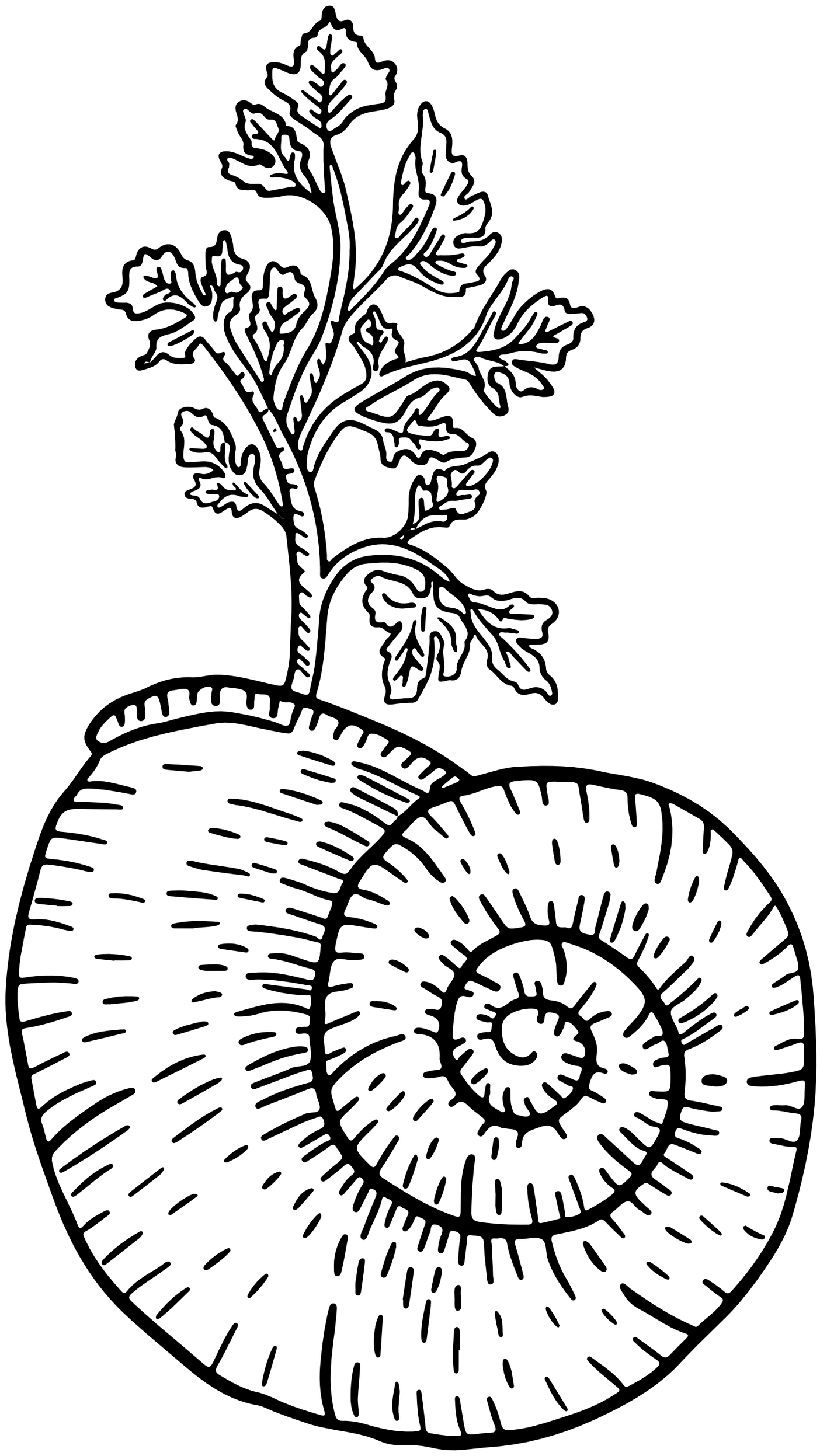
Τορτελίνι σαγανάκι με ταρταρ από γαρίδες, φέτα, σπανάκι, μάραθο και σάλτσα μπουγιαμπέσα

NF

Cream aromatised with verbena, green apple, musk lemon, yoghurt ice cream

Κρέμα αρωματισμένη με λουίζα, πράσινο μήλο, μοσχολέμονο, παγωτό γιαούρτι

VG



# 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, radish-es, cucumber and pickled mussel mayonnaise
Καρπάτσιο καπνιστού τόνου με ραπανάκια, αγγούρι και μαγιονέζα από τουρσί μύδια
DF

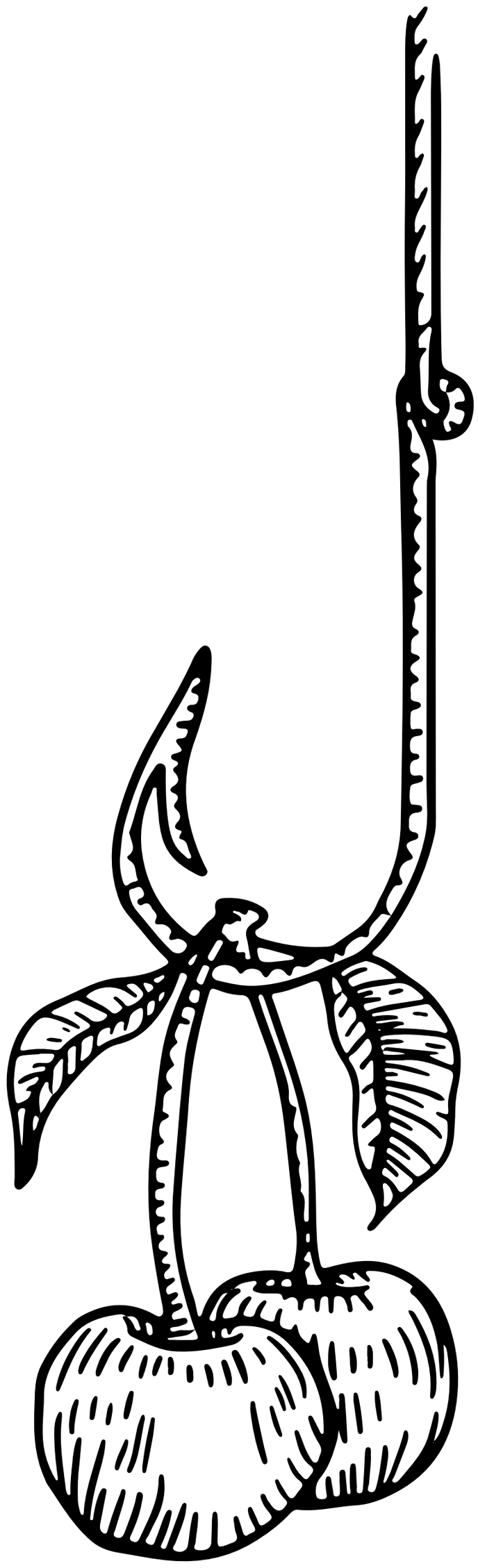
Oyster with shrimp tartare, lime, coriander, chives, avocado and passion fruit
Στρείδι με ταρταρ γαρίδας, lime, κόλιανδρο, σχοινόπρασο, αβοκάντο και passion fruit
GF NF DF

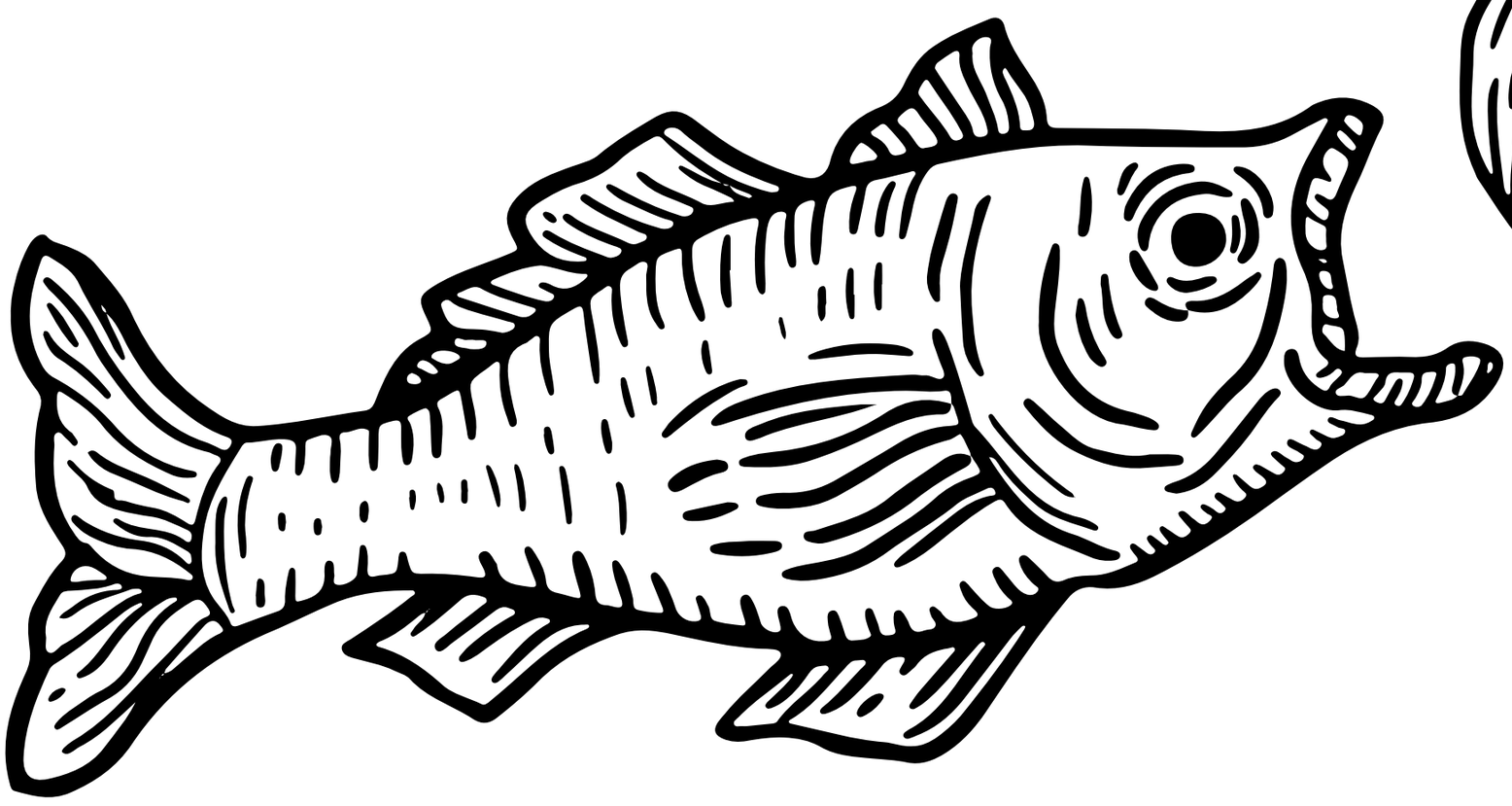
MAIN COURSE

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 chocolate montée, meringue & mango sorbet
Τάρτα λεμόνι, pate sucrée βουτύρου, βασιλικός, κομποτέ μάνγκο, μοντέ λευκής σοκολάτας, μαρέγκα & sorbet μάνγκο
VG





# 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 vanil-
la, 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 in-
tolerance 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
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