

DINE AROUND ABATON

ELEMES
CRETAN CUISINE

The logo features the word "ELEMES" in a large, dark serif font, with "CRETAN CUISINE" in a smaller, dark sans-serif font below it. On either side of the text is a stylized olive branch with green leaves and small olives.

CRETAN DINNER

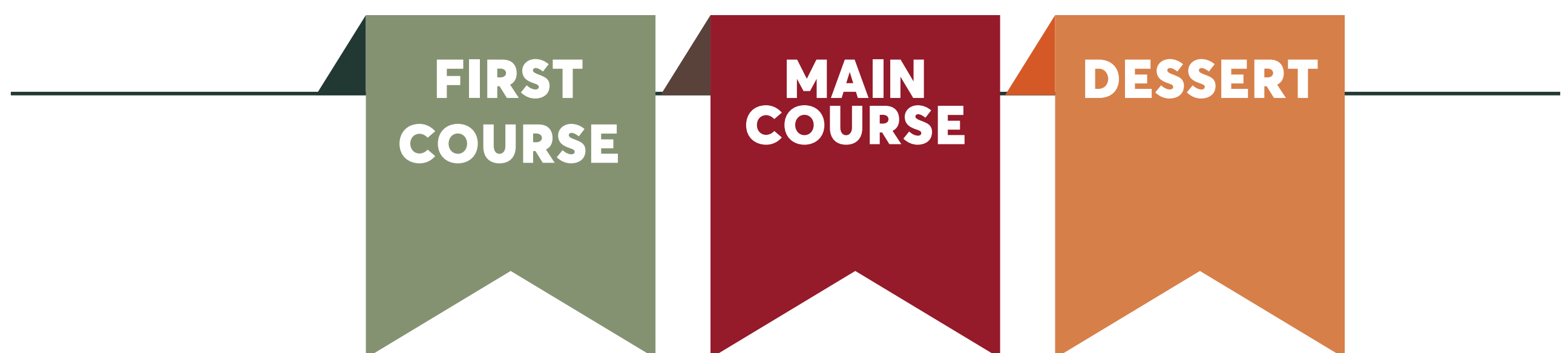
MEAL STRUCTURE

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 zucchi-
ni 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 anthoty-
ro 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 hand-
made 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 xino-
chondros 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, beet-root, 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
herbs**

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

GF NF

**Roasted lamb cooked in the oven with arti-
choke 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

**Galaktobourekó 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)

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 triticales**

**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*)

330ml

8 €

American Pale Ale

Lafkas White Mountains (*Crete*)

330ml

8 €

Weiss

Notos Weiss (*Crete*)

500ml

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	5 €
----------------------	-----

Origin: Ethiopia.
Full body and sweet
red fruits aftertaste

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 €
--------------------------------	-----

MINERAL STILL 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).