



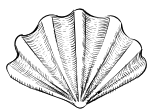
BONY FISH  
— RESTAURANT —



ABATON  
ISLAND RESORT & SPA



BONY FISH  
— RESTAURANT —



---

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

---

### Ψαρόσουπα με Πετρόψαρα 9,50€

Φρέσκια ψαρόσουπα από πετρόψαρα με τραγανά κροστίνια από άνθος αλατιού και νιφάδες γαρίδας

### Fish Soup

Fresh mix local fish soup, with crispy bread sticks with "Fleur de Sel" salt and prawn flakes

### Γαρίδες Tempura 14,00€

Γαρίδες tempura μαριναρισμένες σε ginger και αρμπάρόριζα. Συνοδεύονται από μαρμελάδα πιπεριάς bird eye

### Tempura Shrimps

Tempura shrimps, marinated in ginger and rose geranium, garnished with "Bird Eye" sweet chilli peppers marmalade

### Καρπάτσιο Ξιφία 12,00€

Καρπάτσιο ξιφία μαριναρισμένο σε αγνό παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο και φύλλα ρόκας με guacamole

### Swordfish Carpaccio

Swordfish marinated in extra virgin olive oil and lime, served with rocket leaves and guacamole

### Μύδια Dashi 15,00€

Μύδια αχνιστά σε ζωμό dashi, σβησμένα με παλωμένο κονιάκ, τραγανό φρέσκο κρεμμύδι και κόκκινη πιπεριά

### Dashi Mussels

Steamed mussels in dashi stock, sautéed with aged brandy, crispy spring onion and red sweet chili peppers

### Χταπόδι με Φάβα 14,00€

Λιαστό χταπόδι σχάρας πάνω σε καραμελωμένη φάβα και καρότο τουρσί

### Octopus with Fava Beans

Sundried grilled octopus laid on caramelized split peas "fava" and pickled carrots

### Ντοματοκεφτέδες με Ντομάτα Σαντορίνης 9,50€

### Ντοματοκεφτέδες από λιαστή ντομάτα

Σαντορίνης πάνω σε μαγιονέζα από πράσινο κάρυ

### Santorini Style Tomato Fritters

Sundried tomato fritters from Santorini, garnished with green curry mayonnaise



---

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

### Φύλλα Σαλάτας με Ροδάκινο και Φουντούκια 11,00€

Τραγανά φύλλα σαλάτας με καραμελωμένο ροδάκινο σχάρας, καβουρδισμένα φουντούκια και βαλσαμικό με μέλι και ταχίνι

### Salad Leaves with Peach and Hazelnuts

Crispy salad leaves with caramelized grilled peach, roasted hazelnuts & balsamic vinegar, honey and "tahini" sesame seeds paste

### Ρόκα με Σπανάκι και Μαστέλο 14,00€

Μεσκλάν από baby ρόκα, σπανάκι, σπασμένο εφτάζυμο και μαστέλο σχάρας με πετιμέζι πορτοκαλιού

### Rocket, Spinach and "Mastelo" Cheese

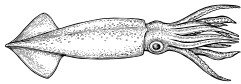
Mixed baby rocket and spinach, smashed cretan rusks, "Mastelo" cheese and orange must dressing

**Ελληνική Σαλάτα**  
**12,50€**

Ελληνική σαλάτα με γλιστρίδα, ελιές Βιάννου και σπασμένη φέτα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη

**Greek Salad**

Greek salad with purslane, Viannos olives, smashed feta cheese, extra virgin olive oil and fresh oregano



**ZYMAPIKA / PASTA**

**Ριζότο με Μελάني Σουπιιάς**  
**15,00€**

Ριζότο με γαρίδες και μελάني σουπιιάς με αποξηραμένο αυγοτάραχο trikalinos & lime

**Risotto with Cuttlefish Ink**

Risotto with prawns, cuttlefish ink, dry botargo "Trikalinos" and lime

**Ριζότο με Μανούρι Σχάρας**  
**14,50€**

Ριζότο με σχοινοπρασο, θυμάρι & καραμελωμένο μανούρι σχάρας με ελαιόλαδο βασιλικού

**Risotto with Grilled Manouri Cheese**

Risotto with chives, thyme, caramelized grilled "Manouri" cheese, olive oil and basil

**Linguini με Σολομό και Σαμπάνια**  
**16,00€**

Linguini με σολομό σβησμένο με σαμπάνια, φρέσκια κρέμα και ντοματίνια βελανίδι με άνηθο

**Linguini with Champagne and Salmon**

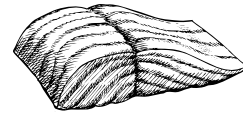
Salmon linguini, sautéed with champagne, fresh cream, plum tomato and dill

**Ροφομακαρονάδα**  
**18,00€**

Ροφομακαρονάδα μαγειρεμένη με θάλασσα και ελαφριά γεύση ginger

**Pasta with Grouper**

Grouper fish pasta with seawater and a light taste of ginger



**ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES**

**Φιλέτο Ψαριού με Πράσινη Φάβα**  
**25,00€**

Φιλέτο φρέσκου ψαριού πάνω σε βιολογική πράσινη φάβα, αγνό παρθένο ελαιόλαδο Κρήτης και καραμελωμένο φρέσκο κρεμμύδι

**Fish Filet with Green Fava Beans**

Fresh fish filet laid on biological green split peas "fava", Cretan extra virgin olive oil and caramelized fresh onion

**Σολομός με Σιτάρι**  
**29,00€**

Σολομός μαριναρισμένος σε πεύκο με κρούστα μυρωδικών. Συνοδεύεται με σιτάρι, αμύγδαλα, ρόδι και γαλάκτωμα από Dijon με θυμαρίσιο μέλι

**Salmon with Wheat**

Salmon with wheat, marinated in pine tree needles, almonds, pomegranate, Dijon mustard emulsion and thyme honey

**Καλαμάρι με Σπανακόρυζο**  
**19,00€**

Καλαμάρι σοτέ με λάδι βασιλικού πάνω σε σπανακόρυζο με άνηθο και σπασμένο πιπέρι Μαδαγασκάρης

**Calamari with Spinach Rice**

Calamari sautéed with olive oil and basil, laid on spinach rice, dill and Madagascar smashed fresh pepper

**Τσιπούρα σε Αλάτι Χανίων**  
**28,00€**

Φρέσκια τσιπούρα ψημένη σε κρούστα από χοντρό αλάτι Χανίων. Συνοδεύεται από βραστά χόρτα, λαχανικά και λαδολέμονο

**Seabream in Sea Salt**

Fresh seabream baked in a thick layer of sea salt from Chania, garnished with boiled leafy greens, vegetables, olive oil and lemon

**Μπακαλιάρος «Μπουρδέτο»**  
**21,00€**

Μπακαλιάρος μπουρδέτο σιγομαγειρεμένος με ώριμη ντομάτα & σαφράν, πάνω σε σπασμένη πατάτα με σχοινόπρασο και φρέσκο κρεμμυδάκι

**Cod "Bourdeto" style**

Slow cooked cod "Bourdeto" style, with tomato, saffron, laid on smashed potatoes, chives and spring onions

**Γαρίδες Jumbo (το κιλό)**  
**80,00€**

Στη σχάρα με βραστά χόρτα, λαχανικά και λαδολέμονο, σοταρισμένες με ginger, μύρτιλα και φρέσκια κρέμα

**Jumbo Shrimps (per kilo)**

Grilled, garnished with boiled leafy greens, vegetables, olive oil and lemon sauce, sautéed with ginger, blueberries and fresh cream

**Αστακός (το κιλό)**  
**95,00€**

Στη σχάρα με βραστά χόρτα, λαχανικά και λαδολέμονο

Αστακός με σπαγγέτι (το κιλό)  
Αστακομακαρονάδα σιγομαγειρέμενη με ώριμη ντομάτα ζωμό οστρακοειδών και παλωμένο κονιάκ

**Lobster (per kilo)**

Grilled, garnished with leafy greens, vegetables, olive oil and lemon sauce

Lobster with Spaghetti (per kilo)  
Slow cooked, with tomato, sell fish broth and aged brandy

**Φρέσκα ψάρια (το κιλό)**  
**85,00€**

Στη σχάρα με βραστά χόρτα, λαχανικά και λαδολέμονο

**Fresh Fish (per kilo)**

Grilled fish, garnished with boiled leafy greens, vegetables, olive oil and lemon sauce



**ΓΛΥΚΑ / DESSERTS**

**Τρίγωνα με Κρέμα**  
**10,00€**

Τρίγωνα Πανοράματος με βελούδινη κρέμα από φιστίκι Αιγίνης

**"Trigona"**

Triangle shape filo pastry, filled with velvet pistachio cream

**Crème brûlée**  
**9,00€**

Crème brûlée με φρέσκια βανίλια και τραγανή κρούστα καραμέλας

**Crème brûlée**

Crème brûlée with fresh vanilla and crispy caramel crust

**Τάρτα Αμυγδάλου**  
**11,00€**

Χειροποίητη τάρτα αμυγδάλου με ελαφριά κρέμα σοκολάτα και βύσσινα

**Almond Tart**

Homemade almond tart, with light chocolate cream and sour cherries



---

**OUZO BEVERAGE LIST**  
Επιλογές από Ούζο

---

**Ούζο Βαρβαγιάννη Μπλέ 200ml - 7,00€**  
Ouzo Barbayannis Blue Label 200ml

**Ούζο Πλωμαρίου 200ml - 6,00€**  
Ouzo of Plomari 200ml

**Ούζο Βαρβαγιάννη Αφροδίτη 200ml -  
7,00€**  
Ouzo Barbayannis Aphrodite 200ml

**Ούζο Πιτσιλάδη 200ml - 7,00€**  
Ouzo Pitsiladi 200ml

**Ούζο Μίνι 200ml - 6,00€**  
Ouzo Mini 200ml

**Ούζο Σαμαρα 200ml - 6,00€**  
Ouzo Samara 200ml

**Ούζο Μπαμπατζιμ 200ml - 6,00€**  
Ouzo Babajim 200ml

**Ούζο Ηδωνικό 200ml - 7,00€**  
Ouzo Hedoni 200ml

**Ούζο Ματαρέλλη 200ml - 7,00€**  
Ouzo Matarelli 200ml

**Τσίπουρο 10ράκι 200ml - 7,00€**  
Tsipouro Dekaraki 200ml

**Τσίπουρο Ιδονικό 200ml - 7,00€**  
Tsipouro Hedoni 200ml

**Τσίπουρο Ιδονικό με γλυκάνισο 200ml -  
8,00€**  
Tsipouro Hedoni with anise 200ml



BONY FISH  
— RESTAURANT —



ABATON

ISLAND RESORT & SPA