

# ELEMES



---

Κρητικό Δείπνο / Cretan Dinner

---



ABATON  
ISLAND RESORT & SPA

## Ορεκτικά / Starters



### Σούπα Κοτόπουλο 9,00€

Κοτόσουπα με ξινόχοντρο & ντομάτα, μαγειρεμένη στον ξυλόφουρνο με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

“Chickensoup”  
Chicken soup with sour cracked wheat and tomato, cooked in the wood oven with extra virgin olive oil

### Μπουρέκι 9,50€

Τραγανό Χανιώτικο μπουρέκι με χόρτα και μάραθα, πάνω σε ελαφριά μους από ανθόγαλο

“Crispy pastry”  
Crispy pastry, from Chania region, with leafy greens and fennel topped on “Anthogalo” light creamy cheese

### Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια 12,00€

Κεφτεδάκια από μοσχαρίσιο κιμά με ξινόχοντρο & δυόσμο. Σερβίρονται με γαλάκτωμα καπνιστής πάπρικας

“Meatballs”  
Beef meatballs served with sour cracked wheat, spearmint and smoked paprika emulsion

### Μελιτζάνα Ρεθύμνου 11,50€

Ρολό μελιτζάνας γεμισμένο με μυζήθρα Ρεθύμνου & απάκι, μαριναρισμένο σε άγρια βότανα και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Local aubergines  
Rolled aubergines, stuffed with fresh goat soft sour cheese from Rethymnon, “Apaki” smoked pork, wild Cretan herbs and extra virgin olive oil

### Αυγά με Λουκάνικο 13,00€

Αυγά μαγειρεμένα στην στάκα με λουκάνικο Κρήτης, σερβίρεται με ζεστό προζυμένιο ψωμί στον ξυλόφουρνο

Eggs & Sausages  
Eggs cooked with “Staka” goat milk butter, Cretan sausages, served with warm sour bread, baked in the wood oven

### Μανιτάρια με Καπνιστό Κατσικίσιο Τυρί 13,50€

Άγρια μανιτάρια σοτέ με φρέσκο θυμάρι, σβησμένα με κρασί & ζεστό κατσικίσιο τυρί σχάρας

Mushrooms with Smoked Goat Cheese  
Sautéed wild mushrooms with wine, fresh thyme and grilled goat cheese

### Κολοκυθοανθοί με Γιαούρτι 15,50€

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με άγριες αγκινάρες, λαχανικά & ρύζι πάνω σε ελαφριά μους γιαουρτιού

“Zucchini Blossoms”  
Zucchini blossoms stuffed with wild artichokes, vegetables and rice, laid on a light yoghurt mousse

### Χωριάτικο Φύλλο με Φέτα 11,00€

Βαρελίσια φέτα αρωματισμένη με δυόσμο τυλιγμένη σε χωριάτικο φύλλο. Σερβίρεται με πετιμέζι σταφυλιού και φουντούκια

Puffy pastry and Feta  
Feta cheese, flavored with spearmint, rolled in village style phyllo pastry, served with grape must and hazelnuts

## Σαλάτες / Salads



### Σπανάκι με Ρόδι και Μυζήθρα 14,00€

Καρδιές από σπανάκι, ρόκα, ρόδι, θρυμματισμένη ξινή μυζήθρα, αμύγδαλα και φιλέτα πορτοκαλιού με κολοκυθόσπορο

Spinach cores, rocket, pomegranate, fresh goat sour “Myzithra” cheese, almonds, orange pieces and pumpkin seeds

### Μανιτάρια με Παστέλι 12,00€

Ανάμικτα φύλλα σαλάτας σε χυμό εσπεριδοειδών, μανιτάρια σχάρας, σπασμένο παστέλι και σάλτσα μελιού με κουκουνάρι

Mushrooms with sesame bar  
Mixed green salad leaves with citrus juice, grilled mushrooms, smashed “pasteli” honey - sesame seeds, honey and pine nuts dressing

**Πατατοσαλάτα**  
**12,50€**

Σαλάτα από σπασμένες βραστές πατάτες, καλοκαιρινές ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι και αυγό με αγνό παρθένο ελαιόλαδο και χωριάτικο ξύδι

“Potato salad”

Smashed boiled potato salad, tomatoes, cucumber, onions, eggs, extra virgin olive oil and village style vinegar

**Ζυμαρικά / Pasta**



**Σκιουφιχτά με ανθότυρο**  
**13,50€**

Σκιουφιχτά μακαρούνια, μαγειρεμένα με ντομάτα και κολοκύθι. Σερβίρονται με ξερό ανθότυρο

“Handmade rolled pasta”

Thick Cretan pasta, cooked with tomato and zucchini, served with dry “Anthotyro” cheese

**Κρητικό Ριζότο**  
**13,00€**

Ριζότο με απάκι, κρόκο Κοζάνης, αγνό παρθένο ελαιόλαδο & ξύσμα μοσχολέμονου

Cretan Risotto

Risotto with “Apaki” smoked pork, “Kozani” saffron, lime zest and extra virgin olive oil

**Ραβιόλια με Μανιτάρια Κρήτη**  
**17,00€**

Ραβιόλια γεμιστά με άγρια μανιτάρια Κρήτης αρωματισμένα με δεντρολίβανο και διπλό κονσομε κόκορα

Ravioli with Mushrooms

Ravioli stuffed with wild Cretan mushrooms, cooked in rooster consommé, flavored with rosemary

**Κυρίως / Main Courses**



**Κοτόπουλο με Μπάμιες**  
**16,00€**

Κοτόπουλο μαγειρεμένο με μπάμιες και καλοκαιρινές ντομάτες με φρέσκο πιπέρι και γαλοτύρι

Chicken with Okra

Chicken cooked with okra, tomatoes, fresh pepper and “Galotyri” soft cheese

**Οφτό στον Ξυλόφουρνο**  
**17,50€**

Χοιρινό οφτό στον ξυλόφουρνο με γλάσο από ρακί, γλυκάνισο και μουσελίνα από ρεβίθια

“Oven Roasted Pork”

Roasted pork in the wood oven, glazed with “Tsikoudia” Cretan Raki, anise and chickpea mousse

**Κουνέλι στην Παραστιά**  
**17,00€**

Κουνέλι τσιγαριστό σε ελαιόλαδο με ξηρό λευκό κρασί, λεμόνι και φρέσκια ρίγανη. Σερβίρεται με χοντροκομμένες τηγανητές πατάτες ψημένες στην παραστιά

“Traditionally cooked Rabbit”

Sautéed rabbit with olive oil and dry white wine, lemon and fresh oregano. Served with thickly cut potatoes in the charcoal

**Κότσι με Παπαρδέλες**  
**19,00€**

Αρνίσιο κότσι σιγομαγειρεμένο στον ξυλόφουρνο με αρωματικά και παπαρδέλες μαγειρεμένες στα υγρά του με ντομάτα και ανθότυρο

“Lamb shank”

Lamb shank, slowly cooked with rappardelle pasta in the wood oven, aromatic herbs, tomato and “Anthotyro” soft goat cheese

**Μπακαλιάρος Σκορδαλιά με Βλήτα**  
**19,50€**

Μπακαλιάρος τηγανιτός σε κουρκούτι με ελαφριά σκορδαλιά από παντζάρι. Σερβίρεται με βλήτα βραστά

Cod & garlic smash

Cod fried in flour crust, garnished with light garlic-beetroot mousse, served with boiled green amaranth

**Λαβράκι με Πουρέ**  
**23,00€**

Λαβράκι σχάρας πάνω σε πουρέ από κουκιά και ελαιόλαδο αρωματισμένο με μαστίχα Χίου

Grilled Sea bass

Grilled Sea bass, laid on broad beans puree, served with mastic flavored olive oil

## Γλυκά / Desserts



Μπακλαβάς με Σπιτικό Παγωτό

9,00€

Μπακλαβάς με καρύδια και φρέσκο παγωτό  
βανίλια με κανέλα

“Baklava”

Phyllo pastry layers, filled with chopped wal-  
nuts, soaked in honey, served with home-  
made vanilla ice cream and cinnamon

Καρυδόπιτα

11,50€

Καρυδόπιτα αρωματισμένη με κανέλα και  
γαρίφαλο συνοδευόμενη από φρέσκο παγωτό  
καϊμάκι

Walnut pie

Walnut pie flavored with cinnamon and  
carnation accompanied with fresh ice cream  
“kaymak”

Γαλακτοπούρεκο με Γλυκό Νεράντζι

9,50€

Αποδομημένο γαλακτοπούρεκο με φρέσκια  
βανίλια & γλυκό νεράντζι με τραγανά φύλλα  
κανέλας και ζάχαρη

Creamy Custard pie

Smashed phyllo pastry filled with semolina  
custard and syrup, served with sweet berga-  
mot

## Νερά & Ανθρακούχα Ποτά / Waters & Fizzy Drinks



Κόλα 0,25lt / Cola 0,25lt - 2,00€

Γκαζόζα 0,25lt / Lemon Lime Soda 0,25lt - 2,00€

Σόδα 0,25lt / Soda 0,25lt - 2,00€

Τόνικ 0,25lt / Tonic 0,25lt - 2,00€

Bitter Lemon με ανθρακικό 0,25lt / Bitter Lemon 0,25lt - 2,00€

Βυссινάδα με ανθρακικό 0,25lt / Cherry 0,25lt 2,00€

Ζελίτα – Μπυράλ / Zelita 0,25lt - 2,00€

Κοκτέιλ 0,25lt / Cocktail 0,25lt - 2,00€

Λεμονάδα με ανθρακικό 0,25lt / Lemon 0,25lt 2,00€

Μανταρινάδα με ανθρακικό 0,25lt / Mandarin 0,25lt - 2,00€

Μήλο με ανθρακικό 0,25lt / Apple 0,25lt - 2,00€

Πορτοκαλάδα με ανθρακικό 0,25lt / Orange 0,25lt 2,00€

Φράουλα με ανθρακικό 0,25lt / Strawberry 0,25lt 2,00€

Τοπικό Μεταλλικό Νερό 1lt. / Local Mineral Water 1lt - 1,50€

Τοπικό Ανθρακούχο Νερό 1,75lt. / Local Sparkling Water 0,75lt - 2,00€

### Ζαχαρούχοι Χυμοί / Sweetened Juices

Σιρόπι φρούτων και ξηρών καρπών, παραδοσιακά επεξεργασμένο, αναμειγμένο με νερό / Syrup of fruits and nuts, traditionally processed, mixed with water

Κανελάδα / Cinnamon - 2,50€

Σουμάδα / Almond - 2,50€

Βυссινάδα / Sour Cherry - 2,50€

Πορτοκαλοχυμός / Orange - 2,50€

### Hot Beverages & Special Coffees

Greek Coffee brewed in hot sand (στην χόβολη) - 2,50€

Double Greek Coffee brewed in hot sand (στην χόβολη) - 3,00€

Filter Coffee - 4,00€

Espresso - 3,50€

Double Espresso - 4,50€

Cappuccino - 4,50€

Double Cappuccino - 5,00€

Caffe Latte - 4,50€

Instant Coffee Hot - 3,50€

Frappe (Cold Instant Coffee) - 4,00€

Frappe (Cold Instant Coffee) with ice cream - 4,50€

Hot or Cold Chocolate - 4,00€

Cretan Herbs Flavors - 3,50€

### Digestives & After Dinner Suggestions

Cretan Raki - 3,00€

Rakomelo (Cretan raki with honey) - 4,00€

Mastiha Skinos - 6,50€

Dinapoja Olive, Cretan Liqueur - 6,00€

Dinapoja Citrus & Chili, Cretan Liqueur - 6,00€

Dinapoja Pomegranate & Chili, Cretan Liqueur - 6,00€

Dinapoja Rose Geranium, Cretan Liqueur - 6,00€

### Ελληνικές Μπίρες / Greek Beers

Draught Local Beer 0.30lt - 4,00€

Draught Local Beer 0,50lt - 5,00€

Mythos 0.33lt - 5,50€

Mythos Radler 0.33lt - 5,50€

Alfa 0.33lt - 5,50€

Fix 0.33lt - 5,50€

Fix Non Alcohol 0.33lt - 5,00€

Eza Fine Lager 0.33lt - 5,50€

Eza Premium Pilsner 0.33lt - 5,50€

Blue Island 0.33lt - 6,00€

