



# CABBANES

ELEVATED MEDITERRANEAN CUISINE

LEGEND<sup>SM</sup>



*Preferred*

HOTELS & RESORTS

## Cabbanes

### Inspired Mediterranean Cuisine

Inspired by the island's iconic windmills, sun-drenched hills and glistening Aegean waters, Cabbanes features elevated flavour-based cuisine that showcases the very best of Myconian gastronomy.

Each day, we handpick the finest, freshest ingredients from local producers on Mykonos and carefully selected suppliers around the world and, drawing from traditional cooking knowhow and modern culinary techniques, masterfully craft them into mouth-watering creations.

Harnessing the extraordinary flavours of premium seasonal ingredients and celebrating each unique texture, colour and aroma, we have created a contemporary flavour-driven menu that reimagines international favourites with a distinctively Mediterranean flair, delivering an unforgettable dining experience that delights the senses.

Order from the a la carte menu or choose one of our fabulous tasting menus — the three-course *Voyage* and the eight-course *Chef's Signature* — and complement your meal with a bespoke wine pairing experience, with wines from some of the country's finest vineyards.

Welcome to your favourite culinary experience. Welcome to Cabbanes.

# Tasting Menus

## Voyage

### 3 courses menu

A journey of international flavors from the sea,  
the earth and the heavens through  
the eyes of Greek gastronomy

75€

~~~~~

## Chef's Signature\*

### 8 courses menu

#### Something to Start

Homemade bread with butter  
Watermelon carpaccio with pickled fennel  
and mastic from Chios

-

Leek custard with steamed mussels,  
sweet rice vinegar and chives

-

Foie gras terrine with miso caramel,  
hazelnut milk gel, apples and toasted brioche

-

Cured salmon 'mi cuit' with seaweed paste,  
marinated salmon roe, lemon and cucumber

-

Gently poached Mykonian lobster tail,  
carrot textures, Koshihikari rice  
and kefir lime infused coconut soup

Or

Seared Mediterranean grouper with miso glaze,  
summer peas and beans, girolle mushrooms,  
chicken skin and dry sherry sauce

-

Seared Australian Wagyu sirloin  
with smoked bone marrow, alliums textures,  
aubergine cream, black pepper and hazelnut

Or

Roasted saddle of lamb from Cyclades  
with morel mushrooms, buckwheat gnocchi,  
lamb belly confit, zucchini and pistachio pesto

-

Lychee, citrus and Greek yogurt parfait

-

Coconut cremeux with pineapple relish,  
passion fruit cream and mango sorbet

Or

Araguani 72% chocolate ganache with salted caramel,  
banana cream, malted milk ice-cream and almonds

130€

~~~~~

## Premium Greek Wine Pairing

55€

**Chef's Signature Vegetarian Menu\***

**8 courses menu**

Something to Start

Homemade bread with butter

Watermelon carpaccio with pickled fennel  
and mastic from Chios

-

Peach gazpacho with smoked macadamia nuts,  
golden tomatoes, Greek yogurt and fresh basil

-

A taste of fresh seasonal vegetables, beetroot,  
beans, fennel with herbs and leaves

-

Buckwheat gnocchi with morel mushrooms, zucchini,  
parmesan cream and pistachio pesto

-

Braised white asparagus with summer peas  
and beans, chives, girolle mushrooms and rye crumb

-

Miso glazed aubergine with silken tofu,  
pine nuts, broccoli and soy sauce

-

Lychee, citrus and Greek yogurt parfait

-

Coconut cremeux with passion fruit cream,  
mango sorbet and pineapple relish

**95€**

~~~~~

**Premium Greek Wine Pairing**

**55€**

\*This tasting menu is offered for the entire table only.

## To start...

- Peach Gazpacho** **22€**  
Creamy peach gazpacho with Mediterranean  
red prawns, smoked macadamia nuts  
and Greek yogurt with basil
- Γαζπατσο Ροδάκινο**  
Κρεμώδης γαζπατσο ροδάκινο με γαρίδες  
Μεσογείου, καπνιστά καρύδια macadamia  
και Ελληνικό γλαούρτι με βασιλικό
- Red Crab\*** **27€**  
Almond milk panacotta with raw Aegean  
oysters, pink grapefruit and caviar  
Served with warm blinis.
- Κόκκινο Καβούρι\***  
Πανακότα με γάλα αμυγδάλου και ωμά όστρακα  
Αιγαίου, ροζ γκρέιπφρουτ και χαβιάρι  
Σερβίρετε με ζεστά blinis.
- Vegetables 'cooked and raw'** **19€**  
A taste of fresh seasonal vegetables cooked  
and pickled, beans, fennel with herb emulsion  
and carob vinaigrette
- Λαχανικά 'ωμά και μαγειρεμένα'**  
Φρέσκα λαχανικά εποχής μαγειρεμένα ή πίκλα,  
φασοθόκι, φινόκιο μέσα σε γαλάκτωμα  
από βότανα και ξύδι χαρουπιού
- Beetroot Textures** **22€**  
A combination of salt baked and pickled beetroots  
with Greek goat cheese mouse,  
caramelized pecans and pomegranate dressing
- Υφές από Παντζάρι**  
Συνδυασμός από πίκλα και παντζάρι ψημένο  
σε αλάτι με μούς από Ελληνικό κατσικίσιο τυρί,  
καραμελωμένα καρύδια πεκάν και ντρέσινγκ από ρόδι
- Greek Salad** **20€**  
Santorini tomatoes with Feta cheese,  
Kalamata olives, cucumber, peppers  
and red onion
- Ελληνική σαλάτα**  
Τομάτες Σαντορίνης με τυρί φέτα,  
ελιές Καλαμάτας, αγγουράκι, πιπεριές  
και κόκκινο κρεμμύδι

**Salmon 'mi cuit'**

**26€**

Cured salmon with seaweed paste,  
crispy quinoa, marinated salmon roe, lemon  
and cucumber textures

**Σολομός 'mi cuit'**

Σολομός σε κρούστα με πάστα φυκιών,  
τραγανή κινόα, μπρικ μαριναρισμένο σε σόγια,  
υφές από λεμόνι και αγγούρι

**Goose Liver Terrine\***

**35€**

Terrine foie gras with cantaloupe melon, roasted  
pumpkin seeds, miso caramel, and toasted  
extra virgin olive oil brioche

**Τερίνα Χήνας\***

Τερίνα φουά γκρα με πεπόνι Κανταλούπε,  
ψημένους κολλοκυθόσπορους, καραμέλα από μίσο  
και φρυγανισμένο brioche με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

**Ionian Amberjack Sashimi**

**28€**

Lightly marinated sashimi of Ionian amberjack  
with nashi pear, kiwi, ginger  
and shiso vinaigrette

**Μαγιάτικο Sashimi**

Ελαφρά μαριναρισμένο μαγιάτικο Ιονίου  
με αχλαδόμηλα, ακτινίδιο, τζίντζερ  
και ξύδι από shiso

**Scallops XO\***

**34€**

Seared scallops with XO sauce and pickled  
kumquat, mandarin gel, Iberico ham  
and cauliflower puree

**Χτένια XO\***

Ψητά χτένια με σάλτσα XO και πίκλα  
από κουρκουάτ, τζελ από μανταρίνι, Ιβηρική  
πανσέτα και πουρέ από κουνουπίδι

## From the sea...

### **Fresh Lobster Tail\***

48€

Gently poached lobster tail with carrot textures, Koshihikari rice and kefir  
Lime infused coconut soup

### **Φρέσκια Ουρά Αστακού\***

Ουρά αστακού ποσέ με υφές καρότου,  
Koshihikari ρύζι, αρωματισμένη σούπα  
καρύδας με κεφίρ λάιμ

### **Porgy**

42€

Steamed porgy with Kozani saffron velouté,  
Santorini sun dried tomatoes, steamed  
and crispy mussels, fennel puree

### **Φαγκρί**

Φαγκρί στον ατμό με velouté σούπα σαφράν Κοζάνης,  
ηλιαστές τομάτες Σαντορίνης, μύδια αχνιστά  
καιτραγανά, πουρέ φινόκιο

### **Aegean Sea Bass**

34€

Steamed Aegean Sea bass fillet  
with vermouth butter sauce, baby leek, crispy  
potato, lardo di colonnata and oscietra caviar

### **Λαβράκι Αιγαίοπελαγίτικο**

Λαβράκι Αιγαίοπελαγίτικο μαγειρεμένο στον ατμό  
με σως βουτύρου και βερμούτ, baby πράσο,  
τραγανές πατάτες, λαρδί και χαβιάρι oscietra

### **Mediterranean Grouper\***

37€

Seared Mediterranean grouper with miso glaze,  
summer peas and beans, girolle mushrooms,  
chicken skin and a dry sherry sauce

### **Σφυρίδα Μεσογείου\***

Σφυρίδα Μεσογείου στο τηγάνι με μίσο, κουκιά  
και αρακά, μανιτάρια girolle, δέρμα κοτόπουλου  
και σως από λευκό σέρι

### **Dover Sole**

36€

Beurre noisette sole with steam cockles,  
broccoli, sea vegetables, salted capers  
and dashi butter

### **Γλώσσα**

Beurre noisette φιλέτο γλώσσας με κυδώνια  
στον ατμό, μπρόκολο, λαχανικά της θάλασσας,  
κάπαρη και βούτυρο από dashi

## From the earth ...

### **Beef Sirloin\***

**46€**

Seared Australian Wagyu sirloin  
with smoked bone marrow, alliums textures,  
aubergine cream, black pepper and hazelnut

### **Κόντρα Μοσχαρίσιο\***

Αυστραλέζικο wagyu κόντρα μόσχου  
στο τηγάνι με καπνισμένο μεδούλι, υφές κρεμμυδιού,  
κρέμα μελιτζάνας, μαύρο πιπέρι και φουντούκια

### **Pork Tenderloin**

**36€**

Roasted pork tenderloin with confit pork belly,  
braised cheek, pickled apricot, turnip  
and buttered cabbage

### **Χοιρινό Φιλέτο**

Ψητό φιλέτο χοιρινό με κονφί χοιρινής κοιλιάς,  
μάγουλα μπραζέ, πίκλα βερύκοκο,  
γογγύλια και βουτυρωμένο λάχανο

### **Wagyu Short Rib\***

**44€**

Slow braised short rib with salt baked celeriac,  
Shimeji mushrooms, braised pearl barley  
and Greek coffee

### **Wagyu Σιδηρόδρομος\***

Σιγομαγειρεμένος σιδηρόδρομος με σέλερι  
μαγειρεμένο στο αλάτι, μανιτάρια Shimeji,  
κριθόρι μπραζέ και Ελληνικό καφέ

### **Corn Fed Chicken**

**35€**

Roasted corn fed chicken breast  
with mushroom cream, globe artichoke  
and truffle relish, walnuts and Albufeira sauce

### **Κοτόπουλο Ελευθέρas Βοσκής**

Ψητό στήθος κότας ελευθέρas βοσκής  
με κρέμα μανιταριών, αγκινάρες και τρούφα,  
καρύδια και σως Albufeira

### **Lamb from Cyclades\***

**38€**

Roasted lamb saddle from Cyclades with morel  
mushroom, buckwheat gnocchi, lamb belly confit,  
zucchini and Aegina pistachio

### **Αρνί από τις Κυκλάδες\***

Ψητή σέλα αρνιού από τις Κυκλάδες  
με μανιτάρια μορχέλες, νιόκι από φαγόπυρο, confit  
αρνίσιας κοιλιάς, κολοκυθάκι και φιστίκια Αιγίνης



## From heaven...

### White Chocolate and Raspberry Temptation\* 19€

With white chocolate and raspberry mouse,  
Greek yogurt sorbet, poached peach  
and raspberry ice-cream

### Πειρασμός Λευκής Σοκολάτας με Σμέουρα\*

Με μούς λευκής σοκολάτας και σμέουρο,  
σορμπέ Ελληνικού γιαουρτιού, ροδάκινα ποσέ  
και παγωτό σμέουρο

### Tropical Textures 18€

With coconut cremeux, passion fruit cream,  
mango sorbet and pineapple relish

### Τροπικές Υφές

Με cremeux καρύδας, κρέμα πάσσιον φρουτ,  
σορμπέ μάνγκο και κομμάτια ανανά

### Strawberry & Cream 17€

Strawberry chiboust, French meringue,  
vanilla cream, aged balsamic vinegar  
and basil parfait

### Φράουλα & Κρέμα

Chiboust φράουλας, Γαλλική μαρέγκα,  
κρέμα βανίλλιας, παλωμένο ξύδι βαλσάμικο  
και παρφέ βασιλικού

### Bitter Banoffee 19€

Aragnani 72% chocolate ganache  
with salted caramel, banana cream,  
malted milk ice-cream and almonds

### Μπίτερ Μπανόφι

Γκανάς σοκολάτας Aragnani 72%  
με αλατισμένη καραμέλα, κρέμα μπανάνας,  
παγωτό από γάλα malted και αμύγδαλα

Sorbet and ice cream  
of your choice

7€ per scoop

Σορμπέ και παγωτά  
τις επιλογής σας

### Selection of Greek Cheese\*22€

### Ποικιλία Ελληνικών Τυριών\*

Για τα πιάτα με αστερίσκο(\*)υπάρχει χρέωση 50% στην τιμή του είδους, για πελάτες με ημιδιατροφή.

For the dishes with asterisk (\*) there is a supplement charge of 50% on the menu item price, for all guests under half-board meal basis

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ  
ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΥ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβάρυνσεις. Φιλοδώρημα δεν συμπεριλαμβάνεται.

ALL taxes are included. Gratuity is not included.