



CABBANES

ELEVATED MEDITERRANEAN CUISINE

LEGENDSM



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 Myconos 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.

Bread Selection and Assortments
5 per person

Tasting Menus

A World Start
3 courses menu

A journey of international flavors from the seas,
the earth and the heavens through the eyes of Greek gastronomy
75 €

Chef's signature
8 courses menu

Something to Start

Homemade sourdough bread
Presentation of fresh summer vegetables

-

Summer corn, snow crab, wild girolles and sun-dried tomatoes

-

Seared Sea bream sashimi with an aromatic herb emulsion, fennel, yellow
peach and olive oil sorbet

-

Gently poached lobster tail with white asparagus, kumquat, coconut soup
and roasted coffee

-

Roasted lamb rack with eggplant, Florina peppers, confit lamb belly,
smoked potato

Or

Seared Grouper with Oscietra caviar, braised violet artichoke, celeriac
and fried sweetbreads

-

Tarragon ice cream, strawberry consommé, tomato and lemon

-

Banana and pecan mille feuille with roasted banana, caramelized pecan,
crispy puff pastry and Tahitian vanilla

-

MVC

Araguani 72% ganache, chocolate mousse and black olive caramel
Greek coffee and sweets

130 €

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

To start...

Chilled Tomato Gazpacho

Chilled tomato gazpacho with Kalamata olives, cucumber,
Greek Iberico ham and sourdough croutons

Ντομάτα Γκασπάτσο

Με μαύρες ελιές Καλαμών, αγγούρι, Ελληνικό jamon iberico και προζυμένιο κρουτόν

18

Green Summer Salad

A taste of fresh and pickled seasonal vegetables, truffle dressing, leaves,
green beans, aged Graviera cheese, roasted hazelnuts
and 10 year aged balsamic vinegar from Drama

Λαχανικά 'ωμά και μαγειρεμένα'

Φρέσκα λαχανικά εποχής, ντέσινγκ τρούφας, φασολάκι, παλιομένη Γραβιέρα, ψητά
φουντούκια και ξύδι βαλσάμικο 10 χρόνια παλιόμένο Δράμας

20

Heirloom Tomato salad

Selection of Greek heirloom tomatoes with fresh oregano and marjoram,
local goats cheese, rye crumb and fresh black pepper

Ντομάτα Σαλάτα

Ποικιλία Ελληνικές ντομάτες με φρέσκο ρίγανη και μαντζουράνα,
ντόπιο κατσακίσιο τυρι, κράμπλ σίκαλης και φρέσκο μύρο πιπέρι

19

Yellowfin Tuna*

Tuna loin carpaccio, tuna belly tartar, miso mayonnaise, Cretan avocado, puffed
grains, orange dressing and charred cucumber

Κιτρινόπερος τόνος*

Φιλέτο τόνο καρπάτσιο, τόνο τартάρ, μαγιονέζα miso, αβοκάντο Κρήτης, 'puffed'
σπόρους, σάλτσα πορτακαλού και καμένο αγγούρι

28

Citrus cured Salmon

Citrus cured salmon loin, hot smoked belly of salmon, baby radish,
golden beetroot, salmon roe, tomato dashi and horseradish

Σολομός με εσπεριδοειδή

Μαριναρισμένος φιλέτο σολομό, καπνιστή κοιλιά σολομού, ρεπανάκι,
κίτρινο παντζάρι, μπρικ, ντομάτα dashi και horseradish

26

Ionian Sea Bream Sashimi*

Seared Sea bream with an aromatic herb emulsion, fennel, lemon,
yellow peach and olive oil sorbet

Τσιπούρα Ιονίου Sashimi*

Τσιπούρα Ιονίου sashimi με αρωματισμένο σως μυρωδικόν, φοινόκιο,
λεμόνι, κίτρινο ροδάκινο και ελαιόλαδο σορμπέ

26

Seared Langoustine*

Lightly seared langoustine with sweet corn textures, roasted foie gras,
pickled mushroom, sun-dried tomatoes and salted pumpkin seeds

Ψητή Καραβίδα*

Ψητή καραβίδα με καλαμπόκι σε διαφορετικές μορφές, ψητό φουά γκρα, πίκλα
μανιταριών, λιαστές ντομάτες και αλατισμένα κολοκυθόσπορο

34

From the sea...

Fresh Mykonian Lobster *

Gently poached lobster tail with BBQ white asparagus, kumquat, coconut soup and roasted coffee

Φρέσκος Αστακός Μυκόνου*

Ουρά αστακού ποσέ με BBQ λευκό σπαράγγι, κουμκουάτ, σούπα καρύδας και ψημένος καφές

52

Mediterranean Grouper*

Confit Grouper with Oscietra caviar, braised violet artichoke, hazelnut, celeriac and fried sweetbreads

Σφυρίδα Μεσογείου*

Κονφί σφυρίδα με χαβιάρι Oscietra, μπραιζέ αγκινάρα, φουντούκι, σελινόπιζα και τηγανίτα γλυκάδια

48

Aegean Sea Bass

Pan fried sea bass with sweet potato puree, sun-dried wild Kimi figs, roasted maitake mushroom, Vin santo fig sauce and Mykonian Louza

Λαβράκι Αιγαιοπελαγίτικο

Τηγανιτό Λαβράκι με γλυκοπατάτα πουρέ, αποξηρομένα άγρια σύκα Κύμης, ψητή κασταμάνιτη μανιτάρι, σως σύκου με Vin santo και Λούζα Μυκόνου

38

John Dory 'Spetsiota'

BBQ John Dory with confit tomato relish, roasted baby tomatoes, globe artichoke, steamed mussels, Kalamata olives and brown butter

Χριστόψαρο αλα Σπετσιώτα

BBQ Χριστόψαρο με κονφί σως ντομάτας, ψητά ντοματίνια, αγκινάρα, αχνιστά μύδια, ελιές Καλαμών, και brown butter

38

From the earth ...

Beef Flat Iron*

Seared American Wagyu flat iron steak, Jerusalem artichoke, roasted wild mushrooms, caramelized shallots, bone marrow and hazelnut

Μοσχαρίσιο Χτένι*

Μοσχαρίσιο χτένι Αμερικάνικης Wagyu, τοπιναμπούρ, ψητά άγρια μανιτάρια, καραμελομένο κρεμμυδάκι, μεδούλι και φουντούκι

48

Pork loin

Roasted pork loin with pickled blackberry, braised pork cheeks, sweet and sour red cabbage, endive and mustard seed

Χοιρινό Φιλέτο

Ψητό φιλέτο χοιρινού με πίκλα από μούρα, μπρεζέ μάγουλα χοιρινό, γλυκόξινο κόκκινο λάχανο, αντίδι και σιναπόσπορος

38

Guinea fowl

Roasted guinea fowl breast with foie gras and mushroom stuffing, buttered savoy cabbage, BBQ spring onions and creamed parsley root

Φραγκόκοτα

Ψητό στήθος φραγκόκοτα γεμιστό με φοιε γρα και μανιτάρια, βουτυρομένο λαχανο σανου, ψητό φρέσκο κρεμμυδάκι και πουρέ παστινάκι

36

Lamb from the Cyclades*

Roasted lamb rack with eggplant, Florina red peppers, confit lamb belly, smoked potato and roasted pine nuts

Αρνί από τις Κυκλάδες*

Ψητό καρέ αρνιού από τις Κυκλάδες με πιπεριές Φλορίνης, μελιτζάνα, confit αρνίσια κοιλιάς, καπνιστό πατάτα και ψητά κουκουνάρια

40

Wagyu Short Rib*

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

Wagyu Σιδηρόδρομος*

Σιγομαγειρεμένος σιδηρόδρομος με σέλερι μαγειρεμένο στο αλάτι, μανιτάρια shimeji πίκλα, κριθάρι μπραιζέ και Ελληνικό καφέ

46

From heaven...

White Chocolate and Raspberry Temptation

White chocolate mousse with a raspberry parfait, poached peach,
yogurt crisp and raspberry sorbet

Πειρασμός Λευκής Σοκολάτας με Σμέουρα

Μούς λευκής σοκολάτας και σμέουρο, τραγανό γιαουρτιού Ελληνικού,
ροδάκινα ποσέ και σορμπέ σμέουρο

19

Summer Apricots and Wild Thyme Honey

Fresh summer apricots, apricot and honey Cremieux, apricot sorbet,
cream cheese and almonds

Καλοκαιρινά Βερίκοκα και Άγριο Θυμαρίσιο μέλι

Φρέσκα καλοκαιρινά βερίκοκα με μελι Cremieux,
σορμπέ βερίκοκο, κρέμα τύρι και αμύγδαλα

17

Banana and Pecan mille feuille

Roasted banana, caramelized pecan, banana cream,
crispy puff pastry and Tahitian vanilla

Μπανάνα και Πεκάν μιλφείγ

Ψητή μπανάνα, καραμελομένα πεκάν, κρέμα μπανάνας,
τραγανή σφολιάτα και βανίλια Ταιϊτής

18

Chocolate and Baileys

Guanaja 70% chocolate pave, baileys ganache, malted milk ice cream,
hazelnut praline and cocoa nib tuille

Σοκολάτα και Baileys

Γουανατζα 70% παβέ σοκολάτας με γκανάς baileys, παγωτό malted milk,
πραλίνα φουντουκιού και tuille κακάο

19

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 επιβαρύνσεις. Φιλοδώρημα δεν συμπεριλαμβάνεται.

All taxes are included. Gratuity is not included.