



CABBANES

GREEK TRADITION, ELEVATED

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 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 six-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

65€

~~~~~

## Chef's Signature\*

### 6 courses menu

#### Something to Start

Bread with Greek olive oil

Baby tomatoes salad with passion fruit and vanilla

-

Lightly dressed blue crab, toasted sourdough, yogurt foam, black garlic and brown crab meat

-

Cured salmon 'mi cuit', oyster cream, dashi jelly, cucumber and dill

-

Gently poached Mykonian lobster tail, carrot, coconut soup and puffed rice

Or

Fried red mullet with saffron velouté, sun dried tomatoes, grilled sweetcorn and black garlic puree

-

Dry aged beef fillet, onion textures, roasted foie gras, fermented celeriac and coffee

Or

Roasted rack of lamb with maitake mushroom, artichoke, braised lamb belly, sheep milk and juniper infused sauce

-

Yogurt sorbet with apple puree and poached blueberries

-

Rich foie gras flavored crème brûlée, spiced croutons and wild berries

Or

Textures of strawberry with basil parfait and fresh shiso

100€

~~~~~

Premium Greek Wine Pairing

45€

Chef's Signature Vegetarian Menu*

6 courses menu

Something to Start

Bread with Greek olive oil

Baby tomatoes salad with passion fruit and vanilla

-

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

-

Goat cheese gnocchi, artichoke textures and Parmesan cheese

-

Roasted zucchini and onions, summer squash, pickled mushrooms and sheep yogurt

-

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

-

Yogurt sorbet with apple puree and poached blueberries

-

Textures of strawberry with basil parfait and fresh shiso

70€

~~~~~

**Premium Greek Wine Pairing**

**45€**

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

## To start...

### Strawberry Gazpacho

16€

With Kalamata black olives,  
cucumber, silken tofu  
and toasted pumpkin seeds

### Γαζπατσο Φράουλα

Με μαύρες ελιές Καλαμών,  
αγγούρι, τυρί τόφου  
και φρυγανισμένους σπόρους κολλοκύθας

### Blue Crab

25€

Lightly dressed blue crab,  
toasted sourdough, yogurt foam, black garlic  
and brown crab meat

### Μπλε Καβούρι

Ελαφρά καθαρισμένο μπλε καβούρι,  
προζυμένιο ψωμί, αφρό γιαουρτιού, μαύρο σκόρδο  
και ψίχα καβουριού

### Vegetables 'cooked and raw'

18€

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

### Λαχανικά 'ωμά και μαγειρεμένα'

Φρέσκα λαχανικά εποχής, παντζάρι, φασολάκι,  
φινόκιο με βότανα και μυρωδικά

### Salmon 'mi cuit'

24€

Cured salmon, oyster cream, dashi jelly,  
cucumber and dill

### Σολομός 'mi cuit'

Σολομός σε κρούστα, κρέμα οστρακοειδών,  
ζελέ από dashi, αγγούρι και άνηθο

**Tuna Loin\*****28€**

Tuna belly and loin, strawberry,  
shitake mushroom, warm peanut puree  
and ponzu dressing

**Φιλέτο Τόνου\***

Κοιλιά και φιλέτο τόνου, φράουλα,  
μανιτάρια shitake, ζεστός πουρές  
από φιστίκια και ντρέσινγκ ponzu

**A5 Wagyu Carpaccio\*****33€**

Lightly seared and  
finely sliced A5 wagyu sirloin, sea urchin  
and fresh wasabi with truffle dressing

**A5 Wagyu Carpaccio\***

Λεπτά κομμένο A5 wagyu sirloin,  
αχνό και φρέσκο γουασάμπι  
με ντρέσινγκ τρούφας

**Scallops XO\*****32€**

Seared scallops with XO sauce,  
Iberico ham, pickled apricot, raisins  
and cauliflower puree

**Χτένια XO\***

Ψητά χτένια με σάλτσα XO,  
Ιβηρική πανσέτα, πίκλα βερύκοκο, σταφίδες  
και πουρέ από κουνουπίδι

**Octopus****24€**

Fried octopus, clam chowder,  
roasted baby potatoes, sweet paprika  
and Romanesco broccoli

**Χταπόδι**

Τηγανιτό χταπόδι, σούπα οστρακοειδών,  
ψητές baby πατάτες, γλυκιά πάπρικα  
και μπρόκολο Romanesco

## From the sea...

### **Fresh Mykonian Lobster\***

45€

Gently poached lobster tail, carrot,  
coconut soup and puffed rice

### **Φρέσκος Αστακός\***

Ουρά αστακού ποσέ, καρότο, σούπα καρύδας  
και τηγανιτό ρύζι

### **Red Mullet\***

38€

Fried red mullet with saffron velouté,  
sun dried tomatoes, grilled sweetcorn  
and black garlic puree

### **Μπαρμπούνι\***

Μπαρμπούνι στο τηγάνι με velouté σούπα σαφράν,  
θιαστές τομάτες, ψητό γλυκό καλαμπόκι  
και πουρέ μαύρου σκόρδου

### **Aegean Sea Bass**

32€

Roasted sea bass fillet with chicken sauce,  
braised fregola, yellow squash  
and red pepper Romesco sauce

### **Λαβράκι Αιγαίοπελαγίτικο**

Ψητό φιλέτο λαβράκι με σως κοτόπουλο,  
μπραζέ κους κους, κίτρινο κολοκύθι  
και σως Romesco

### **Monkfish**

31€

Roasted monkfish with eggplant puree,  
bok choy, lardo and bonito sauce

### **Πεσκαντρίτσα**

Ψητή πεσκαντρίτσα με πουρέ μελιτζάνα,  
μποκ τσόι, λαρδόνι και σάλτσα μπονίτο

### **Sole\***

39€

Beurre noisette sole, steam clam,  
charred leeks, broccoli puree, wild herbs  
and Oscietra caviar

### **Γλώσσα\***

Beurre noisette φιλέτο γλώσσας,  
αχιβάδες στον ατμό, καμένο πράσο, πουρέ μπρόκολο,  
άγρια βότανα και Oscietra χαβιάρι

## From the earth ...

### **Beef Fillet\*** **45€**

Dry aged beef fillet, onion textures,  
roasted foie gras, fermented celeriac and coffee

### **Μοσχαρίσιο Φιλέτο\***

Μοσχαρίσιο φιλέτο ωρίμανσης, υφές κρεμμυδιού,  
ψητό φουά γκρα, σεβινόριζα και καφέ

### **Pork Tenderloin** **34€**

With confit pork belly, braised fennel,  
cherry and guanciale

### **Χοιρινό Φιλέτο**

Με κονφί χοιρινής κοιλιάς, μπραζέ φινόκιο,  
κεράσι και γκουαντσιάλε

### **Wagyu Short Rib\*** **42€**

Slow braised short rib with baked beetroot,  
endive, blueberry and Kalamata black olive

### **Wagyu Σιδηρόδρομος\***

Σιγομαγειρεμένος σιδηρόδρομος με ψητό παντζάρι,  
αντίδια, μύρτιλα και μαύρες ελιές Καθαμών

### **Hen** **34€**

Roasted hen breast, braised wings,  
asparagus puree, kombu and morel mushroom sauce

### **Κότα**

Ψητό στήθος κότας, μπραζέ φτερούγες,  
πουρές σπαράγγι, κόμπου και σως από μορχέλες

### **Lamb Rack\*** **38€**

Roasted rack of lamb with maitake mushroom,  
artichoke, braised lamb belly, sheep milk  
and juniper infused sauce

### **Αρνίσιο Καρέ \***

Ψητό καρέ αρνιού με μανιτάρια maitake,  
αγκινάρα, μπραζέ αρνίσια κοιλιά,  
πρόβιο γάλα και άρκευθο



## From heaven...

### **Crème Brulee Foie Gras\***

**20€**

Rich foie gras flavored Crème Brulee,  
spiced croutons and wild berries

### **Crème Brulee Φουά Γκρα\***

Πλούσια αρωματισμένη Crème Brulee με φουά γκρα,  
κρουτόν με μπαχαρικά και φρούτα του δάσους

### **Pistachio Namelaka**

**16€**

Aegina pistachio namelaka, cherry parfait,  
pistachio cake and mascarpone cream

### **Ναμελάκα από Φιστίκια**

Ναμελάκα με φιστίκια Αιγίνης, παρφέ κεράσι,  
κέικ από φιστίκι και κρέμα μασκαρπόνε

### **Strawberry & Shiso**

**18€**

Textures of strawberry  
with basil parfait and fresh shiso

### **Φράουλα & Shiso**

Υφές φράουλας με παρφέ βασιλικού  
και φρέσκο shiso

### **Tonka with Chocolate**

**17€**

Soft chocolate mousse, tonka bean ice-cream,  
almonds and miso caramel

### **Τόνκα με Σοκολάτα**

Μούς σοκολάτας, παγωτό τόνκα, αμύγδαλα  
και καραμέλα με μίσο

### **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 επιβαρύνσεις. Φιλοδώρημα δεν συμπεριλαμβάνεται.  
All taxes are included. Gratuity is not included.