

COLONIAL DINNER MENU
19:00 – 23:00

APPETIZERS

Freshly baked bread basket with smoked aubergine salad & extra virgin olive oil (per person) Φρεσκοψημένα ψωμάκια με καπνιστή μελιντζανοσαλάτα & παρθένο ελαιόλαδο (το άτομο)	5
Homemade meatballs with spicy yoghurt sauce & allumete potatoes Σπιτικά κεφτεδάκια με σάλτσα από spicy γιαούρτι & πατάτες allumete	19
Buffalo mozzarella with mix cherry tomatoes & basil pesto Μοτσαρέλα buffalo με ανάμεικτα ντοματίνια & πέστο βασιλικού	20
Sea bass carpaccio with pimento di espelette, black sea salt, extra virgin olive oil & lime Καρπάτσιο από λαυράκι με pimento di espelette, μαύρο αλάτι, παρθένο ελαιόλαδο & λάιμ	26
Marinated beef carpaccio with lemon & maldon salt Καρπάτσιο μοσχαρίσιο με λεμόνι & αλάτι maldon	22
Polenta crusted feta cheese croquettes with roasted tomato chutney & baby arugula Κροκέτες φέτας με chutney ψητής ντομάτας & baby ρόκα	16
Calamari sauté with fennel, cherry tomatoes & capers Καλαμάρι σωτέ με φινόκιο, ντοματίνια & κάπαρη	22
Prawns in beer butter with fennel seeds, citrus & tarragon sauce Γαρίδες σε κουρκούτι μπύρας με μαραθόσπορο & σάλτσα εσπεριδοειδών	24

SALADS

Mixed leaf salad with asparagus, avocado, cherry tomatoes & truffle – lemon dressing Ανάμεικτη σαλάτα με σπαράγγια, αβοκάντο, ντοματίνια & dressing από τρούφα & λεμόνι	14
Mesclum with shrimps, mango, avocado & chilly – lime dressing Mesclum με γαρίδες, μάνγκο, αβοκάντο & τσίλι – λάιμ dressing	24
Quinoa with balic salmon & lime dressing Κινόα με σολομό balic & λάιμ dressing	28
Marinated beetroots with grilled goat cheese & toasted almonds Μαριναρισμένα παντζάρια με ψητό κατσικίσιο τυρί & αμύγδαλα	18
Greek salad with caper leaves, cherry tomatoes, Kalamata olives & feta cheese Χωριάτικη σαλάτα με καπαρόφυλλα, ντοματίνια, ελιές Καλαμών & φέτα	18
Burrata with San Dannielle prosciutto & roasted peaches Burrata με προσούτο San Dannielle & ψητά ροδάκινα	26

PASTA

Penne with tomato sauce, cherry tomatoes & parmesan flakes Πέννες με σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια & flakes παρμεζάνας	16
Homemade papardele with mushrooms porcini & truffle pecorino cheese Σπιτικές παπαρδέλες με μανιτάρια πορτσίνι & τυρί πεκορίνο με τρούφα	28
Homemade tagliatelle with shrimps, lime & saffron sauce Σπιτικές ταλιατέλες με γαρίδες, λάιμ & σαφράν	28
Homemade ravioli with feta & manouri cheese, roasted bell peppers, confit tomato & thyme Σπιτικό ραβιόλι με φέτα & μανούρι, ψητές γλυκές πιπεριές, κονφί ντομάτας & θυμάρι	20
Rissoto with fresh summer truffle Ριζότο με φρέσκες καλοκαιρινές τρούφες	24

PIZZA

Margarita Burrata & basil leaves Μαργαρίτα Burrata & φύλλα βασιλικού	24
Diavola Beef pepperoni, bell pepper, onion, garlic & green chilly Diavola Μοσχαρίσιο pepperoni, πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο & πράσινο τσίλι	22
Truffle Prosciutto, arugula & white truffle oil Τρούφα Προσιούτο, ρόκα & λάδι λευκής τρούφας	32
Greek Cherry tomatoes, prawns, feta cheese & oregano Ελληνική Ντοματίνια, γαρίδες, φέτα & ρίγανη	24
Mediterranean Goat cheese, roasted aubergine & thyme Μεσογειακή Κατσικίσιο τυρί, ψητή μελιντζάνα & θυμάρι	22

MAIN COURSE

Black Angus rib eye tagliata with herbs butter & crusty potatoes Black Angus rib eye ταλιάτα με αρωματικό βούτυρο & τραγανές πατάτες	48
Grilled free range chicken with roasted baby potatoes & lemon sauce Κοτόπουλο σχάρας ελευθέρας βοσκής με baby πατάτες φούρνου & sauce λεμονιού	24
Marinated lamp cutlets served with chive - mashed potatoes Μαριναρισμένες κοτολέτες αρνιού σερβιρισμένες με πουρέ πατάτας & σχοινόπρασο	34
Grilled veal chop with baked polenta, spinach sauté, oyster mushrooms & rosemary sauce Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος σχάρας με ψητή πολέντα, σπανάκι σωτέ, μανιτάρια πλευρώτους & σάλτσα δεντρολίβανου	38
Black Angus beef fillet with celery cream, grilled asparagus, Marsala sauce & truffle flakes Black Angus φιλέτο με κρέμα από σέλερυ, σπαράγγια σχάρας, σάλτσα Μαρσάλα και flakes τρούφας	55
Oven baked sea bream with mussels & fresh herbs Φαγκρί φούρνου με μύδια & φρέσκα μυρωδικά	48
Roasted tiger shrimps with chilly & ginger Ψητές γαρίδες με σκόρδο & τζίντζερ	38
Fresh grilled fish of the day (per kg) Φρέσκο ψητό ψάρι ημέρας (το κιλό)	130
Mediterranean grilled lobster (per kg) Μεσογειακός αστακός σχάρας (το κιλό)	160

SIDE DISHES

Flavored steamed basmati rice Αρωματικό ρύζι basmati ατμού	7
Wild greens Αρμυρίκια	12
French fries Πατάτες τηγανητές	8
Fresh summer truffle (5g) Φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα (5g)	12

DESSERTS

Brownie with vanilla bean ice cream Brownie με παγωτό βανίλια	14
Mille-feuille with fresh berries Μιλφέιγ με φρέσκα βατόμουρα	18
Baba di Napoli Μπαμπάς με ρούμι	16
Tiramisu Τιραμισού	16
Seasonal fruit platter Φρέσκα φρούτα εποχής	18
Ice cream & sorbet (per scoop) Ποικιλία από παγωτό & sorbet (η μπάλα)	7
Chocolate lollipops with rice crisps and butterscotch sauce (6 pieces) Λολιποπ σοκολάτας με rice crisps και σάλτσα καραμέλας (6 τεμάχια)	15

KIDS MENU

LE COLONIAL

Tomato & cucumber salad Σαλάτα με αγγούρι & ντομάτα	9
Spaghetti with tomato sauce Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας	12
Spaghetti carbonara Σαπγγέτι καρμπονάρα	14
Rigatoni bolognese Ριγκατόνι μπολονέζ	14
Crispy chicken nuggets with homemade French fries Σνίτσελ κοτόπουλου με σπιτικές πατάτες τηγανητές	15
Pizza margarita Πίτσα μαργαρίτα	18
Mini burgers on brioche with French fries (Classic & Cheese) Μίνι burgers σε μπριός με πατάτες τηγανητές (Κλασικό & με Τυρί)	24
Ice cream and sorbet (per scoop) Ποικιλία από παγωτό & sorbet (η μπάλα)	7
Seasonal fruit platter Φρέσκα φρούτα εποχής	18
Brownie with vanilla bean ice cream Brownie με παγωτό βανίλια	14

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

Please inform our service staff for any food allergies.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

Service and Taxes are included.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

The dishes signaled in (V) are proposed as vegetarian choices.

Τα πιάτα με το διακριτικό (V) προτείνονται ως χορτοφαγικά.

All prices are in Euro

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ