

COLONIAL LUNCH
MENU
12:00 – 19:00

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
Grilled talagani cheese with baby spinach & grapes Ταλαγάνι σχάρας με σαλάτα από baby σπανάκι & σταφύλια	16
Homemade traditional spinach pie Σπιτική παραδοσιακή σπανακόπιτα	14
Homemade meatballs with spicy yoghurt sauce & allumete potatoes Σπιτικά κεφτεδάκια με σάλτσα από spicy γιαούρτι & πατάτες allumete	19
Tortilla wraps with marinated chicken & asiago cheese Πιτάκια τορτίγιας με μαριναρισμένο κοτόπουλο & τυρί asiago	18
Marinated beef carpaccio with lemon & maldon salt Καρπάτσιο μοσχαρίσιο με λεμόνι & αλάτι maldon	22
Grilled octopus with lemon gremolata & fennel salad Χταπόδι σχάρας με gremolata λεμονιού & σαλάτα από φινόκιο	22
Polenta crusted feta cheese croquettes with roasted tomato chutney & baby arugula Κροκέτες φέτας με chutney ψητής ντομάτας & baby ρόκα	16
Fava beans from Santorini ragout with caper, onions & cherry tomatoes Φάβα Σαντορίνης ραγού με κάπαρη, κρεμμύδια & ντοματίνια	16

SALADS

Mixed leaf salad with asparagus, avocado & truffle – lemon dressing	
Ανάμεικτη σαλάτα με σπαράγγια, αβοκάντο & dressing από τρούφα & λεμόνι	14
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
Mesclum with shrimps, mango, avocado & chilly – lime dressing	
Mesclum με γαρίδες, μάνγκο, αβοκάντο & τσίλι – λάιμ dressing	24

PASTA

Penne with tomato sauce, cherry tomatoes & parmesan flakes	
Πέννες με σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια & flakes παρμεζάνας	16
Homemade pappardelle 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
Spaghetti with mussels, chilly, lemon & bottarga	
Σπαγγέτι με μύδια, τσίλι, λεμόνι & αυγοτάραχο	22

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
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
Grilled free range chicken with roasted baby potatoes & lemon sauce	
Κοτόπουλο σχάρας ελεύθερας βοσκής με baby πατάτες φούρνου & σως λεμονιού	24
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

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

SANDWICHES

Assortment of Black Angus mini burgers on brioche	
(Classic, chicken & cheese burger with gorgonzola cheese)	
Ποικιλία από Black Angus mini burgers σε ψωμάκι μπριός	
(Κλασικό, κοτόπουλο & cheese burger με γκοργκοντζόλα)	24
Mini brioche	
(Mozzarella, basil & tomato / prosciutto & parmesan /	
salami milano & fig chutney)	
Μίνι μπριός	
(Μοτσαρέλα, βασιλικό & ντομάτα / προσούτο & παρμεζάνα / σαλάμι میلάνο	
& chutney από σύκο)	18
Open faced focaccia sandwich with tomato, anhotiro & loutza	
Focaccia sandwich με ντομάτα, ανθότυρο & λούντζα	18
Classic club sandwich with grilled chicken & omelet	
Κλασικό club sandwich με κοτόπουλο σχάρας & ομελέτα	20
Cretan carob flavored rucks local soft cheese, tomato & virgin olive oil	
Κρητικός ντάκος από χαρουπάλευρο με ανθότυρο, ντομάτα & παρθένο ελαιόλαδο	16

KIDS MENU

LE COLONIAL

Tomato & cucumber salad Σαλάτα με αγγούρι & ντομάτα	9
Spaghetti with tomato sauce Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας	12
Spaghetti carbonara Σπαγγέτι 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