

ΠΡΩΪΝΟ / BREAKFAST ΚΥΡΙΩΣ ΜΕΝΟΥ / MAIN MENU

Επιμέλεια Μενού: Executive Chef Ηλίας Μιχαλόπουλος
Menu Designed by Executive Chef Ilias Michalopoulos



ΠΡΩΪΝΟ / BREAKFAST

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 13:00 / DAILY UNTIL 13:00

Ξεκινήστε την ημέρα σας απολαμβάνοντας ζεστό και σπιτικό πρωινό στο Colonial!

Start your day by enjoying a homemade breakfast at Colonial!

ΠΡΩΙΝΟ ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

32.00 €

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, κουλούρι Θεσσαλονίκης, κρουασάν, φρέσκο βούτυρο, αγνό μέλι Θάσου & μαρμελάδες φρούτων, πραλίνα φουντουκιού, βιολογικά βραστά αυγά, γραβιέρα, καπνιστή γαλοπούλα

BREAKFAST BASKET FOR 2 PERSONS

32.00 €

Sourdough bread, koulouri Thessaloniki, croissant, fresh butter, pure Thassos honey & fruit jam, chocolate spread, bio boiled eggs, graviera cheese, smoked turkey

ΚΡΟΥΑΣΑΝ / CROISSANT

ΒΟΥΤΥΡΟΥ / BUTTER

3.50 €

ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΙΣΤΙΚΙ / PRALINE PISTACCIO

4.00 €

ΣΟΚΟΛΑΤΑ / CHOCOLATE

4.00 €

SWEET BREAKFAST

🌾 PANCAKES

9.50 €

Με σιρόπι σφενδάμου και φρέσκα μύρτιλα
With maple syrup and fresh blueberries

ΒΑΦΛΑ / WAFFLE

9.00 €

Με πραλίνα φουντουκιού, φράουλες και σαντιγί
With hazelnut praline, strawberries and whipped cream

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ / BOUGATSA

6.50 €

Με άχνη ζάχαρη και κανέλα
Greek custard pie with icing sugar and cinnamon

HEALTHY BOWLS

🌾 GREEK

9.00 €

Γιαούρτι, μέλι, καρύδια / Greek yogurt, honey, walnuts
+γκρανόλα/granola:

3.00 €

🌾 AÇAI

12.00 €

Γιαούρτι, ποικιλία από μούρα, μπανάνα, γκρανόλα, νιφάδες καρύδας, φυσιτικοβούτυρο
Greek yogurt, mixed berries, banana, granola, coconut flakes, peanut butter

🌱 VEGAN

11.00 €

Γιαούρτι καρύδας, φρέσκα φρούτα εποχής, καρύδια, μέλι, μαύρες σταφίδες
Coconut yogurt, fresh seasonal fruits, walnuts, honey, black raisins

ΠΡΩΪΝΟ / BREAKFAST

SCRAMBLED EGGS

🌾 CLASSICO

9.50 €

Χωριάτικο ψωμί, τοματίνια, φέτα, βασιλικός
Rustic bread, cherry tomatoes, feta cheese and basil

🌱 VEGAN

12.00 €

Πολύσπορο ψωμί, αβοκάντο, τοματίνια, βασιλικό
Multi-seeded bread, avocado, cherry tomatoes, basil

ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ / SUNNY SIDE EGGS

🌾 GREEK

11.00 €

Χωριάτικο ψωμί, τοματίνια με βασιλικό, γραβιέρα με τρούφα, ελιές Χαλκιδικής
Rustic bread with cherry tomatoes & basil, graviera with truffle and Halkidiki olives

🌾 KAGIANAS

10.00 €

Χωριάτικο ψωμί, ντομάτα, τριμμένη φέτα και φρέσκια ρίγανη
Rustic bread, eggs with tomato, grated feta, and fresh oregano

🌾 AVOCADO

10.50 €

Αβοκάντο, πολύσπορο ψωμί, ψητές πιπεριές Φλωρίνης, ρόκα
Avocado, multi-seeded, roasted red peppers, arugula

ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ / POACHED EGGS

SALMON

14.00 €

Πολύσπορο ψωμί Dinkel, καπνιστός σολομός, αβοκάντο, κρέμα λεμονιού και αφρό Hollandaise
Multi-seeded Dinkel bread, smoked salmon, lemon cream and Hollandaise foam

ITALIANA

11.50 €

Πολύσπορο ψωμί, μορταδέλα, σπανάκι, κρέμα παρμεζάνας
Multi-seeded bread, mortadella, spinach, Parmesan cream

ΟΜΕΛΕΤΕΣ / OMELETS

LIGHT

11.00 €

Ψητή γαλοπούλα, ανθότυρο, τοματίνια, προζυμένιο ψωμί
Roasted turkey, anothitiro cheese, cherry tomatoes, sourdough bread

🌾 WHITE

10.00 €

Ασπράδια αυγών και σπαράγγια αρωματισμένα με λεμονοθύμαρο
Egg whites and asparagus infused with lemon thyme

🌾: Vegeterian 🌱: Vegan

Όλα τα αυγά μας είναι διαλεγμένα και ελευθέρας βοσκής από την Πίνδο.
All our eggs are carefully selected and free-range from the Pindos mountains.

ΠΡΩΪΝΟ / BREAKFAST

SANDWICHES

TOAST 6.50 €

Χωριάτικο ψωμί με ζαμπόν ή ψητή γαλοπούλα, γραβιέρα Νάξου και ντομάτα
Rustic bread with ham or turkey, graviera cheese from Naxos and tomato

CLUB SANDWICH 15.50 €

Focaccia, ψητό κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, μπέικον, γραβιέρα, ντομάτα, μαρούλι και honey ranch sauce
Focaccia, grilled free range chicken, bacon, graviera cheese, tomato, lettuce and honey ranch sauce

CROQUE MADAME 12.50 €

Brioche, γαλοπούλα, προβολόνη, μπεσαμέλ τυριού και τηγανητό αυγό
Brioche, provolone, turkey, cheese cream and fried egg

FOCACCIA 12.00 €

Prosciutto, τυρί κρέμα, φυστίκι Αιγίνης και ντομάτα
Prosciutto, cream cheese, Aegina pistachio and tomato

🌱 VEGAN 10.50 €

Κρέμα αβοκάντο, μανιτάρια, τοματίνια αρωματισμένα με βασιλικό
Avocado cream, mushrooms, cherry tomatoes with basil



🌱: Vegetarian 🌱🌱: Vegan

Όλα τα αυγά μας είναι διαλεγμένα και ελευθέρως βοσκής από την Πίνδο.
All our eggs are carefully selected and free grazing from the Pindos mountains

ΚΥΡΙΩΣ ΜΕΝΟΥ / MAIN MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

THE CADDIE'S BASKET BREAD 3.50 €

Φρεσκοψημένα χειροποίητα ψωμάκια με μεσογειακά κριτσίνια & dip
Freshly baked handcrafted bread rolls with Mediterranean breadsticks & dip

κατ' άτομο / per person

THE PAR-PERFECT CARPACCIO 19.00 €

Black Angus, vinaigrette ponzu-miso, truffle mayo & σαλάτα με microgreens
Black Angus with ponzu-miso vinaigrette, truffle mayo & microgreen salad

CEVICHE 16.00 €

Λαβράκι μαριναρισμένο σε yuzu-dashi & vinaigrette από φρούτα του πάθους
Sea bass marinated in yuzu-dashi & passion fruit vinaigrette

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

🌱 ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ 14.50 €

Baby ρόκα, σικορέ, φράουλες, gorgonzola dolce, σταφίδες καραμελωμένα καρύδια & framboise vinaigrette
Baby arugula, chicory, strawberries, gorgonzola dolce, raisins caramelized walnuts & framboise vinaigrette

🌱 ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 14.50 €

Τοματίνια, πιπεριά, κρεμμύδι, αγγούρι, καπαρόμηλα, παξιμάδια χαρουπιού, τριμμένη φέτα & dressing από πομοντόρια
Cherry tomatoes, pepper, onion, cucumber, caperberries, carob rusks, grated feta & pomodoro dressing

THE CHAMPION'S CAESAR 15.00 €

Μαρούλι, iceberg, καπνιστό bacon, croutons, flakes παρμεζάνας, κριτσίνι κοτόπουλου & Caesar's dressing
Romaine lettuce, iceberg, smoked bacon, croutons, Parmesan flakes, crispy chicken & Caesar's dressing

🌱 POWER BOWL QUINOA 14.00 €

Αβοκάντο, πράσινο μήλο, ακτινίδιο, yuzu kosho dressing & πέρλες ροδιού
Avocado, green apple, kiwi, yuzu kosho dressing & pomegranate pearls

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ 8.00 €

Με γαύρο μαρινάτο, ginger, μοσχολέμονο, καπαρόμηλα, βραχάκια χαρουπιού & flakes από ραπανάκι
With marinated anchovy, ginger, lime, caperberries, carob rocks & radish flakes

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ 6.50 €

Με μελάσα ροδιού, καπνιστό χέλι & τραγάνες πίτες
With pomegranate molasses, smoked eel & crispy pita

PRAWN CRACKER 12.00 €

Με καβουροσαλάτα & mango
With crab salad & mango

THE CLUB HOUSE PLATTER 34.00 €

Ποικιλία επιλεγμένων τυριών & αλλαντικών για δύο άτομα
Selection of premium cheeses & cured meats for two

ΚΥΡΙΩΣ ΜΕΝΟΥ / MAIN MENU

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / WARM APPETIZERS

🍷 ΣΑΓΑΝΑΚΙ – SAGANAKI 11.50 €
Μετσοβόνε, chutney λεμονιού & yuzu dressing
Metsovone cheese with lemon chutney & yuzu dressing

🍷 PINSΑ FIOR DI LATTE 18.00 €
Παρμεζάνα, mozzarella, κόκκινη σάλτσα & φρέσκα φύλλα βασιλικού
Parmesan, mozzarella, tomato sauce & fresh basil leaves

PINSΑ PROSCIUTTO 19.50 €
Παρμεζάνα, mozzarella, κόκκινη σάλτσα,
φρέσκια ντομάτα, prosciutto, λάδι τρούφας & φρέσκια ρόκα
Parmesan, mozzarella, tomato sauce, fresh tomato,
prosciutto, truffle oil & fresh arugula

PINSΑ MORTADELLA 19.50 €
Παρμεζάνα, mozzarella, pesto από φιστίκι Αιγίνης,
μορταδέλα & φρέσκια ρόκα
Parmesan, mozzarella, pistachio pesto, mortadella & fresh arugula

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

SHRIMP PASTA 26.00 €
Σπαγγέτι από μελάνι σουπιάς, γαρίδες με bisque
από το χυμό τους, ψητά τοματίνια & βασιλικό
Cuttlefish ink spaghetti, shrimp, shellfish bisque,
roasted cherry tomatoes & basil

RISOTTO 16.50 €
Άγριων μανιταριών αρωματισμένο με λάδι
λευκής τρούφας, κρασί Porto & παρμεζάνα Reggiano
Wild mushroom flavored with white truffle oil,
Porto wine & Reggiano parmesan

BANKER CHICKEN 21.00 €
Στήθος κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής,
δροσερή tabbouleh, ημίλιαστα τοματίνια, ταλιατέλες
από baby κολοκυθάκια & chimichurri sauce
Free-range chicken breast, fresh tabbouleh,
semi-dried cherry tomatoes, baby zucchini tagliatelle
& chimichurri sauce

ΜΥΛΟΚΟΠΙ / FISH FILLET 24.00 €
Φιλέτο σε bamboo steamer basket
με χόρτα εποχής, φινόκιο, πουρέ σελινόριζας,
dressing κρόκου Κοζάνης & μοσχολέμονο
Umbrina served in bamboo steamer basket with seasonal greens,
fennel, celery root purée, Kozani saffron dressing & lime

SALMON TERIYAKI 25.00 €
Σαλάτα από baby σπανάκι, τρίχρωμες φακές,
ζαχαρομπίζελα, ζουλιέν καρότου, flakes από ραπανάκι
& maple-rice vinegar dressing
Baby spinach salad, tricolor lentiles, snow peas, julienned carrot,
radish flakes & maple-rice vinegar dressing

🍷: Vegetarian 🌱: Vegan

ΚΥΡΙΩΣ ΜΕΝΟΥ / MAIN MENU

IRON STEAK Black Angus 39.00 €
Τραγάνες διπλομαγειρεμένες πατάτες με μαγιονέζα τρούφας,
gravy sauce & φασολάκια haricots
Crispy double-cooked potatoes with truffle mayo,
gravy sauce & haricots verts

THE PAR-FECT BURGER 18.00 €
Ψωμί brioche, μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μαγιονέζα τρούφας,
καραμελωμένο κρεμμύδι, cheddar, τραγανό μπέικον,
iceberg, ντομάτα & σπασμένες τραγανές πατάτες
Brioche bun, beef patty, truffle mayo, caramelized onion,
cheddar, crispy bacon, iceberg, tomato & crushed crispy potatoes

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE OPTIONS

Τηγανητές γλυκοπατάτες / Fried sweet potatoes 5.00 €

Πράσινη σαλάτα με τοματίνια 7.00 €
Green Salad with cherry tomatoes

Λαχανικά σχάρας / Grilled Vegetables 7.00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

ΜΟΥΣ ESSPRESO 11.00 €
Με ganache αλμυρής караμέλας & σάλτσα bitter σοκολάτας
With salted caramel ganache & bitter chocolate sauce

ΚΡΕΜΑ GIANDUJA 11.00 €
Με yuzu-ανανά, dacquoise φουντούκι
& φύλλα λευκής σοκολάτας
With yuzu-pineapple, hazelnut dacquoise
& white chocolate shards

CREMEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 12.50 €
Με αφράτο biscuit αρωματισμένο με ρούμι
& караμελωμένα φουντούκια
With airy rum-scented biscuit & caramelized hazelnuts

THE MASTER'S MILLE-FEUILLE 14.50 €
Παγωτό parfait φιστικιού Αιγίνης,
καραμελωμένη σφολιάτα & ανθός αλατιού
Pistachio parfait ice cream with caramelized
puff pastry & sea salt flakes

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 13.50 €
Fresh seasonal fruit platter

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΥΑΚ 4.00 € η μπάλα / per scoop
ΚΑΥΑΚ ARTISAN ICE CREAM

Βανίλια Μαδαγασκάρης	Vanilla Madagascar
Σοκολάτα brownie	Chocolate brownie
Καϊμάκι	Kaimaki
Sorbet φράουλας	Strawberry sorbet
Mango sorbet	Mango sorbet
Λεμόνι sorbet	Lemon sorbet

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών. Σε περίπτωση που έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο συστατικό παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για να σας κατατοπίσει όσον αφορά την παρουσία τους ή όχι στα προϊόντα της επιλογής σας καθώς και να σας βοηθήσει στην σωστή και ασφαλή επιλογή των προϊόντων μας. Τα κρασιά περιέχουν θειώδη. Διατίθεται λίστα με τα επίσημα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα. Π.Γ.Ε: Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη.

BIO: Οίνος από σταφύλια πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, ήτοι: σέρβις, δημοτικός φόρος, Φ.Π.Α. Αγορανομικός υπεύθυνος: Κουκούλης Ευάγγελος

The consumption of alcoholic beverages by individuals under the age of 18 is prohibited. In case you have an allergy or intolerance to any ingredient, please inform our restaurant staff to guide you regarding their presence or absence in your selected products and assist you in making the right and safe choices among our offerings. Wines contain sulfites. A list of officially recognized allergenic foods is available. PGI: Protected Geographical Indication. BIO: Wines from grapes of certified organic cultivation. The consumer is not obligated to pay if they do not receive the legal document (receipt - invoice). The establishment is required to have complaint forms available in a designated area near the exit. Prices include all legal charges, namely: service, municipal tax, VAT. Purchasing manager: Evangelos Koukoulis.

