

# 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

33.00 €

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

33.00 €

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

(allergen): 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12

## ΚΡΟΥΑΣΑΝ / CROISSANT

### ΒΟΥΤΥΡΟΥ / BUTTER

(allergen): 1, 3, 6, 7

3.50 €

### ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΙΣΤΙΚΙ / PRALINE PISTACCIO

(allergen): 1, 3, 6, 7, 8

5.50 €

### ΣΟΚΟΛΑΤΑ / CHOCOLATE

(allergen): 1, 3, 6, 7, 8

4.50 €

## SWEET BREAKFAST

### ☞ PANCAKES

Με σιρόπι σφενδάμου και φρέσκα μύρτιλα  
With maple syrup and fresh blueberries  
(allergen): 1, 3, 7

11.00 €

### PANCAKES CHOCO

Με πραλίνα φουντουκιού & φράουλες  
With hazelnut praline & strawberries  
(allergen): 1, 3, 7

8.00 €

### ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ / BOUGATSA

Με άχνη ζάχαρη και κανέλα  
Greek custard pie with icing sugar and cinnamon  
(allergen): 1, 3, 5, 6, 7, 11, 13

7.00 €

## HEALTHY BOWLS

### ☞ GREEK

Γιαούρτι, μέλι, καρύδια / Greek yogurt, honey, walnuts  
(allergen): 7, 8  
+γκρανόλα/granola:  
(allergen): 1, 5, 6, 7, 8, 10, 13

10.00 €

4.00 €

### ☞ VEGAN

Γιαούρτι καρύδας, φρέσκα φρούτα εποχής, καρύδια, μαρμελάδα φράουλα, μαύρες σταφίδες  
Coconut yogurt, fresh seasonal fruits, walnuts, strawberry jam, black raisins  
(allergen): 6, 8, 12 (σταφίδες)

11.50 €

# ΠΡΩΪΝΟ / BREAKFAST

## ☞ SCRAMBLED EGGS

### ☞ CLASSICO

Χωριάτικο ψωμί, τοματίνια, φέτα, βασιλικός  
Rustic bread, cherry tomatoes, feta cheese and basil  
(allergen): 1, 3, 6 (dr), 7, 10 (dr), 12 (dr)

9.50 €

### ☞ KAGIANAS

Χωριάτικο ψωμί, ντομάτα, τριμμένη φέτα και φρέσκια ρίγανη  
Rustic bread, eggs with tomato, grated feta, and fresh oregano  
(allergen): 1, 3, 7, 11

12.00 €

### ☞ VEGAN

Πολύσπορο ψωμί, αβοκάντο, τοματίνια, βασιλικό  
Multi-seeded bread, avocado, cherry tomatoes, basil  
(allergen): 1, 11

14.00 €

## ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ / SUNNY SIDE EGGS

### ☞ GREEK

Χωριάτικο ψωμί, τοματίνια με βασιλικό, γραβιέρα με τρούφα, ελιές Χαλκιδικής  
Rustic bread with cherry tomatoes & basil, graviera with truffle and Halkidiki olives  
(allergen): 1, 3, 6 (dr), 7, 10 (dr), 12 (dr)

13.00 €

### ☞ AVOCADO

Αβοκάντο, πολύσπορο ψωμί, ψητές πιπεριές Φλωρίνης  
Avocado, multi-seeded, roasted red peppers  
(allergen): 1, 3, 6, 7, 10, 12

13.50 €

## ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ / POACHED EGGS

### SALMON

Πολύσπορο ψωμί Dinkel, καπνιστός σολομός, αβοκάντο, κρέμα λεμονιού και αφρό Hollandaise  
Multi-seeded Dinkel bread, smoked salmon, lemon cream and Hollandaise foam  
(allergen): 1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12

19.00 €

## ΟΜΕΛΕΤΕΣ / OMELETS

### LIGHT

Ψητή γαλοπούλα, ανθότυρο, τοματίνια, προζυμένιο ψωμί  
Roasted turkey, anothitiro cheese, cherry tomatoes, sourdough bread  
(allergen): 1, 3, 6, 7, 10, 12

11.50 €

### ☞ WHITE

Ασπράδια αυγών σπανάκι και ντοματίνια  
Egg whites, spinach, and cherry tomatoes  
(allergen): 1, 3, 6, 10, 12

10.50 €

☞: 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 7.50 €

Χωριάτικο ψωμί με ζαμπόν ή ψητή γαλοπούλα, γκούντα και ντομάτα  
Rustic bread with ham or turkey, gouda cheese and tomato  
(allergen): 1, 6, 7, 12

### CLUB SANDWICH 17.50 €

Focaccia, ψητό κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, μπέικον, γκούντα, ντομάτα, μαρούλι και honey ranch sauce  
Focaccia, grilled free range chicken, bacon, gouda cheese, tomato, lettuce and honey ranch sauce  
(allergen): 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12

### CROQUE MADAME 13.50 €

Brioche, γαλοπούλα, προβολόνε, μπεσαμέλ τυριού και τηγανητό αυγό  
Brioche, provolone, turkey, cheese cream and fried egg  
(allergen): 1, 3, 4, 6, 7, 10, 12



🌱: 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 ανά άτομο, με μεσογειακά κριτσίνια & ντιπ  
Freshly baked handcrafted bread rolls per person, served with Mediterranean breadsticks & dip

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ 8.50 €

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

### THE PAR-PERFECT CARPACCIO 22.00 €

Black Angus με vinaigrette ponzu-miso, μαγιονέζα τρούφας & σαλάτα microgreens  
Black Angus carpaccio with ponzu-miso vinaigrette, truffle mayonnaise & microgreens salad

### THE CLUB HOUSE PLATTER 36.00 €

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

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

### CRAB SALAD 17.50 €

Κανίμι crab legs, αβοκάντο, καλαμπόκι, αγγούρι, chutney μάνγκο-ανανά & vinaigrette εσπεριδοειδών  
Κανίμι crab legs, avocado, corn, cucumber, mango-pineapple chutney & citrus vinaigrette

### 🌱 ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 15.00 €

Ντοματίνια, πιπεριά, κρεμμύδι, αγγούρι, καπαρόμηλα, παξιμάδια χαρουπιού, φέτα & dressing πομοντόρο  
Cherry tomatoes, pepper, onion, cucumber, caperberries, carob rusks, feta cheese & pomodoro dressing

### THE CHAMPION'S CAESAR 18.00 €

Μαρούλι romaine, iceberg, καπνιστό μπέικον, croutons, flakes παρμεζάνας & φιλέτο στήθος κοτόπουλου  
Romaine lettuce, iceberg lettuce, smoked bacon, croutons, parmesan flakes & chicken breast fillet

### 🌱 ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ 16.00 €

Baby σπανάκι, αβοκάντο, τραγανές ταλιατέλες κολοκυθιού, ημίλιαστη ντομάτα, ελιές, ραπανάκι flakes, δυόσμος & dressing μοσχολέμονου  
Baby spinach salad with avocado, crispy zucchini tagliatelle, sun-dried tomato, olives, radish flakes, mint & lime dressing

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / WARM APPETIZERS

### ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ 17.00 €

Κεφτεδάκια Black Angus με δροσερό ντιπ γιαουρτιού  
Black Angus meatballs with refreshing yogurt dip

### CRISPY SUSHI RICE 20.00 €

Ταρτάρ σολομού, φύκια wakame & μαγο-sriracha  
Crispy sushi rice with salmon tartare, wakame seaweed & sriracha mayo

# ΚΥΡΙΩΣ ΜΕΝΟΥ / MAIN MENU

🍷 ΣΑΓΑΝΑΚΙ 12.50 €  
Μετσοβόνη με chutney σύκου  
Metsovone cheese saganaki with fig chutney

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ 20.00 €  
Με πέστο βασιλικού και couscous με άρωμα γεμιστών  
Grilled squid with basil pesto and stuffed-vegetable flavored couscous

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΩΤΕ 25.50 €  
Με άρωμα grappa, αβοκάντο σχάρας, χόρτα εποχής,  
ψητά ντοματίνια & chimichurri  
Sautéed shrimp flavored with grappa, grilled avocado,  
seasonal greens, roasted cherry tomatoes & chimichurri sauce

🍷 PINSA FIOR DI LATTE 19.00 €  
Παρμεζάνα, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας & βασιλικός  
Parmesan, mozzarella, tomato sauce & fresh basil

PINSA PROSCIUTTO 21.00 €  
Παρμεζάνα, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας,  
φρέσκια ντομάτα, prosciutto, λάδι τρούφας & ρόκα  
Parmesan, mozzarella, tomato sauce, fresh tomato,  
prosciutto, truffle oil & arugula

PINSA MUSHROOMS 21.00 €  
Ποικιλία μανιταριών, κρέμα τρούφας, προβολόνη & μοτσαρέλα  
Mixed mushrooms, truffle cream, provolone & mozzarella

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

PASTA BURRATA 16.00 €  
Με σάλτσα ναπολιτάνα, burrata & βασιλικό  
With napolitana sauce & basil burrata

SHRIMP PASTA 23.00 €  
Σπαγγέτι με μελάνι σουπιάς, γαρίδες,  
bisque οστρακοειδών, ψητά ντοματίνια & βασιλικό  
Cuttlefish ink spaghetti with shrimp, shellfish bisque,  
roasted cherry tomatoes & basil

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ 18.00 €  
Με ψητά ντοματίνια, ρύζι μπασμάτι ολικής άλεσης  
& αρωματισμένο γιαούρτι  
Turkey patties with roasted cherry tomatoes,  
wholegrain basmati rice & herbed yogurt

BANKER CHICKEN 22.00 €  
Φιλέτο στήθος κοτόπουλου με dry rub lemongrass, μαύρο ρύζι  
Venere ολικής άλεσης, λαχανικά, πίκλα ρέβας & ντιπ γιαουρτιού  
Chicken breast with lemongrass dry rub, wholegrain  
Venere black rice, vegetables, pickled turnip & yogurt dip

THE PAR-FECT BURGER 22.00 €  
Brioche bun, μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μαγιονέζα τρούφας,  
καραμελωμένο κρεμμύδι, cheddar, μπέικον & τραγανές πατάτες  
Brioche bun with beef patty, truffle mayonnaise, caramelized onions,  
cheddar cheese, bacon & crispy potatoes

🍷: Vegetarian 🌱: Vegan

# ΚΥΡΙΩΣ ΜΕΝΟΥ / MAIN MENU

IRON STEAK Black Angus 42.00 €  
Με τραγανές πατάτες & ζαχαρομπίζελα  
Black Angus steak with crispy potatoes & sugar snap peas

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ 34.00 €  
Με ταλιατέλες σελινόριζας, χόρτα εποχής & σως yuzu beurre blanc  
Sea bass fillet with celeriac tagliatelle, seasonal greens  
& yuzu beurre blanc sauce

SALMON 30.00 €  
Φιλέτο σολομού με glaze ponzu, ρύζι jasmine, αβοκάντο,  
edamame & μαγο-sriracha  
Salmon fillet glazed with ponzu, jasmine rice,  
avocado, edamame & sriracha mayo

## 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 €

Μαύρο ρύζι Venere / Black Venere rice 6.00 €

Sauce πιπεριών / Pepper sauce 3.00 €

Μαγιονέζα τρούφας / Truffle mayonnaise 3.00 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE 13.00 €  
Με σάλτσα φράουλας  
New York cheesecake with strawberry sauce

ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 14.50 €  
Με σάλτσα καραμέλας & παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης  
Chocolate fondant with caramel sauce & Madagascar vanilla ice cream

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ 15.00 €  
Με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, σάλτσα σοκολάτας  
& flakes αμυγδάλου  
Profiteroles with Madagascar vanilla ice cream,  
chocolate sauce & almond flakes

THE MASTER'S MILLE-FEUILLE 17.00 €  
Με παγωτό φιστίκι Αιγίνης & καραμελωμένη σφολιάτα  
Mille-feuille with pistachio ice cream & caramelized puff pastry

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 14.00 €  
Ποικιλία φρέσκων φρούτων εποχής  
Fresh seasonal fruit platter

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΥΑΚ 4.00 €  
ΚΑΥΑΚ ARTISAN ICE CREAM  
μπάλα / per scoop  
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μάνγκο, λεμόνι  
Vanilla, chocolate, strawberry, mango, lemon

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ / IMPORTANT NOTICE

Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες. Παρότι λαμβάνουμε κάθε δυνατή προφύλαξη, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε για την πλήρη απουσία αλλεργιογόνων. Η επιχείρηση δεν φέρει ευθύνη για πιθανή παρουσία ιχνών αλλεργιογόνων. Please inform our team of any allergies or dietary requirements. While we take every precaution, we cannot guarantee the complete absence of allergens. The establishment cannot be held responsible for the possible presence of trace allergens.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ / FOOD ALLERGENS	
A/A	Ουσίες ή Προϊόντα με αλλεργιογόνο δράση σύμφωνα με τον κανονισμό 1169/2011 της Ευρωπαϊκής Ένωσης Substances or products with allergenic effect according to the European Union regulation 1169/2011
1	Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη και προϊόντα τους / Cereals containing gluten and their products
2	Καρκινοειδή και προϊόντα τους / Crustaceans and their products
3	Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά / Eggs and products containing eggs
4	Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια / Fish and products containing fish
5	Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες / Peanuts and products containing peanuts
6	Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια / Soy and products containing soy
7	Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης) Milk and products containing milk (including lactose)
8	Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κλι) και προϊόντα με βάση αυτά. Tree nuts and products containing nuts
9	Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο / Celery and products containing celery
10	Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι / Mustard and products containing mustard
11	Σπόροι σπασμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμιού / Sesame seeds and products containing sesame seeds
12	Διοξείδιο του θείου και θειώδη ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10 mg/l εκφρασμένων ως SO <sub>2</sub> Sulfur dioxide and sulfur compounds in concentrations above 10mg/kg ή 10 mg/l expressed as SO <sub>2</sub>
13	Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο / Lupin and products containing lupin
14	Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια / Molluscs and products containing molluscs

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: Οίνοι 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.

