

LOUNGE | DREAM | ENJOY



Το μενού επιμελήθηκε ο **Σεφ Στέφανος Ζιούβας**.
The menu was edited by **Chef Stefanos Ziouvas**.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: **Βασίλειος Βασιλόπουλος**
Person in charge in case of market inspection: **Vassileios Vassilopoulos**
Ο πελάτης δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.

PITHOS by COLONIDES: Vounaria Messinias
Tel.: +30 27250 41200 • info@colonides.gr • www.colonides.gr

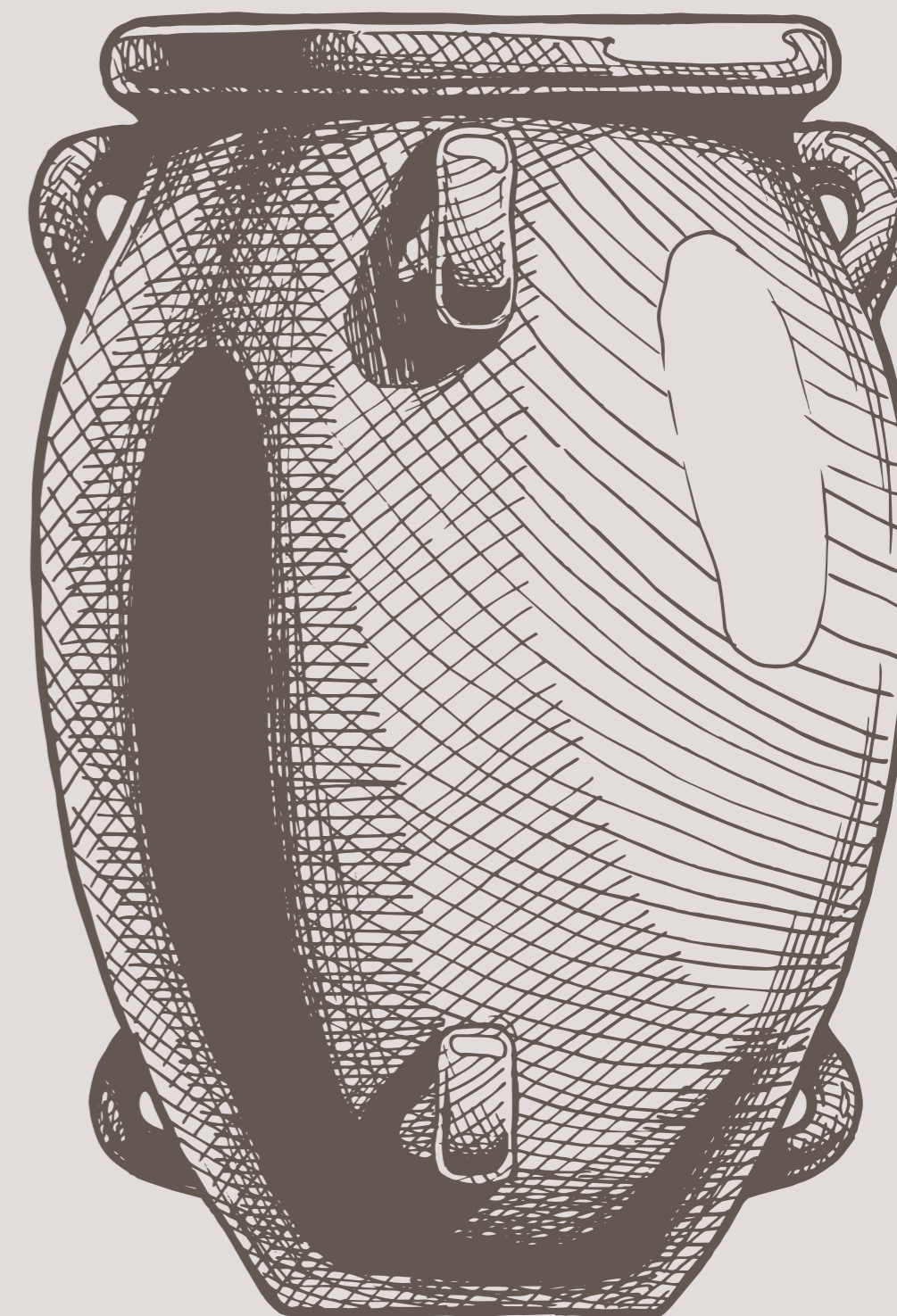
Colonides Hotel colonidesbeachhotel

Στις τιμές περιλαμβάνονται Φ.Π.Α., Δ.Τ.



PITHOS
by Colonides

DINNER MENU



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΜΑΝΟΥΡΙ | MANOURI CHEESE € 12
{Φύλλο Κρούστας | Ουζόμελο | Σουσάμι Καβουρδιασμένο | Τσάντνεί Κόκκινης Πιπεριάς}
{Filo Pastry | Ouzo-Honey Dressing | Roasted Sesame Seeds | Red Pepper Chutney}

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΤΥΡΙΩΝ | CHEESE “ΛΟΥΚΟΥΜΑ” * € 10
{Λουκουμάδες Τυριών | Μαρμελάδα Ντομάτας} • {Cheese “Loukouma” | Tomato Marmelade}

ΜΙΛΦΕΪΓ ΜΟΣΧΑΡΙ | BEEF MILLEFEUILLE € 15
{Ψητά Λαχανικά |Μοσχάρι Σιγομαγειρεμένο | Πέστο Κόκκινης Πιπεριάς | Αγιολί}
{Roasted Vegetables | Braised Beef | Red Pepper Pesto | Agioli}

ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ| SMOKED OCTOPUS * € 21
{Φάβα | Μαρμελάδα Λεμονιού} • {Fava Beans | Lemon Marmalade}

ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΙΔΑΣ | SHRIMP TARTARE * € 16
{Πλιγούρι | Γαρίδες | Αρώματα Εσπεριδοειδών | Μοσχολέμονο | Φρέσκα Μυρωδικά}
{Groats | Shrimps | Citrus Flavors | Lime | Fresh Herbs}

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΒΡΑΚΙ | SEA BASS CEVICHE * € 16
{Νεροκρέμμυδο | Κόκκινη Πιπεριά | Φρέσκος Άνηθος | Ανανάς | Μοσχολέμονο | Βάση Από Πίκλα Παντζαριού}
{Onion | Red Pepper | Fresh Dill | Pineapple | Lime | Pickled Beetroot Base}

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΗ | GAIA € 11
{Ψητή Ντομάτα | Πίκλα Αγγουριού | Νεροκρέμμυδο |Πιπεριές | Άνηθος Κάπαρης |
Ελιές Καλαμών |Παξιμάδια Χαρουπιού | Φέτα Μεσσηνίας |Φρέσκια Ρίγανη}
{Roasted Tomato | Pickled Cucumber | Onion | Peppers | Caper Blossom |
Kalamata Olives | Carob Rusks | Messenian Feta Cheese | Fresh Oregano}

“ΠΙΘΟΣ” | “ΡΙΤΗΟΣ” € 12
{Σπανάκι Baby | Ρόκα Baby | Ραντίτσιο | Ψίχα Καρυδιού | Φιλέτο Πορτοκαλιού |
Μανούρι Ψητό | Vinaigrette Βαλσάμικου & Μέλι}
{Baby Spinach | Baby Arugula | Radicchio | Walnut Kernels | Orange Fillets |
Roasted Manouri Cheese | Balsamic Vinegar Dressing With Honey}

ΠΡΟΣΟΥΤΟ | PROSCIUTTO € 13
{Ανάμεικτα Λαχανικά | Προσούτο | Παστέλι | Μήλο | Παρμεζάνα | Vinaigrette Μουστάρδας}
{Mixed Vegetables | Prosciutto | Brittle | Apple | Parmesan Cheese | Mustard Vinaigrette}

ΑΜΒΡΟΣΙΑ | AMBROSIA € 13
{Σπανάκι | Ρόκα | Πιπεριά Ψητή | Ντοματίνι Κονφί | Ελιές Ψητές |
Καταιϊσιο Τυρί | Κουκουνάρι | Vinaigrette Βαλσάμικου & Μέλι}
{Spinach | Arugula | Roasted Pepper | Cherry Tomato Confit |
Roasted Olives | Goat Cheese |Pine Nuts | Honey Balsamic Vinaigrette}

“ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ” | “SPINACH PIE” SALAD € 11
{Φύλλο Ψητό | Σπανάκι Baby | Φρέσκα Μυρωδικά | Φέτα Μεσσηνίας | Ελαιόλαδο Καλαμάτας}
{Baked Filo| Baby Spinach | Fresh Herbs | Messenian Feta Cheese | Kalamata Olive Oil}

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSE

ΡΙΖΟΤΟ ΡΟΡCΙΝΙ | RISOTTO PORCINI * € 15
{Άγρια Μανιτάρια| Παρμεζάνα | Λάδι Λευκής Τρούφας}
{Wild Mushrooms| Parmesan | White Truffle Oil}

ΡΙΖΟΤΟ ΜΙΛΑΝΕΖ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ | SHRIMP RISOTTO MILANESE * € 18
{Κρόκος Κοζάνης | Φρέσκα Μυρωδικά | Μοσχολέμονο}
{Kozani Red Saffron | Fresh Herbs | Lime}

ΣΤΡΙΦΤΑΡΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | “STRIFTARI” WITH CHICKEN * € 15
{Λαχανικά Σοτέ |Φρέσκα Μυρωδικά | Λάδι Λευκής Τρούφας}
{Sautéed Vegetables | Fresh Herbs | White Truffle Oil}

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ | SHELLFISH “ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ” * € 19
{Μύδια | Κυδώνια | Κριθαράκι | Φρέσκα Μυρωδικά | Μοσχολέμονο | Ντοματίνια}
{Mussels | Cockles | Kritharakí | Fresh Herbs | Lime | Cherry Tomatoes}

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ | GRILLED CHICKEN WITH MASHED POTATO € 15
{Φρέσκα Μυρωδικά | Καρότο Κονφί | Φρέσκια Σάλτσα Βέαρναϊσε}
{Fresh Herbs | Carrot Confit | Fresh Béarnaise Dressing}

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΣΧΑΡΑΣ | GRILLED PORK TENDERLOIN € 17
{Καραμελωμένα Κρεμμύδια | Πατάτες Baby Με Άρωμα Θυμαριού |
Σάλτσα Κόκκινου Κρασιού με Πορτοκάλι & Αστεροειδή Γλυκάνισο}
{Caramelized Onion | Thyme-Seasoned Baby Potatoes |
Red Wine Sauce with Orange & Star Anise}

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ | GRILLED SQUID * € 18
{Ντομάτα | Πέστο Ρόκας & Σπανάκι | Λάδι Δυόσμου}
{Tomato | Arugula & Spinach Pesto | Spearmint Oil}

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ | SEA BASS FILLET € 22
{Τσιγαριαστά Χόρτα | Καμένο Κουνουπίδι | Κρέμα Ταραμά με Μελάνι Σουπιάς & Άρωμα Λεμονιού}
{Stir Fried Greens | Charred Cauliflower | Fish Roe Cream with Cuttlefish Ink & Lemon Flavour}

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ | BEEF CHEEKS € 19
{Σάλτσα Κρασιού | Πουρές Γλυκοπατάτας}
{Wine Sauce | Sweet Potato Purée}

ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΑΡΙ | BEEF TAGLIATA € 21
{Μοσχάρι Γάλακτος | Πουρές Τρούφας | Ρόκα | Παρμεζάνα}
{Milk-Fed Beef | Truffle Purée | Arugula | Parmesan Cheese}

ΡΙΒΕΥΕ € 39
{Ψητά Λαχανικά | Πατάτες Baby Με Άρωμα Θυμαριού | Σάλτσα Πιπεριού}
{Roasted Vegetables | Thyme-Seasoned Baby Potatoes | Pepper Sauce}

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ | TRADITIONAL ORANGE PIE € 9
{Παγωτό βανίλια} • {Vanilla ice-cream}

ΕΚΜΕΚ ΛΕΜΟΝΙΟΥ | LEMON EKMEK € 10
{Φύλλο Κανταΐφι | Κρέμα Λεμονιού | Σαντιγύ | Φρέσκα Φρούτα | Φυστίκι}
{Kataifi Pastry | Lemon Cream | Whipped Cream | Fresh Fruits | Pistachio}

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ | PROFITEROLE € 12
{Παγωτό βανίλια | Κραμπλ Φουντουκιού | Σοκολάτα Πορτοκαλιού}
{Vanilla Ice-Cream | Hazelnut Crumble | Orange Chocolate}

ΤΣΙΖΚΕΪΚ | WHITE VELVET CHEESECAKE € 12
{Κραμπλ Σοκολάτας | Κρέμα Τυριού | Μαρμελάδα Μυρτίλου & Βατόμουρου}
{Chocolate Crumble| Cream Cheese | Blueberries & Blackberries Marmelade}

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | KIDS MENU

ΣΤΡΙΦΤΑΡΙ | “STRIFTARI” € 9
{Φρέσκια Ντομάτα | Παρμεζάνα} • {Fresh Tomato | Parmesan Cheese}

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ | CHICKEN NUGGETS € 9
{Πατάτες Τηγανητές | Μαγιονέζα} • {French Fries | Mayonnaise}

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ | BEEF PATTY..... € 11
{Πατάτες Τηγανητές} • {French Fries}



* Οι επιλογές που επισημαίνονται με αστερίσκο μπορούν να προσαρμοστούν σε Vegan & Vegetarian διατροφικές προτιμήσεις. Συνιστάται η επικοινωνία με το προσωπικό.
• Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε σε ορισμένα είδη τροφών.

* Options marked with an asterisk can be adapted to Vegan & Vegetarian dietary preferences. It is recommended to contact the staff.
• Please let us know about any allergies you may have to certain foods.