

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ   TIRAMISU .....                                                    | € 11 |
| {Σαβαγιάρ   Κρέμα Καφέ   Μασκαρπόνε} • {Savoyard   Coffee Creme   Mascarpone} |      |
| ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ   PROFITEROLE .....                                                | € 13 |
| {Παγωτό βανίλια   Κραμπλ Φουντουκιού   Σοκολάτα Πορτοκαλιού   Κρέμα Πατισερύ} |      |
| {Vanilla Ice-Cream   Hazelnut Crumble   Orange Chocolate   Patisserie Creme}  |      |
| ΤΣΙΖΚΕΪΚ   WHITE VELVET CHEESECAKE .....                                      | € 12 |
| {Κραμπλ Σοκολάτας   Κρέμα Τυριού   Μαρμελάδα Μυρτίλου & Βατόμουρου}           |      |
| {Chocolate Crumble   Cream Cheese   Blueberries & Blackberries Marmelade}     |      |
| ΜΙΛΦΕΪΓ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ   LEMON FLAVORED MILLEFEUILLE .....                   | € 12 |
| {Κρέμα Λεμονιού   Σμέουρα   Βατόμουρα   Μύρτιλα}                              |      |
| {Lemon Cream   Raspberries   Blackberries   Blueberries}                      |      |

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. Συνίσταται 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.

Το μενού επιμελήθηκε ο **Σεφ Θανάσης Αθανασόπουλος**.  
The menu was edited by **Chef Thanasis Athanasopoulos**.

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](http://www.colonides.gr)  
 Colonides Hotel  colonidesbeachhotel

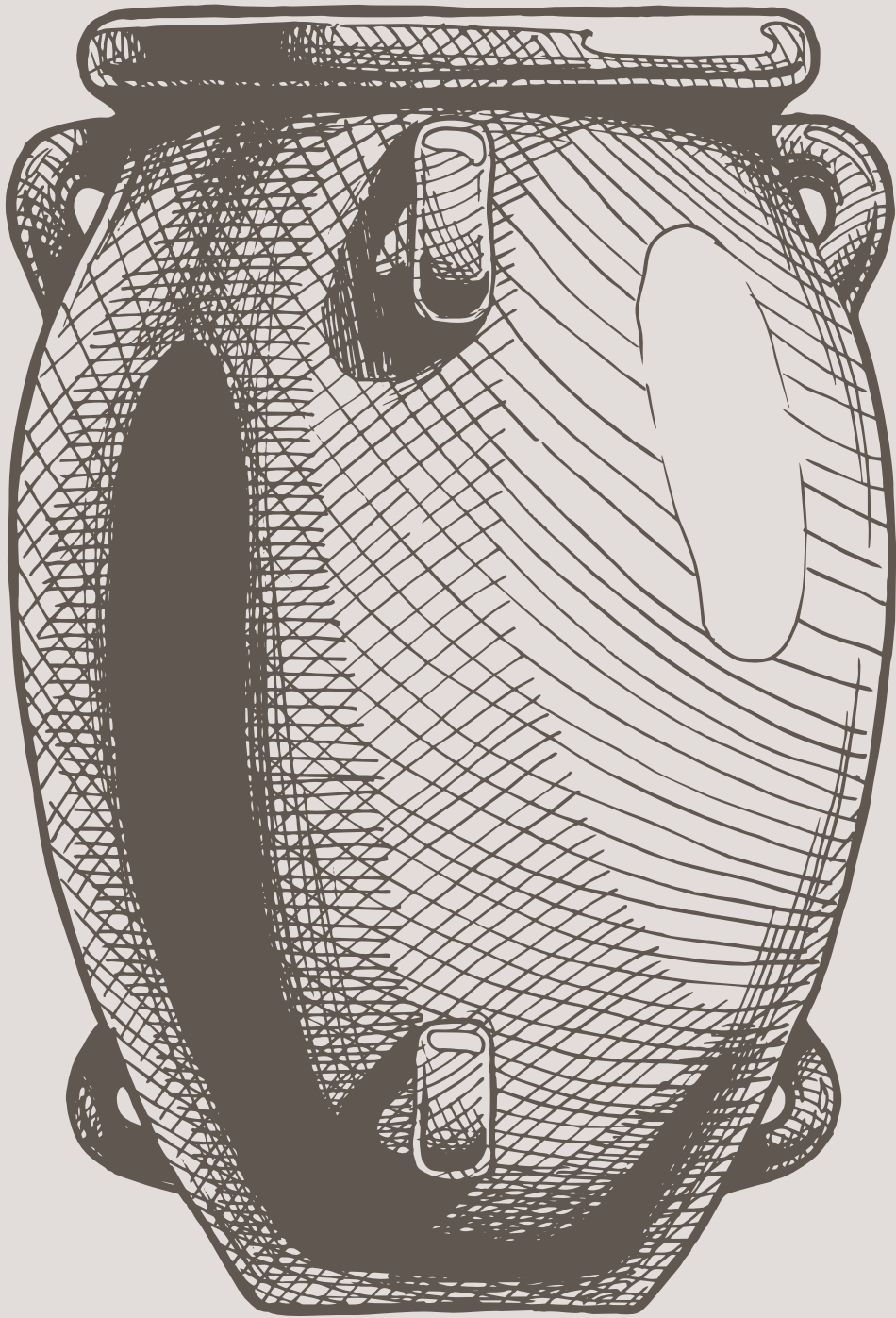
Στις τιμές περιλαμβάνονται Φ.Π.Α., Δ.Τ.



SPUNK DESIGN  
210 2741881 / [www.spunk.gr](http://www.spunk.gr)



DINNER MENU



LOUNGE | DREAM | ENJOY

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

|                                                                                                                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΜΟΥΣ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ & ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ<br>POTATOES WITH GOAT CHEESE MOUSSE & TRUFFLE OIL                                                                                  | € 14 |
| {Φρέσκιες Τηγανιτές Πατάτες} • {Fresh French Fries}                                                                                                                                  |      |
| ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΤΥΡΙΩΝ   CHEESE “ΛΟΥΚΟΥΜΑ” *                                                                                                                                             | € 12 |
| {Λουκουμάδες Τυριών   Μαρμελάδα Ντομάτας}<br>{Cheese “Loukouma”   Tomato Marmelade}                                                                                                  |      |
| ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΡΟΚΕΤΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟΥ   CRISPY PASTITSIO CROQUETTE                                                                                                                              | € 13 |
| {Σιγομαγειρεμένος Μοσχαρίσιος Κιμάς, Μπεςαμέλ με Άρωμα Μοσχοκάρυδο}<br>{Slow-Cooked Minced Beef, Nutmeg Flavored Béchamel}                                                           |      |
| ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ  SMOKED OCTOPUS *                                                                                                                                                   | € 21 |
| {Φάβα   Μαρμελάδα Λεμονιού}<br>{Fava Beans   Lemon Marmalade}                                                                                                                        |      |
| ΣΕΒΙΤΣΕ ΓΑΡΙΔΑΣ   SHRIMP CEVICHE *                                                                                                                                                   | € 17 |
| {Πλιγούρι   Γαρίδες   Αρώματα Εσπεριδοειδών   Μοσχολέμονο   Φρέσκα Μυρωδικά}<br>{Groats   Shrimps   Citrus Flavors   Lime   Fresh Herbs}                                             |      |
| ΤΑΡΤΑΡ ΛΑΒΡΑΚΙ   SEA BASS TARTAR *                                                                                                                                                   | € 17 |
| {Νεροκρέμμυδο   Κόκκινη Πιπεριά   Φρέσκος Άνηθος   Ανανάς   Μοσχολέμονο   Βάση Από Πίκλα Παντζαριού}<br>{Onion   Red Pepper   Fresh Dill   Pineapple   Lime   Pickled Beetroot Base} |      |

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

|                                                                                                                                                                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΗ   GAIA                                                                                                                                                                                                                                     | € 14 |
| {Τοματίνια   Αγγούρι   Κρεμμύδι   Πιπεριές   Ελιές Κορώνης   Κάπαρη   Μous Φέτας   Extra Παρθένο Ελαιόλαδο Κορώνης}<br>{Cherry Tomatoes   Cucumber   Onion   Peppers   Kalamata Olives   Caper   Feta Cheese Mousse   Koroni’s Extra Virgin Olive Oil} |      |
| “ΠΙΘΟΣ”   “ΡΙΤΗΟΣ”                                                                                                                                                                                                                                     | € 13 |
| {Μανούρι   Αμύγδαλο   Τοματίνια   Πορτοκάλι   Vinaigrette Εσπεριδοειδών}<br>{Manouri Cheese   Almond   Cherry Tomatoes   Orange   A Splash of Citrus Vinaigrette}                                                                                      |      |
| ΠΡΟΣΟΥΤΟ   PROSCIUTTO                                                                                                                                                                                                                                  | € 15 |
| {Ανάμεικτα Λαχανικά   Προσούτο   Παστέλι   Μήλο   Παρμεζάνα   Vinaigrette Μουστάρδας}<br>{Mixed Vegetables   Prosciutto   Brittle   Apple   Parmesan Cheese   Mustard Vinaigrette}                                                                     |      |
| ΨΗΤΟ ΠΑΤΖΑΡΙ ΜΕ MOUSSE ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ<br>BEETROOT WITH ANTHOTYROS MOYSSE & ORANGE SLICES                                                                                                                                                        | € 13 |
| {Ψητό Παντζάρι   Baby Καρότα   Πορτοκάλι   Καραμελωμένα Καρύδια Μous Ανθότυρου   Καπνισμένη Λαχανίδα}<br>{Roasted Beetroot   Baby Carrots   Orange Slices   Caramelized Nuts Anthotyros Mousse   Smoked Kale}                                          |      |

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| ΨΩΜΙ & ΝΤΙΠ   BREAD & DIP | € 2,5 |
|---------------------------|-------|

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSE

|                                                                                                                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ   MUSHROOM KRITHAROTO                                                                                                                                                  | € 18 |
| {Άγρια Μανιτάρια   Τρούφα   Παρμεζάνα} • {Wild Mushrooms   Truffle Oil   Parmesan}                                                                                                          |      |
| ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ<br>SHRIMP RISOTTO WITH SWEET POTATO CREAM                                                                                                              | € 19 |
| {Κρέμα Γλυκοπατάτας   Γαρίδες   Φρέσκα Μυρωδικά}<br>{Sweet Potato Cream   Shrimps   Fresh Herbs}                                                                                            |      |
| ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ   SEA FOOD LINGUINI *                                                                                                                                                  | € 19 |
| {Γαρίδες   Μύδια   Τοματίνι Κονφί   Σάλτσα Ντομάτας   Μπισκ   Βασιλικό}<br>{Shrimps   Mussels   Cherry Tomato Confit   Tomato Sauce   Bisque  Basil}                                        |      |
| ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΡΑΓΟΥ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ<br>PARARDELLES WITH VEAL RAGOU & NUTMEG FLAVORED BÉCHAMEL                                                              | € 21 |
| {Τοματίνι Κονφί   Σιγομαγειρεμένο Μοσχαράκι   Αρωματική Μπεςαμέλ   Παρμεζάνα   Μυρωδικά}<br>{Cherry Tomato Confit   Slow-Cooked Veal   Flavored Béchamel   Parmesan   Herbs}                |      |
| ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ   DECONSTRUCTED MOUSSAKA                                                                                                                                              | € 19 |
| {Μοσχαρίσιος Κιμάς   Μελιτζάνα   Αρωματισμένη Μπεςαμέλ   Τσιups Πατάτας}<br>{Minced Beef   Eggplant   Flavored Béchamel Sauce   Potato Chips}                                               |      |
| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ<br>GRILLED CHICKEN WITH MASHED SWEET POTATO                                                                                                          | € 18 |
| {Καρότο Κονφί   Πουρές Γλυκοπατάτας   Αρωματικό Γιαούρτι   Σάλτσα Μοσχολέμονου}<br>{Carrot Confit   Mashed Sweet Potato   Flavored Yoghurt   Lemongrass Sauce}                              |      |
| ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ   GRILLED SQUID *                                                                                                                                                           | € 19 |
| {Πέστο Βασιλικού   Κρέμα Ταραμά   Λάδι Μαϊντανού}<br>{Basil Pesto   Fish Roe Cream   Parsley Oil}                                                                                           |      |
| ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ   SEA BASS FILLET                                                                                                                                                            | € 22 |
| {Τσιγαριαστά Χόρτα   Καμένο Κουνουπίδι   Κρέμα Ταραμά με Μελάνι Σουπιάς & Άρωμα Λεμονιού}<br>{Stir Fried Greens   Charred Cauliflower   Fish Roe Cream with Cuttlefish Ink & Lemon Flavour} |      |
| SHORT RIBS                                                                                                                                                                                  | € 25 |
| {Σιγομαγειρεμένες Στηθοπλευρές 6 Ωρών   Σάλτσα Μοσχαριού Πουρές Πατάτας με Τρούφα   Ψητό Πράσσο}<br>{6 Hours Slow-Cooked Ribs   Beef Sauce   Mashed Potato with Truffle   Roasted Leek}     |      |
| PICANHA (BLACK ANGUS)                                                                                                                                                                       | € 35 |
| {Ψητά Λαχανικά   Πατάτες Baby με Άρωμα θυμαριού   Σάλτσα Ψητού}<br>{Roasted Vegetables   Thyme-Seasoned Baby Potatoes   Roasted Beef Sauce}                                                 |      |
| FLANK STEAK (BLACK ANGUS)                                                                                                                                                                   | € 37 |
| {Ψητά Λαχανικά   Πατάτες Baby με Άρωμα θυμαριού   Σάλτσα Ψητού}<br>{Roasted Vegetables   Thyme-Seasoned Baby Potatoes   Roasted Beef Sauce}                                                 |      |