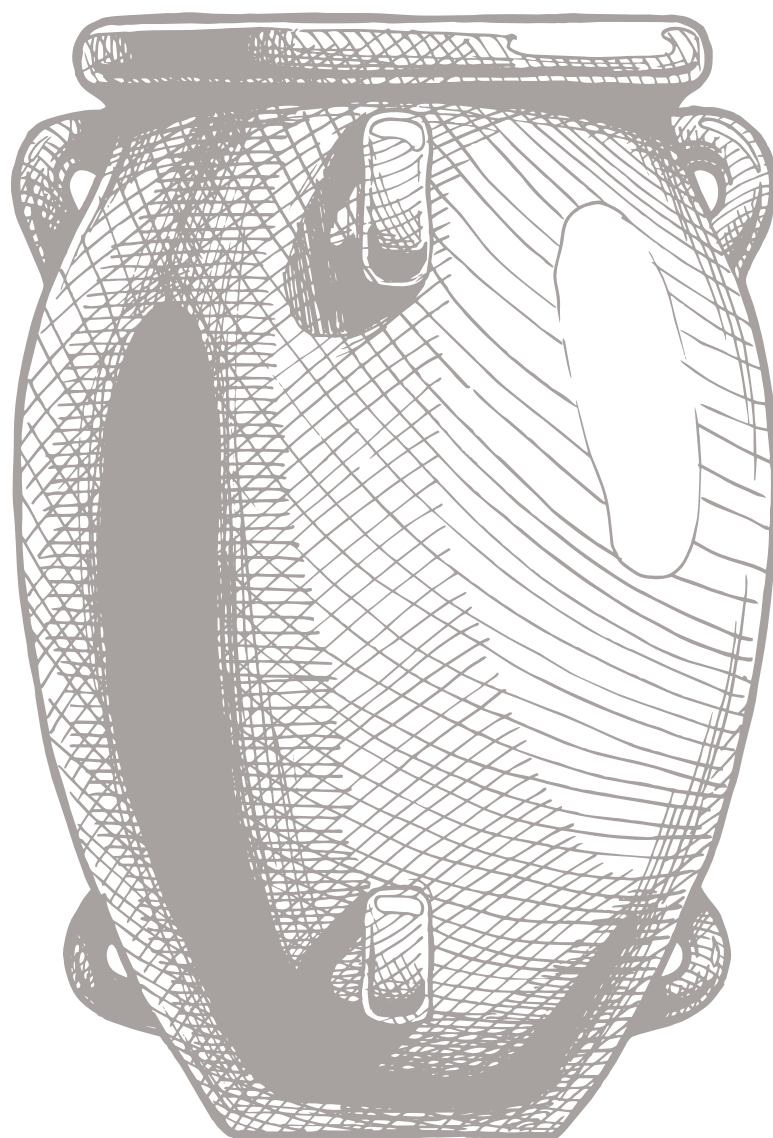




PITHOS

by Colonides

DINNER MENU



LOUNGE | DREAM | ENJOY

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΜΟΥΣ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ & ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ POTATOES WITH GOAT CHEESE MOUSSE & TRUFFLE OIL *	€ 14
{Φρέσκιες Τηγανιτές Πατάτες} • {Fresh French Fries}	
ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΤΥΡΙΩΝ CHEESE "ΛΟΥΚΟΥΜΑ" *	€ 12
{Λουκουμάδες Τυριών Μαρμελάδα Ντομάτας} • {Cheese "Loukouma" Tomato Marmelade}	
ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΡΟΚΕΤΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟΥ CRISPY PASTITSIO CROQUETTE	€ 15
{Σιγομαγειρεμένος Μοσχαρίσιος Κιμάς, Μπεςαμέλ με Άρωμα Μοσχοκάρυδο} {Slow-Cooked Minced Beef, Nutmeg Flavored Béchamel}	
ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ SMOKED OCTOPUS *	€ 21
{Φάβα Μαρμελάδα Λεμονιού} • {Fava Beans Lemon Marmalade}	
ΣΕΒΙΤΣΕ ΓΑΡΙΔΑΣ SHRIMP CEVICHE *	€ 17
{Πιλιγούρι Γαρίδες Αρώματα Εσπεριδοειδών Μοσχολέμονο Φρέσκα Μυρωδικά} {Groats Shrimps Citrus Flavors Lime Fresh Herbs}	
ΤΑΡΤΑΡ ΛΑΒΡΑΚΙ SEA BASS TARTAR *	€ 17
{Νεροκρέμμυδο Κόκκινη Πιπεριά Φρέσκος Άνηθος Ανανάς Μοσχολέμονο Βάση Από Πίκιλα Παντζαριού} {Onion Red Pepper Fresh Dill Pineapple Lime Pickled Beetroot Base}	
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ GREEK SPREADS SELECTION	€ 15
{Τζατζίκι με Άρωμα Μέντας Τυροκαυτερή Μους Ταραμά με Αυγοτάραχο Προζυμένιο Ψωμί} {Mint Flavored Tzatziki Spicy Feta Cheese Dip Fish Roe Mousse with Bottarga Sourdough Bread}	

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΗ GAIÀ	€ 14
{Τοματίνια Αγγούρι Κρεμμύδι Πιπεριές Ελιές Κορώνης Κάπαρη Μους Φέτας Extra Παρθένο Ελαιόλαδο Κορώνης} {Cherry Tomatoes Cucumber Onion Peppers Kalamata Olives Caper Feta Cheese Mousse Koroni's Extra Virgin Olive Oil}	
"ΠΙΘΟΣ" "PITHOS"	€ 13
{Μανούρι Αμύγδαλο Τοματίνια Πορτοκάλι Vinaigrette Εσπεριδοειδών} {Manouri Cheese Almond Cherry Tomatoes Orange A Splash of Citrus Vinaigrette}	
ΠΡΟΣΟΥΤΟ PROSCIUTTO	€ 15
{Ανάμεικτα Λαχανικά Προσούτο Παστέλι Μήλο Παρμεζάνα Vinaigrette Μουστάρδας} {Mixed Vegetables Prosciutto Brittle Apple Parmesan Cheese Mustard Vinaigrette}	
ΨΗΤΟ ΠΑΤΖΑΡΙ ΜΕ MOUSSE ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ BEETROOT WITH ANTHOTYROS MOUSSE & ORANGE SLICES	€ 13
{Ψητό Παντζάρι Baby Καρότα Πορτοκάλι Καραμελωμένα Καρύδια Μους Ανθότυρου Καπνισμένη Λαχανίδα} {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
SHRIMP RISOTTO & SWEET POTATO CREAM € 19
{Κρέμα Γλυκοπατάτας | Γαρίδες | Φρέσκα Μυρωδικά} • {Sweet Potato Cream | Shrimps | Fresh Herbs}

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ | SEAFOOD LINGUINI * € 19
{Γαρίδες | Μύδια | Τοματίνι Κονφί | Σάλτσα Ντομάτας | Μπισκ | Βασιλικό}
{Shrimps | Mussels | Cherry Tomato Confit | Tomato Sauce | Bisque | Basil}

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΡΑΓΟΥ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ
PAPARDELLES WITH VEAL RAGOU & NUTMEG FLAVORED BÉCHAMEL € 21
{Τοματίνι Κονφί | Σιγομαγειρεμένο Μοσχαράκι | Αρωματική Μπεςαμέλ | Παρμεζάνα | Μυρωδικά}
{Cherry Tomato Confit | Slow-Cooked Veal | Flavored Béchamel | Parmesan | Herbs}

ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ | DECONSTRUCTED MOUSSAKA € 19
{Μοσχαρίσιος Κιμάς | Μελιτζάνα | Αρωματισμένη Μπεςαμέλ | Τσιπς Πατάτας}
{Minced Beef | Eggplant | Flavored Béchamel Sauce | Potato Chips}

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΨΗΤΕΣ BABY ΠΑΤΑΤΕΣ
GRILLED CHICKEN WITH GRILLED BABY POTATO € 18
{Αρωματικό Γιαούρτι | Σάλτσα Μοσχοθέμονου} • {Flavored Yoghurt | Lemongrass Sauce}

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

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ
SLOW-COOKED LAMB SHANK WITH TRACHANA € 27
{Τραχανάς | Μους Καθαμποκιού} • {Trachana | Corn Mousse}

SHORT RIBS € 26
{Σιγομαγειρεμένες Στηθοπλευρές 6 Ωρών | Σάλτσα Μοσχαριού | Πουρές Πατάτας με Τρούφα | Ψητό Πράσσο}
{6 Hours Slow-Cooked Ribs | Beef Sauce | Mashed Potato with Truffle | Roasted Leek}

FLANK STEAK (BLACK ANGUS) € 37
{Ψητά Λαχανικά | Πατάτες Baby με Άρωμα Θυμαριού | Σάλτσα Ψητού}
{Roasted Vegetables | Thyme-Seasoned Baby Potatoes | Roasted Beef Sauce}

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | KIDS MENU

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

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

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

ΠΑΙΔΙΚΟ BURGER | KIDS BURGER € 12
{Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι | Τυρί | Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες} • {Beef Burger | Cheese | Country French Fries}

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}	
ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΟ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ DECONSTRUCTED GALAKTOBOUREKO.....	€ 12
{Κρέμα Γαλακτομπούρεκου Σιρόπι Ζαχαροπλάστικής με Κανέλλα & Μέλι Καρύδια}	
{Galaktoboureko Cream Pastry Syrup with Cinammon & Honey Walnuts}	

ΠΑΙΔΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | KIDS DESSERTS

ΠΑΓΩΤΟ ICE CREAM °.....	€ 4
FLAVOURS: Chocolate Vanilla Cookies Caramel Strawberry Banana Stracciatella	
ΓΕΥΣΕΙΣ: Σοκολάτα Βανίλια Μπισκότο Καραμέλα Φράουλα Μπανάνα Στρατσιάτελλα	
° Τιμή ανά Μπάλα Price per Scoop	
ΒΑΦΛΑ ΠΡΑΛΙΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ PRALINE BISCUIT WAFFLE.....	€ 9
{Hazelnut Praline Biscuit Crumble} • {Πραλίνα Φουντουκιού Τριμμένο Μπισκότο}	
ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ FRESH FRUITS.....	€ 10

- * 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.

SPUNKY DESIGN
210 2725041 / www.colonides.gr


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
 Colonides Hotel  colonidesbeachhotel


PITHOS
by Colonides