



COLONIAL

POOL RESTAURANT

SANDWICHES & BURGERS

RAW BAR

Bagel with smoked salmon, cream cheese, lemon, chives & cucumber flakes

Bagel με καπνιστό σολομό, τυρί κρέμα, λεμόνι, σχοινόπρασο
& φλοίδες από αγγούρι

23

Ciabatta sandwich with prosciutto, buffalo mozzarella, semi dry tomatoes
& black truffle mayo

Τσιαπάτα με προσούτο, buffalo μοτσαρέλα, ημιλιαστές ντομάτες
& μαγιονέζα με μαύρη τρούφα

23

Tortilla wrap with grilled chicken, lettuce & homemade Caesar's dressing

Τορτίγια με κοτόπουλο σχάρας, μαρούλι & σπιτική Caesar's ντρέσινγκ

20

Club sandwich with crispy chicken, fontina cheese & smoked bacon

Club sandwich με τραγανό κοτόπουλο, τυρί φοντίνα & καπνιστό μπέικον

20

Black Angus mini burgers with aged cheddar cheese, crispy shallots
& BBQ sauce

Black Angus mini burgers με παλαιωμένο τυρί τσένταρ, τραγανά εσαλότ
& σάλτσα BBQ

28

APPETIZERS

Freshly baked bread with feta & bell pepper dip, marinated olives & virgin olive oil Φρεσκοψημένα ψωμάκια σεβριτισμένα με ντίπ από φέτα & γλυκιές πιπεριές, μαριναρισμένες ελιές & παρθένο ελαιόλαδο	4
Assortment of guacamole, hummus & aubergine salad served with pita bread & crostini Ποικιλία από guacamole, hummus & μελιντζανοσαλάτα σεβριτισμένα με πιτούλες & κριτσίνια	16
Seabass carpaccio with lemon, piment d' espelette, organic olive oil Καρπάτσιο από λαυράκι με λεμόνι, πιπεριές πιμέντο & οργανικό ελαιόλαδο	24
Organic salmon tartar with avocado, chilli & lime Ταρτάρ από οργανικό σολομό με αβοκάντο, τσίλι & λάιμ	26
Salmon balik with horseradish cream, pickled beetroot & red caviar Σολομός balik με κρέμα από χρένο, πίκλες παντζαριού & κόκκινο χαβιάρι	36
Beef carpaccio with lemon, maldon sea salt & truffle pecorino cheese Καρπάτσιο μοσχαρίσιο με λαμόνι, αλάτι maldon & τυρί πεκορίνο με τρούφα	25
Grilled octopus with pickled artichokes, cherry tomatoes, caper & green olives Χταπόδι σχάρας με πίκλες αγγινάρας, ντοματίνια, κάπαρη & πράσινες ελιές	23
Prawn in beer butter with fennel seeds, citrus & tarragon sauce Γαρίδες σε κρούστα μύρας με μαραθόσπορο, εστραγκόν & σάλτσα εσπεριδοειδών	26
Polenta crusted feta cheese crocquets with roasted tomato chutney & arugula Κροκέτες φέτας σε κρούστα πολέντας με chutney ψητής ντομάτας & ρόκα	18
Beef meat balls with allumette potatoes & yoghurt sauce Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με πατάτες allumette & σάλτσα γιαουρτιού	18

SALADS

Mixed leaf salad with asparagus, avocado, sweet corn & citrus dressing Ανάμεικτη σαλάτα με σπαράγγια, αβοκάντο, καλαμπόκι & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών	16
Marinated beetroot salad with roasted aged goat cheese & pistachio nuts Σαλάτα από μαριναρισμένα παντζάρια, ψητό παλαιωμένο κατσικίσιο τυρί & φυστίκια αιγίνης	19
Quinoa salad with valeriana, cranberries, avocado & lime Σαλάτα κινόα με βαλεριάνα, κράνμπερι, αβοκάντο & λάιμ	19
Greek salad with cherry tomatoes, feta cheese, olives, caper leaves & organic olive oil Χωριάτικη σαλάτα με ντοματίνια, φέτα, ελιές, καπαρόφυλλα & οργανικό ελαιόλαδο	19
Mixed leaf salad with buffalo mozzarella, green apple, prosciutto, walnuts & grapes dressing Ανάμεικτη σαλάτα με μοτσαρέλα buffalo, πράσινο μήλο, προσούτο, καρύδια & ντρέσινγκ από σταφύλια	20
Mesclum salad with langoustines, avocado, mango & lime - chilli dressing Mesclum σαλάτα με караβίδες, αβοκάντο, μάνγκο & σάλτσα από λάιμ & τσίλι	34
Caesar's salad with baby gem, marinated grilled chicken, parmesan flakes & homemade dressing Caesar's σαλάτα με baby gem, μαριναρισμένο ψητό κοτόπουλο, φλύδες παρμεζάνας & σπιτικό ντρέσινγκ	20

PASTA & RISOTTO

Homemade tortellini with gorgonzola cheese, tomato confit, prosciutto & basil oil Χειροποίητο tortellini με γκοργκοντζόλα, τομάτα κονφί, προσούτο & λάδι βασιλικού	24
Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes & basil leaves Πέννες με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα buffalo, ντοματίνια & φύλλα βασιλικού	20
Linguini with clams, bottarga, saffron & lemon sauce Λιγκουίνι με κυδώνια, αυγοτάραχο, σαφράν & σάλτσα λεμονιού	26
Risotto with fresh summer truffle & aged parmesan cheese Ρυζότο με φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα & παλαιωμένη παρμεζάνα	32
Orzo pasta with shrimps, scallops, spicy tomato sauce & tarragon Κριθαρότο με γαρίδες, χτένια, καυτερή σάλτσα ντομάτας & εστραγκόν	30

PIZZA

Margarita Μαργαρίτα	18
Diavola : pepperoni, bell peppers, onions, garlic & green chilli Diavola : πεπερόνι, γλυκιές πιπεριές, κρεμμύδι, σκόρδο & πράσινο τσίλι	22
Truffle : wild mushrooms, parmesan & fresh summer truffle Τρούφας : άγρια μανιτάρια, παρμεζάνα & φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα	32
Greek : cherry tomatoes, prawns, feta cheese & oregano Ελληνική : ντοματίνια, γαρίδες, φέτα & ρίγανη	24
Italian : prosciutto, gorgonzola & arugula Ιταλική : προσούτο, γκοργκοντζόλα & ρόκα	24

MAIN COURSES

Marinated grilled chicken with baby potatoes, lemon & fresh thyme sauce Μαριναρισμένο κοτόπουλο σχάρας με baby πατάτες & σάλτσα λεμονιού με φρέσκο θυμάρι	26
Grilled Black Angus rib-eye steak with summer truffle butter, roasted asparagus & crusty potatoes Black Angus rib-eye steak σχάρας με βούτυρο καλοκαιρινής τρούφας, ψητά σπαράγγια & τραγανές πατάτες	48
Grilled veal chop with herb crusted potatoes, mushrooms fricassee & Vinsanto - rosemary sauce Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος σχάρας με πατάτες,μανιτάρια φρικασέ σε σάλτσα από δεντρολίβανο & Vinsanto	36
Organic salmon fillet with bio vegetable pligouri, lemon & herb sauce Φιλέτο οργανικού σολομού με βιολογικό πληγούρι λαχανικών & σάλτσα μυρωδικών με λεμόνι	34
Wild seabass fillet with zucchini julienne & lemon verbena sauce Φιλέτο από πελαγίσιο λαυράκι με κολοκυθάκια julienne & σάλτσα λουίζας	34
Grouper fillet with mussels, cherry tomatoes & Bouillabaisse sauce Φιλέτο σφυρίδας, με μύδια, ντοματίνια & σάλτσα Bouillabaisse	39
Marinated jumbo shrimp roasted with chilli, ginger & grilled lime Μαριναρισμένες γαρίδες jumbo ψητές με τσίλι, τζίντζερ & λάιμ σχάρας	38
Grilled lobster with black garlic Aioli (per kilo) Αστακός σχάρας με Aioli μαύρου σκόρδου (το κιλό)	160
Fresh grilled fish of the day (per kilo) Φρέσκο ψητό ψάρι ημέρας (το κιλό)	120

DESSERTS

Banoffee with vanilla ice cream Μπανόφι με παγωτό βανίλια	14
White forest with cherry sorbet White forest με sorbet κεράσι	16
Lemon pie with fresh forest fruit compote Τάρτα λεμονιού με κομπόστα από φρούτα του δάσους	16
Chocolate lollipops with rice crispies & caramel sauce Γλυφιτζούρια σοκολάτας με rice crispies & σάλτσα καραμέλας	18
Ice cream & sorbet (per scoop) Ποικιλία παγωτού & sorbet (η μπάλα)	6
Fresh fruit platter Φρέσκα φρούτα εποχής	18

KIDS MENU

Tomato & cucumber salad Σαλάτα με ντομάτα & αγγούρι	8
Penne with tomato sauce Πέννες με σάλτσα ντομάτας	12
Penne Bolognese Πέννες με κιμά	14
Chicken nuggets with homemade French fries Κοτομπουκιές με σπιτικές πατάτες τηγανητές	14
Fresh fish sticks with homemade French fries Κροκέτες ψαριού με σπιτικές πατάτες τηγανητές	14
Black Angus mini burgers with French fries Black Angus mini burgers με φρέσκιες πατάτες τηγανητές	28
Pizza Margarita Pizza Μαργαρίτα	18
Ice creams & sorbet (per scoop) Ποικιλία παγωτού & sorbet (η μπάλα)	6
Chocolate lollipops with rice crispies & caramel sauce Γλυφιτζούρια σοκολάτας με rice crispies & σάλτσα καραμέλας	18
Fresh fruit platter Φρέσκα φρούτα εποχής	18

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

Please inform our service staff for any food allergies.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

Service and Taxes are included.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

The dishes signaled in (V) are proposed as vegetarian choices.

Τα πιάτα με το διακριτικό (V) προτείνονται ως χορτοφαγικά.

All prices are in Euro

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ