

SET MENU

Appetizers

Lasagne al Forno

Choice of meat or vegetarian lasagne accompanied with garlic bread
Мясная или вегетарианская лазанья

Melanzana Parmigiana

Aubergines in the oven with tomato sauce and parmesan cheese
Баклажаны, запеченные в духовке, с томатным соусом и сыром пармезан

Bruschetta Colosseum

Italian garlic bread with tomato sauce and blue cheese
Итальянский чесночный хлеб с томатным соусом и сыром горгонзола

Funghi Colosseum

Stuffed mushrooms with snails
Грибы, фаршированные креветками

Chicken Liver Pate

with caramelised balsamic onions
Паштет из куриной печени

Main Dishes

Tagliatelle with Beef Fillet

Тальятелле с говядиной

Red Wine and Garlic Slow Cooked Lamb Shanks

Баранина, запеченная в красном вине с чесноком

Calf's Liver with Bacon, Caramelised Onions and Balsamic

Говяжья печень с беконом, карамелизированным луком и бальзамическим уксусом

Salmon Fillet Wrapped in Prosciutto

Филе лосося, обернутое в прошуто

Herb Crusted Pork Loin

Свинина с пряностями

Grilled Free Range Chicken Breast

Stuffed with Pancetta, Sun-Dried Tomatoes, Mascarpone Sauce

Куриное филе на гриле

A FREE bottle of wine for every 4 persons !!

На каждые 4 персоны - бутылка вина бесплатно

Desserts

Panna Cotta with Berries

Пана Котта с ягодами

Chocolate Mousse

Шоколадный мусс

Crème Brûlée

Крем Брюле

Apple Pie with Vanilla Ice Cream

Яблочный пирог с мороженым

Only
€15.00

ITALIAN MEZE

new

Ideal for your Birthday
or Anniversary party!

- Mediterranean Salad
- Bruschetta
- Melanzana Parmigiana
- Stuffed Mushrooms
- Ravioli with Spinach and Ricotta
- King Prawns and Garlic
- Lasagne
- Piccata with Mushrooms
- Slow Cooked Lamb Shank
- Pollo a la Chef
- Birthday Cake

Only
€17.00
per person

"If you want to know my heart, partake in my food."

In 2001 a dream came true for our Chef Nicos with the opening of the Colosseum Restaurant. Having travelled extensively through many countries, spending years educating himself in both Italian & French cuisine and savouring the many culinary delights, he felt ready to create his own dream.

Our menu is created with gastronomic finesse and charm to combine the best from classic Italian recipes with a fusion of our creative nouvelle cuisine, served to a high standard with confident charm in a relaxed and friendly environment.

Our passion for wines is evident when you peruse our Wine Atlas offering in excess of 200 vintages from the best vineyards world wide, with great respect to our local wineries where grape varieties are indigenous to Cyprus.

The partnership of good food combined with quality wines will enhance your complete dining experience. Our professional Sommeliers look forward to guiding you through our extensive wine list. Notes from our grand piano by the best musicians on the island will add to the ambience of any occasion you wish to celebrate or maybe a simple moment you want to make great.....

Executive Chef
Chef Sommelier
Nicos Charalambous

LIQUERS (3 cl)

<i>Sambuca</i>	4.80
Замбука	
<i>Baileys</i>	4.80
Бейлис	
<i>Drambuie</i>	4.80
Драмбуи	
<i>Cointreau</i>	4.80
Куантро	
<i>Grand Marnier</i>	4.80
Гранд Марнио	
<i>Tia Maria</i>	4.80
Тиа Мария	

APERITIFS

<i>Prosecco Bellini (20cl)</i>	4.80
Προσεκκο Βελινι	
<i>Campari (5cl)</i>	5.00
Καμπάρι	
<i>Martini (5cl)</i>	5.00
Μαρτινι	
<i>Cinzano (5cl)</i>	5.00
Τσινζάνο	
<i>Dubonnet (5cl)</i>	5.00
Δυβόνε	
<i>Onzo (5cl)</i>	3.45
Οζο	
<i>Bacardi (5cl)</i>	5.00
Βακάρδι	
<i>Peard (5cl)</i>	5.00
Περνιό	
<i>Imported Gin (5cl)</i>	5.00
Γκιν	
<i>Imported Vodka (5cl)</i>	5.00
Βότκα	
<i>Whisky (5cl)</i>	5.00
Βισκί	
<i>Special Apertif</i>	4.00
Απερτιφια οσοβι	
The famous Prosecco Rossini (Italian Sparkling Wine and Fresh Strawberries Puree)	



Οι τιμές περιλαμβάνουν δικασίματα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices include service charge and VAT.

SOUPS

<i>Zuppe di Gionno</i>	6.00
Home made Soup - ζούπα	
Συλ домашнего приготовления	

APPETIZERS

<i>Tanghi Al Torno</i>	6.50
Butterfried mushrooms with garlic, parsley, tomato sauce finished in the oven with mozzarella cheese	
Μαγναρόκια στο φούρνο με σκόρδο και ορότζο υτορότζο	
Грибы с чесноком, томатным соусом и сыром моцарелла	
<i>Salmono Affumicato</i>	8.50
Sliced smoked salmon served on a bed of greens, onion and crushed black pepper	
Καπνιστός Σολωμός	
Κοπνηένυ λοςσώ с красным луком и черным перцем	
<i>Capaccio al Parmigiano</i>	7.70
Prime age beef raw fillet special marinated and served with Parmesan and basil	
Γοβυδίνα в особом мариναде, подается с сыром пармезан и базиликом	
<i>Melenzane Parmigiana</i>	5.90
Aubergines in the oven with tomato sauce and Parmesan cheese	
Βακλαγάνυ, запеченные в духовке с томатным соусом и пармезаном	
<i>Camburoni all'Aglia Piccanti</i>	7.70
King Prawns sauteed with garlic, frascati wine glazed with tomato sauce and fresh cream	
Κορωναίωσιν κρεβέτιω, πριτοαλνιένυ с чесноком, белым вином φρασκάτι, томатным соусом и свежими сливками	
<i>Prosciutto Con Melone</i>	6.75
Prime parma virgin prosciutto (ham) with melon	
Βιτчина Προσούτο, подается с дыней	
<i>Tanghi Colosseo</i>	7.25
Stuffed mushrooms with shrimps in breadcrumbs	
Γριβιω, фаршированные креветками, в панировке	
<i>Cevette Cocktail</i>	7.70
Cold cooked prawns with a creamy cocktail sauce	
Οτρωριένυ κολαδωένυ κρεβέτιω с коктейль-соусом	
<i>Avocado Colosseo</i>	6.75
Avocado with tuna, prawns and salmon	
Αβοκάνω с тунцом, креветками и лососем	

SALADS

<i>Insalata Mista</i>	8.00
Mix salad	
Σαλάτ ομνηάννι	
<i>Ruocola e Parmigiano</i>	8.00
Fresh Rocket, Parmesan, olive oil, walnuts and balsamic vinegar	
Ρόκω, Παρμεζάνω, ελιόελα και βαλσάμικω βινάι	
Σαλάτ с руколой, сыром пармезан, оливковым маслом и грецкими орехами	
<i>Caesar's Insalata</i>	10.00
Seasonal greens, tomatoes, chicken fillet on the grill, topped with Caesar dressing and Parmesan cheese	
Σαλάτ Цезаря	
(зелень, помидоры, кусочки куриного филе, соус Цезарь и сыр пармезан)	
<i>Insalata Verde</i>	8.00
Green salad with seasonal fruit and Gorgonzola cheese	
Πρσνιό σαλάτ με εποχικώ φρούτα και Ροκφόρ	
Σαλάτ зеленй с сезонными фруктами и сыром горгонзола	



Οι τιμές περιλαμβάνουν δικασίματα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices include service charge and VAT.

PASTAS

Spaghetti - Tagliatelle - Penne - Papardelle

€

Pasta alla Bolognese 10.00

Spaghetti with our special beef mince meat sauce

Ζυμαρικά με βοδινό κρέας
Μακαρονίδια изделия с особым говяжьим фаршем

Pasta alla Carbonara 10.00

Penne with Pancetta, mushrooms, fresh cream and egg yolks

Ζυμαρικά Καρβιτόντσα
Μακαρονίδια изделия с беконом, грибами, сливками и взбитым яичным желтком

Pasta con Pollo Marella *Chef's favourite* 14.50

Fresh pasta with slices of chicken fillet, red peppers, mushrooms, fresh cream, Crema di Formaggi and Marsala wine

Ζυμαρικά με Κοτόπουλο Μαρσάλο
Μακαρονίδια изделия с кусочками куриного филе, красным перцем, грибами, сливками и вином Марсала

Pasta Trutti di Mare *Chef's favourite* 14.50

Penne with tuna, mussels and king prawns

Ζυμαρικά με θαλασσινά
Μακαρονίδια изделия с тунцом, мидиями и креветками

Pasta Amatriciana 12.00

Special recipe from the town of Amatriciana with fried pancetta (smoked bacon) in olive oil and rich Napolitana sauce

Ζυμαρικά με αλάτσα Ναπολιτάνα
Μακαρονίδια изделия с копченым беконом, оливковым маслом и соусом Наполитана

Pasta con Salmone Affumicato 14.50

Smoked salmon with pasta in a sauce of white wine, shallots, garlic, dill and fresh cream

Ζυμαρικά με καπνιστό σολωμό
Μακαρονίδια изделия с копченым лососем в винном соусе

Pasta con Scampi alla Bella Grecia 14.50

Pasta with King Prawns, Pinot Grigio and feta cheese on top

Ζυμαρικά με γαρίδες, κρασί Grigio και φέτα
Μακαρονίδια изделия с креветками, итальянским вином и сыром фета

Tagliatelle con Cane di Vitello 14.50

Fresh tagliatelle with beef fillet, sweet peppers and tomato sauce

Ζυμαρικά με βοδινό
Ταγλιателле с кусочками говяжьего филе, сладким перцем и томатным соусом

FILLED PASTAS

Lasagna al Toro 12.00

We use only beef mince meat for our tasteful Lasagna

Λαζάνια
Λαζάνια с говяжьим фаршем

Vegetarian Lasagna 12.00

Lasagne with spinach and mushrooms.

Λαζάνια με σπανάκι και μανιτάρια
Λαζάνια вегетарианская со шпинатом и грибами

Ravioli con Porcini 14.50

Ravioli stuffed with porcini mushrooms, sun dried tomatoes and fresh cream

Ραβιόλες με μανιτάρια Πορτοίνη
Ραβιόλι, начиненные грибами, с сушеными помидорами и сливками

Ravioli con Ricotta e Spinachi 14.50

Ravioli stuffed with ricotta and spinach, sun-dried tomatoes and fresh cream

Ραβιόλες με ρικότα και σπανάκι
Ραβιόλι, начиненные сыром рикота и шпинатом, с сушеными помидорами и сливками

Fagotti 18.00

Fagotti stuffed with ricotta and black truffled filling cooked with fresh cream and Gorgonzola cheese and port wine

Ζυμαρικά με ρικότα
Φαγόττι, начиненные сыром рикота и черным трюфелем, приготовленные со сливками, сыром горгонзола и портувейном

Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices include service charge and VAT.

SOFT DRINKS

€

Fruit juice 2.00

Orange, pineapple, grapefruit (33cl)

Χυμό / Фруктовый сок

Refreshments 2.00

Pepsi, 7up, fanta, bitter lemon, tonic (20cl)

Ανοψιχτικά / Газированные напитки

Double Refreshments 3.50

Pepsi, 7up, fanta, bitter lemon, tonic (40cl)

Διπλά Ανοψιχτικά / Газированные напитки двойная порция

Sparkling water 2.70

(S. Pelegrino)(330ml)

Νερό Ανθρακούχο / Вода с газом

Sparkling water 4.80

(S. Pelegrino)(750ml)

Νερό Ανθρακούχο / Вода с газом

Mineral water 2.50

(750ml)

Νερό Μεταλλικό / Вода без газа

Mixer 1.20

BEVERAGES

Nescafe / Νεσκαφέ / Нескафе 2.00

Greek coffee / Κυπριακό / Греческий кофе 2.00

Filter coffee / Φίλτερ / Фильтр кофе 2.00

Irish coffee / Ιρλανδέζικο / Ирландский кофе 4.00

Espresso / Εσπρέσο / Эспрессо 2.30

Cappuccino / Καπουτσίνο / Капучино 2.50

Tea / Τσάι / Чай 2.00

Special Coffee / Ειδικό Καφέ / Кофе особый 4.00

(Tia Maria, Brandy, Baileys or any other alcohol)

BEERS

Piloni Nastro Azzurro (33cl) 3.00

Μικρό Μπουκάλι / Перони

Small beer (Carlsberg) (33cl) 2.80

Μικρό Μπουκάλι / Карлсберг маленькая бутылка

Large beer (Carlsberg) (63cl) 3.80

Μεγάλο Μπουκάλι / Карлсберг, КЕО большая бутылка

Stella Artois (33cl) 3.40

Βελγική Μπύρα / Пиво Стелла Артуа



Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices include service charge and VAT.

PIZZA

	€
<i>Margherita</i> Mozzarella & tomato Πιцца Μοργκερίτα Πιцца Μαρгарίτα (сыр моцарелла и помидоры)	9.50
<i>Vegetarian</i> Peppers, corn, mushrooms, courgettes, aubergines Πιπερίδες, καλαμπόκι, μανιτάρια, κολοκυθάκια, μελιτζάνες Πιцца вегетарианская с перцами, кукурузой, баклажанами и кабачками	10.50
<i>Cypriot Taste</i> Halloumi, village sausage, olives, mozzarella, tomato Χαλιούμι, Λοκιδάκι, ελιές, τυρί μοцарέλλα, ντομάτες Сыр халууми, кипрский сосиски, оливки, сыр моцарелла, помидоры	10.95
<i>Coloscaum</i> Mozzarella, stripes of beef fillet, onion and blue cheese Τυρί μοцарέλλα, βοδινό, κρεμμύδι, μπλε τυρί Сыр моцарелла, кусочки говядины (филе), лук и голубой сыр	12.50
<i>Seafood Lovers</i> Mozzarella cheese, tuna, prawns, green peppers, onions, black olives, fresh tomatoes Τυρί μοцарέλλα, τόνος, γαρίδες, πράσινα πιπερίδες, κρεμμύδι, μαύρες ελιές, ντομάτες Сыр моцарелла, тунец, креветки, зеленые перцы, лук, черные оливки, помидоры	12.50



DESSERTS

<i>Panna Cotta with Fruit Sauce</i> Πανна Κοττά с φρουκτωвым соусом	4.50
<i>Chocolate Mousse</i> Шоколадный мусс	4.00
<i>Creme Brulee</i> Κρεμ Βρυλέ	4.00
<i>Apple Pie with Vanilla Ice Cream</i> Яблочный пирог с ванильным мороженым	4.50
<i>Italian Ice Cream</i> Итальянское морожено	4.00



Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαιώματα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices include service charge and VAT.

STEAKS

	€
<i>Tillette alla Grilla</i> (Fresh/φρέσκο) Mouth watering fillet on the grill with asparagus and bearnaise sauce Μπόν φιλέ στην Σχίζρα Говяжье филе на гриле со спаржкой и соусом Бернез	24.00
<i>Tillette Monte Bianco</i> (Fresh/φρέσκο) Prime age beef fillet with tomato sauce and melted cheese Μπόν φιλέ με σάλτσα ντομάτας και λιωμένο τυρί Говяжье филе с томатным соусом и плавленым сыром	24.00
<i>Tillette al Pepe Verde</i> (Fresh/φρέσκο) Prime age beef fillet with green pepper cone sauce Μπόν φιλέ με Πιπέρι Говяжье филе с перцовым соусом	24.00
<i>Tillette Al Gorgonzola</i> (Fresh/φρέσκο) Tender fillet with rich creamy Gorgonzola sauce Μπόν φιλέ με τυρί Κορκονζόλα Говяжье филе с сыром горгонзола и сливками	24.00
<i>Tillette al Barolo</i> (Fresh/φρέσκο) Tender fillet with mushrooms gravy (combination of cepes and dried porcini mushrooms) and full body Barolo wine Μπόν φιλέ Μπαρόλο Говяжье филе с вином Бароло и грибным соусом грейви	24.00
<i>Bistecca alla Fiorentina</i> (Fresh/φρέσκο) Full flavoured T-bone steak 450gr with caramelised onions and Bearnaise sauce Τ-πιπov στέικ Говяжий стейк на костьке с карамельным луком и соусом Бернез	16.00
<i>Bistecca di Manzo alla Boscaiotta</i> Thick Rib-eye steak with caramelized onions and mushrooms (300g) (Fresh/φρέσκο) Ριπάι στέικ Говядина с карамельным луком и грибами	18.00
<i>Tillette a Gratin of Wild Mushrooms</i> Thick juicy beef fillet grilled and then finished in the oven with a gratin of wild mushrooms and Parmesan (Fresh/φρέσκο) Φιλέτο με άριστη μανιτάρια στο φούρνο Говяжье филе, приготовленное на гриле с лесными грибами и сыром пармезан, запеченное в духовке	25.00

Fresh Prime Argentinian and Irish Fillets



Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαιώματα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices include service charge and VAT.

RISOTTO

	Side Dish	Main Dish
<i>Risotto al Funghi</i> Creamy mushroom risotto Ριζόττο με μανιτάρια Ριζόττο с грибами	6.00	12.00
<i>Risotto al Gamberi</i> Risotto with prawns and saffron Ριζόττο με γαρίδες και κρέμα Ριζόττο с креветками и шафраном	8.00	14.50

BRUSCHETTA

(Italian Garlic Bread)

<i>Bruschetta</i> Garlic toast the Italian way oregano, tomato and onion Ιταλικό σκωρόψαζο Хлебцы с чесноком по-итальянски - с орегано, помидорами и луком	4.30
<i>Bruschetta Colosso</i> Gorgonzola and red onion Ιταλικό σκωρόψαζο Κολλοσόο Хлебцы с чесноком с сыром горгонзола и красным луком	4.85
<i>Bruschetta Bolognese</i> (Fresh/φρέσκο) Garlic toast with rich Bolognese sauce and Parmesan cheese Ιταλικό σκωρόψαζο Μπολονέζε Хлебцы с чесноком с соусом Болонез и сыром пармезан	4.85
<i>Bruschetta Mozzarella</i> Garlic toast with melted Mozzarella cheese Ιταλικό σκωρόψαζο Μοτσαρέλλα Хлебцы с чесноком и плавленым сыром моцарелла	4.30

SEAFOOD

<i>Gamberoni Venezia</i> (Frozen/κατεψυγμένο) King prawns cooked Venetian style with garlic, Marsala wine finished in the oven Σταψίλι Βενετίνα Κοιλωσέκια κρεветτίσι πο-βενετσιάνισι	15.00
<i>Gamberoni Italia</i> (Frozen/κατεψυγμένο) King prawns with garlic, tomato sauce and fresh cream Σταψίλι Ιτάλια Κοιλωσέκια κρεветτίσι с чесноком, томатным соусом и сливками	15.00
<i>Pesce di Giorno</i> (Fresh/φρέσκο) Fish of the day/ψάρι της ημέρας Σвежая рыба	15.00
<i>Agosta Themidori</i> (Fresh/φρέσκο) Served in the shell with mushrooms, garlic, tomatoes, sherry, bechamel and Parmesan on top Αστακόσ Θερίμιτορ Οмар с грибами, чесноком, помидорами, соусом бешамель и сыром пармезан	38.45
<i>Salmono alla Griglia</i> (Fresh/φρέσκο) Scottish salmon on the grill with aromatic herbs and virgin olive oil Σαλμώνσ στη σχάρα Шотландский лосось на гриле с пряностями и оливковым маслом	15.00
<i>Tuna Americaine</i> (Fresh/φρέσκο) Red tuna with white wine, brandy, fresh cream and lobster essence Τόνος με κόκκινο κρασί, μπράντυ, κρέμα και αστακοσίουτα Красный тунец с белым вином, бренди, сливками и бульоном из омара	15.00



Οι τιμές περιλαμβάνουν δικασίματα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices include service charge and VAT.

CARNE

	€
<i>Tillette di Maiale</i> (Fresh/φρέσκο) Herb crusted pork loin with honey mustard sauce Χοιρινά φιλέτακια με παύζερα από αρωματικά και σιουζ μελι μισοστάρισα Свининое со специями и соусом горчично-медовым соусом	12.80
<i>Tillette di Maiale ai Funghi</i> (Fresh/φρέσκο) Prime pork fillet with mushrooms and fresh cream Χοιρινά φιλέτακια με μανιτάρια και φρέσκα κρέμα Свининное филе с грибами соусом	12.80
<i>Pollo Duchessa</i> (Fresh/φρέσκο) Chicken fillet with mushrooms, fresh cream and white wine Κοτόπουλο φιλέτο με Μανιτάρια και φρέσκα κρέμα Куриное филе с грибами соусом	12.80
<i>Pollo con Frutto della Passione</i> (Fresh/φρέσκο) Passion Fruit Beurre Blanc Chicken (Shallots, cream, white wine, passion fruit puree) Κοτόπουλο Курица в белом вине с экзотическим фруктовым пюре	14.50
<i>Pollo Camberoni</i> (Fresh/φρέσκο) Chicken fillet and king prawns coated in a cream brandy and lobster sauce Κοτόπουλο με γαρίδες Куриное филе и королевские креветки, приготовленные с бренди и соусом для омара	15.20
<i>Fegato alla Salsvia</i> (Fresh/φρέσκο) Calf liver with red wine, onion and sage Σικατόσι με κόκκινο κρασί, κρεμμύδι και φασκόγιλλο Говяжья печень с красным вином и луком	14.50

CHILDREN'S MENU

<i>Mickey Mouse Fucolare alla Bolognese</i> Our famous cartoon with Bolognese sauce Πλάστα Μίκι Μόους Детские макароны с соусом Болонез	6.00
<i>Princes with Carbonara sauce</i> Princess cartoon with Carbonara sauce Πλάστα Πριγκίπισσας Детские макароны с соусом Карбонара	6.00
<i>Lasagna al Torno</i> We use only beef mince meat for our Lasagne Λαζάνια Лазанья с говяжьим фаршем	6.85
<i>Vegetarian Lasagna</i> Lasagne with spinach and mushrooms Λαζάνια Лазанья со шпинатом и грибами	6.85
<i>Pollo alla Grilla</i> Chicken Fillet on the grill Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα Куриное филе на гриле	6.00
<i>Chicken Nuggets and Chips</i> Chicken nuggets with a portion of chips Κοτοπιλοσέκις Кусокчи курицы с жареной картошкой	6.00



Οι τιμές περιλαμβάνουν δικασίματα υπηρεσίας και ΦΠΑ.
Prices include service charge and VAT.