

# COLOSSEUM RISTORANTE & WINE LOUNGE



★ **ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ:**  
Νίκος Χαραλάμπους

👨‍🍳 **EXECUTIVE CHEF:**  
Νίκος Χαραλάμπους

👤 **ΚΩΔΙΚΑΣ ΝΤΥΣΙΜΑΤΟΣ:**  
Smart casual

Δανάης 101 (Olympian Complex), Πάφος.  
Τρ-Σ 17.00-24.00.  
Τηλ.: 26962415. 📱 📍

## Μια μοναδική εμπειρία γεύσης που θα σου μείνει αξέχαστη!

Ο κολοσσός των steakhouses, της απaráμιλλης ιταλικής αυθεντικής κουζίνας και της οικικής κουλτούρας, δεν είναι άλλος από το Colosseum Ristorante & Wine lounge. Λίγα βήματα μακριά από το παραλιακό μέτωπο της Πάφου, έναντι του ξενοδοχείου Avanti, σε προκαλεί να ανέβεις τα σκαλοπάτια του, για να εισέλθεις αρχικά στην παρμένη από Τοσκανικό, ρομαντικό σκηνικό, βεράντα του, προικισμένη με λουλούδια, αγάλματα και σιντριβάνια. Δεδομένα θα σου σφίξει το χέρι, καλωσορίζοντάς σε στο ζεστό του εσωτερικό χώρο, ο πολυτάλαντος ιδιοκτήτης, μα συνάμα chef και sommelier του εστιατορίου, Νίκος Χαραλάμπους, ο οποίος θα φροντίσει να σε ενημερώσει για τις a la carte, αυθεντικές ιταλικές του επιλογές, δομημένες όλες με elite πρώτες ύλες. Σαφέστατα θα ενημερωθείς όμως και για την απίστευτα value for money πρόταση, για ένα χορταστικό 3-course dinner (μόνο €15), με δυνατότητα να επιλέξεις τα πιάτα της αρεσκείας σου μέσα από μια γκάμα 15 ορεκτικών, κυρίως και επιδόρπιων προτάσεων, συνοδευμένα από ένα κερασμένο από το εστιατόριο, ποτήρι κρασί. Επισκέψου τη walk-in κάβα, θαύμασε την 600 ετικετών,

συλλογή από κυπριακές και διεθνείς ετικέτες κρασιών, από την οποία σίγουρα θα σε εντυπωσιάσει η σπανιότητα συλλογή του με Barolo και Barbaresco οίνους, με χρονιές από το 1965 μέχρι και σήμερα. Το δροσερό prosecco φυσικά θα σε αναμένει στο τραπέζι σου, έτοιμο να το απολαύσεις μαζί με καπνιστό σολομό, σε στρώμα από τραγανές πρασινάδες, αλλά και ρολό μελιτζάνας, που εγκιβωτίζει στην καρδιά του ροδισμένο από σάλτσα ντομάτας, χαλούμι σχάρας. Η συνέχεια προδιαγράφεται εξίσου απογειωτική με βασιλικά χτένια και μύδια, δεμένα με κρεμώδη σος μελιού και σκόρδου, αλλά και με γιγάντιο ραβιόλι, γεμιστό με μελιτζάνα και τυρί scamorza. Οι ψαρογαστρονόμοι θα απογειωθούν με λαβράκι που έρχεται μαζί με γιγάντια γαρίδα, ενώ οι λάτρεις των ποιοτικών steaks θα ανέβουν στον έβδομο γευστικό ουρανό, έχοντας να επιλέξουν ανάμεσα στο bon fillet σχάρας, στο πιπεράτο και το Barolo ομόλογό του, αλλά και στο τεραστίων διαστάσεων Porterhouse των 1500 gr, ικανό να χορτάσει ολόκληρό σου την παρέα. Για το τέλος άφησε τη φρεσκοφτιαγμένη rappa cotta με σος φρούτων, και την εξαίρετη, σε υφή και άρωμα, crème brûlée.

## Τι να δοκιμάσεις

Η ψημένη στο φούρνο μελιτζάνα που κλείνει στην καρδιά της ψητό χαλούμι και σάλτσα ντομάτας, είναι απαραίτητη. Εξαιρετες επιλογές είναι και το duo από χτένια και μύδια, δεμένα με κρεμώδη, μελοσκορδάτη σος, αλλά και τα μεγάλα ραβιόλι με γέμιση μελιτζάνα και τυρί scamorza. Επίσης το θρυλικό Porterhouse φιλέτο του ενάμιση κιλού, το Barolo steak και το ribeye steak.



## 2+1 λόγος για να ησάς εκεί

- Μα φυσικά για την ευκαιρία που έχεις να απολαύσεις το value for money και απίστευτα χορταστικό, 3-course dinner των €15, με δικαίωμα επιλογής από μια γκάμα 15 ορεκτικών, κυρίως και επιδόρπιων προτάσεων, συνοδευμένα από ένα, κερασμένο από το εστιατόριο, ποτήρι κρασί. Αλλά και για τις θεματικές μουσικές βραδιές με φιλοξενούμενους, διεθνούς εμβέλειας αστέρες.
- Γιατί τόσο η τοσκανική αισθητική βεράντα του όσο και ο ζεστός του ενδοχώρος, θα ωθήσουν κι εσένα να ξανακλείσεις τραπέζι.
- Μα φυσικά για τον άτλαντα των 600 στον αριθμό, οινικών προτάσεων, την οινική κουλτούρα που καλλιεργείται σε αυτό από τον sommelier και ιδιοκτήτη Νίκο Χαραλάμπους και γενικά για την ευγένεια και εμπειρογνωμοσύνη που χαρακτηρίζει όλο του το προσωπικό.

## menu

**Ορεκτικά €5.90-€12**

**Κυρίως €12-€26.50**

**3 course set menu + 1 ποτήρι κρασί €15**

**Επιδόρπιο €4-€4.50**

**Κρασί (750 ml) €15-€2500**

**Κρασί σε ποτήρι €4-€10**

