

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ/STEAK HOUSE

# COLOSSEUM RISTORANTE & WINE LOUNGE



★ **ВЛАДЕЛЕЦ:**  
Никос Харалампус

👨‍🍳 **ГЛАВНЫЙ ШЕФ-ПОВАР:**  
Никос Харалампус

👤 **ДРЕСС-КОД:**  
Повседневная /нарядная

Пафос, улица Данаи, 101  
(Olympian Complex).  
Вторник-суббота:  
17.00-24.00.  
Тел.: 26962415. 📞

## Незабываемая атмосфера и вкусы!

Уникальные блюда итальянской кухни и изумительная винная коллекция находятся всего в нескольких шагах от набережной Пафоса, напротив отеля «Аванти», и приглашает вас подняться по широким ступеням вверх, на романтическую веранду, выполненную в тосканском стиле, со статуями, фонтанами и цветами. Уже много лет этот ресторан считается одним из самых аристократичных ресторанов города, где неповторимые настоящие итальянские блюда оттеняются, и становятся ещё отчётливее, с помощью идентичного экстерьера и интерьера. У входа вас тепло поприветствует хозяин заведения и, одновременно, его шеф-повар и сомелье, Никос Харалампус. Он подробно расскажет вам о меню A La Carte, где вы выберете подходящие вам итальянские блюда из элитных продуктов, которые заботливо и с любовью будут приготовлены для вас опытными поварами. Также вам будет предложен сытный ужин, состоящий из 3-х курсов и стоимостью всего 15 евро. Из 15-ти предложений у вас будет возможность выбрать подходящие вам закуски, основные блюда и десерт. А бокал вкусного вина вам будет презентован

от ресторана. Обязательно посетите современно оборудованную винную комнату, где в подходящих условиях хранятся до 600 наименований вин, а особенно вас впечатлит обширная коллекция Barolo и Barbaresco, где собраны вина с 1965 года до сегодняшних дней. Прохладный Просекко удивительно хорошо подчеркнёт вкус копчёного лосося на прослойке с зеленью, изумительных баклажановых роллов и подрумяненного традиционного сыра «Халлуми». Королевские гребешки и мидии со сливочным соусом из мёда и чеснока, морской окунь (сибас), гигантские вареники-равиолис с баклажановой начинкой и сыром Scamorza и королевские креветки, перенесут на седьмое небо от восторга всех любителей даров моря и вегетарианцев, а неповторимые стейки (острый Bon fillet на гриле, похожий на него Barolo и полуторакилограммовый стейк Porterhouse) привлекут в ряды постоянных посетителей ресторана ценителей хорошего мяса. Десерт из Панна Котты с фруктовым соусом и ароматный крем-брюле, впечатлят вас изящным вкусом и сохраняют после себя долгое приятное послевкусие.

*Что рекомендуется попробовать*

Запечённый в печи баклажан, с сыром «Халлуми» и томатной пастой, дуэт гребешков и мидий со сливочным соусом из чеснока и мёда, и вареники с баклажановой начинкой и сыром Scamorza, лосось с шафраном, чили и соусом из шампанского, бифштекс Porterhouse, весом в 1.5 килограмма, Varolo стейк и Рибай с карамелизированным луком.



*4 причины, чтобы посетить это место*

- В этом месте вы можете вкусно, сытно и дёшево поужинать, взяв Set-меню, состоящее из трёх курсов и бокала вина, всего за 15 евро.
- Здесь часто проводятся тематические музыкальные вечера с приглашёнными музыкантами мирового масштаба.
- Тёплая атмосфера и тосканский дизайн, использованный в оформлении экстерьера и интерьера, привлекают в ресторан всех романтиков и влюблённых; здесь проводятся свадебные торжества, юбилеи, дни рождения и другие тематические мероприятия.
- Потому что в этом заведении представлена самая богатая и интересная коллекция вин.

## Меню

Закуски €5.90-€12

Основное блюдо €12-€26.50

Set-меню из 3-х курсов +  
1 бокал вина €15

Десерт €4-€4.50

Вино (750 мл.) €15-€2500

Бокал вина €4-€10

