Menu

Dips & Starters
Αλοιφές & Ορεκτικά

Taramas
Cod roe mousse, grated bottarga
Μους ταραμά με τριμμένο αυγοτάραχο
7

Hummus
Red pepper, crispy chickpeas, chilli oil, chilli threads
Χούμους, πιπεριά κόκκινη, τραγανά ρεβύθια, λάδι τσίλι, κλωστές τσίλι
8

Grilled Octopus
Beluga lentil salad, shallots, capers, olives, parsley, lemon sauce & hummus with tahini
Χταπόδι στη σχάρα, σαλάτα φακές Beluga, εσαλότ, κάπαρη, ελιές, μαϊντανός, σάλτσα λεμονιού & χούμους με ταχίνι
22

Sesame Feta Bites
Deep-fried feta with a sesame seed crust, served with carob syrup and honey
Φέτα τηγανητή με σουσαμένια κρούστα, σερβιρισμένη με χαρουπόμελο και μέλι
13

Mediterranean Garlic Prawns
Chilli, garlic, thyme, olive oil
Γαρίδες με τσίλι, σκόρδο, θυμάρι & ελαιόλαδο
19

Beef Tartare
Capers, shallots, angel hair potatoes
Βοδινό Ταρτάρ με κάπαρη, εσαλότ & πατάτες angel hair
24

Crispy Calamari
Quinoa tabbouleh, avocado purée, red onion, baby rucola, cherry tomatoes
Τραγανό καλαμάρι, ταμπούλι κινόα, πουρέ αβοκάντο, κόκκινο κρεμμύδι, ρόκα, ντοματίνια
16

Briam
Vegetables, tomato foam & feta cream
Μπριάμ με λαχανικά, αφρό ντομάτας & κρέμα φέτας
16

Salmon Ceviche
Citrus dressing, chives, dill, coriander, chilli, pink grapefruit & avocado purée
Σεβίτσε Σολομού, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών, σχοινόπρασο, άνηθος, κόλιανδρος, τσίλι, ροζ γκρέιπφρουτ & πουρές αβοκάντο
22

Platters
Πλατό

Cheese Platter (N)
Selection of fine cheeses
Επιλογή εκλεκτών τυριών
28

Charcuterie Platter (N)
Selection of premium cured meats
Επιλογή εκλεκτών αλλαντικών
25

Mixed Platter (N)
Selection of fine cheeses and premium cured meats
Επιλογή εκλεκτών τυριών και αλλαντικών
27

(V) Vegan (S) Spicy (N) Nuts

Salads
Σαλάτες

Columbia Greek
Marinated cherry tomatoes, cucumber, olives, feta,
red pepper purée, house-made dressing
Μαριναρισμένα ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, φέτα, πουρές κόκκινης
πιπεριάς, σπιτικό ντρέσινγκ
14

Green (N)
Lettuce, avocado, pomegranate,
almond flakes, Parmigiano Reggiano,
lemon dressing
Μαρούλι, αβοκάντο, ρόδι, νιφάδες αμυγδάλου,
Παρμιτζιάνο Ρετζιάνο, ντρέσινγκ λεμονιού
12

Burrata
Burrata, marinated cherry tomatoes,
tomato gazpacho, avocado purée, pesto
Μπουράτα, μαριναρισμένα ντοματίνια, γκασπάτσο ντομάτας,
πουρές αβοκάντο, πέστο
15

Steak Salad
Beef fillet, roast vegetables, pickled shallots, baby rocket, parmesan
craquelin, chimichurri dressing
Φιλέτο βοδινό, ψητά λαχανικά, εσαλότ τουρσί, τρυφερά φύλλα ρόκας,
κρακελέν παρμεζάνας, ντρέσινγκ τσιμιτσούρι
22

Caesar Salad
Iceberg, croutons, Caesar dressing, Grana Padano flakes
Μαρούλι, κρουτόνια, σάλτσα του Καίσαρα, νιφάδες Γκράνα Παντάνο
Plain / Σκέτη
15
Crispy Pancetta / Τραγανή Πανσέτα
18
Chicken / Κοτόπουλο
19
Garlic Prawns / Γαρίδες με Σκόρδο
20

All prices are in euro and include all legal charges.
Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις.

(N) Nuts

Pasta & Risotto
Ζυμαρικά & Ριζότο

Mushroom Risotto
Parmigiano Reggiano (with or without truffle oil)
Ριζότο μανιταριών με Παρμιτζιάνο Ρετζιάνο
(μέ ή χωρίς λάδι τρούφας)
19

Spinach Asparagus Risotto
Spinach, asparagus, mascarpone, goat's cheese, dill
Ριζότο σπανάκι, σπαράγγια, μασκαρπόνε, κατσικίσιο τυρί, άνηθο
19

Prawn Orzo For two / Για δύο
Lobster sauce, dill, spring onion, semi-dried tomatoes, fennel shavings
Κριθαρότο με γαρίδες, σάλτσα αστακού, άνηθο, φρέσκο κρεμμυδάκι, ημιλιαστές ντομάτες, νιφάδες μάραθου
42

Classic Carbonara
Spaghetti with guanciale, egg, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano
Σπαγγέτι με γκουαντσιάλε, αυγό, Πεκορίνο Ρομάνο, Παρμιτζιάνο Ρετζιάνο
18

Classic Bolognese
Spaghetti with beef ragù alla Bolognese
Σπαγγέτι με βοδινό ραγού αλά Μπολονέζ
19

Spinach Ricotta Ravioli
Carrot sauce, baby carrots, carrot purée
Ραβιόλι με Σπανάκι και Ρικότα, σάλτσα καρότου, baby καρότα & πουρές καρότου
18

Meat
Κρέας

GRILLED TO ORDER

Rib-Eye 300g
USDA Black Angus
51

Beef Fillet 250g
USDA Black Angus
Βοδινό Φιλέτο
49

New York Strip Steak 300g
New York Strip Steak
48

Iberico Pork Chops 380g
Μπριζόλες Χοιρινές Ιβηρίας
29

T-bone 500g
56

Free-Range Chicken Breast
Στήθος Κοτόπουλο
28

TO BE SHARED

Tomahawk
per 100g / ανά 100γρ
USDA Black Angus
13

Porterhouse
per 100g / ανά 100γρ
14

All grilled meat dishes are served with
your choice of sauce and side dish
Όλα τα πιάτα με κρέας σχάρας σερβίρονται με
σάλτσα και ένα συνοδευτικό της επιλογής σας.

Pork Loin with Celery
Celeriac purée, avgolemono foam & celeriac chips
Χοιρινό φιλέτο με σέλινο, πουρές σελινόριζας,
αφρός αυγολέμονο & τσιπς σελινόριζας
28

Columbia Burger
House-made USDA beef patty (250g), tomato,
caramelised onions, lettuce, mature cheddar,
caramelised bacon, truffle mayonnaise, brioche bun
Σπιτικό USDA μοσχαρίσιο μπιφτέκι (250γρ), ντομάτα,
καραμελωμένα κρεμμύδια, μαρούλι, ώριμο τσένταρ,
μπέικον καραμελωμένο, μαγιονέζα τρούφας,
ψωμάκι μπριός
19

Smash Burger
Two USDA beef patties (125g each), pickle relish,
spicy mayonnaise, cheddar, red onion, lettuce, tomato
Δύο βοδινά μπιφτέκια USDA (125γρ το καθένα),
relish αγγουριού, πικάντικη μαγιονέζα, τσένταρ,
κόκκινο κρεμμύδι, μαρούλι, ντομάτα
19

SIDES

Grilled Vegetables / Λαχανικά Σχάρας V 4.50
Steamed Vegetables / Λαχανικά Ατμού V 4.50
Potato Fries / Τηγανητές Πατάτες V 4.50
Sweet Potato Fries / Τηγανητές Γλυκοπατάτες 4.50
Roasted baby potatoes with lemon /
Ψητές πατάτες baby με λεμόνι 4.50
Mashed Potato / Πουρές Πατάτας 4.50

SAUCES

Pepper Sauce / Σάλτσα Πιπεριού 3
Béarnaise Sauce / Σάλτσα Μπεαρνέζ 3
Olive Oil & Lemon Dressing / Λαδολέμονο V 3
Mushroom Sauce / Σάλτσα Μανιταριών 3

All prices are in euro and include all legal charges.
Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις.

V Vegan

Fish
Ψάρι

Salmon
Fillet, grilled vegetables, coriander salsa
Φιλέτο σολομού, λαχανικά σχάρας, σάλσα κόλιανδρου
28

Sea Bass
Fillet, herb and lemon risotto, roasted cherry tomatoes
Φιλέτο λαβράκι, ριζότο με βότανα και λεμόνι, ψητά ντοματίνια
30

Grilled Calamari
Lemon confit dressing, tomato, coriander, grilled aubergine & zucchini
Καλαμάρι στη σχάρα, ντρέσινγκ λεμόνι κονφί, ντομάτα, κόλιανδρος, ψητή μελιτζάνα & κολοκύθια
28

Whole Fish of the Day
Please ask your waiter for the fish of the day
Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για το ψάρι ημέρας
from / από 70 per kg / ανά κιλό

Served with olive oil & lemon dressing and steamed vegetables
Σερβίρεται με λαδολέμονο και λαχανικά ατμού

Desserts
Επιδόρπια

Deconstructed Pistachio Baklava (N)
For two / Για δύο
Baklava filling, fyllo pastry, pistachio spread and crumbs, crème pâtissière
Γέμιση μπακλαβά, φύλλο κρούστας, κρέμα και θρυμματισμένο πιστάτσιο, κρέμα πατισερί
22

Praline (N)
Chocolate praline, vanilla gelato
Πραλίνα σοκολάτας, τζελάτο βανίλια
10

Lemon Cheesecake
Lemon cream, mascarpone cheese
Κρέμα λεμόνι, τυρί μασκαρπόνε
9

White Chocolate Mascarpone Rice Pudding
Strawberry gel, strawberry sauce, shortbread crumble, strawberry petals & strawberry sorbet
Τζελ φράουλας, σάλτσα φράουλας, θρυμματισμένο μπισκότο, πέταλα φράουλας & σορμπέ φράουλα
11

Portokalopita
Orange cake, orange sorbet, citrus crème anglaise
Σορμπέ πορτοκάλι, κρεμ αγγλέζ με εσπεριδοειδή
11

Tiramisu
Tiramisu foam, savoiardi, cocoa, coffee meringue & coffee pearls
Αφρός τιραμισού, σαβαγιάρ, κακάο, μαρέγκα καφέ & πέρλες καφέ
12

SORBET & GELATO
per scoop / ανά μπάλα 3

Rum and Raisin • Lemon Sorbet • Raspberry Sorbet (V) • Strawberry • Salted Caramel (N) • Vanilla • Salted Pistachio (N) • Apple Pie (N) • Chocolate • Mango Sorbet (V) • Ferrero Rocher (N) • Yoghurt

Ρούμι και Σταφίδα • Σορμπέ Λεμόνι • Σορμπέ Φραμπουάζ (V) • Φράουλα • Αλατισμένη Καραμέλα (N) • Βανίλια • Αλατισμένο Πιστάτσιο (N) • Μηλόπιτα (N) • Σοκολάτα • Σορμπέ Μάνγκο (V) • Ferrero Rocher (N) • Γιαούρτι

All prices are in euro and include all legal charges.
(V) Vegan (N) Nuts Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις.

HENRY'S
BY COLUMBIA

For allergens please scan
or ask your waiter

Member of
COLUMBIA RESTAURANTS