



Menu

Dips & Starters

Αλοιφές & Ορεκτικά

Taramas

Cod roe mousse, grated bottarga
Μους ταραμά με τριμμένο αυγοτάραχο
6.80

Hummus

Red pepper, crispy chickpeas, chilli oil, chilli threads
Χούμους, πιπεριά κόκκινη, τραγανά ρεβύθια, λάδι
τσίλι, κλωστές τσίλι
7.50

Grilled Octopus

Potato aioli, saffron, beetroot
Αϊόλι πατάτας, σαφράν, παντζάρι
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
Τσίλι, σκόρδο, θυμάρι, ελαιόλαδο
19

Beef Tartare

Capers, shallots, angel hair potatoes
Κάπαρη, εσαλότ, πατάτες angel hair
24

Crispy Calamari

Quinoa tabbouleh, avocado purée, red onion,
baby rucola, cherry tomatoes
Ταμπούλι κινόα, πουρέ αβοκάντο, κόκκινο κρεμμύδι,
ρόκα, ντοματίνια
16

Potato Croquette

Tomato jam, sour cream, parmesan crisps
Κροκέτα πατάτας, μαρμελάδα ντομάτας, ξινόκρεμα,
τσιπς παρμεζάνας
12

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

Salads

Σαλάτες

Columbia Greek

Cherry tomatoes, cucumber, olives, feta,
red pepper purée, house-made dressing

Ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, φέτα, πουρές κόκκινης πιπεριάς,
οπιτικό 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, γκασιπάτσο 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 and Romaine lettuce, 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.



Pasta & Risotto

Ζυμαρικά & Ριζότο

Mushroom Risotto

Parmigiano Reggiano (with or without truffle oil)

Παρμιτζιάνο Ρετζιάνο (με ή χωρίς λάδι τρούφας)

19

Spinach Asparagus Risotto

Spinach, asparagus, mascarpone, goat's cheese, dill

Σπανάκι, σπαράγγια, μασκαρπόνε, κατσικίσιο τυρί, άνηθο

19

Prawn Orzo For two / Για δύο

Lobster sauce, dill, spring onion, semi-dried tomatoes,
fennel shavings

Σάλτσα αστακού, άνηθος, φρέσκο κρεμμυδάκι,
ημίλιαστες ντομάτες, νιφάδες μάραθου

42

Classic Carbonara

Guanciale, egg, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano

Γκουαντσιάλε, αυγό, Πεκορίνο Ρομάνο,

Παρμιτζιάνο Ρετζιάνο

18

Classic Bolognese

Spaghetti with beef ragù alla Bolognese

Σπαγγέτι με βοδινό ραγού αλά Μπολονέζ

19

Lamb Pappardelle

Smoked aubergine, black olives, baby rocket

Παπαρδέλες με αρνί, καπνιστή μελιτζάνα, μαύρες ελιές,
τροφερά φύλλα ρόκας

21

Meat

Κρέας

GRILLED TO ORDER

Rib-Eye 300g
USDA Black Angus
51

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

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

Porterhouse
per 100g / ανά 100γρ
14

T-bone
56

Free-Range Chicken Breast
Στήθος Κοτόπουλο
28

All grilled meat dishes are served with
your choice of sauce and side dish

Όλα τα πιάτα με κρέας σάρας σερβίρονται με
σάλτσα και ένα συνοδευτικό της επιλογής σας.

Rack of Lamb

Potato croquette, asparagus, romesco sauce
Καρέ αρνιού, κροκέτα πατάτας, σπαράγγια, σάλτσα
ρομέσκο
38

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  4.50

Steamed Vegetables / Λαχανικά Ατμού  4.50

Potato Fries / Τηγαννιές Πατάτες  4.50

Sweet Potato Fries / Τηγαννιές 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  3

Mushroom Sauce / Σάλτσα Μανιταριών 3

 Vegan

All prices are in euro and include all legal charges.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις.



Fish

Ψάρι

Salmon

Fillet, grilled vegetables, coriander salsa
Φιλέτο σολομού, λαχανικά σάρας, σάλσα κόλιανδρου

28

Sea Bass

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

30

Tuna

Fillet, tofu, miso broth, shimeji mushrooms, baby carrots, radish, black and white sesame seeds, rice noodles

Φιλέτο τόνου με τόφου, ζωμός μίσο,μανιτάρια σιμέτζι, καρότα baby, ραπανάκι, μαύρο και λευκό σουσάμι, νουντλς ρυζιού

36

Whole Fish of the Day

Ολόκληρο ψάρι της ημέρας

Price from / Τιμές από

Category A

70

Category B

80

Category C

90

Please ask your waiter for the fish of the day

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για το ψάρι ημέρας.

All fish dishes are served with olive oil & lemon dressing and steamed vegetables
Όλα τα πιάτα ψαρικών σερβίρονται 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 πιστάσιο, κρέμα πατισερί

22

Praline ^N

Chocolate praline, vanilla gelato

Πραλίνα σοκολάτας, τζελάτο βανίλια

10

Baked Cheesecake

Lemon cream, mascarpone cheese

Κρέμα λεμόνι, τυρί μασκαρπόνε

9

Ravani

Sweet semolina cake, mascarpone creme, peach compôte, almond crumble, mastic gelato
Κρέμα μασκαρπόνε, κομπόστο ροδάκινο, κραμπλ αμυγδάλου, τζελάτο μαστίχα

11

Portokalopita

Orange cake, orange sorbet, citrus crème anglaise
Σορμπέ πορτοκάλι, κρεμ ανγκλέζ με εσπεριδοειδή

10.50

Karidopita ^N

Walnut cake, vanilla gelato, cinnamon foam, crème pâtissière, sweet walnut preserve

Τζελάτο βανίλια, αφρός κανέλας, κρεμ πατισερί, γλυκό καρυδάκι

11.50

SORBET & GELATO

per scoop / ανά μπάλα 3

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

Ρούμι και Σταφίδα • Σορμπέ Λεμόνι • Σορμπέ Φραμπούζ • Φράουλα ^V •
Αλατισμένη Καραμέλα ^N • Βανίλια • Αλατισμένο Πιστάσιο ^N • Μπλόπιτα ^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