

Callao

ON THE COAST



RAW STARTERS ΩΜΑ

Vodino | Carpaccio | 17 €

Beef carpaccio with gorgonzola cheese, summer truffle and fried shredded phyllo

Λεπτές φέτες βοδινού φιλέτου, gorgonzola, τραγανό κανταΐφι και βινεγκρέτ καλοκαιρινής τρούφας

Lavraki | Λαβράκι | 16 €

Carpaccio of fresh Mediterranean seabass, fresh thyme, lemon, and sea salt "fleur de sel"

Καρπaccio από φρέσκο λαβράκι Μεσογείου, φρέσκο θυμάρι, λεμόνι και ανθός αλατιού



SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Elliniki salata | Ελληνική | 12 €

Tomato, cucumber, onion, pickled sea fennel, turmeric flavored crouton, xinomizithra cheese and black sesame seeds

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κρίταμο τουρσί, κουλούρι Θεσσαλονίκης κρουτόν, ξινομυζήθρα και μαυροκούκι

Salata karpouzi | Σαλάτα καρπούζι | 11 €

Watermelon, feta cheese, cherry tomatoes, oregano flavored crostini

Καρπούζι, φέτα, τοματίνι, δυόσμος και κροστίνι ρίγανης

Prasini salata | Πράσινη σαλάτα | 11.50 €

Green salad with graviera cheese from Amfilochia, local dry figs and white balsamic - thyme honey sauce

Ποικιλία φρέσκων λαχανικών εποχής, συκομαίδα, γραβιέρα Αμφιλοχίας και βινεγκρέτ μελιού

Beluga | Μπελούγκα | 13.50 €

Black lentils, Corfiot nubulo (traditional smoked pork), feta cheese, herbs and organic lemon dressing

Μαύρες φακές, νούμπουλο Κέρκυρας, φέτα, μυρωδικά και βιολογικό λεμόνι

Aloifes | Αλουφές | 5 €

Taramosalata | Hummus | Tzatziki

Ταραμοσαλάτα | Χούμους | Τζατζίκι



HOT STARTERS ΖΕΣΤΑ

Manuri | Μανούρι | 10 €

Grilled Manuri cheese served with fig marmalade and smoked almond

Ψητό τυρί σχάρας με μαρμελάδα σύκο και καπνιστό αμύγδαλο

Lachanika tempura | Τεμπούρα | 11 €

Fresh seasonal vegetables, in a crunchy tempura batter and Greek yogurt sauce with fresh herbs

Φρέσκα λαχανικά εποχής σε τραγανή tempura batter και δροσερή σως γιαουρτιού με φρέσκα μυρωδικά

Garides | Γαρίδες | 18 €

Grilled shrimps souvlaki, sweet and chili sauce

Σουβλάκι γαρίδας με sweet and chili σως

Chtapodi | Χταπόδι | 19 €

Grilled octopus with Santorini fava bean puree, cherry tomatoes confit and balsamic gel

Χταπόδι σχάρας, φάβα Σαντορίνης, ντοματίνια κονφί και ζελέ ξυδιού

Calamari | Καλαμάρι | 18 €

Grilled calamari, black "tarama" (fish roe mousse), oregano, olive oil & lemon sauce

Ψητό καλαμάρι, μους μαύρου ταραμά, ρίγανη και λαδολέμονο

Kreatopita | Κρεατόπιτα | 11 €

Tender minced beef, wrapped in phyllo dough with Greek yogurt mousse and herbs

Τρυφερό κρέας μόσχου τυλιγμένο σε χειροποίητο φύλλο και αρωματική μους γιαουρτιού

Ladenia Kimolou | Λαδένια Κιμώλου | 15 €

Traditional flat bread with mini burgers, and fresh tomato sauce

Χειροποίητη ζύμη με ντομάτα, κρεμμύδι, μπιφτεκάκια και σπιτική σάλτσα ντομάτας

Callao

ON THE COAST



RISOTTO & PASTA ΡΙΖΟΤΟ & ΠΑΣΤΑ

Risotto | Ριζότο | 16 €

With beetroot paste, gorgonzola mousses and hazelnut croquant

Με παντζάρι, κρέμα γοργonzola και croquant φουντούκι

Tagliollini | Ταλιολίνι | 13 €

Fresh pasta with Florina's peppers pesto and aged white cheese from Crete

Φρέσκα ταλιολίνι με πέστο πιπεριάς Φλωρίνης και παλαιωμένο ανθότυρο Κρήτης

Garidomakaronada | Γαριδομακαρονάδα | 23 €

With linguini, fresh tomato, garlic, and parsley

Με λιγκουίνι, φρέσκια ντομάτα, σκόρδο και μαϊντανό



SEA ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

Bakaliaros | Hake Fish | Μπακαλιάρος | 25 €

Fillet of hake in "kakavia" broth and see asparagus

Φιλέτο ψαριού σε ζωμό κακαβιάς και σαλικόρνια

Sfirida Bourdeto | Μπουρδέτο | 30 €

White grouper fillet in light spicy red sauce (Corfiot recipe)

Σφυρίδα σε πικάντικη κόκκινη σάλτσα (Κερκυραϊκή συνταγή)

Fresko psari | Ψάρι ημέρας ψητό | 30 €

Fresh fish of the day from the local market, chosen by the Chef with boiled greens and lemon-olive oil sauce

Φρέσκο ψάρι ημέρας από την τοπική αγορά διαλεγμένο από τον Chef, με χόρτα εποχής και λαδολέμονο



FARM ΤΗΣ ΓΗΣ

Kokoras Pastitsada | Παστιτσάδα | 18 €

Free range rooster 's breast, fresh tomato sauce, Campanelle pasta and Graviera cheese cream sauce (Corfiot recipe)

Στήθος κόκορα ελευθέρως βοσκής, με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, Καμπανέλες και κρέμα γραβιέρας (Κερκυραϊκή συνταγή)

Chirino | Χοιρινό καρέ | 22 €

Grilled bone-in pork loin with potatoes puree and chimichurri sauce

Χοιρινό καρέ, με πουρέ πατάτας και σάλτσα μαϊντανού

Moscharisia magoula | Μάγουλα | 25 €

Slow cooked beef cheeks served with smoked eggplant puree

Μοσχαρίσια μάγουλα σιγομαγειρεμένα και πουρές καπνιστής μελιτζάνας

Rib eye 270 gr | Rib eye 270 γρ | 34 €

Black angus beef served with crushed potatoes and bearnaise sauce with fresh Corfiot butter

Black angus με τσακιστές τηγανητές πατάτες και σως μπερνέζ με φρέσκο βούτυρο Κερκύρας

Ask for our Chef's daily special proposal

Ρωτήστε μας για την πρόταση ημέρας του Chef

Bread & dip: 1.50 € per person extra charge

We kindly ask the guests with allergies to contact the staff before the consumption of any food provided

Above prices include all legal taxes (MT,VAT)

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice)

Callao provides "mandatory protest sheets" for customers in a special position, next to the exit.

Registered Manager: Antonios Asonitis | Dyo Elies, Greece | Phone: +30 26630 91368