

Callao

ON THE COAST

M E N U

RAW BAR | ΩΜΑ

Tuna Tataki | Tataki Τόνου

marinated in truffle oil, chili, sesame seeds, wasabi sauce
with yoghurt and wakame salad

μαριναρισμένο με λάδι καλοκαιρινής τρούφας, πιπεριά chili, σουσάμι,
wasabi & yogurt sauce, και σαλάτα από φύκια wakame

Sea Bass Tartare | Λαβράκι Tartare

red chili, coriander, onion, roasted corn kernels & aji amarillo sauce

με κόκκινο chili, κόλιανδρο, κρεμμύδι,
ψημένους σπόρους καλαμποκιού & aji amarillo sauce

Carpaccio

thinly sliced beef, truffle mayo, Parmesan cheese flakes, esalot & potato chips

λεπτοκομμένες φέτες μοσχαριού, με κρέμα τρούφας,
νιφάδες παρμεζάνας, εσαλότ & chips πατάτας

OYSTER BAR | ΟΣΤΡΑΚΑ

Fin de Claire Tristant

mignonette sauce, lime, tabasco & wakame salad

με mignonette sauce, lime, tabasco & σαλάτα από φύκια wakame

Clams | Κυδώνια

lemon caviar, citrus pepper & Tabasco

με χαβιάρι λεμονιού, πιπέρι εσπεριδοειδών & tabasco

Steamed mussels | Μύδια αχνιστά

with Retsina Greek wine & fresh rosemary

με ρετσίνα και δενδρολίβανο

MEDITERRANEAN SPREADS | ΑΛΟΙΦΕΣ

Fish Roe Dip | Ταρμωσαλάτα

white roe cream, lemon pearls, dill oil & toasted bread

κρέμα λευκού ταραμά, πέρλες λεμονιού, λάδι άνηθου & φρυγανισμένο ψωμί

Mediterranean Hummus Bowl

chickpea paste, tahini, grilled garlic & cumin

κρέμα ρεβιθιού, ταχίνι, ψημένο σκόρδο & κύμινο

Tzatziki | Τζατζίκι

Greek yoghurt, cucumber, garlic confit & dill

στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο κονφί & άνηθος

To add more pleasure to every bite order fresh bread rolls and pita bread with olive oil & oregano

Για περισσότερη απόλαυση, συνοδεύστε με φρέσκο ψωμί, πίτες, ελαιόλαδο & ρίγανη

THE ART OF SHARING | Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ “ΜΟΙΡΑΖΕΣΘΑΙ”

Aubergine & Zucchini | Μελιτζάνα & Κολοκύθια

crispy chips with Gruyère saganaki & tzatziki

τραγανά chips μελιτζάνας και κολοκυθιού, με σαγανάκι γραβιέρας και τζατζίκι

Ring-Shaped Cheese Pie | Τυροκουλούρα

with spicy Feta cheese & Corfu honey

με πικάντικη φέτα και μέλι Κέρκυρας

Spicy Shrimp & Vongole | Καυτερές Γαρίδες & Αχιβάδες

with chili oil, cherry tomatoes & Feta cheese

με λάδι chili, ντοματίνια και φέτα

Moussaka Croquettes | Κροκέτες μουςακά

Crispy Croquettes with beef ragù, green apple, tomato paste & Metsovone cheese flakes

τραγανές κροκέτες με μοσχάρι ραγού, πράσινο μήλο, πελτέ τομάτας και νιφάδες τυριού Μετσοβόνη

Octopus | Χταπόδι

with vanilla honey, Vinsanto wine & crispy potato chips

με μέλι, κρασί Vinsanto και chips πατάτας

Meatballs | Κεφτεδάκια

beef and lamb mince, potato foam, cherry tomato confit & parsley oil

με κιμά μοσχαριού & αρνιού, αφρό πατάτας, ντοματίνια κονφί και λάδι μαϊντανού

Calamari | Καλαμάρι

Fried, with spicy jalapeño mayo & lemon zest

Τηγανητό, με καυτερή μαγιονέζα jalapeño & ξύσμα λεμονιού

SALADS & VEGETABLES | ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Greek Salad | Ελληνική Σαλάτα

red and yellow cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion, Kalamata olives, sea fennel, capers, barrel-aged Feta cheese, oregano, rusks & olive oil

με κόκκινα & κίτρινα ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας, κρίταμος, κάπαρη, βαρελίσια φέτα, ρίγανη, παξιμάδια και ελαιόλαδο

Summer Garden | Καλοκαιρινός κήπος

tender lettuce hearts, tomatoes, cucumber, arugula, Kalamata olives, pickled peppers, radish, dill, spring onion & capers

τρυφερές καρδιές μαρουλιού, τομάτα, αγγούρι, ρόκα, ελιές Καλαμών, πιπεριά τουρσί, ραπανάκια, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι & κάπαρη

Callao Spinach Salad | Σαλάτα Callao

with baby spinach, rocket salad, raisins, sweet & sour pear, Manouri white Greek cheese, sun dried tomatoes, sauce balsamic ginger & sesame oil

με σπανάκι baby, φύλλα ρόκας, σταφίδες, γλυκόξινο αχλάδι, μανούρι, λιαστή τομάτα, sauce balsamic ginger & sesame oil

Zucchini tagliatelle | Ταλιατέλες κολοκυθιού

with peach, fennel, goat's cheese, mint & almond flake

με ροδάκινο, φινόκιο, κατσικίσιο τυρί, μέντα & φιλέ αμυγδάλου

Beluga Lentils | Φακές Beluga

with marinated tuna, orange fillet, sun-dried tomatoes, parsley, leek & balsamic dressing

με μαριναρισμένο τόνο, φιλέτο πορτοκαλιού, λιαστή τομάτα, μαϊντανό, πράσο και dressing βαλσάμικου

PASTA & RISOTTO | ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΑ

gluten free pasta available upon request
ζυμαρικά χωρίς γλουτένη διαθέσιμα κατόπιν αιτήματος

Langoustine Orzo | Κριθαρότο Καραβίδας

with confit cherry tomatoes

με καραμελωμένα τοματίνια

Alle Vongole

linguine with vongole veraci, olive oil, garlic,
red chili & parsley

λινγκουίνι με vongole veraci, ελαιόλαδο, σκόρδο,
κόκκινο chili & μαϊντανό

Sea Urchin Pasta | Αχινομακαρονάδα

linguine with sea urchin, parsley, smoked garlic,
olive oil & pink pepper

λινγκουίνι με αχινό, μαϊντανό, καπνιστό σκόρδο,
ελαιόλαδο & ροζ πιπέρι

Spaghetti Pomodoro

with tomato sauce, basil, xinomyzithra cheese
and cherry tomatoes

με σάλτσα τομάτας, βασιλικό, ξινομυζήθρα και τοματίνια

Pappardelle al Tartufo

pasta with a variety of mushrooms, olive oil, crème fraîche,
and summer truffle

παπαρδέλες με ποικιλίαμανιταριών
και σάλτσα τρούφας Tartufata

Ριζότο Γαρίδας | Squash Prawn Risotto

mascarpone, ginger & pumpkin

με mascarpone, πιπερόριζα & γλυκιά κολοκύθα

Bouillabaisse Risotto | Ριζότο Bouillabaisse

with shrimps, crayfish, mussels, scallops, cockles & rockfish broth

με γαρίδες, καραβίδες, μύδια, κυδώνια και ζωμό από πετρόψαρα

FROM THE SEA | ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

Grouper fricassée | Σφυρίδα φρικασέ

fish fillet with spinach, romaine hearts, celeriac, zucchini, baby carrot,
fennel & egg-lemon sauce foam

φιλέτο σφυρίδας με σπανάκι, καρδιές μαρουλιού, σελινόριζα, κολοκύθι, baby καρότο,
φινόκιο & αφρό αυγολέμονου

Sea Bass | Λαβράκι

Sea bass fillet with crispy skin in lemon, with steamed vegetables
and lemon sauce with basil, dill & parsley

Φιλέτο λαβράκι με λαχανικά ατμού, σταμναγκάθι και citronell βασιλικού

Grilled Calamari | Καλαμάρι Σχάρας

with pea purée and olive oil & lemon dressing

με πουρέ αρακά & σάλτσα λαδολέμονο

Jumbo Shrimps | Γαρίδες Jumbo

grilled shrimps, served with sauce tartar & lemon - olive oil sauce

ψητές γαρίδες, με sauce tartar & λαδολέμονο

Fresh Fish (per kilo) | Φρέσκο ψάρι (τιμή κιλού)

Premium Fresh Fish (per kilo) | Premium φρέσκο ψάρι (τιμή κιλού)

Lobster (per kilo) | Αστακός (τιμή κιλού)

grilled or boiled

served with olive oil and lemon dressing and silky sauce with garlic & butter sauce

ψητός ή βραστός

σερβίρεται με λαδολέμονο και απαλή σως με σκόρδο & βούτυρο

*

with orzotto or pasta

μαγειρεμένος σε κριθαρότο ή ασταμακομακαρονάδα

FISH BUTCHERY

a tale that begins in the depths of the sea
μια ιστορία που ξεκινάει από τα βάθη της θάλασσας

Pick your fresh fish (2 kilos +) and indulge in a unique culinary experience!
Διαλέξτε το φρέσκο ψάρι σας (2 κιλών +) και αφεθείτε σε μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία!

We start with... | Ξεκινάμε με...

Kakavia fish soup & vegetable tartare | Κακαβιά & tartare λαχανικών

with toasted bread

μαζί με φρυγανισμένο ψωμί

Continuing with... | Συνεχίζουμε με...

fish collars | παιδάκια ψαριού

with grilled vegetables & ponzu sauce

με ψητά λαχανικά & ponzu sauce με ελαιόλαδο και θυμάρι

We reach the most tender part... | Περνάμε στο πιο τρυφερό σημείο...

fish fillet fricassée style | φιλέτο ψαριού φρικασέ

with spinach, romaine hearts, celeriac, zucchini, baby carrot, fennel & egg-lemon sauce foam

με σπανάκι, καρδιές μαρουλιού, σελινόριζα, κολοκύθι, baby καρότο, φινόκιο & αφρό αυγολέμονου

As closure, we serve... | Κλείνουμε με...

barbecued fish tail | ουρά ψαριού στα κάρβουνα

with potato purée, seasonal greens, boiled vegetables and lime & lemon dressing

με πουρέ πατάτας, χόρτα εποχής, βραστά λαχανικά και dressing με λεμόνι & lime

per kilo | τιμή κιλού

DEDICATED TO MEAT LOVERS | ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ ΑΓΑΠΟΥΝ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

Κοτόπουλο Ταλιάτα | Chicken Tagliata

Half chicken tagliata (breast and thighs)
marinated with rosemary and thyme, spicy pepper glaze
served with sweet potatoes purée

Ταλιάτα από στήθος & μπούτι κοτόπουλο
μαριναρισμένο με δενδρολίβανο και θυμάρι, γλάσο πικάντικης πιπεριάς
και πουρέ γλυκοπατάτας

Lamp Shank | Κότσι Αρνιού

slow-cooked with beer
served with mashed potatoes with truffle oil & grilled vegetables

σιγομαγειρεμένο σε μπύρα, με λαχανικά σχάρας
και πουρέ πατάτας με τρούφα

F flank Steak

marinated with rosemary & thyme served with warm potato salad
and sauce Bearnaise

μαριναρισμένο με δενδρολίβανο και θυμάρι, με ζεστή πατατοσαλάτα
και sauce Bearnaise

Pork neck | Χοιρινός λαιμός

slow cooked pork neck with confit, celeriac puree
and Grapefruit Hollandaise

σιγομαγειρεμένος χοιρινός λαιμός με confit, πουρέ σελινόριζας
και Grapefruit Hollandaise

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Magic Muffin

chocolate orange soufflé & dark chocolate ice cream
σουφλέ σοκολάτας πορτοκαλιού και παγωτό πικρής κουβερτούρας

Chocolate mocha tart

waffle biscuit, hazelnut praline and milk chocolate cream
with espresso flavored vanilla ice cream
μπισκότο βάφλας, πραλίνα φουντουκιού και κρέμα σοκολάτας γάλακτος,
cafe espresso και παγωτό βανίλια

Abbraccio di Venere

mascarpone cream cheese with Marsala sweet wine,
dark chocolate drops and marinated strawberries with balsamic vinegar
κρέμα μασκαρπόνε με κρασί μαρσάλα, δάκρυα κουβερτούρας
και φράουλες με balsamico

Caramelized sweet brioche | Καραμελωμένο Τσουρέκι

with halva ice cream & sauce anglaise
με παγωτό χαλβά και sauce anglaise

Daily selection of ice cream & sorbets | Παγωτά και sorbet | (per scoop)

Seasonal sliced fruits | Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής

& Grand Marnier sauce

Bread & dip: 3.00 € per person extra charge. | Above prices include all legal taxes (MT,VAT)
We kindly ask the guests with allergies to contact the staff before the consumption of any food provided
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