

BREAD & DIP

Variety of bread & pittas, Marinated Olives, EVOO

Ποικιλία από φωμάκι & πιτάκια, μαριναριμένες ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

MEDITERRANEAN SPREADS | ΑΛΟΙΦΕΣ

Truffle Tarama | Ταρामοσαλάτα με τρούφα

White roe cream, summer truffle, lemon pearls & dill oil

Κρέμα λευκού ταραμά, καλοκαιρινή στούφα, πέρλες λεμονιού & λάδι άνηθου



Mediterranean Hummus

Chickpea paste, tahini, black garlic crumble and cumin

Κρέμα ρεβιθιού, ταχίι, ψημένο σκόρδο και κύμινο



Tzatziki | Τζατζίκι

Greek yoghurt, cucumber, garlic and dill

Στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο & άνηθος



To add more pleasure to every bite | Για περισσότερη απόλαυση

order pita bread with olive oil & oregano

συνοδεύστε με πιτάκια, ελαιόλαδο & ρίγανη

RAW BAR

Ceviche Classico

Catch of the day, sweet potato, leche de Tigre, corn nuts, Aji Amarillo pepper & fresh cilantro

Ψάρι ημέρας, γλυκοπατάτα, γάλα τίγρης, στραγάλια καλαμποκιού, πιπεριά Aji Amarillo και φρέσκος κόλιανδρος



Tuna Tataki | Tataki Τόνου

Marinated in truffle oil, chili, sesame seeds, wasabi sauce with yoghurt & wakame seaweed

Μαριναρισμένο σε λάδι καλοκαιρινής τρούφας, πιπεριά chili, σουσάμι, wasabi sauce με γιαούρτι & σαλάτα από φύκια wakame



Mediterranean Sea Bream Tartar | Ταρτάρ Μεσογειακής Τσιπούρας

Marinated with ginger, fresh spring onion, lime & yuzu ponzu

Ταρτάρ τσιπούρας μαριναρισμένης με τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι, lime & yuzu ponzu



Shrimp Carpaccio

Shrimp Carpaccio with Peruvian mango chutney, avocado & passion fruit dressing

Carpaccio γαρίδας με Περουβιανή chutney mango, αβοκάντο & passion fruit dressing



Beef Carpaccio

Thinly sliced veal, truffle mayo, wild rocket, Parmesan flakes, shallots & potato chips

Λεπτοκομμένες φέτες μοσχαριού, μαγιονέζα τρούφας, άγρια ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας, εσαλότ & chips πατάτας

Fin de Claire Tristant

minimum order of 4 pcs

Mignonette sauce, lime, tabasco & wakame salad

Mignonette sauce, lime, tabasco & σαλάτα από φύκια wakame

MEZE

Charcoalled Spinach Pie | Σπανακόπιτα

With traditional phyllo "gioufka", barrel-aged feta cheese & Greek yoghurt
Στα κάρβουνα με φύλλο γιουφκά, βαρελίσια φέτα & στραγγιστό γιαούρτι



Moussaka Croquettes | Κροκέτες μουσακά

Crispy Croquettes with beef ragù, green apple, eggplant,
Florina pepper cream & Metsovoone cheese flakes
Τραγανές κροκέτες με μοσχάρι ραγού, πράσινο μήλο, μελιτζάνα,
κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης & τυρί Μετσοβόνη

Melitzanosalata | Μελιτζανοσαλάτα

Smoked eggplant, Florina pepper,
Greek yoghurt & pomegranate pearls
Καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης,
στραγγιστό γιαούρτι & πέρλες ροδιού



Camarones Tacos | Τάκος γαρίδας

Flour tortillas with grilled shrimps, guacamole,
pico de gallo, iceberg, lime & coriander
Αλευρίσιες πίτες με ψητές γαρίδες, guacamole,
pico de gallo, iceberg, lime & κόλιανδρο



Calamari | Καλαμάρι

Fried with spicy jalapeño mayo, nori seaweed & fleur de Sel
Τηγανητό με καυτερή μαγιονέζα jalapeño, φύκια nori & fleur de Sel



Octopus | Χταπόδι

Sun-dried on the charcoals with honey-baked chickpeas & herbs
Λιαστό στη σχάρα με μελωμένη ρεβυθάδα & μυρωδικά



LEAFS & VEGETABLES | ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Callao Greek Salad | Ελληνική Σαλάτα

Red & yellow cherry tomatoes, cucumber, pepper, onion, Kalamata olives, samphire, capers, barrel-aged Feta cheese, oregano, EVOO & honey-thyme crumble

Με κόκκινα & κίτρινα ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας, κρίταμο, κάπαρη, βαρελίσια φέτα, ρίγανη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και crumble από μέλι & θυμάρι



Shrimp & Avocado | Γαρίδες και Αβοκάντο

Grilled shrimps with lettuce hearts, avocado, carob rusks and mango cider dressing

Γαρίδες ψητές με καρδιές μαρουλιού, αβοκάντο, παξιμαδάκια χαρουπιού και mango cider dressing



Quinoa | Κινόα

Tricolor quinoa, avocado, white & black chickpeas, baby spinach, chives, dill, EVOO & lemon blossom

Τρίχρωμη quinoa, αβοκάντο, άσπρα & μαύρα ρεβίθια, σπανάκι baby, σχιονόπρασο, άνηθος, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ανθός λεμονιού



Mango & Chicken

Mixed green salad, mango, grilled chicken, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese flakes & mango vinaigrette

Πράσινη σαλάτα, μάνγκο, στήθος κοτόπουλου, ντοματίνια, croutons, νυφάδες παρμεζάνας & vinaigrette μάνγκο

PASTA & RISOTTO | ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΑ

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

Jumbo Shrimps Giouvetsi | Γαρίδες Jumbo Γιουβέτσι

for 2 persons | για 2 άτομα

Orzo with caramelized cherry tomatoes & basil

Κριθαρώτο με καραμελωμένα τοματίνια & βασιλικό



Thalassa

Paccheri with catch of the day, fresh tomato sauce & roasted cherry tomatoes

Πάκερι με ψάρι ημέρας, φρέσκια σάλτσα τομάτας & ψητά ντοματίνια



Bottarga & Truffle

Linguine with crushed black pepper, grated bottarga, parmesan, truffle oil, & salmon roe

Λινγκουίνι με σπασμένο μαύροπιπέρι, τριμμένο αυγοτάραχο, παρμεζάνα, λάδι τρούφας & αυγά σολομού

Alle Cozze

Linguine with mussels, Malagouzia white wine, red chili, parsley, EVOO & lemon blossom

Λινγκουίνι με μύδια, Μαλαγουζιά, κόκκινο τσίλι, μαϊντανός, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ανθό λεμονιού



Alla Sorentina

Paccheri with cherry tomatoes, garlic, buffalo mozzarella, basil, EVOO & red chili

Πάκερι με ντοματίνια, σκόρδο, βουβαλίσια μοτσαρέλα, βασιλικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & κόκκινο chilli



JOSPER

Sea Bass | Λαβράκι

Fillet with steamed vegetables, coast chicory & basil citronette

Φιλέτο με λαχανικά ατμού, σταμναγκάθι & citronette βασιλικού



Stuffed Grilled Calamari | Γεμιστό Καλαμάρι Σχάρας

With spicy feta cheese, red pepper, parsley, lemon,

EVOO sauce & cauliflower couscous

Με πικάντικη φέτα, κόκκινη πιπεριά, μαιντανό,

λαδολέμονο & κους-κους κουνουπιδιού



Grilled Baby Chicken | Ελαιοπουλάκι στα κάρβουνα

Marinated with colliander, parsley, brown sugar & lime

served with baby baked potatoes, charred broccolini & green beans

Μαριναρισμένο με κόλιανδρο, μαϊντανό, καστανή ζάχαρη & lime,

σερβιρισμένο με οφτές πατάτες, καφαλισμένο μπρόκολο & φασολάκια



Greek Black Pork Tomahawk 650gr | Tomahawk Ελληνικού Μαύρου Χοίρου 650gr

With baked sweet-potato mash, charred vegetables & green pepper sauce

Με πουρέ γλυκοπατάτας, λαχανικά σχάρας & σάλτσα πράσινου πιπεριού



Souvlaki Rib Eye USA Creekstone Black Angus 300gr

Served with charred peppers, marinated onions,
baked baby potatoes, flatbread pitta & yoghurt sauce

Σερβίρεται με καφαλισμένες πιπεριές, μαριναρισμένο κρεμμύδι,

πατάτες οφτές, flatbread πίτα & σάλτσα γιαουρτιού



Oven-Baked Lamb "Kleftiko" | Αρνάκι «Κλέφτικο»

Slow cooked in parchment paper with garlic, herbs & lemon,

served with baked baby potatoes & charred green beans

Σιγομαγειρεμένο στη λαδόκολλα με σκόρδο, μυρωδικά & λεμόνι,

σερβίρεται με πατάτες οφτές & καφαλισμένα φασολάκια



Flank Steak USA Creekstone Black Angus 300gr

Marinated with rosemary & thyme served with baked baby potatoes,
charred peppers & mushrooms, sauce Béarnaise

Μαριναρισμένο με δενδρολίβανο & θυμάρι, σερβίρεται με πατάτες οφτές,

καφαλισμένες πιπεριές & μανιτάρια, sauce Béarnaise



CARVINGS

per kilo

Premium Fish | Φρεσκο Ψάρι

With charred vegetables, lemon & EVOO sauce

Με λαχανικά σχάρας & λαδολέμονο

Jumbo Shrimps | Γαρίδες Jumbo

With cauliflower couscous, tartar sauce and lemon & EVOO sauce

Με κους-κους κουνουπιδιού, σως ταρτάρ & λαδολέμονο



Fresh Lobster | Φρέσκος Αστακός

Grilled on the charcoals, boiled or with pasta (linguine, paccheri or orzo)

Στα κάρβουνα, βραστός, μακαρονάδα ή με κριθαράκι



Tomahawk USA Creekstone Black Angus

With charred vegetables, baked baby potatoes & sauce Béarnaise

Με καψαλισμένα λαχανικά, πατάτες οφτές & sauce Béarnaise

Sides | Συνοδευτικά

Fresh French Fries

Homemade & hand-cut



Parmezan cheese & truffle mayo



Mashed Sweet Potato | Πουρές γλυκοπατάτας

Vegetables on the charcoals | Καψαλισμένα λαχανικά

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Callao Muffin

chocolate orange soufflé & homemade vanilla ice cream
σουφλέ σοκολάτας πορτοκαλιού & χειροποίητο παγωτό βανίλιας

Aegina Pistaccio Baklava | Μπακλαβάς με φυστίκι Αιγίνης

Crunchy Baklava phyllo stuffed with homemade
vanilla ice cream, almonds & Aegina pistachio

Τραγανό φύλλο μπακλαβά,με χειροποίητο
παγωτό βανίλιας, αμύγδαλα & φυστίκι Αιγίνης



Mango Pavlova

With homemade vanilla ice cream,
coconut & rum foam and fresh mango

Με χειροποίητο παγωτό βανίλιας,
αφρό καρύδας με ρούμι & φρέσκο μάνγκο



Bougatsa Balloon | Μπαλόνη Μπουγάτσας

for 2 persons | για 2 άτομα

greek custard pie with phyllo, vanilla cream,
homemade pistaccio & cinnamon ice - cream

μπουγάτσα με κρέμα βανίλιας,
χειροποίητο παγωτό φυστίκι & κανέλα

Seasonal sliced fruits | Φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής

With Grand Marnier sauce

Daily selection of ice cream & sorbets | Παγωτά και sorbet

 Vegan  Vegetarian  Gluten Free  Lactose Free  Molluscs  Nuts  Sesame  Soy

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: Danai Tatiani Asoniti