

Kalami, 2024

“Fish and seafood of excellent quality, seasonal vegetables and selected Greek products form the basis of our dishes. Enjoy creative Greek cuisine from one of the most awarded chefs in Greece, renowned for his culinary skills and high standards.”

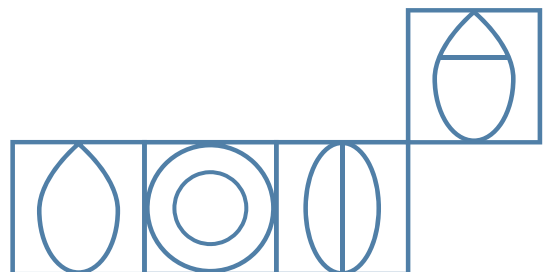
Lefteris Lazarou

CHEF LEFTERIS LAZAROU

Gluten Free



Dairy Free



ΦΡΕΣΚΟ ΨΩΜΙ / FRESH BREAD

Φρέσκο ψωμί, ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Fresh bread, olives, extra virgin olive oil

/ 5€

ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS

Ψαρόσουπα

πετρόψαρα Αιγαίου αρωματισμένη με σαφράν

Fish Soup

Aegean sea stone fish soup scented with saffron



/ 18€

Κρύα σούπα τομάτας

φράουλες, ταρτάρ καραβίδας, λάδι βασιλικού

Cold tomato soup

strawberries, crayfish tartar, basil oil



/ 19€



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική σαλάτα

τρίχρωμα τοματίνια, παξιμάδι χαρουπιού,
φύλλα κάπαρης, μους φέτας

Greek salad

three-colored cherry tomatoes,
carob rusks, caper leaves, feta mousse

/ 18€

Σαλάτα με τρίχρωμη κινόα

ψητές γαρίδες, πέρλες από μάνγκο,
μαγιονέζα τρούφα - εσπρέσσο, dressing δυόσμου

Three Colored Quinoa salad

grilled shrimp, mango pearls, truffle - espresso
mayonnaise, mint dressing



/ 20€

Πράσινη σαλάτα

κουμ κουάτ, σύκα, τοματίνια, ψητές αγκινάρες,
σκληρή γραβιέρα Κερκύρας

Green salad

kumquat, figs, cherry tomatoes, roasted artichokes,
hard Corfu graviera cheese



/ 18€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΜΕ ΨΑΡΙ / STARTERS WITH FISH

Ταραμοσαλάτα

μους λευκού ταραμά, λάδι άνηθου, λεμόνι

Taramosalata

white fish roe mousse, dill oil, lemon



/

8€

Χούμους

ρεβύθια, ταχίνι, χυμός λεμόνι

Hummus

chickpeas, tahini, lemon juice



/

7€

Καπνιστή πέστροφα

με μαντζουράνα

Smoked trout

marjoram



/

8€

Ψητή μελιτζάνα με φυστίκι Αιγίνης

χουρμάδες, γλυκιά μυζήθρα, καπνιστό χέλι

Roasted aubergine with pistachios

dates, sweet mizithra cheese, smoked eel

/

16€

Ποικιλία αλημυρών αλειμμάτων

μους λευκού ταραμά, καπνιστή πέστροφα

με μαντζουράνα, χούμους & μελιτζανοσαλάτα

Variety of savory spreads

white fish roe mousse, smoked trout

with marjoram, hummus & aubergine spread



/

22€

Στρείδια ωμά

Raw oysters



/

10€/piece

Καρπάτσιο χταπόδι

κρέμα καπνιστής φάβας, τσάτνεϊ κάπαρης,

λάδι θυμάρι, μπρινουάζ από πολύχρωμες πιπεριές,

ελιά, μαύρο σκόρδο

Octopus carpaccio

smoked fava bean cream, caper chutney, thyme oil,

multi colored pepper brunoise, olives, black garlic



/

20€

Καρπάτσιο λαβράκι

φιλέτα εσπεριδοειδών, σορμπέ αγγούρι

Sea bass carpaccio

citrus fillets, cucumber sorbet



/

18€

Παλαμίδα μαρινάτη

σάλτσα ανανά, πίκλες εσαλότ

Marinated bonito

pineapple sauce, shallot pickles



/

19€

Μαριναρισμένες γαρίδες κοιλάδας

φινόκιο, φράουλες, πόμελο & χαβιάρι Ossetra

Marinated red shrimp

fennel, strawberries, pomelo & Ossetra caviar



/ 25€

Καβούρι

κρέμα αβοκάντο, τζελ γυζυ & χαβιάρι Ossetra

Crabmeat

avocado cream, yuzu gel & Ossetra caviar



/ 25€

Τόνος με κρούστα από σουσάμι

σαλάτα με φύκια, σάλτσα σόγιας - λάιμ

Sesame crusted tuna

seaweed salad, soy - lime sauce

/ 20€

Καλαμάρι με pesto βασιλικού

φωλιά πατάτας, κονφί τομάτας, τζίντζερ, παρμεζάνα

Squid with basil pesto

crispy potato nest, tomato confit, ginger, parmesan cheese



/ 22€

Φιλέτα τσιπούρας

σε λεπτές φέτες ψωμιού με προζύμι, μους καπνιστής μελιτζάνας, πουρέ αρακά, μαρμελάδα τομάτα, καρότο

Silver sea bream fillet

on thin slices of sourdough bread, smoked aubergine mousse, pea purée, tomato jam, carrot

/ 22€

Γαρίδες κρασάτες

εστραγκόν, ψητά τοματίνια

Shrimp in wine

tarragon, roasted cherry tomatoes



/ 22€



Μύδια αχνιστά

γλυκό Σαμιώτικο λευκό κρασί, μάραθο, κουμ κουάτ

Steamed mussels

sweet Samos white wine, fennel, kumquat



/ 18€

Καλαμάρι ψητό

λαγόχορτο, μπροκολίνια, ζελεδάκια ούζου

Grilled squid

salsify, broccolini, ouzo jellies



/ 24€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ / STARTERS WITH MEAT

Ταρτάρ μοσχάρι

αυγό, πέρλες βαλσάμικου

Veal tartare

egg, balsamic pearls



/ 22€

Καρπάτσιο μοσχάρι με λάδι τρούφας

πίκλα μουστάρδας, φλοίδες παρμεζάνας

Veal carpaccio with truffle oil

pickled mustard seeds, parmesan flakes



/ 20€

Τacos με μοσχάρι

αβοκάντο, ψητό καλαμπόκι, φρέσκο κρεμμύδι,

κόλιανδρο, μαγιονέζα με λάιμ

F flank steak tacos

avocado, grilled corn, spring onion,

coriander, lime mayonnaise



/ 20€

PASTA & RISOTTO / ΨΑΡΙ, FISH

Ριζότο με σουπιά και το μελάνι της

Cuttlefish risotto in its ink

/ 27€

Ριζότο με καραβίδες & τρούφα

Crayfish truffle risotto



/ 30€

Κριθαρότο με γαρίδες

μπούκοβο, γλυκό λευκό κρασί

Shrimp Orzotto

red pepper flakes, sweet white wine

/ 26€

Ροφομακαρονάδα

κιμά γαρίδας, τοματίνια φούρνου, φρέσκα βότανα

Grouper Linguine

minced shrimp, baked cherry tomatoes, fresh herbs

/ 32€

PASTA & RISOTTO / ΚΡΕΑΣ, MEAT

Ριζότο με μοσχαρίσια μάγουλα & σαφράν

Risotto with veal cheeks and saffron



/ 35€

Κερκυραϊκή παστιτσάδα με μοσχαρίσια ελιά

Corfiot Pastitsada pasta

braised beef, tomato sauce

/ 33€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΨΑΡΙ / MAIN DISHES WITH FISH

Φιλέτο σκορπίνας μπουρδέτο

σε πικάντικη κόκκινη σάλτσα τομάτας

Scorpion fish fillet "Bourdeto"

a traditional Corfiot recipe with spicy tomato sauce

/ 36€

Φιλεταρισμένη φέτα ψάρι ημέρας

κρέμα καπνιστής πανσέτας, τάρτα πατάτας & τσιμιτσούρι

Fish fillet (catch of the day)

smoked pancetta cream, potato tart & chimichurri

/ 36€

Φιλεταρισμένη φέτα ψάρι ημέρας

με υφές απο παστινάκι & κρέμα λεμόνι

Fish fillet (catch of the day)

with parsnip textures & lemon cream



/ 36€

Φιλεταρισμένη φέτα ψάρι ημέρας

χόρτα εποχής σωτέ, φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα μάραθου

Fish fillet (catch of the day)

sauteed seasonal greens, fresh herbs, fennel sauce



/ 36€

Ψάρια Ψητά ημέρας

με ψητά λαχανικά ή χόρτα εποχής

Grilled fish (catch of the day)

with grilled vegetables or seasonal greens



/ 100€/kg

Αστακός

στη σχάρα με ψητά λαχανικά ή με ζυμαρικά ή κριθαρότο

Lobster

grilled with grilled vegetables or pasta or orzotto



/ 170€/kg



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ / MAIN DISHES WITH MEAT

Κερκυραϊκό σοφρίτο

μοσχαρίσιο φιλέτο μαγειρεμένο σε λευκό κρασί,
ψητό σκόρδο, μυρωδικά, καπνιστό πουρέ πατάτας

Traditional Corfiot Sofrito

veal fillet cooked in white wine sauce, roasted garlic,
herbs, smoked potato purée



/ 36€

Αρνί χεράκι σιγομαγειρεμένο

κουσ κουσ, παντζάρι, καπνιστή μελιτζάνα

Slow cooked lamb

couscous, beetroot, smoked aubergine

/ 36€

Μοσχαρίσια ταλιάτα

γλασαρισμένα λαχανικά, σάλτσα κρασιού

Veal tagliata

glazed vegetables, wine sauce



/ 36€

VEGETARIAN MENU

Κρύα σούπα τομάτας

φράουλες, λάδι βασιλικού

Cold tomato soup

strawberries, basil oil



/ 16€

Κινόα τρίχρωμη

πέρλες από μάνγκο, μαγιονέζα τρούφα - εσπρέσσο,
dressing δυόσμου

Three-colored quinoa salad

with mango pearls, truffle - espresso mayonnaise,
mint dressing



/ 17€

Ψητό κουνουπίδι

κρέμα από τυρί Μετσόβου, πουρέ μπρόκολου & κάσιους

Cauliflower steak

metsovone cheese cream, broccoli & cashew puree

/ 18€

Ριζότο με μανιτάρια

μαύρη τρούφα, ψητές αγκινάρες

Mushroom Risotto

black truffle, roasted artichokes

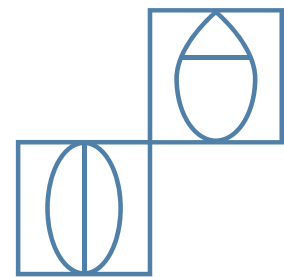


/ 20€

Λιγκουίνι με ψητά τοματίνια

Linguine, roasted cherry tomatoes, herbs

/ 16€



*Για πιθανά αλλεργιογόνα παρακαλώ να απευθύνεστε στον σερβιτόρο σας.
For potential allergies kindly inform the staff.*

*Το λάδι που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Extra virgin olive oil is used in all our menu dishes.*

*Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό.
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment is not received.*

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.
Vat is included in the prices.*

Υγειονομικός Υπεύθυνος
Hygiene Manager
Marios Mesimeris