

Kalami, 2026

“ 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

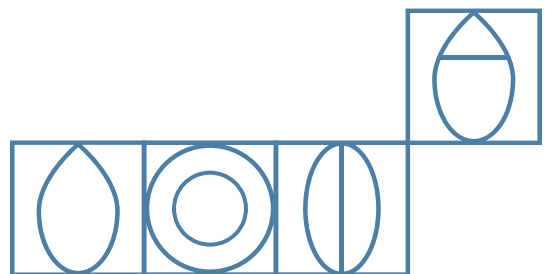
Gluten Free



Dairy Free



Vegetarian



## ΦΡΕΣΚΟ ΨΩΜΙ | FRESH BREAD

Φρέσκο ψωμί ημέρας, ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
Freshly baked bread of the day, olives, extra virgin olive oil

/ 5€

## ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS

### Ψαρόσουπα

πετρόψαρα Ιονίου, διακριτικά αρωματισμένη με σαφράν

### Ionian sea stone fish soup

delicately scented with saffron



/ 22€

### Σούπα σπαράγγι βελουτέ

αυγοτάραχο, καραμελωμένο φασκόμηλο

### Cold asparagus soup velouté

bottarga, caramelized sage



/ 22€



## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

### Βιολογικά από τον κήπο μας | bio from our garden

#### Ελληνική σαλάτα

τοματίνια, κρίταμος, τραγανό χαρουποπαξίμαδο, απαλή μους  
φέτας

#### Greek salad

cherry tomatoes, rock samphire, crispy carob rusk, smooth  
mousse feta cheese



/ 22€

#### Σαλάτα με τρίχρωμη κινόα

τόνος τατάκι, φύκια, ξινόμηλο, αγγούρι, καψαλισμένο αβοκάντο,  
σάλτσα σόγιας

#### Three colored quinoa salad

tuna tataki, seaweed, sour apple, cucumber, roasted avocado,  
soya sauce

/ 23€

#### Πράσινη σαλάτα

σύκα, καρύδια πεκάν, καπνιστό χοιρινό φιλέτο “Νούμπουλο”,  
θιαστή τομάτα, βινεγκρέτ χαρουπόμελου, κασικίσιο τυρί

#### Green salad

Green salad, figs, Pecan nuts, smoked pork loin “Numbulo”,  
sun-dried tomato, carob honey vinaigrette, goat cheese

/ 21€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΜΕ ΨΑΡΙ | STARTERS WITH FISH

### Ταραμοσαλάτα

βεηλούδινη μους λευκού ταραμά, αρωματικό λάδι άνηθου, λεμόνι

### Taramosalata

white fish roe silky mousse, aromatic dill oil, lemon

 / 12€

### Χούμους από ρεβίθια

ταχίνι, φρέσκος χυμός λεμονιού

### Chickpea hummus

tahini, fresh lemon juice

   / 10€

### Μους καπνιστής πέστροφας

αρωματισμένη με φρέσκια μαντζουράνα

### Smoked trout mousse

delicately scented with fresh marjoram

 / 12€

### Μελιτζανοσαλάτα

με φρέσκα μυρωδικά

### Eggplant salad

with fresh herbs

   / 10€

### Ποικιλία αημυρών αλειμμάτων

μους λευκού ταραμά, χούμους, μους καπνιστής πέστροφας, μελιτζανοσαλάτα

### Variety of savory spreads

white fish roe mousse, hummus, smoked trout mousse, eggplant salad

/ 25€

### Φρέσκα στρείδια

κρέμα από καπνιστά μύδια, ακτινίδιο

### Raw oysters

smoked mussel cream, kiwi

 / 12€ / piece

### Καρπάτσιο λαβράκι

περγαμόντο, μοσχολέμονο, κουμκουάτ, πιπεριά Φλωρίνης

### Sea bass carpaccio

bergamot, lime, kumquat, red Florina pepper

  / 22€

### Σεβίτσε γαρίδας κοιλάδος

σαγκουίνι, ρόδι, γάλα τίγρη, πιπερόριζα

### Red shrimp ceviche

blood orange, pomegranate, leche de tigre, aromatic ginger

/ 25€

**Καρπάσιο αστακού**

τζελ βασιλικού, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, ανθό αλατιού, χαβιάρι Ossetra

**Lobster carpaccio**

verbena gel, citrus vinaigrette, fleur de sel, Ossetra caviar


 / 50€
**Μπλε καβούρι**

πιπερόριζα, πίκλα καρότο, κρέμα τυρί, τραγανό μπισκότο από σουσάμι-μάραθο, χαβιάρι Ossetra

**Blue crab**

ginger, carrot pickle, creamy cheese, crispy sesame-fennel biscuit, Ossetra caviar

/ 25€

**Καλαμάρι με pesto βασιλικού**

τραγανή φωλιά πατάτας, κονφί τομάτας, πιπερόριζα, αφρό παρμεζάνας

**Squid with basil pesto**

crispy potato nest, tomato confit, ginger, parmesan cheese foam

 / 23€
**Φιλέτα τσιπούρας**

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

**Silver sea bream fillets**

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

/ 23€

**Χτένια σοτέ**

κρούστα πεκάν, αχλάδι, πόμελο, τοπιναμπούρ, αρμπαρόριζα

**Sautéed scallops**

pecan crust, pear, pomelo, topinambur, fragrant geranium

/ 25€

**Ψητό καλαμάρι**

χόρτα εποχής, γουακαμόλε, σάλτσα από το μελάνι του

**Grilled squid**

seasonal greens, guacamole, sauce in its ink

 / 25€
**Χταπόδι ψητό**

ρεβυθοσαλάτα, φάβα, πιπεριά Φλωρίνης, κύμινο

**Grilled octopus**

chickpea salad, yellow pea purée, red Florina pepper, cumin


 / 25€


## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ | STARTERS WITH MEAT

### Καρπάτσιο μοσχάρι

καψαλισμένα πράσα, άγρια μανιτάρια σοτέ,  
πικλές σιναπόσπορου, βινεγκρέτ τρούφας

### Veal carpaccio

roasted leeks, sautéed wild mushrooms,  
seed pickles, truffle vinaigrette

  / 23€

### Tacos

μοσχάρι Flank Steak Bl.Angus, αβοκάντο, καλαμπόκι,  
φρέσκο κρεμμύδι, κόλιανδρος, μαγιονέζα λάιμ

### Tacos

beef Flank Steak Bl.Angus, avocado, corn, spring onion,  
coriander, lime mayonnaise

/ 25€

## ΠΙΑΤΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ | VEGETARIAN MENU

### Κρύα σούπα σπαράγγι

καραμελωμένο φασκόμηλο

### Cold asparagus soup

caramelized sage

 / 18€

### Ρεβυθοσαλάτα

φάβα, πιπεριά Φλωρίνης, κύμινο

### Chickpea salad

yellow pea purée, red Florina pepper, cumin

 / 19€

### Κινόα τρίχρωμη σαλάτα

φύκια, ξινόμηλο, αγγούρι, καψαλισμένο αβοκάντο,  
σάλτσα σόγιας

### Three colored quinoa salad

seaweed, sour apple, cucumber, roasted avocado, soya sauce

/ 20€

### Χόρτα εποχής σοτέ

ψητά παντζάρια, ξύδι alba rossa, λάδι ελιάς

### Sautéed seasonal greens

roasted beets, alba rossa vinegar, virgin olive oil

  / 20€

### Ψητά λαχανικά εποχής

βινεγκρέτ μυρωδικών

### Roasted seasonal vegetables

herb vinaigrette

  / 20€

### Ριζότο “Γεμιστά”

κολοκύθι, πιπεριές, τοματίνια κονφί, φέτα, μυρωδικά

### Risotto “Gemista”

zucchini, peppers, cherry tomato confit, feta cheese, herbs

 / 25€

### Ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών

παλαιωμένη παρμεζάνα, μαύρη τρούφα

### Wild mushroom risotto

aged parmesan, black truffle

 / 28€

### Λιγκουίни

φρέσκια τομάτα, βασιλικό

### Linguine pasta

fresh tomato, basil

 / 20€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ MAIN DISHES WITH SEAFOOD

αλιεύματα ημέρας από το καΐκι μας | daily catch from our boat

### Κριθαρότο με γαρίδες

μπούκοβο, γλυκό λευκό κρασί

#### Shrimp orzotto

red pepper flakes, sweet white wine

/ 32€

### Ροφομακαρονάδα

κιμά γαρίδας, τοματίνια φούρνου, φρέσκα βότανα

#### Grouper pasta

minced shrimps, baked cherry tomatoes, fresh herbs

/ 35€

### Φιλέτο σκορπίνας “Μπουρδέτο”

ζυμαρικά Κοχύλι, Κερκυραϊκή σάλτσα αρωματισμένη

με σαφράν, βασιλικό

#### Scorpion fish fillet “Bourdeto”

pasta Conchiglie, Corfiot sauce saffron flavored, basil

/ 40€

### Φιλέτο τόνου σχάρας

ψητά λάχανα, νεροκάρδαμο, χαρουπόμελο, βοτανική σάλτσα

χλωροφύλλης

#### Grilled tuna fillet

roasted cabbage, watercress, carob honey, chlorophyll herbal sauce

/ 40€

### Φιλέτο ψάρι ημέρας

ψητά παντζάρια, αμπελοφάσουλα, σαλάτα κάπαρης

#### Fish fillet catch of the day

roasted beetroots, green beans, caper salad



/ 40€

### Φιλέτο ψάρι ημέρας

χόρτα εποχής, σάλτσα άγριας αγκινάρας, ψητό κολοκύθι, μάραθος

#### Fish fillet catch of the day

seasonal greens, wild artichoke sauce, roasted zucchini, fennel



/ 40€

## ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ | BY THE KILO

### Ψάρια ψητά

ψητά λαχανικά ή χόρτα εποχής

#### Grilled fish

grilled vegetables or seasonal greens



/ 120€/kg

### Ψητές μεγάλες γαρίδες

ψητά λαχανικά, σως λεμονιού

#### Grilled giant shrimps

grilled vegetables, lemon sauce



/ 120€/kg

### Αστακός σχάρας

ζυμαρικά ή κριθαρότο

#### Grilled lobster

pasta or orzotto

/ 170€/kg

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ | MAIN DISHES WITH MEAT

### Κερκυραϊκή παστιτσάδα

κιμάς κόκορα, ζυμαρικά Πάκερι, παραδοσιακή σάλτσα τομάτας, ανθότυρο

### Corfiot pastitsada

rooster minced meat, Paccheri pasta, traditional tomato sauce, anthytyro cheese

/ 38€

### Κερκυραϊκό σοφρίτο

μοσχαρίσιο μάγουλο, αφρός πατάτας, γκρεμολάτα σκόρδου, λάδι τρούφας, πούδρα μαϊντανού

### Corfiot soffrito

beef cheek, potato foam, garlic gremolata, truffle oil, parsley powder

/ 40€

### Αρνί σιγομαγειρεμένο

κουσ κουσ σε κρέμα παντζαριού, μους καπνιστής μελιτζάνας, λάδι τρούφας

### Lamb slow cooked

couscous in beetroot cream, smoked eggplant mousse, truffle oil

/ 40€

### Wagyu Striploin Japan A5 μοσχάρι

αφρό πατάτας, αρωματισμένη με μαύρη τρούφα, σάλτσα ponzu

### Wagyu Striploin Japan A5 beef

potato foam, aromatized black truffle, ponzu sauce

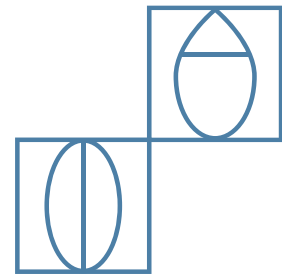


/ 800€/kg





ouadesign.gr



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

