



«Στο Nero Restaurant δημιουργούμε πιάτα Μεσογειακής κουζίνας, χρησιμοποιώντας τα πιο φρέσκα υλικά. Τα προϊόντα εποχής, οι σύγχρονες τεχνικές εκτέλεσης και η δημιουργικότητα του Σεφ μας, συμβάλλουν στη δημιουργία ενός Μενού που κερδίζει τις εντυπώσεις. Στο εστιατόριο μας επίσης θα βρείτε μία προσεκτικά επιλεγμένη λίστα κρασιών, που περιλαμβάνει ετικέτες μεγάλων και μικρών οινοποιείων της Ελλάδας.

Η μαγευτική θέα δημιουργεί την ιδανική ατμόσφαιρα για μία αξέχαστη γαστρονομική εμπειρία.

Καλή Απόλαυση!!

*Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ

Ορεκτικά

Καπνιστό καρπάτσιο φαγκρί με κρέμα από
αβοκάντο, φύκια Wakame και λαχανικά μαρινέ

19,00

Μανιτάρια του δάσους σερβίρονται σε κοκόντ
με τρούφα Ολύμπου και καπνιστό Μετσοβόνε

13,50

Ψητό τυρί Καμαμπέρ με σταφίδες, φιστίκια Αιγίνης,
σκόρδο, τραγανές μπρουσκέτες και τσάτνεϊ σύκο

15,00

Νιόκι Μουσακά με μους μελιτζάνας, ραγού κιμά
μαύρου χοίρου, τρουφάτη μπεσαμέλ και γραβιέρα

14,50

Σούπα βελουτέ κολοκύθας με γαρίδες, κάρυ, κάρδαμο,
τζίντζερ, αρωματισμένο γιαούρτι και τραγανά κρουτόν

12,00

Λουκάνικο μαύρου χοίρου με άρωμα τρούφας, σπανάκι,
σωτέ, γραβιέρα Κρήτης, μανιτάρια και αρωματικό γιαούρτι

14,00

Σαλάτες

Ρόκα-σπανάκι με ψητό μανούρι Τυρνάβου,
κράνμπερις, καρύδια και ντρέσινγκ φράουλας

14,50

Σαλάτα με τραγανά λαχανικά, αχλάδι, φουντούκια,
σταφίδες και ντρέσινγκ πορτοκαλιού με βαλσάμικο

13,00

Πράσινη σαλάτα με ψητό παντζάρι, σορμπέ γκρέιπφρουτ,
φύλλα ρόκας, ξινόμηλο, καρύδια και λευκό βαλσάμικο με μέλι

13,50

Σαλάτα άισμπεργκ με μαριναρισμένο κοτόπουλο, ντοματίνια,
μανιτάρια και ντρέσινγκ με σπιτική μαγιονέζα, ρόκα και βασιλικό

14,50

Νέα ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, παπαρδέλες αγγουριού,
πιπεριές, σαντιγί φέτας, χώμα ελιάς και κρητικό κρίθινο παξιμάδι

14,00

Φρέσκα Ζυμαρικά

Ροζ Ραβιόλι γεμιστό με λαχανικά
και ρεβίθι συνοδεία σάλτσα φέτας
17,00

Ταλιατέλες Casio e Pere με Πεκορίνο
Ρομάνο και χοντροσπασμένο πιπέρι
16,50

Σπαγγέτι γκρεμολάτα με λεμόνι,
σκόρδο, μαϊντανό, ντοματίνια και λάδι
15,50

Πράσινες ταλιατέλες με γαρίδες, χταπόδι,
ψητά ντοματίνια, αυγοτάραχο και σκόρδο
21,00

Μαύρο λιγκουίνι με καπνιστό σολομό, κρέμα
γάλακτος, Βότκα, κρόκο Κοζάνης και άνηθο
19,00

Γκαργκανέλι με φιλετάκια κοτόπουλο, απάκι,
μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα
17,00

Ριζότο & Κριθαρότο

Ριζότο με ραγού μανιταριών,
τσαντιλάκι Ολύμπου και λάδι τρούφας

17,00

Ριζότο Galinhada με κάρυ, γαρίδες,
κοτόπουλο, λαχανικά και πορτοκάλι

19,00

Κριθαρότο με μοσχαρίσια μάγουλα, τριμμένο
μανούρι, κρόκο Κοζάνης και μοσχαρίσιο ζου

21,00



Ψάρια

Φιλέτο λαβράκι με κρέμα από μωβ πατάτες, κονφί
παστινάκι, σπαραγγια βουτύρου και σως λεμονιού

27,50

Φιλέτο σολομού τυλιγμένο με προσούτο, φύκια Wakame,
πουρέ καρότο και σόγια σως με μέλι, τζίντζερ και σουσάμι

27,00

Φιλέτο μυλοκόπι σε κρούστα από ντάκο-αμύγδαλο, φρικασέ με
σπανάκι-πορτοκάλι, καμένο κουνουπίδι και κολοκυθάκια γλασέ

26,50

Κρέατα

Μπριζόλα μαύρου χοίρου Ολύμπου με καπνιστό πουρέ πατάτας, κρεμμυδάκι πέρλα, σπαράγγια και μοσχαρίσιο ζου
28,00

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής με δαμάσκηνα, μπέικον, μαυροδάφνη, πουρέ από κάστανο και ψητά καρότα
19,50

Μπούτι αρνάκι στη γάστρα με πορτοκάλι, σκόρδο, θυμάρι πατάτες baby και μανιτάρια γκραντινέ με τυρί Μετσόβου
26,00

Κοπές από Μοσχάρια

Tomahawk Steak
60,00

Black Angus Striploin
29,00

Black Angus Flap Steak
27,00

Black Angus Rib Eye Steak
35,00

Black Angus Tenderloin Steak
36,50

Ορεκτικά

"Fish" and Chips
με σάλτσα ταρτάρ

14,00

Μιλφέιγ από ψητά λαχανικά, πέστο
βασιλικού, μαρμελάδα ελιάς και καρύδια

13,00

Μανιτάρια του δάσους σερβίρονται σε κοκόντ με
τρούφα Ολύμπου, vegan τσένταρ και πέστο θυμάρι

13,50

Νέα ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, παπαρδέλες αγγουριού,
vegan φέτα, πιπεριές, χόμα ελιάς και κρίθινο παξιμάδι

14,00

Πράσινη σαλάτα με ψητό παντζάρι, ρόκα, ξινόμηλο,
σορμπέ γκρέιπφρουτ, καρύδια και λευκό βαλσάμικο με μέλι

13,50

Κυρίως Πιάτα

Ριζότο με ραγού μανιταριών, vegan
cheddar, λάδι τρούφας και λευκό κρασί

17,00

Σπαγγέτι γκρεμολάτα με λεμόνι,
σκόρδο, μαϊντανό, ντοματίνια και λάδι

15,50

Plant-based κεφτεδάκια με φρέσκια ντομάτα,
λαχανικά και ρύζι μπασμάτι με βασιλικό

18,00

Steak κουνουπίδι με καπνιστή πάπρικα, ρόκα,
ταρτάρ ντομάτα-αγγούρι, σησαμέλαιο και τσίλι

16,50

Plant based burger με άιςμπεργκ, onion rings, ψητή
ντομάτα, BBQ σως, συνοδεύεται με τραγανές πατάτες

13,00

Επιδόρπια

Σπιτικό Τιραμισού

11,00

Πανακότα Μοχίτο

με σάλτσα ανανά

9,50

Cheesecake με μαρμελάδα

ντομάτας και δυόσμο

10,50

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό

βανίλια και σάλτσα καραμέλας

12,00

Διπλή κρεμέ σοκολάτας με σάλτσα φρούτα του δάσους,
καραμελωμένα φουντούκια και μπισκούι κακάο (Vegan)

10,00

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι στα εδέσματα υπάρχει περίπτωση να εμπεριέχονται αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να περιέχουν: σιτηρά που περιέχουν γλουτένη, γάλα, αυγά, ψάρια οστρακόδερμα, αραχίδες, σόγια, καρπούς με κέλυφος, σέλινο, μουστάρδα, σπάρους σουσαμιού, διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις, καθώς επίσης και προϊόντα με βάση όλα τα παραπάνω. Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου. Σε περίπτωση έλλειψης φρέσκιας πρώτης ύλης στην αγορά, το εστιατόριο διατηρεί το δικαίωμα να χρησιμοποιεί φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.