



«Au restaurant Nero, nous créons des plats de cuisine méditerranéenne, en utilisant les ingrédients les plus frais. Les produits de saison, les techniques de préparation modernes et la créativité de notre Chef, contribuent à la création d'un menu formidable. Dans notre restaurant, vous trouverez également une carte des vins soigneusement sélectionnée, qui comprend une sélection de vins provenant de petits et grands établissements vinicoles de la Grèce.

La vue magnifique crée l'atmosphère idéale pour une expérience gastronomique inoubliable.

Bon appétit!

** Les prix de nos produits sont indiqués en Euros.*

**Les prix et l'horaire d'ouverture du restaurant peuvent changer sans préavis.*

Entrées

*Carpaccio de pagre fumé à la crème
d'avocat, algues Wakame et légumes marinés*

17,00

*Tataki de saumon grillé aux graines de sésame,
roquette, asperges, radis marinés et sauce Ponzu*

16,00

*Battuta de filet de bœuf mariné au citron vert,
noisettes, cornichons et crème de pecorino*

17,00

*Champignons sauvages servis dans une cocotte avec
de la truffe de l'Olympe et du fromage fumé de Metsovo*

12,00

*Spaghetti de calmar au pesto au basilic, gnocchi de
pommes de terre et apaki (filet de porc fumé) crétois croustillant*

14,00

*Saucisse de porc noir à la truffe, épinards sautés, gratin
(fromage à pâte dure) crétois, champignons et yaourt aromatisé*

13,00

Salades

*Cœurs de légumes aux crevettes, mangue, quinoa,
noisettes caramélisées, miel et vinaigre balsamique blanc*

13,00

*Salade d'épinards et tortilla croustillante, olives fumées,
tomates cerises, poivrons grillés et vinaigrette au fromage feta*

11,50

*Feuilles de valériane et roquette, manouri (fromage à pâte molle)
rôti, fraises, prosciutto d'Eurytanie, noix et vinaigrette à la menthe*

12,50

*Salade mélangée aux figues séchées, macadamia
caramélisée, pamplemousse, baguette et vinaigrette à la grenade*

12,00

*Salade de laitue Iceberg et poulet mariné, tomates cerises,
champignons et vinaigrette à la mayonnaise maison, roquette et basilic*

13,00

*Salade grecque nouvelle avec des tomates cerises, pappardelle de
concombre, poivrons, crème fouettée de feta, poudre d'olive et
paximadi (pain à l'orge biscotté) crétois*

12,00

Pâtes fraîches

Linguine noire au saumon fumé,
crème, vodka, safran et aneth

16,50

Tagliatelles vertes aux crevettes, poulpe,
tomates cerises rôties, boutargue et ail

17,50

Spaghetti aglio e olio e peperoncino avec
d'oignon frais, tomates cerises et poudre d'olives.

13,50

Tortelloni farci de manouri (fromage à pâte molle),
cèpes, estragon sur une crème de poivrons rouges fumés

15,50

Garganelli aux filets de poulet, apaki (filet de porc fumé),
champignons, crème et flocons de parmesan

16,00

Risotto & Risotto d'orge

Risotto aux champignons sautés,
parmesan et huile de truffe

15,00

Risotto Galinhada au curry,
crevettes, poulet, légumes et orange

17,50

Risotto d'orge avec de queue de homard, safran,
tomate, fenouil et ciboulette (pour 2 personnes)

82,00

Poissons

Filet de saumon et purée de brocoli, betterave
rôtie et sauce soja au miel et au gingembre

25,00

Filet de bar et épinards sautés, pomme de terre
au four, sauce bouillabaisse et poudre de persil

24,00

Filet d'ombrine et purée d'oignons caramélisés, carottes,
artichauts croustillants et sauce au citron et à l'aneth.

26,00

Viandes

*Filet de porc et crevettes, chocolat blanc,
sauce soja, gingembre et quinoa aux légumes*

21,50

*Filet de poulet et purée de pois, tomates cerises,
chips de patate douce et sauce au parmesan*

18,50

*Steak de porc noir de l'Olympe et purée de pommes
de terre fumées, asperges et sauce aux oignons rôtis*

26,00

*Côtelettes d'agneau glacées à une sauce au caramel
et à l'ail, crème d'aubergine, yaourt fumé, artichauts*

25,00

*Joues de bœuf braisées à une sauce de Xinomavro (variété de raisin),
purée de patates douces, oignons brûlés et chips d'aubergine*

24,00

*Burger de bœuf Black Angus sur pain noir au charbon végétal, avec de
mayonnaise à la truffe et pleurotes (accompagné de sauce au cheddar)*

19,50

Les Morceaux du Veau

Limousin Beef Fillet

35,50

Black Angus Rib Eye Steak

46,00

Black Angus Flap Steak Tagliata

38,00

Desserts

*Soufflé au chocolat avec de la glace
à la vanille et à la sauce au caramel*

11,00

Pana cotta Mojito à la sauce à l'ananas

8,00

*Barre avec d'une mousse au café espresso,
croustillant praliné et sauce au Baileys*

8,50

*Parfait glacé à la vanille fait maison avec
des pistaches caramélisées et sauce au café grec*

9,00