



nero

RESTAURANT

« Το Nero Restaurant είναι ένας μοναδικός γαστρονομικός προορισμός που συνδυάζει τη μαγεία της μεσογειακής κουζίνας με τη σύγχρονη δημιουργικότητα. Με έμφαση στα φρέσκα, αυθεντικά ελληνικά προϊόντα, ο Σεφ μας αναδεικνύει τις γεύσεις της Ελλάδας με μια σύγχρονη πινελιά.

Την ειδυλλιακή ατμόσφαιρα του εστιατορίου συμπληρώνει η μαγευτική θέα της θάλασσας και κάθε γεύμα στο Nero Restaurant γίνεται μια αξέχαστη εμπειρία. »

Καλή Απόλαυση!!

« Nero Restaurant is a unique culinary destination that blends the magic of Mediterranean cuisine with modern creativity. Emphasizing fresh, authentic Greek ingredients, our Chef elevates the flavors of Greece with a contemporary twist.

The restaurant's idyllic ambiance is complemented by a mesmerizing sea view, making every meal at Nero Restaurant an unforgettable experience. »

Enjoy!!

Ορεκτικά – Appetizers

Προζυμένιο ψωμί με
αρωματικό βούτυρο (κατ' άτομο)
*Sourdough bread with flavored
butter (per person)*
2,50

Παραδοσιακή ψαρόσουπα βελουτέ με κρόκο
Κοζάνης, δεντρολίβανο και κρουτόν χαρούπι
*Traditional fish velouté with Kozani saffron,
rosemary oil and crispy carob croutons*
13,00

Παριζιέν νιόκι με φρέσκο βασιλικό, Ανεβατό
Γρεβενών, φιστίκι Αιγίνης και ντοματίνια κονφι
*Parisian Gnocchi with basil, Anevato cheese,
Aegina pistachios and cherry tomatoes confit*
15,50

Μανιτάρια του δάσους με τρούφα Ολύμπου,
καπνιστό τυρί Μετσόβου και φρέσκο θυμάρι
*Forest mushrooms with Mt. Olympus truffles,
smoked Metsovone cheese and fresh thyme*
16,00

Καλαμάρι με λευκό ταραμά, πίκλα αγγούρι,
σπόρους σιτάρι, πανσέτα και σάλτσα αρακά
*Calamari with fish roe spread, pickled cucumber,
wheat seeds, pancetta and pea sauce*
18,00

Ταρτάρ λαβράκι με πράσινο μήλο, χαβιάρι,
ντρέσινγκ ρόκας-γυζυ και μους αβγοτάραχο
Sea bass tartare with green apple, caviar,
arugula-yuzu dressing, and bottarga mousse

21,00

Χταπόδι με γλάσο σόγιας-γυζυ, κρέμα μπρόκολο, baby
μπρόκολο, fish sause, λαρδί και σιφόν τσορίθο Δράμας
Octopus with soy-yuzu glaze, cream of broccoli, baby
broccoli, fish sauce, pork lard and a foam of Chorizo

23,00

Σαλάτες - Salads

Πράσινη σαλάτα με γαρίδες, φυστίκι Αιγίνης,
ντρέσινγκ φράουλας και μπισκότο ελιάς
Green salad with shrimp, Aegina pistachio
nuts, strawberry dressing, and olive biscuit

13,50

Πολύχρωμα παντζάρια με καπνιστό γιαούρτι,
τσορίθο Δράμας και dressing παλαιωμένο βαλσάμικο
Beetroot rainbow mix with smoked yogurt, Chorizo
from Drama and aged balsamic vinegar dressing

13,50

Φύλλα baby gem με κοτόπουλο σε κρούστα πάνκο,
προσούτο Ευρυτανίας, κρουτόν και dressing αντζούγιας
Baby gem lettuce with panko-crusted chicken fillets,
prosciutto from Evrytania, croutons and anchovy dressing

14,00

Βουβαλίσια μοτσαρέλα Κερκίνης με πολύχρωμα ντοματίνια
μαριναρισμένα με dressing ρόκας και μπισκότο από χαρούπι
Buffalo mozzarella from Kerkini lake with multicolored cherry
tomatoes marinated with arugula dressing and carob biscuit

14,00

Ζυμαρικά & Ριζότο – Pasta & Risotto

Λιγκουίνι με γαρίδες, ντοματίνια,
φρέσκο βασιλικό και μοσχολέμονο

*Linguine with shrimps, fresh basil
cherry tomatoes and lime*

22,00

Παπαρδέλες με μοσχαρίσια ουρά,
εσαλότ, καρότο και κατσικίσιο τυρί

*Pappardelle with braised oxtail,
shallots, carrot, and goat cheese*

19,00

Τραχανότο με σιγομαγειρεμένο μπούτι
κοτόπουλο και κρέμα Αρσενικό Νάξου
*Greek trahanoto (grain product) with
chicken thigh & Arseniko cheese cream*

18,50

Καπνιστό ριζότο με γλάσο από κυδώνια,
καπνιστό χέλι και υγρό ζελέ από λεμόνι

*Smoked risotto with quince glaze,
smoked eel, and lemon fluid gel*

18,50

Ριζότο με νερό ντομάτας, πέστο βασιλικού,
κρέμα από ντομάτα κονφί και τζελ λεμόνι
*Risotto with tomato water, homemade basil
pesto and cream of confit tomatoes*

15,50

Χειροποίητο Ραβιόλι μανιτάρι με γιαούρτι-λεμόνι,
σάλτσα μανιτάρι, φρέσκια τρούφα και παρμεζάνα
*Homemade mushroom ravioli with lemon-yogurt,
mushroom sauce, fresh truffles and parmesan*

18,00

Κρέας & Ψάρι – Meat & Fish

Φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με υφές από
σελινόριζα, τρούφα, πανσέτα και σάλτσα κατσιατόρε
*Free range chicken fillet with two types of celeriac,
fresh truffles, pancetta and Cacciatore sauce*
23,00

Black Angus rib eye με φοντάν πατάτες, τριλογία
μανιταριών και σως κρασί Πόρτο με μοσχαρίσιο ζου
*Black Angus rib eye with fondant potatoes, mushroom
trilogy and sauce made with Porto wine and beef au jus*
39,00

Pluma Iberico με κρέμα καρότο και πορτοκάλι, ψητά
καρότα, ποπ κόν κινόα και σάλτσα ζου με μουστάρδα
*Pluma Iberico with carrot and orange cream, roast
carrots, popped quinoa and au jus sauce with mustard*
31,00

Αρνίσια Πικάνια με γιαούρτι, κρεμμύδι γεμιστό με αρνί,
κρέμα μελιτζάνας, καπονάτα και σάλτσα ζου με κάρδαμο
*Lamb picanha with celeriac cream, lamb stuffed onion,
yogurt, caponata and au jus sauce with cardamom*
29,00

Φιλέτο λαβράκι με υφές baby κολοκυθάκι, καλαμάρι,
Thai basil dressing, ντοματίνια κονφί και Minestrone
*Sea bass fillet with baby zucchini, Thai basil dressing,
cherry tomatoes confit, calamari and Minestrone sauce*
27,00

Φιλέτο μπακαλιάρου με αφρό από καμένα κρεμμύδια, κρέμα
δαμάσκηνο, καραμελωμένο κρεμμύδι, lemongrass και τζίντζερ
*Cod fish fillet with charred onion foam, caramelized onions,
cream of plums, ginger and lemongrass*
28,00

Επιδόρπια - Desserts

Γκανάζ σοκολάτας, κρεμέ μάνγκο, υγρό ζελέ
μάνγκο, χώμα σοκολάτας και παγωτό πάσιον φρουτ
Chocolate ganache, mango cream, mango jelly,
chocolate powder and passion fruit ice cream

11,00

Μους μακεδονικού χαλβά με υγρό ζελέ ροδάκινο, ελιά
γλυκό, σάλτσα αλμυρής καραμέλας και ζελέ λεβάντας
Mousse of traditional "Halva" with salted caramel sauce,
sweet olives, peach fluid gel and lavender gel

12,00

Πανακότα καρύδας με κομποτέ ανανά,
κραμπλ βανίλιας και σορμπέ λάιμ
Coconut Panna Cotta with pineapple
compote, vanilla crumble and lime sorbet

10,00

Παγωτό (ανά μπάλα)
Ice Cream (per scoop)

3,00

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής
Freshly cut seasonal fruits

8,00

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, σπόρους σουσαμιού, διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις, καθώς επίσης και προϊόντα με βάση όλα τα παραπάνω. Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου. 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.

We would like to inform you that the food possibly contains allergenic substances such as: Cereals containing gluten, milk, egg, fish, shellfish, peanuts, soybeans, celery, mustard, sesame, seeds, sulphur dioxide, and sulphite and products based on all of the above. For more information contact the restaurant staff. The prices include service fees and all taxes. The hotel reserves the right to alter prices and operating hours of the restaurant without prior notice. The establishment is obligated to have a printed complaint form available near the exit, for the registration of any complaints.