



«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

Ψαρόσουπα βελουτέ με γαρίδες,
κρόκο Κοζάνης και σχοινόπρασο

14,00

Ψητό καπνιστό τυρί Μετσόβου με
ξηρούς καρπούς και τσάννι ακτινίδιο

14,50

Γαρίδες σεβίτσε με τζίντζερ, τσίλι,
κρέμα γλυκοπατάτα και κρεμμύδι πίκλα

18,00

Μοσχαρίσιο ταρτάρ με ραπανάκι,
κρέμα παρμεζάνα και ταρτάρ ντομάτας

19,00

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

15,00

Μπλε καβούρι σεβίτσε με αυγά χελιδονόψαρου,
ζελέ από νερό ντομάτας και ζωμό καβουριού

28,00

Καρπάτσιο χταπόδι με μαγιονέζα
ταραμά, κάπαρη και baby ρόκα
18,00

Καπνιστό καρπάτσιο φαγκρί με κρέμα από
αβοκάντο, φύκια Wakame και λαχανικά μαρινέ
21,00

Τατάκι σολομού τοσταρισμένο με σουσάμι, ρόκα,
σπαράγγια, ραπανάκια μαρινέ και σάλτσα Ponzu
22,00



Σαλάτες

Σαλάτα του Καίσαρα με φιλετάκια κοτόπουλο,
καλαμπόκι, ντοματίνια, μπέικον και κρουτόν
14,50

Σαλάτα Μεσκλάν με γαρίδες, μάνγκο, κινόα,
καραμελωμένα φουντούκια, μέλι και λευκό βαλσάμικο
15,50

Νέα ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, παπαρδέλες αγγούρι,
πιπεριές, σαντιγί φέτας, χώμα ελιάς και κριθίνο παξιμάδι
14,00

Ζυμαρικά & Ριζότο

Ροζ Ραβιόλι γεμιστό με λαχανικά
και ρεβίθι συνοδεύει σάλτσα φέτας

17,00

Ταλιατέλες με φρέσκιες γαρίδες,
σπανάκι baby και φρέσκια ντοματίνια

23,00

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

16,00

Σκιουφιχτά με φέτα, ντομάτα, ελιές,
φρέσκο κρεμμυδάκι και άρωμα θυμάρι

16,00

Ριγκατόνι με φιλετάκια κοτόπουλο, μπέικον
καπνιστό,μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας

17,50

Ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών
μπισκότο παρμεζάνας και λάδι τρούφας

18,00

Κρέατα

Black Angus Rib Eye Steak

39,00

Black Angus Tenderloin Steak

38,00

Φιλέτο κοτόπουλο με κινόα, ντοματίνια,
τραγανό καπνιστό μπέικον και σάλτσα Dijon

21,00

Καρέ αρνιού γαλλικής κοπής με πουρέ μελιτζάνας,
σάλτσα δενδρολίβανο με βαλσάμικο και πατάτες baby

32,00

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

28,00

Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα συνοδεύονται
με παπαρδέλες, μανιτάρια Ολύμπου και κρέμα φέτας

24,00

Ψάρια

Φιλέτο σολομού με μαύρο λινγκουίνι,
σάλτσα σαφράν, αυγοτάραχο και lime

27,00

Φιλέτο λαβράκι με κρέμα μωβ πατάτας,
baby λαχανικά και σάλτσα λεμονιού

28,00

Φιλέτο μυλοκόπι φρικασέ με σπανάκι,
lime, αχνιστά λαχανικά και σάλτσα μπισκ

26,50



Επιδόρπια

Κρεμ Μπρουλέ

10,00

Τάρτα Λεμονιού

11,00

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό
βανίλια και σάλτσα καραμέλας

12,00

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό λουκούμι
τριαντάφυλλο και σάλτσα εσπεριδοειδή

10,50

Ορεκτικά

"Fish" and Chips
με σάλτσα ταρτάρ

13,00

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

14,00

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

14,50

Σαλάτα Μεσκλάν με μάνγκο, κινόα,
καραμελωμένα φουντούκια, και λευκό βαλσάμικο

13,50

Νέα ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, παπαρδέλες αγγουριού,
vegan φέτα, πιπεριές, χώμα ελιάς και κριθίνο παξιμάδι

14,00

Κυρίως Πιάτα

Ριζότο με ραγούμανιταριών, vegan
cheddar, λάδι τρούφας και λευκό κρασί

18,00

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

16,00

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

14,00