



# 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 ελαιόλαδο (ανά άτομο)  
Sourdough bread with olive oil (per person)

2,00

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

14,00

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

17,00

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

15,00

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

16,00

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

19,00

Καπνιστό καρπάτσιο λαβράκι με ντρέσινγκ passion fruit, τσίλι,  
πίκλα κρεμμύδι, κόλιανδρο, αυγοτάραχο και τηγανιτό φαγόπυρο  
Smoked sea bass carpaccio with passion fruit dressing, chili  
flakes, pickled onions, cilantro, fish roe and fried buckwheat

21,00

## Σαλάτες - *Salads*

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*

14,00

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

15,00

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*

14,50

## Ζυμαρικά & Ριζότο - *Pasta & Risotto*

Παπαρδέλες με κάστανα, μανιτάρια και παρμεζάνα  
*Rappardelle with chestnuts, mushrooms and parmesan*

16,00

Λιγκουίνι με γαρίδες, ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό και μοσχολέμονο  
*Linguine with shrimps, cherry tomatoes, fresh basil and lime*

21,00

Χειροποίητο Ραβιόλι μανιτάρι με γιαούρτι, λεμόνι και σάλτσα μανιτάρι  
*Homemade mushroom ravioli with yogurt, lemon and mushroom sauce*

16,50

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

18,00

Ριζότο ντομάτας με σπιτικό πέστο βασιλικού και κρέμα ντομάτας κονφι  
*Tomato Risotto with homemade basil pesto and cream of confit tomatoes*

17,00

# Κρέας & Ψάρι – Meat & Fish

Black Angus rib eye με φοντάν πατάτες,  
μανιτάρια μπρεζέ και μοσχαρίσιο ζου  
Black Angus rib eye with fondant potatoes,  
braised mushrooms and au jus sauce  
42,00

Στήθος κοτόπουλο με υφές σελινόριζας,  
τρούφα, πανσέτα και σάλτσα κατσιατόρε  
Chicken breast with two types of celeriac,  
truffles, pancetta and Cacciatore sauce  
22,00

Pluma Iberico με κρέμα καρότο, ψητά καρότα,  
ποπ κόρν κινόα και σάλτσα μουστάρδας  
Pluma Iberico with carrot cream, roast carrots,  
popped quinoa, and mustard sauce  
24,00

Αρνίσια Πικάνια με κατσικίσιο γιαούρτι, κρέμα μελιτζάνας,  
κρεμμύδι γεμιστό, καπονάτα και αρνίσιο ζου με κάρδαμο  
Lamb picanha with goat yogurt, celeriac cream, stuffed  
onion, caponata and lamb Au Jus with cardamom  
25,00

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

Μπακαλιάρος με καραμελωμένο κρεμμύδι, δαμάσκηνα,  
lemongrass, τζίντζερ και σάλτσα από καμένα κρεμμύδια  
Cod fish fillet with caramelized onions, plums, ginger,  
lemongrass and sauce made of charred onions  
26,00

# Επιδόρπια - Desserts

Γκανάζ σοκολάτας, κρεμέ μάνγκο, υγρο ζελέ  
μάνγκο, χόμα σοκολάτας και παγωτό πάσιον φρουτ  
Chocolate ganache, mango cream, mango jelly,  
chocolate powder and passion fruit ice cream  
10,00

Μους μακεδονικού χαλβά με αρμπάρόριζα, αλμυρή καραμέλα,  
γλυκό του κουταλιού ελιά, υγρό ζελέ ροδάκινο και ζελέ λεβάντας  
Mousse of traditional "Halva" with geranium rose, salted caramel  
olive spoon sweet, peach jelly and gel of levander  
11,00

Πανακότα καρύδας με κομποτέ ανανά,  
κραμπλ βανίλιας και σορμπέ λάιμ  
Coconut Panna Cotta with pineapple  
compote, vanilla crumble and lime sorbet  
9,50

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 περιέχονται 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.