

# NERO NERO

## BOUNTY OF THE SEAS

---

### Treasure Pearl

Gillardeau oyster in crust of citrus pearls / black sea textures /  
aged rum / red pepper coulis / macadamia crumble beech haya smoke

Gillardeau στρείδι σε κρούστα από citrus πέρλες / υφές από μαύρη θάλασσα /  
παλαιωμένο ρούμι / κουλί κόκκινης πιπεριάς & καπνό από οξιά haya

## NATURAL COASTLAND

### Sea Urchin

Sea urchin / textures of Aegina pistachios / finger lime / avocado cream /  
berries on dry ice with cardamom / shimeji mushroom pickle /  
Ossetra caviar with black rum in blackberry sorbet

Αχινός με υφές από φυστίκι Αιγίνης / φίνγκερ λάιμ / κρέμα αβοκάντο /  
berries σε ξηρό πάγο & νεροκάρδαμο / πίκλα μανιτάριου shimeji /  
ossetra χαβιάρι & μαύρο ρούμι σε blackberries sorbet

## STRANGER TIDES

### Blue Crab

Blue crab tartar with passion fruit textures / crispy purple shiso leaves /  
smoked aged rum cashew crumble / black garlic syrup / in our citrus herbs smoke /

Μπλε καβούρι με υφές passion fruit με τραγανά μωβ φύλλα σίσο / παλαιωμένο καπνιστό ρούμι /  
Κασίους κράμπλ / σιρόπι μαύρου σκόρδου / σε δικό μας καπνό από αρωματικά citrus

### Cray Fish Buried

Buried langoustine in live salt / sea grape caviar / coconut snow /  
textures of rainbow beets in Madagascar vanilla /  
citrus glaze / pineapple consommé and Cappuccino leaves

Θαμμένη караβίδα σε ζωντανό αλάτι με χαβιάρι απο σταφύλι θαλάσσης /  
χιόνι καρύδας / υφές από rainbow παντζάρια σε βανίλια Μαδαγασκάρης /  
γλάσο εσπεριδοειδών και κονσομέ ανανά με φύλα καπουτσίνο

## INFINITY RED

### Lobster Cappelletti

Cappelletti pasta with three sides / lobster mousse with fresh herbs /  
cranberry textures in infusion / red caviar / on a biscuit of shrimp milk foam with cranberry

Cappelletti pasta με τρεις πλευρές & μούς αστακού με φρέσκα αρωματικά / υφές κράνμπερι σε ώσμωση /  
κόκκινο χαβιάρι / σε μπισκ γαλάκτωμα караβίδας και κράνμπερι

# NERO NEBO

## ABOVE THE DEEP

### Yellow Tuna

Yellowfin tuna with black citrus crust / textures of samphire in coconut milk /  
zucchini blossom / radish pickle & tropical lychee chutney /  
coconut foam & star anise on charcoal from our cave

.

Κιτρινόπτερος τόνος με μαύρη κρούστα εσπεριδοειδών /  
υφές απο κρίταμο σε γάλα καρύδας / ανθό κολοκύθι /  
πίκλα ραπανάκι & τσάτνεϊ τροπικού λίτσι /  
αφρό από καρύδα με αστεροειδή γλυκάνισο σε μορφή απο καρβουνάκια από τη σπηλιά μας

### Compass

Choux craquelin with Brazil nuts / cremeux white Ivoire /  
mango textures with opaline crust

.

Σου κρακελίν με αμύδαλο Brazil /  
κρεμέ λευκής σοκολάτας Ivoire & υφές μάνγκο με κρούστα οπαλίνα

### Secret Map

Caribbean textures in plexiglass with coconut citrus crumble /  
Jamaican almond cream in isomaltose spheres / lychee with aged rum compote /  
cremeux passion fruit & star anise meringue

.

Υφές Caribbean σε πλεξιγκλάς / με κραμπλ καρύδας & citrus /  
Jamaican κρέμα αμυγδάλου σε σφαίρες ισομαλτόζης /  
compote από λίτσι με παλαιωμένο ρούμι & cremeux passion fruit με αστεροειδή γλυκάνισο

# NERO NERO

## PATHS OF COMPASS

---

### **Black Diamond**

Wagyu beef tartare in a black diamond with fresh herbs /  
finger lime & almond crumble with textures of red berries in a gold veil

Wagyu beef tartare μαύρο διαμάντι με φρέσκα αρωματικά / finger lime /  
crumble αμυγδάλου & υφές από κόκκινα μούρα σε φύλο χρυσού

### **Lamb South Coast**

Lamb legs terrine with kiwi in passion fruit textures with herbs us a crust /  
parsnip puree espuma in exotic foam aged white rum emulsion with coconut milk

Μπούτι τερίνας αρνίου με ακτινίδιο / υφές passion fruit /  
σε κρούστα αρωματικών με green shiso leaves & παστινάκι πουρέ εσπουμα /  
αφρό exotic & γαλάκτωμα παλαιωμένου ρούμι με γάλα καρύδας

### **Pirate Nemesis**

Duck breast parfait in coconut macarons / hazelnut crumble /  
bitter chocolate in golden rum guava textures & water cress smoke bubble

Στήθος πάπιας parfait σε macarons καρύδας / κραμπλ φουντούκι /  
bitter σοκολάτα σε χρυσό ρούμι / υφές από γκουαβα σε καπνιστή φούσκα από νεροκάρδαμο

### **Sequence of Blossoms**

Zucchini blossoms in sweet citrus blanket with afumicata pork belly mousse wild mushrooms /  
shitake star fruit coulis / yoghurt spearmint / cucumber gazpacho osmosis with aged white rum

Κολοκυθοανθοί σε γλυκό πέπλο από citrus /  
μούς από χοιρινή πανσέτα & afumicata με άγρια μανιτάρια / γιαούρτι δυόσμου /  
κουλί star fruit & γκασπάτσο αγγούρι σε ώσμωση με παλαιωμένο λευκό ρούμι

### **Shipwreck Land**

Striploin in charcoal salsify root / shimeji pickled /  
celery root puree & Brazilian nuts with papaya chutney blackberries textures /  
in fresh herbs with charcoal from our cave

Striploin με σαλσίφι σε μορφή καρβουνάκι / πίκλα σιμέτζι / πουρέ σελινόριζα / Brazilian nuts /  
τσάντει πατάγιας & υφές από μαύρα μούρα σε φρέσκα μυρωδικά / με καρβουνάκια απο τη σπηλιά μας

### **Deep Dungeon**

Milk veal fillet bone marrow / tapioca /  
with haricots beans textures in avocado and mango citrus aromas /  
& bone marrow sauce, mango black aged rum syrup

Φιλέτο μοσχάκι γάλακτος με μεδούλι / tapioca /  
υφές με φασολάκια haricots σε αβοκάντο και μάνγκο / αρώματα citrus /  
σάλτσα bone marrow & σιρόπι από παλαιωμένο μαύρο ρούμι με μάνγκο

# NERO NEBO

## **Gemstone**

Chocolate bitter stone, pineapple crèmeux in fresh herbs /  
white aged rum pearls in flash paper

Βραχάκι σοκολάτας μπίτερ με κρεμέ ανανά σε φρέσκα μυρωδικά /  
& πέρλες από παλαιωμένο λευκό ρούμι σε flash χαρτί

## **Map Outcrop**

Chocolate textures on plexiglass with Caribbean numelaka wild stones /  
caramel liquid / cacao herbs soil / shimeji syrup osmosis & lychee tropical emulsion

Υφές σοκολάτας σε πλεξιγκλάς με Caribbean βραχάκια λευκής ναμελάκας /  
liquid καραμέλας / με χύμα κακάο σε αρώματα /  
μανιτάρια shimeji & σιρόπι σε ώσμωση με τροπικό γαλάκτωμα λίτσι

NERO  
NEBO

## GREEN ABYSS

---

### **Turbulent World**

Cauliflower in coconut with pineapple textures / finger lime pearls /  
cashews crumble / black rum syrup / and coconut long pepper foam

Κουνουπίδι / με καρύδα / υφές ανανά / πέρλες finger lime / κάσιους /  
σιρόπι μαύρου ρούμι & αφρό καρύδας με μακροπίπερο

### **Exotic Nature**

Mushroom tartare in fresh herbs with passion fruit textures /  
almond crust & consommé tangerine passion

Μανιτάρι ταρταρ σε φρέσκα μυρωδικά με υφές από passion fruit /  
κρούστα αμυγδάλου & κονσομέ ταγγερίνι με passion fruit

### **Precious Loot**

Textures of Jerusalem artichoke in zucchini blossom / red basil pesto /  
asparagus terrine / samphire pickle / Brazilian nuts & lychee compote

Υφές αγκινάρας ιερουσαλήμ σε κολοκυθοανθό /  
πέστο από κόκκινο βασιλικό / τερίνα σπαράγγια /  
πίκλα κρίταμο & Brazilian nuts με κομποτέ λίτσι

### **Rich Soil**

Rainbow beetroots textures & haricots beans in zucchini layers /  
chutney mango & black garlic syrup fermented tamarind with pistachio crumble /  
sea grapes pearls and star anise bubble

Υφές Παντζάριου rainbow & haricots φασολάκια σε φύλα από κολοκύθι /  
τσατνει μάνγκο / σιρόπι μαύρου σκόρδου / αρμυρίκια /  
crumble φυστίκι & περλες από φύκια της Θάλασσας σε φούσκα απο αστεροειδή γλυκάνισο

### **Island of Treasures**

Celery root tataki in charcoals from our cage / coconut / macadamia citrus crust /  
tapioca / smoked tofu / fermented radish / chickpeas puree flavoring in blueberries pesto /  
red pepper Koulis & fresh black truffle /

Σελινόριζα τατακι σε μορφή απο καρβουνάκια από τη σπηλιά μας / καρύδα /  
κρούστα μακαντέμια citrus / ταπιόκα & καπνιστό τόφου με ραπανάκια σε ζύμωση /  
κρέμα ρεβύθιου σε πέστο blueberries & κουλί κόκκινης πιπεριάς με μαύρη τρούφα

# NERO NEBO

## **Citrus Hurricane**

Sweet lime marshmallow in exotic herbs / mint syrup /  
smoked coconut textures & exotic citrus fizzy mousse

.

Λουκουμάκι lime με εξωτικά αρώματα /  
σιρόπι δυόσμου & υφές από καπνιστή καρύδα με εξωτική citrus μους γκαζόζας

## **Bowels of the Earth**

Sweet roots textures with Caribbean sweet beetroot puree /  
citrus Jamaican crumble cucumber vanilla gazpacho /  
& yellow cherry compote with aged rum syrup in star anise

.

Γλυκές υφές από ρίζες με Caribbean γλυκιά κρέμα πατζάριου /  
κραμπλ Jamaican εσπεριδοειδών / κίτρινα τοματίνια compote /  
& σιρόπι από παλαιωμένο ρούμι με αστεροειδή γλυκάνισο

# NERO NEKO

## WINE LIST

### WHITE WINES

#### **TERRAS GAUDA O'ROSAL**

Albarino / Loureiro / Caino / Spain

75,00 €      16,00 €

#### **GRECO DI TUFO**

Greco Bianco / Campania Italy

170,00 €

#### **PICPOUL DE PINET**

Castelnaud de Guers / France

60,00 €

### ROSE WINES

#### **PICPOUL DE PINET**

Cinsault / Grenache Rouge / Syrah / Provence France

80,00 €      18,00 €

### RED WINES

#### **COTE ROTIE**

Syrah / Viognier / Rhone / France

90,00 €

#### **BRANCAIA CHIANTI CLASSICO**

Sangiovese / Merlot / Tuscany / Italy

90,00 €      20,00 €

### DESSERT WINES

#### **VINSANTO SIGALAS**

Aidani / Assyrtiko

85,00 €

All prices are in euro and include all legal taxes.

The restaurant is obligated to present printed forms in a special box next to the exit for the reclamation of any complaints.

The customer is not obligated to pay if notice of payment (receipt / invoice) has not been received.

**MARKET REGULATOR:  
ANDREW KASFIKIS**

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο)

**ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:  
ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΣΦΙΚΗΣ**



# NERO MEKO

## WINE PAIRING

### Pairing I

#### **MANTINEIA TOMI**

White wine, with balance and acidity aroma of flowers,  
and taste of green apple  
Greece, Peloponnese, Arcadia

**Moschofilero**

#### **PICPOUL DE PINET**

Dry white wine with acidity,  
yellow color and green highlights citrus aromas and floral notes,  
has freshness the grapes are collected at night for greater freshness  
France Provence

**Picpoul Blanc**

#### **LITTLE ARK**

Dry rose wine,  
attractive appearance in a soft salmon color that suggests a charming nose.  
Delicate aromas of sweet quince, stone cherry and strawberry  
Greece, Peloponnese, Argolida

**Moschofilero**

#### **LE SANG DE LA PIERRE**

Dry red wine with ruby color complex aromas of ripe fruits  
such as cherry and strawberry,  
sweet spices reminiscent of nutmeg and cinnamon,  
caramel, chocolate notes of vanilla matures in oak barrels,  
maturation period 14-16 months

Nemea

**Agiorgitiko**

#### **VINSANTO ARGYROS**

Natural dessert wine, the grapes dried to the sun of Santorini,  
varieties of athiri, assyrtiko, and aidani,  
flavors of chocolate, orange, cinnamon, and berry  
Santorini

**Aidani / Athiri / Assyrtiko**

60 € per person

All prices are in euro and include all legal taxes.

The restaurant is obligated to present printed forms in a special box next to the exit for the reclamation of any complaints.

The customer is not obligated to pay if notice of payment (receipt / invoice) has not been received.

**MARKET REGULATOR:  
ANDREW KASFIKIS**

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο)

**ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:  
ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΣΦΙΚΗΣ**



## WINE PAIRING

### Pairing II

#### LE ROI DES MONTAGNES SYRAH

Dry red wine with many acidity,  
deep violet color and heady aromas of ripe sour cherry, gooseberry, blueberry, framed by  
notes, of chocolate, vanilla, tabasco, and eucalyptus  
Greece, Corinth, Peloponnese  
**Syrah**

#### CASA BRANCAIA ROSE

Dry rose wine with light salmon color and delicate aromas of red fruits,  
such as strawberry, cherry, raspberry, and cranberry  
framed by hints of pink grapefruit,  
crisp acidity reminiscent of fresh, juicy raspberries  
Tuscany  
**Merlot**

#### KIKONES CHARDONNAY

Dry white wine with balance, acidity, full body aromas of lemon, peach,  
and vanilla gold color and taste of spices matures for 3 years in oak barrels  
Evros  
**Chardonnay**

#### KENDALL JACKSON PINOT NOIR

Dry red wine with full body and tannins,  
a long aftertaste of red fruits, aromas vanilla, and bitters  
California  
**Variety Pinot Noir**

#### VINSANTO SIGALAS

Natural dessert wine dried the grapes for 10 days in island of Santorini,  
full body, varieties of assyrtiko and aidani with notes of plum,  
chocolate and other fruits  
Santorini  
**Aidani / Assyrtiko**

80 € per person

All prices are in euro and include all legal taxes.

The restaurant is obligated to present printed forms in a special box next to the exit for the reclamation of any complaints.

The customer is not obligated to pay if notice of payment (receipt / invoice) has not been received.

**MARKET REGULATOR:  
ANDREW KASFIKIS**

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο)

**ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:  
ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΣΦΙΚΗΣ**