

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΘΗΝΑ ΩΣ ΤΗΝ ΠΕΛΛΑ

**Jerár – Δάφνη**

Ο σεφ Χάρης Νικολούζος με τους συνεργάτες του, Γιώργο Καβακλή και Κώστα Καρατζόγλου, έστησαν έναν λιτό χώρο, όπου η ανοιχτή κουζίνα είναι το επίκεντρο της δράσης. Βουτήξαμε το χειροποίητο ψωμί με προζύμι σε ελαιόλαδο Μεσσηνίας και βούτυρο από ξινόκρεμα, δοκιμάσαμε τα έξοχα χειροποίητα αλλαντικά τους και, μεταξύ άλλων, ξεχωρίσαμε το τηγανητό κουνέλι και την pasta cacio e pepe «γαρίδες Μικρολίμανο». Συνοδεύσαμε το φαγητό μας με μια Verdea από τη Ζάκυνθο, ένα Ξυνιστέρι από την Κύπρο και μια έξοχη Νάουσα του Μαρκοβίτη, από την ωραιότερη λίστα που επιμελούνται ο Γιάννης Επισκοπάκης και ο Κώστας Φράγκος. Πρόκειται για μια πολύ ενδιαφέρουσα επιλογή κρασιών, που περιλαμβάνει καλές και εναλλακτικές προτάσεις από τον ελληνικό και τον γαλλικό αμπελώνα. ΝΙΚΟΛΕΤΑ ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΟΥ

→ Αγίας Βαρβάρας 55, Δάφνη,  
T/210-97.55.764

166

**Il Capitano – Κουκάκι**

Μια εξελληνισμένη οστερία από τον Αρτέμη Παπαδόπουλο, γνωστό από τον φούρνο Τάκη στη Μισαραλιώτου και τη σπριτσερία Drupes. Ο Αρτέμης βάζει στο μπλέντερ ελληνικά και ιταλικά στοιχεία, για να μας παραδώσει ένα μαγαζί με feel-good ατμόσφαιρα. Η συμμαχία Ελλάδα-Ιταλία παίζει σε όλα τα επίπεδα, από τη μουσική μέχρι το φαγητό, το κρασί και τη συνύπαρξη στην κουζίνα δύο μαγείρων – της Παναγιώτας Ζόλκου και του Ιταλού Μάσιμο Βαλέντε. Θα ξεκινήσουμε αλείφοντας πελτέ στο ψωμί και πίνοντας ένα σπριτζ, θα συνεχίσουμε με γάυρο μαρινάτο και ούζο, και ύστερα, τοιμπολογώντας λαχανοντολμάδες, θα απολαύσουμε και ένα αφρώδες Φραντσακόρτα. Τους αρέσουν οι βενετσιάνικες συνταγές –βλ. Bigoli με κρεμμύδια και φασκόμηλο και Baccalà mantecato–, κι εμάς μας αρέσει να τα συνδυάζουμε με αφρώδη από τη Φλώρινα. Το best seller του Il Capitano ενδείκνυται για σβήσιμο: πανηγυριώτικο κρέας που λιώνει με το πιρούνι και σερβίρεται σπαρτιάτικα με μπόλικο λαδολέμονο, χοντρό αλάτι κι ένα κρασί που θα διαλέξετε από το walk in κελάρι τους. Οι μισοί πήραμε για χωνευτικό ένα παλαιωμένο τσίπουρο και οι άλλοι μισοί αμάρο. ΝΙΚΟΛΕΤΑ ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΟΥ

→ Βεΐκον 107, Κουκάκι,  
T/210-92.45.645



## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



### Delta – ΚΠΙΣΝ, Καλλιθέα

Πολυσυζητημένο, φημισμένο και όχι άδικα, το γαστρονομικό εστιατόριο Delta εντός του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος απέσπασε δύο αστέρια Michelin μόλις σε έναν χρόνο και μερικούς μήνες λειτουργίας. Θα εντυπωσιαστείτε από την ατμόσφαιρα, τον επαγγελματισμό στο σέρβις, την απίθανη σκηνογραφία των πιάτων – αποτέλεσμα της φιλοσοφίας που βασίζεται στη βιωσιμότητα, της σκληρής δουλειάς και της αριστοτεχνίας των δύο ταλαντούχων σεφ, Θάνου Φέσκου και Γιώργου Παπαζαχαρία. Ενθουσιασμό θα

νιώσετε και με την επιλογή των κρασιών στα δύο επίσημα pairings του μενού 14 σταδίων – το βασικό pairing (τιμή 100 ευρώ) και το premium (170 ευρώ) αφορούν κρασιά από θρυλικά οινοποιεία, όπως είναι το Château D' Yquem, το Klein Constantia Vin de Constance αλλά και το Brunello di Montalcino Biondi Santi. Φροντίστε για έγκαιρη κράτηση.

**ΝΕΝΑ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ**  
→ Λεωφόρος Συγγρού 364,  
Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα  
Σταύρος Νιάρχος,  
T/211-23.47.395

## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



Σε αυτό το ιδιοσυγκρασιακό μαγαζί θα φάτε, θα πιείτε και θα ψωνίσετε προϊόντα deli. Μη φύγετε χωρίς το ελαιόλαδό τους.

### Alpha Pi – Πικέρμι

Είναι delicatessen, κάβα, wine bar και εστιατόριο, και βρίσκεται σε έναν όμορφο, off-Broadway χώρο στο Πικέρμι. Δημιούργημα μιας ομάδας ανθρώπων που ξέρουν από καλό λάδι, το Alpha Pi, πριν γίνει ο πολυχώρος που είναι σήμερα, ήταν το όνομα ενός εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου από Κορωνέικες ελιές της Ηλείας. Οι παραγωγοί του, σε μια προσπάθεια να αναδείξουν τον πλούτο των ελληνικών προϊόντων, έστησαν έναν χώρο όπου ταυτόχρονα αυτά πωλούνται και χρησιμοποιούνται ως πρώτες ύλες στο μικρό μενού. Δοκιμάστε οπωσδήποτε το ελαιόλαδό τους, που προσφέρεται στην αρχή μαζί με ζυμωτό ψωμί, και ύστερα την ταραμοσαλάτα και την πράσινη σαλάτα με ψητό λωτό και προσούτο, ιδανικά μαζί με ένα χαρμάνι Κυδωνίτσας με Ασύρτικο, και τα λιγκουίни με ραγού μανιταριών και μαύρη τρούφα με ένα ποτήρι Βλάχικο. Η κάβα τους περιλαμβάνει πολλές ετικέτες από τον ελληνικό αμπελώνα και όλα τα κρασιά σερβίρονται στο εστιατόριο σε πολύ λογικές τιμές, με ένα μικρό cork fee επί της λιανικής, ενώ υπάρχουν άφθονες επιλογές και σε ποτήρι. ΝΙΚΟΛΕΤΑ ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΟΥ

→ *Α. Μαραθώνος 56, Πικέρμι, Τ/210-60.43.253, 6937-029.720*

## Βασιλικός – Πέλλα

Ο Βασιλικός κοντά στα Γιαννιτσά αυτοπροσδιορίζεται ως μεζεδοπωλείο, αλλά στην πραγματικότητα είναι μια σύγχρονη γαστροπάμπ ευρωπαϊκών προδιαγραφών, προορισμός για σοβαρούς foodies. Στεγάζεται σε έναν παλιό καφενέ στη μέση του πουθενά, στις παρυφές της Καλλίπολης Πέλλας, 65 χλμ. από τη Θεσσαλονίκη και 423 χλμ. από την Αθήνα, και αξίζει κάθε εκατοστό που θα διανύσετε για να φτάσετε έως εκεί. Ο μάγειρας και ιδιοκτήτης, Βασίλης Μπαρμπαρούσης, μαγειρεύει στην παράγια και στον ξυλόφουρνο με πρώτες ύλες από τον τόπο. Κηπευτικά ιδιοπαραγόμενα και ντόπια κρέατα φτιάχνουν τα πάντα από το μηδέν, από τα αλλαντικά και τις σάλτσες μέχρι τους ζωμούς, τα προζυμμένα ψωμιά, τις φοκάτσες, τα τυρόψωμα και τα λαδόψωμα. Μικρά πιάτα θα παρελάσουν από το τραπέζι: από τσακιστές ελιές Χαλκιδικής και κεφαλοτύρι με φρέσκια τρούφα και πορτοκάλι μέχρι μπάτζος πανέ με πάνκο και μέλι σουσουράς, πατάτες σχάρας με κατοκίσια φέτα, μοσχαρίσια μάγουλα στιφάδο με πουρέ, καπνιστός χοιρινός σιδηρόδρομος. Σφιχτός κατάλογος κρασιού, όπου πρωταγωνιστούν οι Νάουσες και οι Γουμένισσες. **ΝΙΚΟΛΕΤΑ ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΟΥ**

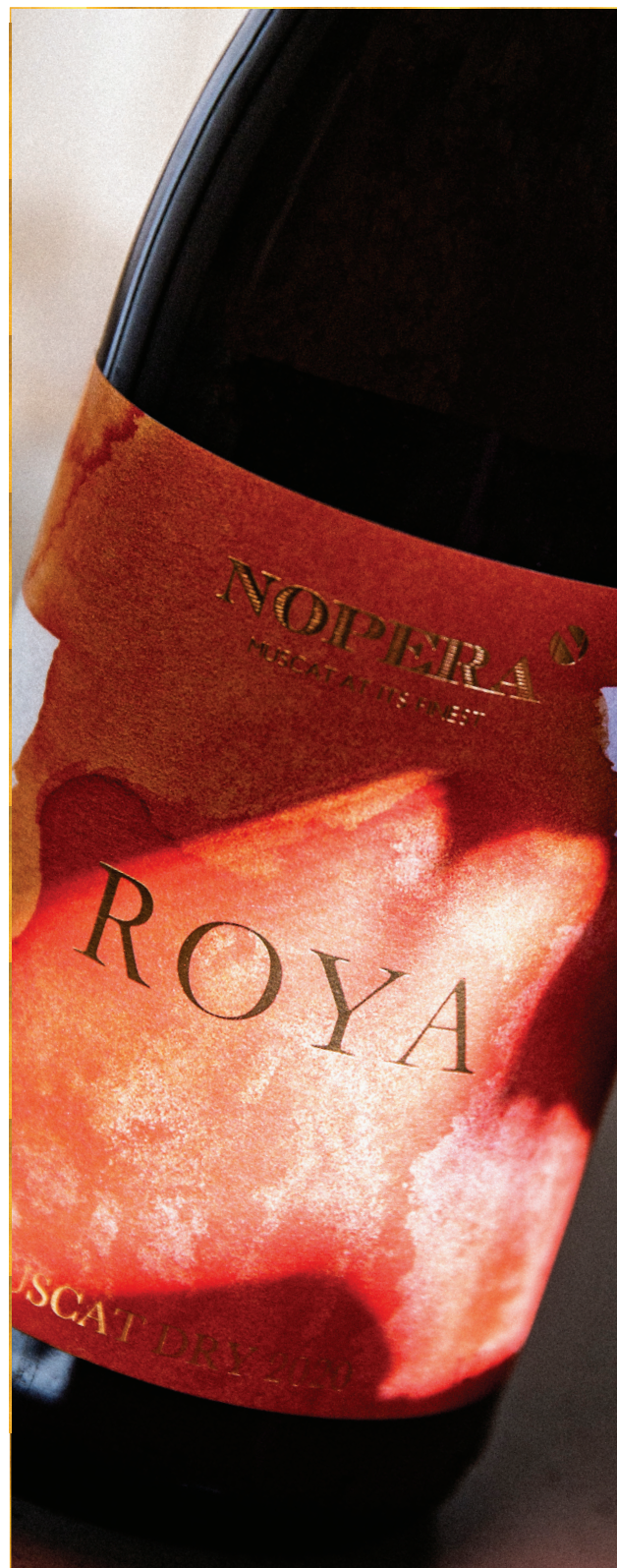
→ *Καλλίπολη, Πέλλα, Τ/2381-503.707*



ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2022

# NOPIERA

MUSCAT AT ITS FINEST



NOPIERAWINE.COM

## Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΣΕ ΕΝΑ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

ΠΟΡΦΥΡΙΟΥ 3 ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ, ΣΑΜΟΣ

# ΚΡΑΣΙ – ΦΑΓΗΤΟ σημειώσατε X

Ο συνδυασμός κρασιού και φαγητού έχει σκοπό τη δημιουργία μιας ολιστικής εμπειρίας. Όταν ο σεφ συνεργάζεται στενά με τον σομελιέ, προκύπτουν μυθικοί συνδυασμοί, ικανοί να προκαλέσουν ανάταση ψυχής. Αυτοί είναι μόνο τρεις από τους καλύτερους συνδυασμούς φαγητού-κρασιού που συνάντησα στα Michelin εστιατόρια της Αθήνας το σωτήριο έτος 2022.

από τον ΕΛΕΥΘΕΡΙΟ ΧΑΝΙΑΛΙΔΗ



## CTC

Οι ταλιατέλες από καλαμάρι βρασμένες σε νερό ντομάτας, με flakes παρμεζάνας και σκόρδου, λάδι βασιλικού και beurre blanc, ήταν όνειρο μαζί με το ροζέ κρασί *Popolka 2020* της οικογένειας Βαϊμάκη, από 100% Ξινόμαυρο. Η φυτικότητα του πιάτου από την ντομάτα και τον βασιλικό αντανakλάται σε αυτήν του Ξινόμαυρου, ενώ η φρέσκια οξύτητα του κρασιού εξισώνεται άρτια με τη λιπαρότητα της beurre blanc και του λαδιού. Match made in heaven από τον σεφ Αλέξανδρο Τσιοτίνη και τον σομελιέ-restaurant manager Κανέλλο Τριανταφυλλόπουλο.



## Botrini's

Γόρτασε φέτος τα έντεκα χρόνια λειτουργίας του, ως ένα μάλιστα από τα πιο επιτυχημένα fine dining εστιατόρια της Αθήνας, που κατέχει αστέρι Michelin από το 2014. Εδώ, η σπάνια *Ρομπόλα Thymari Petras 2020* από το οινοποιείο Πετρακόπουλος «συνάντησε» μια τάρτα κολοκύθι με φύλλο λαδιού, φρέσκια τρούφα και κρέμα από καρίκι Τήνου. Η ορυκτότητα του κρασιού ταιριάζει υπέροχα με τη φρεσκοτριμμένη τρούφα, ενώ οι νότες μεσογειακών βοτάνων της Ρομπόλας ενισχύονται στο στόμα και γίνονται ένα με το πιάτο. Φοβεροί συνεργάτες ο σεφ Νίκος Μπίλης με τους σομελιέ Μάριο Ρουμελιώτη και Κατερίνα Μπανιώκου.



## Soil

Το εστιατόριο που δεν περνάει απαρατήρητο από τους foodies της Αθήνας χρειάστηκε μόνο κάποιους μήνες για να κερδίσει το πρώτο του αστέρι Michelin. Ο συνδυασμός του Chenin Blanc χαμηλής παρέμβασης στο *L'Ormeau des Deux Croix* από τον Pierre-Olivier Bonhomme του 2018 με το χτένι με κρέμα άγριου σκόρδου, κονφί λεμονιού, αυγά ρέγκας και σάλτσα αστακού θα εντυπωσιάσει ακόμα και όσους δεν είναι φίλοι των κρασιών ήπιας παρέμβασης. Η λιπαρότητα του κρασιού και η πλούσια υφή του χτενιού δένουν φανταστικά, η ένταση του κρασιού στο στόμα με το ώριμο φρούτο και τις γήινες νύξεις ισορροπεί αυτήν του μαύρου σκόρδου, ενώ η πολύ καλά ενσωματωμένη οξύτητά του εξομαλύνει την αλατότητα του χτενιού και των αυγών ρέγκας. Ένα απίθανο pairing για μημένους, από τον σεφ Τάσο Μαντή και τους σομελιέ Τάκη Μαύρο και Κοσμά Γιαννούλη.