



29/08-04/09/19

Νέα πρόταση με άρωμα
Ιταλίας από τον
Γιάννη Λουκάκο
• σελ. 72

από τον Δημήτρη Αντωνόπουλο dantonopoulos@athinorama.gr
και τον Βαλσάκη Δουκάκη vdoukakakis@athinorama.gr



«Hamsa», το εστιατόριο που έκανε την Κύθνο γευστικό προορισμό

Ο γκουρμέ μαγνήτης των θερινών, με την ψαγμένη γαστρονομία, ένα σούπερ μενού σε οικονομική τιμή και την boho chic αύρα, είναι η ανακάλυψη του καλοκαιριού. Από τον Δημήτρη Αντωνόπουλο

Αν με ρωτούσε κάποιος μέχρι πρότινος για την Κύθνο, θα τον κοιτάζα με βλέμμα όλο απορία, αφού ούτε καν είχα βάλει στον προγραμματισμό μου αυτό το off-off Broadway κυκλαδονήσι. Δεν είμαι η εξαιρεση στον κανόνα, μια και τα Θερινά δεν φιλοξενοούνταν μέχρι τώρα ιδιαίτερα στις σελίδες των περιοδικών, οι κοσμικοί τα αγνοούσαν επιδεικτικά, ούτε είχαν κάποια ονομαστή ταβέρνα ή ένα γκουρμέ εστιατόριο που να μιλάνε οι Αθηναίοι γι' αυτά. Μόνο τα ιστορικά αρχισαν να δίνουν αρόδο στην αμφίπλευρη παραλία της Κολώνας, κινούμενα προς άλλα αιγαιοπελαγίτικα νησιά, και κάπως έτσι ακούστηκε ένας ψίθυρος γι' αυτά. Εγώ πήγα εκεί γι' άλλον λόγο, αφού οι πληροφορίες μου μιλούσαν για ένα καινούργιο, πανέμορφο all day beach bar-restaurant και, επιστρέφοντας, σας λέω μόνο τούτο: με την απίθανη σχέση ποιότητας-τιμής και την ολοκληρωμένη γαστρονομική του πρόταση, το «Hamsa» έχει μετατρέψει την Κύθνο σε προορισμό προς ανακάλυψη στο Αιγαίο. Σημειώστε ότι δημιουργός του είναι ο Γιάννης Κιόρογλου, σερ στο πιο κοσμικό εστιατόριο της Κυανής Ακτής, το «La Guérite», όπου καταφέρει να μαγειρεύει μια αξιοβράβευτη κουζίνα οργανώνοντας μια ομάδα από 40 Έλληνες σερβ!

Το «Hamsa» βρίσκεται σε ένα μέρος ονειρεμένο, στο πράσινο λιμανάκι Μαρτινάκια δίπλα στον Μέρικα, και η boho chic αύρα του δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από παρόμοια μαγαζιά λ.χ. της Μυκόνου. Χωτρά ξύλινα δοκάρια, κίληρια και χα-

λιά πάνω στην άμμο, καλαίσθητες ξύλινες ξαπλώστρες και σπέσιαλ πετσέτες με ύφασμα για όσους κάθονται κρατήσεις στην παραλία... Και από πίσω το υπόστεγο του εστιατορίου, με ξύλινα τραπέζια και αέρινες ντιζαίνες πολυθρόνες και φωτιστικά, ενώ από την κορυφή κρέμονται πυκνά κρόσια τα οποία κινούνται με την πνοή των ανέμων και σου «καϊδεύουν» το μυαλό.

Οι γεύσεις παίζουν δυνατά όλη την ημέρα στο «Hamsa». Από το πρωινό ξεχώρισα τα θερμωτικά scrambled eggs με ντόπιο φρέσκο τυρί και ψητά ντοματίνια, την μπρουσκέτα με καταικίσιο τυρί και το εξαιρετικό θυμαρίσιο μέλι του νησιού. **Όσο για το μεσημεριανό μενού, πρόκειται για μια κόλαση comfort νοστιμιάς,** με σπεσιαλιτέ όπως γλυκοφάγωτη γαριδομακαρονάδα με ντομάτες και το κοράλλι των κεφαλιών τους με βούτυρο, ένα χοιρινό tomahawk μαριναρμένο σε μέλι, φασκόμηλο και σκόρδο ή ένα απίθανο νόστιμο κρι-θαράκι με καραμελωμένα μάγουλα. Και τα γλυκά, εννοείται, επιπέδου βλέπε σαμπριγιόν με καφέ και κραμπλ και moelleux σοκολάτας. Το βράδυ τώρα, εκτός από τον αλά καρτ κατάλογο, παίζει ένα **εξαιρετικό μενού με τέσσερα σνακ, πέντε πιάτα με επιλογή ανάμεσα σε ψάρι ή κρέας, ένα γλυκό και τυρί με αχλάδι και σέλερι, στην τιμή των 38 ευρώ (!), στο οποίο βά-ζω βαθμό 14,5/20.** Πρόκειται για μια υποδειγματική απόδοση παραδοσιακών, κλασικών γεύσεων στο σήμερα. Έτσι, για παράδειγμα, η ντόπια κουσκουέλα (ομελέτα με κολοκυθάκια) γίνεται αέρινο σα-

μπαγιόν με φιλοκομμένο μαριναρμένο κολοκύθι. Η κροκέτα μπακαλιάρου έρχεται πάνω σε σκορδαλιά βοτάνων με ωραία γεύση κλωροφύλλης, ενώ το υπέροχο μακαρόν περιέχει μια κρέμα από σουκωτάκια κόκορα. Στη σαλάτα με τα πολύχρωμα ντοματίνια και το νερό ντομάτας δίνουν αρωματική γλύκα μπάλες πεπονιού και το παριανό σαλατούρι τοποθετείται πάνω σε παγάκια, μαριναρμένο με αγγούρι σε ζύμωση, κρεμμύδι και μαιντανό – σαν «εξαιρετικό» του σεβίτσας. Το κρασάτο χταπόδι είναι τρυφερό, με σάλτσα όλο ντελικάτη δύναμη και διαφορετικές υφές κρεμμυδιού (τουρσί, καυσαλισμένο και κρέμα) να παιχνιδίζουν στο στόμα, ενώ το πιάτο ολοκληρώνει –ως αισθησιακή λεπτομέρεια– η απίστευτα ταιριαστή φρουτάδης οξύτητα φράουλας. Στη συνέχεια, την ψυχή του σπανακόρυζου ο Κιόρογλου τη μετατρέπει σε ντελικάτη, μυρωδάτη σάλτσα και τη συνδυάζει με μελάνι σουσιάς, για να συνοδεύσουν άψογα ψημένο ψάρι, ενώ ο κροσάτος κόκορας γίνεται γέμισμα σε ραβιόλι. Ιδιαίτερη περίπτωση αποτελεί και το κυλωμένο, al dente ρεβιθότο με κρόκο αβγού, που όταν τον σπας μελώνει το σύμπαν, και του ταιριάζουν τόσο το –τριμμένο επάνω του– θερμωτικό λουκάνικο προβάτινας όσο και ο σχεδόν σιροπιασμένος ζωμός κοτόπουλου. Ύστερα από ένα τέτοιο δείπνο, και φρούτο καταλήξεις στα τυριά και τα φρούτα, μπορείς να διαλέξεις ανάμεσα σε crema cotta με σύκο και σορμπέ λεβάντας ή κρέμα λεμονιού με γρανίτα μήλου και σορμπέ λεβάντας. ☺





«Alio» Η ιταλική κουζίνα αλλιώς

Το νέο εστιατόριο του Γιάννη Λουκάκου στο Χαλάνδρι είναι πολύ όμορφο και βλέπει την Ιταλία με άλλα μάτια.

Από τον Δημήτρη Αντωνόπουλο

Οταν μου πρωτοείπε το όνομα του καινούργιου του εστιατορίου ο Γιάννης Λουκάκος, νόμιξα ότι το βάφτισε σκόρδο –πολύ λογικό όνομα για ιταλικό ρεστοράν–, το «Alio» όμως γράφεται διαφορετικά («aglio» είναι το σκόρδο) και σημαίνει μια άλλη κατεύθυνση, μια διαφορετική προσέγγιση, σε ένα άλλο μέρος. **Φιλοδοξία του, λοιπόν, είναι να παρουσιάσει τις ιταλικές γεύσεις αλλιώς**, όχι μόνο μέσα από υλικά ανώτερης ποιότητας αλλά κυρίως λόγω της διαφορετικής προσέγγισης του εστιατορίου του. Αυτό το αντιλήφθηκε ήδη

από την burrata, η οποία σερβίρεται σε ένα συνδυασμό πολύ διαφορετικό από την κλασική caprese –υπάρχει και αυτή–, που βάζει δίπλα στην ντελικάτη γεύση και υφή της ένα εξίσου ντελικότο ροδάκινο με το σιρόπι του και σε κερδίζει μονομιάς. **Η αυλή του «Alio» είναι πολύ όμορφη** –μου είχε κάνει πολύ καλή εντύπωση από παλιά, όταν στεγαζόταν εκεί το «Robin's Hood». Τώρα έχει διαμορφωθεί ως εξής: ένα τρίγωνο μεγάλων καναπέδων (άλλος από ταϊμέντο, άλλος από ξύλο) κυκλώνει το δέντρο που βρίσκεται στο κέντρο της και δίνει έτσι μοντέρ-

να κομψότητα. Το δέντρο δίπλα στο μπαρ, πάλι, έχει στολιστεί με δεκάδες μικρά λαμπρίνια, γεγονός που «ψεκάζει» το χώρο με χαρά.

Με το που άνοιξε στις 2/8 το «Alio» γέμισε με ωραίο κόσμο, που ήρθε να δοκιμάσει το νέο χείρισμα του Λουκάκου. Με το δικό του βέβαια, διότι εκτός από την ατμόσφαιρα είναι και το φαγητό πολύ ελκυστικό. Να όπως το καρπάτσιο από Black Angus, που συνοδεύεται ασυνήθιστα με γλυκοφάγωτο καυλωμένο καλαμπόκι, παρμεζάνα, ρόκα και το γοπτευτικό umami μιας σάλτσας με λεμόνι και τρούφα. Η πίτσα, τώρα, συνδυάζει το τραγάνισμα και το χοντρό δαχτυλίδι (με τις καυλωμένες φουσκάλες) της ναπολιτάνικης με την αφράτη απαλότητα του νεοϋορκέζικου σπλ. Στη φαντεζί με σολομό, κρέμα μασκαρπόνε και πορτοκάλι, που παίζουν μεταξύ τους μεν, χρειάζονται περισσότερα υλικά για να νιώσεις το συνδυασμό στην άλλη με το σιγομαγειρεμένο ραβιό μσοχαρίου Black Angus καταλαβαίνεις το βάθος της γεύσης του να ελαφραίνει από ρικότα, ενώ τα καρότα και το δεντρολίβανο συμπληρώνουν την ωραία ιδέα. Αν υπάρχει ως πρόταση ημέρας η φοκάτσια με σόκα, γκοργκοντζόλα, προσούτο και ρόκα, να την παραγγείλετε οπωσδήποτε, είναι ασυνήθιστη και ωραία. Στο πολύ καλό vitello tonnato το κρέας είναι τρυφερό –και πάλι Black Angus–, με την αφράτη κρέμα και τη φλούδα λεμονιού κονφί να του δίνουν χάρη και την πτηνανή κάρπαρη «πέτρινη» ένταση.

Στο κεφάλαιο «pasta», τέλος, μου άρεσαν πολύ τα μούρα λυγκούνι για τη σύνθετη θαλασσινή νοστιμιά τους από καλαμάρι και ακνί, που προβάλλονται ωραία από την πικάντικη γεύση λουκάνικου naüja και ταϊλ, ενώ η καρμπονάρα έχασε νόστιμο λόγω του παρατηγιασμένου guanciale, το οποίο θα έπρεπε να είναι το ατού της. Κρατήστε χώρο για τα ωραία επιδόρπια, τη σοκολατένια παραλλαγή του προμιτσού, την ανάλαφρη πανακότα γιαουριού με ροδάκινο και την κρέμα λεμονιού με σορμπέ βατόμουρο.

Βασιλέως Γεωργίου Β' 34, Χαλάνδρι, 2106850745. Τιμή: € 36-50.

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΡΙΤΙΚΗ

Από τον Δημήτρη Αντωνόπουλο

Lycabettus / Οία 15,5/20 ↑

Στο εστιατόριο του «Andronis Luxury Suites», στην Οία της Σαντορίνης, η θέα είναι συγκλονιστική και η γαστρονομία ερεθιστική, δημιουργική και πρωτότυπη.

Η επίσκεψη του κριτικού στο εστιατόριο έγινε στις 29/6.

Κάθε εστιατόριο στην Οία έχει μοναδική θέα, το «Lycabettus» όμως αποτελεί μια ξεχωριστή περίπτωση, καθώς τι συνδυάζει με αστεράτη κουζίνα, ατμόσφαιρα fine dining και μια εξαιρετική λίστα κρασιών με πολλές σπάνιες φιάλες. Τα τραπέζια πάνω στη βοτσαλωτή βεράντα βλέπουν στον οικισμό, με αυτήν τη μοναδική αίσθηση ότι είσαι μέσα του, περιτριγυρισμένος από τα λευκά εν πολλοίς υπόσκαφα κτίσματα (όλα ξενοδοχεία πλέον), ενώ την ίδια στιγμή νιώθεις κρεμασμένος πάνω από την επιβλητική καλντέρα. Στην άκρη της «πλώρης» του εστιατορίου υπάρχουν οι δύο σήμα κατατεθέν του «Andronis Luxury Suites» ροζ πολυθρόνες –σαν από πίνακα του Νταλί–, σε ένα τραπέζι που προορίζεται για σπέσιαλ γευσινγνώσια κρασιών η θέα από αυτό το σημείο είναι συγκλονιστική.

Παρακολουθώ σταθερά την εξέλιξη της κουζίνας, την οποία έχει αναλάβει εδώ και τριάντα χρόνια ο **Παύλος Κυριάκης, και χαιρόμαι που βελτιώνεται κάθε χρόνο, επιβε-**

βαιώνοντας με αυτόν τον τρόπο και τη βράβευση του εστιατορίου με Χρυσό Σκούφο ασταμάτητα από το 2016. Η αρχή του δείπνου γίνεται με αρκετές θεαματικές μπουκιές (amuse-bouche), χαρακτηριστικές του σπλ της κουζίνας του, που δανείζεται τόσο ελληνικές όσο και κοσμοπολίτικες αφορμές. Από αυτές φέτος ξεχώρισα ιδιαίτερα τρεις: ένα marshmallow αρσάκι σαν αφράτη, αέρινη άνοιξη, ένα κολοκυθολούλουδο λεπτοτραγανιστή τεμπούρα, με κρέμα λεμονιού και «χώμα» ελιάς, και μια πρωτότυπη κρέμα σαντορινιάς μπίρας Red Donkey με παγωτό μαγιάς και τραγανό φαγόπυρο – σκέτο γλυκοφάγωτο umami.

Ύστερα από αυτό το προοίμιο, θα είστε έτοιμοι για ντελικάτες σπεσιαλιτέ όπως τα ντοματίνια σε ώσμωση με βατόμουρο, χαρουπόψωμο, κάρπαρη και κρίαμο τουρού, νερό ντομάτας και αφρό βασιλικού ή ο υπέροχος φρουτώδης συνδυασμός king crab με αβοκάντο, καρπομελωμένο ραπανάκι, γιαούρτι και passion fruit. Αν σας αρέσουν τα

ταρτάρ, τιμήστε το θεαματικά σερβιρισμένο από λαβράκι, σκεπασμένο με ραπανάκι και χαβιάρι, με γεύση πικάντικη κι εξωτική σάλτσα από σαγκουίνι, και τη νοστιμιά της αρμονίας βουτυράτου μσοχαρίσιου κρέατος με την πρωτότυπη συνοδεία μουςτάρδας, ωμών μανιταριών, κάρπαρης και παγωτού παρμεζάνας. Μην παραλείψετε το καλύτερο πιάτο του Κυριάκη φέτος, το «ριζότο» λευκών σπαραγγιών με φευγάτη κάρπα και αφρό στρεϊδιών, που συνοδεύεται από άλλο ένα πιάτο σπαραγγιών, με αβγοτάραχο, αμύγδαλο και ακνί, και δείχνει πόσο αστραφτερή είναι η κουζίνα του. Του σερβιτόρου αρέσουν τα δυναμικά κοντράστ, γεγονός που φαίνεται στη σφύριδα με πουρέ μάρταθου και γλυκόξηνη σάλτσα από Ασύρτικο και κρεμμύδι μαζί με ζουμερά μύδια σε κρούστα από μελάνι σουπιάς, που είναι και η λεπτομέρεια-αποκάλυψη της σπεσιαλιτέ. Στο κεφάλαιο «κρέας», τώρα, ξεχωρίζουν τόσο η μελωμένη μσοχαρία στηθοπλευρά με πουρέ καρότου, τζίντζερ, κάρδαμο, καλαμπόκι και σάλτσα πετιμεζού όσο και το ασυνήθιστο μσοχαράκι γάλακτος με πουρέ σελινόριζας και παρλίνα-σαμπανιόν φουντουκιού. Θριαμβευτικό το φινάλε με επιδόρπια όπως ο εξωτικός μαμαμπάς σε σιρόπι πορτοκαλιού, με πικάντικο passion fruit και μόνγκο, ή το cheesecake με κεράσι, και σορμπέ φραγκοστάφυλο.

LYCABETTUS Ξεν. «Andronis Luxury Suites», Οία, Σαντορίνη, 2286072041. Ωράριο λειτουργίας: 7-10.30 μ.μ. (για δείπνο). Τιμή: € 45-65 (το άτομο χωρίς ποτά και κουβέρ). Πρόσβαση ΑμεΑ: Όχι. Πάρκινγκ: Στο ξενοδοχείο.



Επεξήγηση βαθμολογίας

Οι κριτικοί του «α» επισκέπτονται ανώνυμα τα εστιατόρια και όλα τα έξοδα καλύπτονται από το περιοδικό.

Κακό: κάτω από 11,5/20 **Μέτριο:** 12/20-12,5/20 **Καλό:** 13/20-13,5/20-14/20-14,5/20 **Πολύ καλό:** 15/20-15,5/20-16/20 **Εξαιρετικό:** 16,5/20-17/20-17,5/20 **Άριστο:** 18/20-18,5/20-19/20-19,5/20-20/20

↑ Βέλος προς τα πάνω (π.χ. 13/20 ↑): το εστιατόριο είναι καλύτερο από το βαθμό του, χωρίς να αγγίζει το επόμενο βαθμολογικό σκαλοπάτι.