



Hamsa ΤΑ ΘΕΡΜΙΑ ΚΑΝΟΥΝ ΤΗΝ ΕΚΠΛΗΞΗ

Με boho chic διάθεση και διακόσμηση, το Hamsa all day beach resto έκανε αμέσως αίσθηση το περασμένο καλοκαίρι στα Μαρτινάκια της Κύθνου. Φέτος συνεχίζει δυναμικά, ανανεωμένο με τον ταλαντούχο και βραβευμένο σεφ του Γιάννη Κιόρογλου, ο οποίος εδώ και χρόνια επιμελείται εστιατόρια της φημισμένης Κυανής Ακτής, της Καραϊβικής

ΚΥΘΝΟΣ

και του Παρισίου και πλέον διευρύνει τη γαστρονομική προσέγγιση και εικόνα του Hamsa με μια μοντέρνα κυκλαδίτικη κουζίνα με άποψη και χαρακτήρα. Δίνοντας τον πρώτο λόγο στις προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες, που προέρχονται κατά κύριο λόγο από το νησί και τις υπόλοιπες Κυκλάδες, κι έχοντας την παράδοση ως αφηγηρία, δημιουργεί πιάτα που ενσωματώνουν μοντέρνες τεχνικές και μαγειρικές πινελιές με σεβασμό στην αυθεντική γεύση. Το ρεβιθότο –μια παραλλαγή της κυκλαδίτικης ρεβιθάδας με τσιπς από ντόπιο λουκάνικο και λάδι θερμιάτικης ρίγανης–, ένα πολύ ιδιαίτερο χοιρινό πρασοσέλινο αρωματισμένο με σέλερι και σελινόριζα μαγειρεμένη στο jasper και μια πρωτότυπη εκδοχή ρυζόγαλου με κουμπουάτ, δεντρολίβανο κι ελιά καλαμών είναι μερικές από τις προτάσεις του σεφ, που εκτελεί με ακρίβεια ο επί χρόνια στενός του συνεργάτης κι επικεφαλής της κουζίνας Γιάννης Σκουμπέλος. Το Hamsa ξεκινά τη λειτουργία του από νωρίς, με ξεχωριστές προτάσεις για πρωινό, ειδικό μενού για την παραλία και μεσημεριανή κάρτα, ενώ μαγειρικό είναι και το βραδινό setting του, με απαλό φωτισμό και θέα στο φωτισμένο λιμάνι των Θερμιών, όπου μπορεί κάποιος να απολαύσει ένα κυκλαδίτικο καλοκαιρινό ηλιοβασίλεμα.

Μαρτινάκια, 2281032951, [f hamsabeachrestaurant](#), [hamsakythnos](#)



Chef's tip

«Πέρα από τις πολλές πρώτες ύλες από το νησί, κι ευρύτερα από τις Κυκλάδες, συνοδεύουμε τα πιάτα μας με ποικιλία κρασιών, μπύρες και αποστάγματα, ενώ σε λευκό κρασί Κύθνου μαγειρεύουμε τα γλυκά βερίκοκα που σερβίρουμε με topping από γρανίτα δεντρολίβανο».