



HAMSA ΚΥΘΝΟΣ

Τα θερμιά μπαίνουν στο χάρτη

Τα πρώτα δείγματα γραφής τα έδωσε πέρυσι στα όμορφα Μαρτινάκια της Κύθνου, ωστόσο φέτος είναι η χρονιά που το πολύ ατμοσφαιρικό all day beach resto συστηματοποιεί τη γευστική του πρόταση, με τον βραβευμένο Γιάννη Κιόρογλου στο τιμόνι της κουζίνας του. Ο ταλαντούχος σεφ, ο οποίος διαπρέπει τα τελευταία χρόνια σε εστιατόρια της Κυανής Ακτής, του Saint Barth και του Παρισιού, παρουσιάζει εδώ μια ξεχωριστή και μοντέρνα οπτική της κυκλαδίτικης κουζίνας, δημιουργώντας ένα νέο πόλο έλξης στο νησί. Το χταπόδι σπιφάδο, το οποίο συνοδεύεται από διάφορες υφές κρεμμυδιού και αλμύρα που μαζεύουν οι ίδιοι, το ρεβιθότο –μια παραλλαγή της κυκλαδίτικης ρεβιθάδας με τσιπς από ντόπιο λουκάνικο και λάδι θερμιώτικης ρίγανης– κι ένα πολύ ιδιαίτερο χοιρινό πρασοσέλινο αρωματισμένο με σέλερι και σελινόριζα μαγειρεμένη σε Jospier είναι μόνο μερικές από τις προτάσεις του σεφ, που βασίζονται στις προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες από τις Κυκλάδες κι εκτελούνται από τον στενό του συνεργάτη Γιάννη Σκουμπέλο. Θα τις συνοδεύσετε με κυκλαδίτικα κρασιά και αποστάγματα αλλά και μπίρες από τις μικροζυθοποιίες των νησιών.

Μαρτινάκια, Κύθνος, 2281032951

TIP Μαγευτικό το βραδινό setting του εστιατορίου με τον απαλό φωτισμό και τη θέα στο φωτισμένο λιμάνι της Κύθνου και πιο χαλαρό κατά τη διάρκεια της ημέρας, με επιλεγμένες comfort γεύσεις για πρωινό και μεσημεριανό.