



## Point A, αισθητική, tapas και κοκτέιλς με θέα την Ακρόπολη



Την τσάρτσα του Herodion Hotel, ενός κλασικού ξενοδοχείου της Αθήνας έχει διαλέξει για σπίτι του το μοντέρνο **Point A Bar & Restaurant**. Κι αυτό αποτελεί από μόνο του μια πρώτη έκπληξη. Διότι η δεύτερη έρχεται αγναντεύοντας την ακαταμάχητη έτσι κι αλλιώς Ακρόπολη, το Μουσείο με τα μοναδικά γλυπτά και την πόλη που ανοίγεται μπροστά σου. Το ξύλινο ντεκ, ο διακριτικός φωτισμός και η μίνιμαλ διακοσμητική διάθεση ενισχύουν τον χαλαρό χαρακτήρα του, ενώ το κεντρικό σύγχρονο μπαρ και η θετική ενέργεια προσθέτοντας πόντους στη γοητεία του. Παράλληλα, ψηλοί πάγκοι και άνετα σκαμπό έχουν στρατηγικά προστεθεί γύρω για να ενισχύσουν το casual dinner.

Το μενού αγαπά το finger food και αποτελεί τη σύμπραξη δύο νέων (σε ηλικία) σεφ, αλλά με πολύ σοβαρές προθέσεις: του Μανώλη Μαυριγιαννάκη και του Μάριου Πιρπιριδη. Δοκιμάστε madeleines με chorizo και



πονιακό τυρί σουλγούν, πρωτότυπο nigiri με λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης και σκόνη ρυζιού, σουβλάκι κοτόπουλου με curry και mango, ψωμάκια ατμού με καβουρμά Θράκης και τηγανητό αυγό, μοσχαρίσιο teiyaki με τηγανητά κρεμμύδια, πίκλες αγγουριού και μαγιονέζα τσίλι και βάφλα με πράσο και gorgonzola. Το πιο εντυπωσιακό (και so posh!) πιάτο όμως είναι αναμφισβήτητο το Karfiko που έρχεται στο τραπέζι σεβριμένο σαν δέντρο. Πρόκειται για ένα κρητικό taso, το οποίο αποτελείται από πανσέτα σιγοψημένη 2 μέρες σε κενό αέρος στους 65 Κελσίου, στυς

τζίντζερ και κρέμα λεμονιού, όλα κλεισμένα με φροντίδα σε μια νόστιμη tortilla.

Τρίτη έκπληξη τα sur mesure signature cocktails, με βάση τα ελληνικά αποστάγματα και τα αρωματικά βότανα. So posh αναμφισβήτητο το Herodion Cocktail με METAXA 12 αστέρων και ένα άγγιγμα από μαχλέπι και το

Unlikely Gimlet με τσίπουρο. Για τους λάτρεις του κρασιού υπάρχει μια καλά δομημένη λίστα κρασιών που έχει επιμεληθεί ο Δήμος Βασιλειάδης, με πολλές επιλογές σε ποτήρι.

**Point A,**  
Ροβέρτου Γκάλι 4Α, Ακρόπολη

