

Sö Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



B for Burger: το σέκι για το πιο πληθωρικό burger βρίσκεται στο Παγκράτι



πρώτης ποιότητας (για παράδειγμα, τα κρέατα τα προμηθεύονται από το κρεοπωλείο

Greek με γραβιέρα, σπιτικό καραμελωμένο κρεμμύδι, baby σπανάκι, αλάτι Κρήτης, φρέσκια τομάτα και σως με δεντρολίβανο και μαγιονέζα. Το crispy fried κουνουπίδι αποτελεί τη βάση για το vegan burger που πραγματικά είναι πολύ νόστιμο (και σας το λέει αυτό μια αμετανόητη κρεατοφάγος), ενώ δε λείπουν και οι σαλάτες- διαλέξτε ανάμεσα σε mexican, caesars και coleslaw. Επίσης, πέρα από την κλασική σως τσένταρ στην οποία θες να βουτήξεις απεγνωσμένα τις τηγανιτές πατάτες σου, υπάρχει και η επιλογή να διαλέξεις σως τρούφας. Γιατί αν είναι να κάνεις την αμαρτία, ας την κάνεις με στυλ (so posh).

**B for Burger, Αρχιμήδους 1, Πλατεία Πλαστήρα, Παγκράτι
21 5510 6789**

Η οδός Αρχιμήδους είναι πιθανόν από τους πιο δημοφιλείς δρόμους του κέντρου και χρωστάει τη φήμη της κυρίως στο γωνιακό, μποτέμ μπαρ/καφέ Chelsey. Πλέον, έχει έναν ακόμη λόγο να την επισκεφτεί κανείς και αυτός δεν είναι άλλος από το **B for Burger**. Στον στενό πάγκο δίπλα στο πεζοδρόμιο αξίζει να στριμωχτείς για να παραγγείλεις τα νέα, ζουμερά burgers, από 100% μοσχαρίσιο κιμά, σε συνταγές του σεφ Αλμπέρτο Σιμλλίδη, γνωστού από την Αγία Τριάδα του ιστορικού τριγώνου της Αθήνας Odori, The Clumsies και Senios. Στο προκείμενο τώρα, σε αυτό το νέο street food spot τα υλικά είναι

του Παπούλια) ενώ επιμένουν όχι μόνο στις κομμένες στο χέρι πατάτες, αλλά και στο να φτιάχνουν τις δικές τους σάλτσες. Ο κατάλογος αποτελείται από 9 σούπερ επιλογές όπως το **El Macho The Mexican** με φρέσκο αβοκάντο, σως τομάτας, sour cream και bbq nachos, το «γαλλοτραφές» **Le Bleu Chesse The French** με μπλε τυρί, άγρια ρόκα, κρεμμύδι και αυγό και το **Λοβερ The**

