



Το νέο χειμερινό μενού του Olive Garden Ελληνική ταυτότητα και κοσμοπολίτικος χαρακτήρας

Συκώτι από νεαρό μοσχάρι
με πουρέ κρεμμυδιού,
πράσινα σπαράγγια, πετιμέζι
Κρήτης και πίκλες παντζαριού



Το ξενοδοχείο TITANIA είναι γνωστό πως αποτελεί ένα από τα πιο γνωστά και ιστορικά ξενοδοχεία της πρωτεύουσας. Αν και στο μυαλό έχει συνδεθεί ως σημείο συνάντησης ή ως χώρος εκδηλώσεων, εντούτοις στον 11ο όροφο στο roof garden φιλοξενεί ένα διαχρονικά ενδιαφέρον εστιατόριο, το Olive Garden. Ανοίγει από το πρωί για καφέ, γλυκά, φρέσκους χυμούς και ροφήματα και φιλοξενεί ένα εξωτερικό μπαρ που λειτουργεί ολόκληρο το χρόνο στη βεράντα (κλείνει με γυάλινα «φύλλα» τον χειμώνα).

Από εδώ έχουν περάσει κατά καιρούς σεφ που μαθήτευσαν και πήραν τον δικό τους δρόμο και το εστιατόριο έχει βραβευτεί πολλές φορές. Έχοντας ένα από ωραιότερα πανοραμικά πλάνα της Αθήνας να τον προμοτάρει, ο executive chef Χρήστος Τζιλήρας δημιουργεί φέτος τον χειμώνα ένα γαστρονομικό μωσαϊκό, με μοντέρνες και κοσμοπολίτικες ελληνικές προτά-



Φιλέτα μπαρμπουνιού με καπνιστό πουρέ κουνουπιδιού και βιολογικά μαυρομάτικα φασόλια Φενεού

σεις. Οι γεύσεις συναγωνίζονται την αισθητική και το food styling ακολουθεί κομψούς δρόμους χωρίς υπερβολές, ενώ πρωταγωνιστούν οι φρέσκες πρώτες ύλες και τα προϊόντα με ταυτότητα ελληνική (Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε).

Από το μενού τις εντυπώσεις κερδίζουν το καλαμάρι σχάρας με ζεστή σαλάτα από βιολογικές φακές Γρεβενών, με σουτζούκι, λαχανικά και βινεγκρέτ με λιαστή τομάτα Ξάνθης και εσπεριδοειδή το συκώτι από νεαρό μοσχάρι με πουρέ κρεμμυδιού πράσινα σπαράγγια,

για, πετιμέζι Κρήτης και πίκλες παντζαριού και τα φίνα, so posh φιλέτα μπαρμπουνιού με καπνιστό πουρέ κουνουπιδιού και βιολογικά μαυρομάτικα φασόλια Φενεού, ζεστή σκορδαλιά παντζαριού με ψητό σκόρδο και λευκό βαλασάμικο. Κλείστε το δείπνο σας με μια σοκολάτα bitter, με τραγανό φουντούκι και χειμωνιάτικο άρωμα.

Σημειώστε ότι έχουν μια ενδιαφέρουσα λίστα με signature cocktails κι ότι το roof garden με τη ρομαντική διάθεση παραμένει ανοιχτό μέχρι τις 2:00 το βράδυ.

Πανεπιστημίου 52, Τηλ: 210-33.26.000



Σοκολατενιο επιδορπιο