



Η μαγεία της γλυκιάς ανατολής ξεδιπλώνεται στο Feyrouz

ανατολίτικο καμπά!)

Σταθείτε στους πάγκους και δοκιμάστε, επίσης, ασουρέ και μουχαλεμπί με τριμμένη καρύδα και μη διστάσετε να πιείτε κουρκουμάδα με λουίζα, σουμάκ και τσάι του βουνού. Καφέ σερβίρουν μόνο στο μπρίκι, ένα χαρμάνι που



Γνωστό σε όλο το ιστορικό κέντρο για το αυθεντικό λαχματζούν και τα πικάντικα καλούδια του το οικογενειακό **Feyrouz**, στην πολυσυλλεκτική γειτονιάς της Αιόλου, αποφάσισε να μη μείνει μόνο στο αυθεντικό ανατολίτικο street food που μαγειρεύει με τα χεράκια της κας Φειρούζ, αλλά να μυήσει τους επισκέπτες και στον κόσμο των γλυκών του τόπου καταγωγής της αρχιμαγειρίσας του. Απέναντι, λοιπόν, άνοιξε ένα μαγικό ζαχαροπλαστείο με το ίδιο όνομα.

Μπακλαβάς με φύλλο γιουφκά δικό τους, φιστίκι και εσπεριδοειδή, καζάν ντιπί με αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα και κρούστα από ζαχαροκάλαμο, σεκέρ παρέ που μοσχοβολάει μαστίχα με καβουρδισμένα φουντούκια και κρέμα από τσαλαφούτι, μανούρι και κιονεφέ με κρητικά μυζήθρα, μέλι από ρέικι και κουρκουμά κερδίζουν τις εντυπώσεις με τη μία. (so posh αυτές οι ελληνικές πινελιές στον

φτιάχνεται αποκλειστικά για εκείνους, ένας single origin είναι οι επιλογές (παραγγείλτε έναν αραμπιέν με φρεσκοτριμμένο κάρδαμο), ενώ ενδιαφέρον παρουσιάζουν το τσάι αλά τούρκα με περγαμόντο και η χουρμαδόσουπα με γάλα αμυγδάλου και μπαχάρι από τζιτζιφα. Όλα τα γλυκά μπορείτε να τα πάρετε και για το σπίτι.

Το νέο street food – ζαχαροπλαστείο Feyrouz θα το βρείτε, όπως ήδη σας έχω πει παραπάνω, κοιτώντας έξω από τις βιτρίνες του μεγαλύτερου «αδερφού» του. Η ίδια θετική διάθεση επικρατεί και στα δύο, ενώ αρχηγός παραμένει στην παρασκευή των γλυκών παραμένει η μαμά Φειρούζ, με τον Ανδρέα και την υπόλοιπη οικογένεια να συνδράμουν με κέφι στη νέα προσπάθεια.

Feyrouz,
Καρόρη 23& Αιόλου, Μοναστηράκι

