



Tuk Tuk Για ταϊλανδέζικο στο Κουκάκι

Ένα από τα εστιατόρια που ξεχωρίζουν στο κέντρο της Αθήνας για τον απροσποίητο χαρακτήρα τους και τα εξωτικά τους πιάτα είναι αναμφισβήτητα το Tuk Tuk. Χαριτωμένο, λιλιπούτειο με ροζ/γαλάζιους τοίχους, άφθονα διακοσμητικά αντικείμενα από τα ταξίδια του ιδιοκτήτη, και ανοιχτή κουζίνα, έχει δανειστεί το όνομά του από τα ασιατικά τρίτροχα μηχανοκίνητα που χρησιμεύουν ως ταξί.

Πίσω από το εγχείρημα βρίσκεται ο Μπάμπης Ασκερίδης (μαζί με τον Κώστα Λάλα) που πολύ αγάπησε την μακρινή Ασία σε ένα από τα ταξίδια του κι αποφάσισε να την κατακτήσει: έκανε μαθήματα με Ταϊλανδό σεφ, αφέθηκε στα χέρια ντόπιων μαγείρων για να μάθει τα υλικά κι όταν κατανόησε πλήρως τη φιλοσοφία του street food, που καμιά σχέση δεν έχει με το τι εννοού-



με εμείς λέγοντας αυτές τις λέξεις, άνοιξε το Tuk Tuk.

Το μενού χωρίζεται σε κατηγορίες: Tom που είναι οι σούπες, Yam οι σαλάτες, Aahaan Wouan τα μικρά πιάτα, Aahaan Jaan Diaw τα μεγάλα

πιάτα-γεύμα για έναν, Kaeng οι προτάσεις με κάρι και Sen τα noodles. Δοκιμάστε οπωσδήποτε το κλασικό πιάτο της ταϊλανδέζικης κουζίνας Phat Thai με γαρίδες, κοτόπουλο και noodles ρυζιού, την σούπα Tom Ka Khai μεγάλα καρύδια, κοτόπουλο και μανιτάρια, fish sauce, λίγη ζάχαρη, φύλλα από λάιμ καφίρ, lemongrass και κάλανγκαλ (τροπικό αρωματικό), που θα ζεστάνει την ψυχή σας και τη σαλάτα Som Tum Thai με άγουρη παπάγια, καρότο, τοματίνια, φρέσκο λάιμ, τσίλι, fish sauce και palm sugar sauce.

Με μόλις 16 θέσεις, οκτώ στο μπαρ μπροστά στην ανοιχτή κουζίνα κι οκτώ στα ψηλά ξύλινα τραπέζια ίσως δοκιμάσει την υπομονή σας στην αναμονή, αλλά το αποτέλεσμα θα σας ανταμείψει. Χρησιμοποιήστε το πιο καλό σας χαμόγελο, εκείνο που κάνει το πρόσωπό σας να λάμψει και χαζέψτε τα ταϊλανδέζικα memorabilia, τις αφίσες, τους βούδες και το μωσαϊκό των κάδρων. Ναι, η σκέψη έχει τη δύναμη να σε μεταφέρει σε άλλο πλανήτη. Που να δοκιμάσετε και το φαγητό.

Βεΐκου 40, Κουκάκι,
Τηλ. 211-40.51.947

