

# So Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



## Λυκόβρυση Το εμβληματικό εστιατόριο που επέστρεψε στην πλατεία

το black forest προφιτερόλ με σοκολάτα, βύσινο και απογειωτικό παγωτό κατοικίσιο τυρί.

Για όσους προτιμούν να κάνουν χάζι τον περαστικό κόσμο της πλατείας, υπάρχει πάντα η δυνατότητα να συνοδεύσουν το κρασί τους με ένα πλατώ από προσεχτικά διαλεγμένα αλλαντικά και τυριά. Να πω σε αυτό το σημείο ότι το σέρβις τους είναι υποδειγματικό κι αυτό αποτελεί πραγματικό φόρο τιμής στην παλιά Λυκόβρυση που άνοιξε τις πόρτες της το 1969 και αποτέλεσε αγαπημένο meeting point της αθηναϊκής ελίτ για χρόνια.

**Λυκόβρυση,**  
Πλ. Φιλικής Εταιρείας 5,  
Κολωνάκι,  
τηλ. 210-33.88.222

**Η** πάνω γωνία της πλατείας Φιλικής Εταιρείας στο Κολωνάκι ήταν για πολύ καιρό κρυμμένη πίσω από ένα μάλλον καταθλιπτικό, μεταλλικό παραβάν. Στις αρχές του καλοκαιριού όμως τα πάνελ έφυγαν και αποκάλυψαν και η Λυκόβρυση αποκαλύφθηκε ως ένα αστραφτερό εστιατόριο με ένα all day πρόσωπο. Ο χώρος εσωτερικά άλλαξε πολύ με την προσθήκη του μεγάλου μπαρ, αλλά δεν έχασε ούτε πόντο από την αριστοκρατική του αύρα, ας μην ξεχνάμε άλλωστε πόσο ιστορικό στέκι υπήρξε, ενώ τα τραπέζια στην πλατεία παραμένουν σταθερό σημείο αναφοράς.

Το μενού επιμελείται ο βραβευμένος σεφ Παύλος Κυριάκης (Σπονδή, εστιατόρια του Andronis exclusive στη Σαντορίνη) με προσανατολισμό τις ιταλικές γεύσεις, πάντα μέσα στο γενικότερα ανανεωτικό πνεύμα, ενώ στην κουζίνα το πρόσταγμα το έχει ο σεφ Γιώργος Ρουσσάκης, ο οποίος έχει θητεύσει μεταξύ άλλων στο

κορυφαίο τριάστερο εστιατόριο της Ann Sophie Pic, στη Valance της Γαλλίας.

Ξεκινήστε με το προσεγμένο βοδινό μεδούλι με fregola, μανιτάρια και καπνιστό τυρί ή με το (so posh) φίνο capraccio μόσχου, με τρούφα, πεκορίνο και dressing από εσπεριδοειδή. Εξίσου καλό το τραγανό χταπόδι σε μια κόκκινη βάση- σάλτσα από φράουλα, σμέουρα και παντζάρι, ένας μάλλον αναπάντεχος συνδυασμός. Ενδιαφέρουσες επιλογές σε pasta αποτελούν η πληθωρική καρμπονάρα με αυθεντικό guanciale και τα φετουτσίνι με αυγοτάραχο, ενώ το κεφάλαιο pizza μπορείτε να το ανοίξετε με μία μεσογειακής έμπνευσης πρόταση που περιλαμβάνει μελιτζάνα καραμελωμένα κρεμμύδια και μετσοβόνη ή την all time classic Margarita. Σε ότι αφορά στο επιδόρπιο, επιλέξτε με κλειστά μάτια

