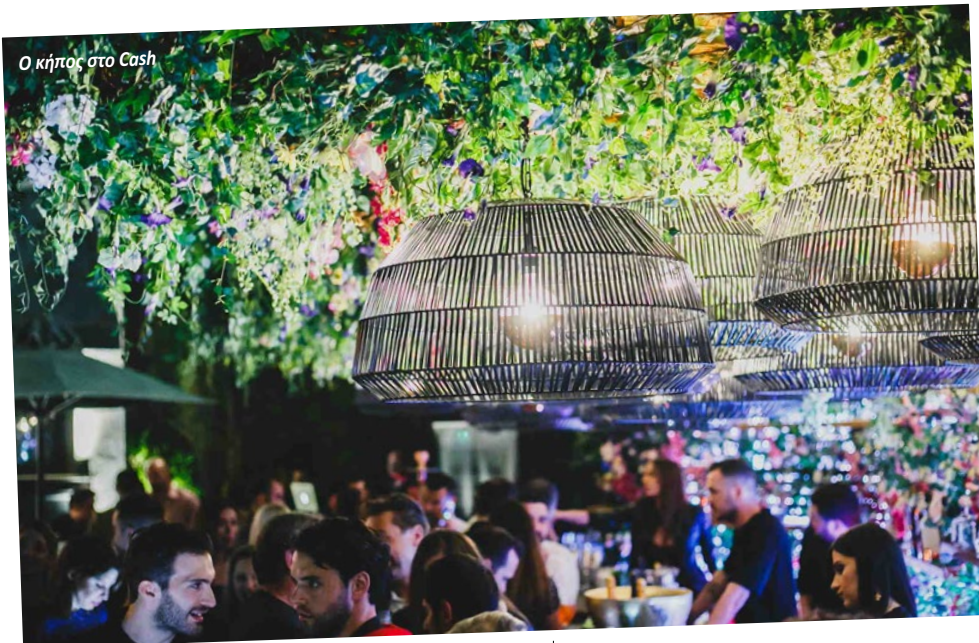


Sō Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



Ο κήπος στο Cash



Η πετυχημένη εξίσωση του Cash περιλαμβάνει δύο βασικούς παράγοντες: το πολυσυλλεκτικό asian fusion μενού του αεικίνητου σεφ Χρόνη Δαμαλά και την υποδειγματική φιλοξενία. Αν προστεθεί σε αυτά ο δροσερός κήπος και τα creative cocktails, γίνεται απόλυτα κατανοητή η κοσμοσυρροή, ακόμη και τις καθημερινές.

Στο προκείμενο τώρα, όταν επισκεφτείτε την υπέροχη αυτή αυλή που θα μείνει ανοιχτή μέχρι τον Οκτώβριο, καιρού επιτρέποντος, δοκιμάστε οπωσδήποτε το Suzuki Ceviche, ένα υποδειγματικό λαβράκι ceviche με leche de tigre, κουμ κουάτ και passion fruit, φίνο και αρωματικό, καθώς και τα πεντανόστιμα, άψογα ψημένα gyozas με γαρίδες, chilli, lemongrass και kosho mayo. Πρόκειται για δύο πιάτα που φέρουν έντονα τη σφραγίδα της Κεντρικής και Νότιας Αμερικής και της Ασίας αντίστοιχα και τα οποία «μεταφράζει» όμορφα ο Χρόνης Δαμαλάς. Διαλέξτε, επίσης, κάτι ανάμεσα στις προτάσεις σε sushi που υπάρχουν (καλοδουλεμένα είναι τα nigiri σολομού, τόνου και

μαγιάτικου και εντυπωσιακά γευστικό το Tuna Volcano Roll, με ταρτάρ τόνου on the top και αβοκάντο chilli, γαπωνέζικη μέντα, και spicy μαγιονέζα στη βάση). Αν και το iconic πιάτο του μενού θεωρείται ο Black Cod που



Το νόστιμο baso του Χρόνη Δαμαλά

Το Cash και ο εξωτισμός της Κηφισιάς

μαρινάρεται δύο ημέρες μέσα σε yuzu miso sauce και σερβίρεται με ρύζι ατμού, θα ήταν πιο ταιριαστό με την περιρρέουσα ατμόσφαιρα να επιμεινέτε στα πιάτα το share και πιο συγκεκριμένα στα baso με κοτόπουλο και σως από και σος από curry και φυτικόβούτυρο.

Προτείνω, τη δυνατή και σούπερ ενημερωμένη λίστα των κρασιών του αξίζει να την τιμήσετε από τα μέσα φθινοπώρου και μετά, όταν το σκηνικό θα μεταφερθεί μέσα στο εσωτερικό του υπέροχου νεοκλασικού με την πολυτελή διάθεση, τους άνετους καναπέδες και το έντονο κόκκινο χρώμα, εκτός κι αν πιείτε ένα ελαφρύ ροζέ που ταιριάζει με την ακόμη καλοκαιρινή διάθεση. Δοκιμάστε καλύτερα τα κοκτέιλς που έχει επιμεληθεί ο Σπύρος Κερκύρας και τα οποία «κουμπώνουν» έξυπνα με τα πιάτα.

Cash,
Θ. Δηληγιάννη 54
Τηλ. 212-10.04.772



Οι σπουδαίες gyozas