

Sò Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



ΤΖΑΪΑΝΤ Πάμε για πίτσα στο Κουκάκι

Δεν υπάρχει άνθρωπος στον πλανήτη που να μην αγαπά την πίτσα. Και οι ελάχιστες εξαιρέσεις επιβεβαιώνουν τον κανόνα ότι οι αντιστάσεις, ακόμη και οι πιο ισχυρές, μπορούν να καμφθούν μπροστά στο ζυμαρένιο όνειρο με το τυρί που λιώνει.

Στο Κουκάκι αυτή τη δουλειά της αποπλάνησης έχει αναλάβει και την εκτελεί με μαεστρία μια ρετρό πιτσαρία με το όνομα ΤΖΑΪΑΝΤ την οποία επιμελήθηκε διακοσμητικά η εταιρεία Bob Studio. Το πρότζεκτ ανήκει σε έξι παιδικούς φίλους Αυτή η παρέα έψαχνε να βρει τη δική της, μοναδική εκδοχή σε πίτσα και την βρήκε όταν συναντήθηκε με τον σεφ Γιάννη Σιμωτά. Το ζυμάρι στην ΤΖΑΪΑΝΤ ωριμάζει για 48 ώρες και θυμίζει κάτι από την ναπολιτάνικη εκδοχή του δημοφιλούς εδέ-



Πίτσα με πατάτα κολοκύθι και ξινομυζήθρα

σματος. Η πίτσα τους είναι ταυτόχρονα τραγανή και αφράτη, ενώ οι επιλογές που υπάρχουν για topping είναι δέκα, η μια καλύτερη από την άλλη.

Διαλέξτε ανάμεσα στην μαργαρίτα με φρέσκα μοτσαρέλα fior di latte, σε αυτή με μάγουλα μόσχου, μοτσαρέλα, παρμεζάνα και μετσοβόνη ή εκείνη με πατάτα, κολοκύθι και ξινομυζήθρα, που θυμίζει κρητικό μπουρέκι. So posh θεωρώ την πίτσα με τέσσερα τυριά και σύκο, αλλά και την λιγότερο γκουρμέ μα το ίδιο χορταστική εκδοχή που φτιάχνεται από jamon 24μηνος ωρίμανσης και μανιτάρια λεντινούλα. Η παρέα δί-

πλα μου έτρωγε μια πίτσα με ιταλικό λουκάνικο και μπρόκολο - μου φάνηκε επίσης λαχταριστή κι επειδή ρώτησα για το ποιόν της μου απάντησαν ότι έχει κρέμα τυριού και κρέμα γάλακτος και μια «ιδέα» από τσίλι, για να εξισορροπείται η γλυκύτητα και η λιπαρότητα.

Όλες οι πίτσες κυκλοφορούν σε διαστάσεις 25 (4 κομμάτια) και 33 εκατοστών (8 κομμάτια) και οι τιμές παίζουν από 4 έως 11 ευρώ αντίστοιχα (τουλάχιστον αυτό ίσχυε μέχρι τη στιγμή της επίσκεψης). Και κάτι ακόμη. Μη σκεφτείτε τον Γιάνγκο Δράκο. Την είπαν ΤΖΑΪΑΝΤ σαρκάζοντας το λιλιπούτειο μέγεθός της.

Καθημερινά από τις 18:00 μέχρι τη 1:00

Γεωργάκη Ολυμπίου 21, Κουκάκι