



Matsuhisa Athens

Γιορτές και υψηλή γαστρονομία στο πιο μαγευτικό σημείο της Αθηναϊκής Ριβιέρας



Νομίζω ότι το Matsuhisa Athens δε χρειάζεται πολλές συστάσεις. Αποτελεί πόλο έλξης για τους λάτρεις της υψηλής γαστρονομίας, αξιοποιώντας την παγκοσμίως αναγνωρισμένη γαστρονομική φιλοσοφία του Nobu και αυτό ισχύει και για τις φετινές γιορτές.

Η ομάδα του κοσμοπολίτικου εστιατορίου, λοιπόν, μας προσκαλεί να περιπλανηθούμε σε μια μοναδική, εορταστική εκδοχή της Japanese fusion κουζίνας, με δύο εντυπωσιακά μενού αποκλειστικά για την Παραμονή Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς, 9 και 8 πιάτων αντίστοιχα, εμπνευσμένα από τον executive chef Τόνι Βρατσάνο και τον head chef της ζεστής κουζίνας Θωμά Κουράκο.

Highlights των εορταστικών μενού, στο Christmas Eve Omakase, η Beetroot Dry Miso Salad with

Shrimps Sauté, το Slow Cooked Duck Breast with Wasabi Salsa και το Wagyu Aburi και στο New Year's Eve Omakase, το Scallop Tataki with Jalepeno Dressing and XO salsa, το Langoustine Dumpling Nobu Style with Foie Gras Sauce και το Char-grilled Jumbo Shrimp

with Bottarga Butter Miso, δημιουργίες που απογειώνουν γευστικά τα φετινά ρεβεγιόν.

Οι επικές gourmet προτάσεις συμπληρώνονται αρμονικά από τον κομψό αφρώδη οίνο Ferrari Perle, καθώς και με επιλογές από την πλούσια wine list του





Matsuhi Athens, η οποία διαθέτει 260 ετικέτες κρασιών. Στο UMI by Matsuhi Athens, το πρώτο bar με την υπογραφή του Matsuhi που φιλοξενείται πλέον στην ατμοσφαιρική σάλα, οι λάτρεις του fine drinking θα μπορέσουν να απολαύσουν εκλεπτυσμένα cocktails, όπως το Red Christmas και το Hot Butter

Toddy που έχουν δημιουργηθεί ειδικά για την εορταστική περίοδο – η λίστα των cocktails όλη τη διάρκεια του χρόνου φέρει την υπογραφή του ταλαντούχου bar manager Χάρη Γεωργόπουλου.

Αυτό που έχω να προσθέσω είναι ότι ανεξάρτητα από τις γιορτές στο Matsuhi Athens σερβίρουν ένα από τα καλύτερα sushi που μπορεί

να φάει κανείς στην Αθήνα, ενώ και οι επιλογές σε μοσχάρι Wagyu είναι εξαιρετικές. Το μενού του αποτελεί σταθερά πρότυπο γευστικής καθαρότητας και πολυεπίπεδης ισορροπίας και θυμίζει την αρμονία των κομψών ιαπωνικών ιδεογραμμάτων. Αν προσθέσουμε στην παραπάνω διαπίστωση την αισθητική του

χώρου (το εστιατόριο Matsuhi Athens είναι σχεδιασμένο από το διάσημο Rockwell Group της Νέας Υόρκης), την άψογη φιλοξενία και την καταπληκτική τοποθεσία, τότε καταλαβαίνουμε γιατί το δείπνο εδώ θεωρείται top εμπειρία.

(Το χριστουγεννιάτικο μενού στοιχίζει κατ' άτομο € 115, χωρίς αλκοόλ, ενώ η χρέωση κατ' άτομο είναι € 135, για το μενού της Πρωτοχρονιάς)

MATSUHISA ATHENS
«Astir», Απόλλωνος 40,
Βουλιαγμένη,
Τηλ. 210-89.60.510



Black cod