

# Sō Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



## Artisanal - Μαθήματα κομψότητας και γεύσης στην Κηφισιά

βρίσκει το Artisanal να απολαμβάνει σταθερά τη δημοφιλία του έχο-

παντζάρι, βλίτα και κρέμα από απάκι, καθώς και τον θαλασσινό ντολμά που γίνεται από φύκι αντί για αμπελόφυλλο, είναι γεμιστός με χτένια, άγριο ρύζι και φινόκιο και «συνομιλεί» αρμονικά με μια σως αυγολέμονου με lemongrass. Αξίζει, επίσης, να δοκιμάσει κανείς την άψογα ψημένη, ζουμερή σφουρίδα με φρέσκιες γαρίδες, χόρτα γιαχνί και ισορροπημένη σε οξύτητα σάλτσα κακαβιάς, καθώς και το black Angus, καραμελωμένο πουρέ από κουνουπίδι και φινετσάτη τερίνα πατάτας, που κολακεύει την ανάγκη μας για comfort κουζίνα.

Διαψεύδοντας πολλούς που πιστεύουν ότι ένας καλός σεφ δεν μπορεί να είναι και καλός pastry chef, ο Δημητριάδης αποδεικνύεται δυνατός παίχτης με το so posh απίθανο αμυγδαλωτό με ελιά, με γλυκό του κουταλιού ελιά, κρέμα γιαούρτι και σορμπέ μοσχολέμονο, ένα επιδόρπιο με έντονα ελληνικές καταβολές και ιδιαίτερο χαρακτήρα. Όσοι επιθυμούν να κινηθούν σε πιο safe mode θα ενθουσιαστούν με τα σου, που εδώ τα γεμίζουν με βελούδινη κρέμα καραμέλα-μπανάνα και τα σεββίρουν με κρεμέ σοκολάτας, καραμελωμένα φουντούκια και παγωτό φουντούκι - τόνκα. Η λίστα κρασιών έχει τα basics, ενώ τα κοκτέιλς έχει επιμεληθεί η Δήμητρα Αντωνοπούλου-δοκιμάστε το PalomaNiac με τεκίλα, μεζγάλ και τσίλι που επιβεβαιώνει ότι το καλοκαίρι δεν τελείωσε ακόμη. Εννοείται, καθίστε στον κήπο. Τα δέντρα, τα λουλούδια κι αυτή η γυάλινη κλειστή κατασκευή που θυμίζει γαλλική orangerie θα σας «μεταφέρουν» αλλού.

**ARTISANAL LOUNGE & GARDENS,**  
Ζηρίνη 2, Κηφισιά,  
Τηλ. 210-80.86.111

ντας εδώ και αρκετούς μήνες στο «τιμόνι» της κουζίνας τον σπουδαίο σεφ Δημήτρη Δημητριάδη, που έχει ένησημα στο Dionysos του Elounda Beach, στη Galazia Hytra, στο Sea you Up και στο Nabucco, στο το Cibus, στη Hytra της Στέγης, αλλά και στο περιβόητο δανέζικο Noma του René Redzepi.

Εδώ ο Δημητριάδης αποδεικνύει πόσο πιστός οπαδός της ελληνικής κουζίνας είναι και πόσο έχει εξελιχτεί στο πέρασμα του χρόνου, επιμένοντας να χρησιμοποιεί αστραφτερή πρώτη ύλη δικών μας παραγωγών, την οποία μετουσιώνει σε γευστικά πιάτα χρησιμοποιώντας σύγχρονες τεχνικές, με ακρίβεια και μαεστρία. Λεπτότητα και βάθος, λουπόν, χαρακτηρίζουν το (so posh) ελληνικό νικίρι με καπνιστό χέλι,

**Η** ιστορία λέει ότι το Artisanal «γεννήθηκε» όταν ο Φώτης Σεργουλόπουλος, μπλοκαρισμένος σε μπουτιλιάρισμα στην Κηφισιάς γύρισε το κεφάλι του για να χαζέψει προς τα έξω και είδε μια ταμπέλα με την ένδειξη «ανοικιάζεται», έξω από το ιστορικό κτήριο στη συμβολή της Λεωφόρου Κηφισίας με τη Ζηρίνη. Το συζήτησε με τον συνεργάτη του Βαγγέλη Γερασίμου, με τον οποίο μοιράζονται παρόμοια αισθητική και όλα ξεκίνησαν. Ο χώρος ανακαινίστηκε υποδειγματικά ακολουθώντας το στυλ της αστικής διακόσμησης των χρυσών δεκαετιών 50-60 κι έκτοτε, από το 2014 - αν δε με γελά η μνήμη μου, το Artisanal αναδείχτηκε σε ένα από τα κλασικά meeting points, στα βόρεια προάστια.

Το γλυκό φθινόπωρο του 2019



Νιόκι πατάτας με σπαράγγια, άγρια μανιτάρια και αρσενικό Νάξου, άλλο ένα πιάτο που ξεχωρίζει



Black Angus με τερίνα πατάτας και πουρέ κουνουπίδι