



# ΦΒΚ

## spreakeasy γαστρονομικές απολαύσεις στο Παγκράτι

Σας είχα υποσχεθεί, πριν λίγες μέρες, ότι θα επιστρέψω με νεώτερα από το εστιατόριο ΦΒΚ, δηλαδή τη νέα πρόταση των Λευτέρη Γεωργόπουλου, Θάνου Τσουνάκα (The Clumsies, Odori, Theory, Senios), Μανώλη Λυκιαρδόπουλου (Odori) και Γιώργου Γιγή. Κρατώντας λοιπόν αυτή την υπόσχεση, επισκέφθηκα το ΦΒΚ και το συστήνω ανεπιφύλακτα.

Το εν λόγω εστιατόριο καμαρώνει για το όνομά του που προέρχεται από το το αρτικόλεξο ΦΒΚ (Φιλοσοφία Βίου Κυβερνήτης) της παλαιότερης αδερφότητας των αμερικανικών κολεγίων Phi Beta Kappa- στη συγκεκριμένη περίπτωση όμως στη θέση της λέξη φιλοσοφία μπαίνει η λέξη φαγητό.

Βρίσκεται στο υπόγειο του Frater & Soror στην Πλατεία Προσκόπων στο Παγκράτι και συστήνεται ως το πρώτο spreakeasy fine dining spot της πόλης. Τις γεύσεις επιμελείται ο βραβευμένος σεφ Δημοσθένης Μπαλόπουλος ο οποίος, μαζί με την ομάδα του, παρουσιάζει ένα προσεχτικά μελετημένο και άψογα εκτελεσμένο degustation μενού επτά πιάτων, με διεθνή προσανατολισμό. Οι εποχικές πρώτες ύλες, τα δύσκολα συστατικά, οι εκλεκτές κοπές κρεάτων, οι ευφάνταστοι συνδυασμοί και οι πειραματισμοί που γίνονται με τόλμη δίνουν πιάτα βαθιάς comfort νοστιμιάς. Ξεχώρισα τη so rosh τη χοιρινή τερίνα με ζυμωμένα κουνουπίδια, μαγιονέζα με vadouvan (είδος γαλλικού κάρυ), σμέουρα και μυρωδικά, την αέρινη ωμή караβίδα με ζελέ από πορτοκάλι, flakes από σαλάμι Δράμας, ψήγματα



tempura, πούδρα μυρωδικών και bisque από γαρίδα και λαχανικά, καθώς και την πληθωρική καπνιστή στηθοπλευρά από νεαρό grass-fed Black Angus με μαϊντανό, πουρέ κόκκινου λάχανου, σιτάρι, κρέμα porcini, ξύδι από σμέουρα και σάλτσα κόκκινου κρασιού. Εντυπωσιάστηκα, επίσης, με τη φρεσκάδα και την ουσία της vegan επιλογής: το ψητό

κουνουπίδι, με καρότα κονφί σε γλυκάνισο και κύμινο, φρέσκο σταφύλι, granola από κάνναβη, φουντούκι και ranco πάνω σε σος από ανθότυρο με κουνουπίδι, είναι απλά απολαυστικό.

Η λίστα κρασιών δίνει έμφαση στις natural και βιοδυναμικές ετικέτες, όπως οφείλει να κάνει κάθε σύγχρονο διεθνές εστιατόριο της κλάσης του ΦΒΚ, με ορισμένες εξ'



Η καραβίδα με ζελέ από πορτοκάλι, flakes από σαλάμι Δράμας, ψήγματα tempura, πούδρα μυρωδικών και bisque από γαρίδα και λαχανικά.

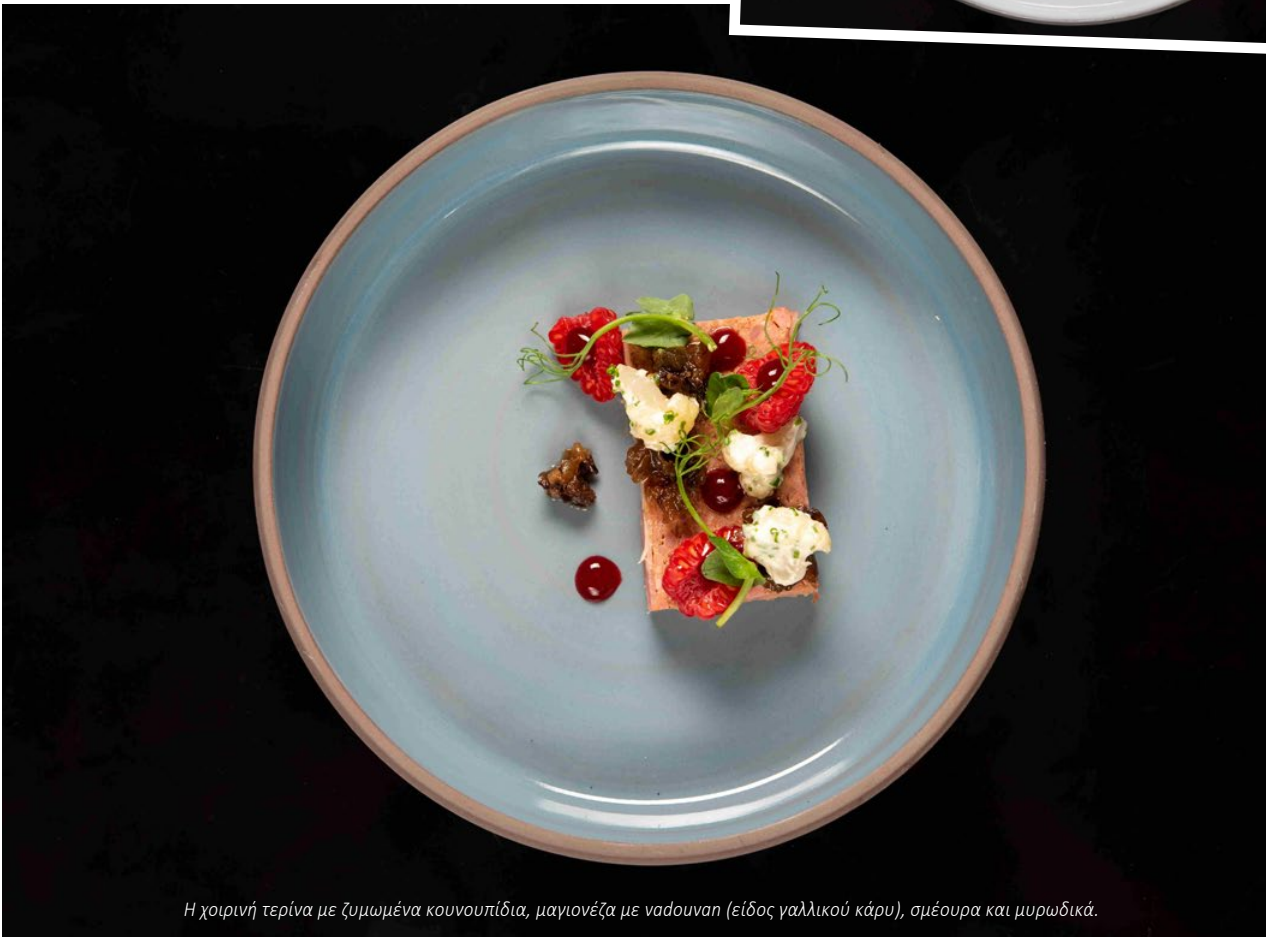
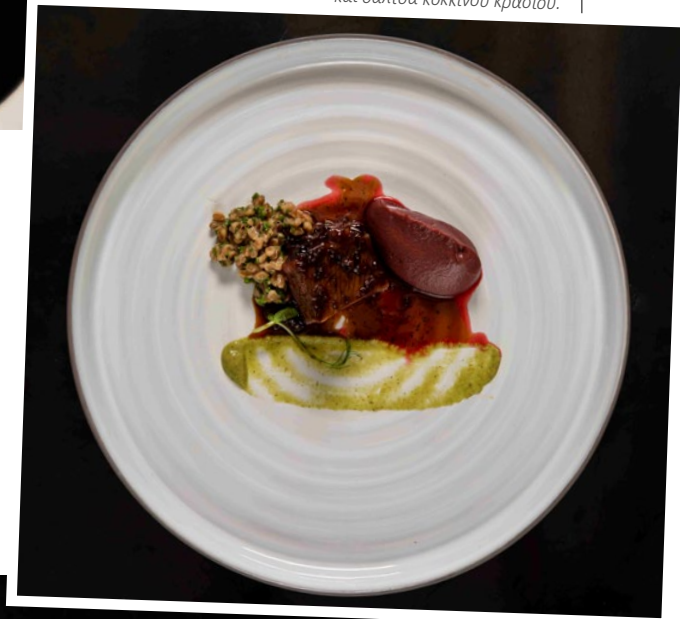
αυτών να εισάγονται σε αποκλειστικότητα χάρη στον Ηλία Γεωργόπουλο, τον αδερφό του Λευτέρη που παίζει δυνατά στον χώρο των εισαγωγών natural κρασιών. Πληροφορικά το μενού κοστίζει 65€ χωρίς κρασί, ενώ το wine pairing στοιχίζει επιπλέον 25€, οπότε το project αποτελεί την

επιτομή του value for money. Στα συν προσθέστε τον industrial χώρο με τις αναφορές από τα 70's και την old school αισθητική, αλλά και την ανοιχτή κουζίνα, πίσω από τη μεγάλη τζαμαρία με τον μεταλλικό σκελε-

τό, όπου πρωταγωνιστούν οι σχάρες και οι ανοιχτές φωτιές. Ναι, εδώ όλα ψήνονται στο ξύλο...

**ΦΒΚ,**  
Αμύντα 6, Πλ. Προσκόπων,  
Παγκράτι [www.phibetakappa.gr](http://www.phibetakappa.gr)  
Τηλ. 210-72.13.720 και  
6988-801.108

Η καπνιστή στηθοπλευρά από νεαρό grass-fed Black Angus με μαιντανό, πουρέ κόκκινου λάχανου, σιτάρι, κρέμα roscini, ξύδι από σμέουρα και σάλτσα κόκκινου κρασιού.



Η χοιρινή τερίνα με ζυμωμένα κουνουπίδια, μαγιονέζα με vadouvan (είδος γαλλικού κάρυ), σμέουρα και μυρωδικά.