

# Sō Posh!

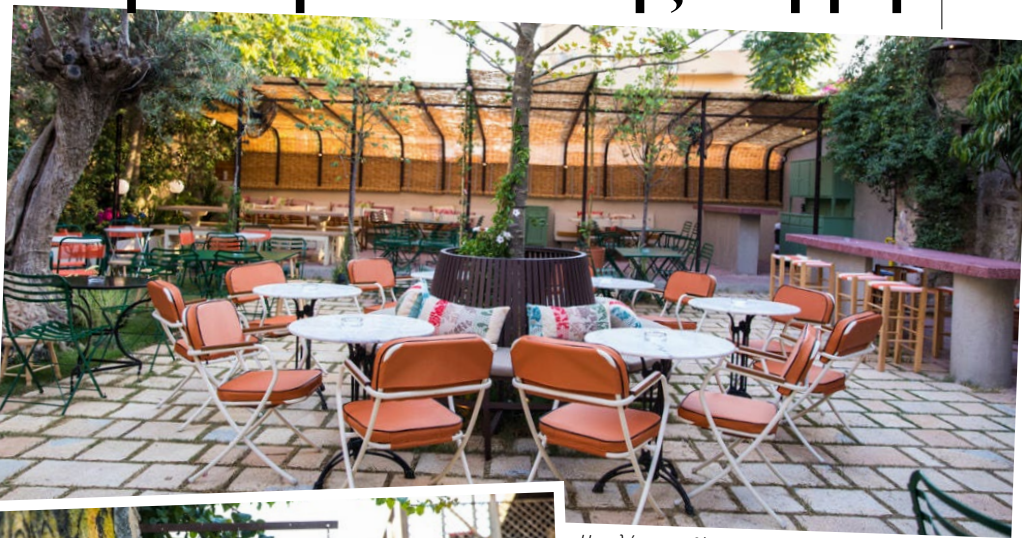
By Γιώτα Παναγιώτου



## Το Λοκάλι - Η νέα ελληνική pub μας επαναουιάνει την πιάτσα της Σαρρή

Εκεί που παλιά βρισκόταν το Cine Ψυρρή, στέκεται πλέον μια αυλή με pop αισθητική με ελιές και μουριές. Κι αυτή η αυλή ανήκει στο **Λοκάλι**, μια ιδιαίτερη pub που πήρε το όνομά της από την ελληνοποίηση της λέξης local (ντόπιος). Δημιουργοί της οι Δημήτρης Κιάκος, και Χριστίνα Μοάτσου από το αγαπημένο Gin Joint, ο Κώστας Σκουληκράκης με θητεία στο Artisanal και στο Shamone και ο Ρένος Γραμμένος (Urupa Erops).

Αυτή η τετράδα οραματίστηκε ένα στέκι που ο καθένας θα νιώθει σαν το σπίτι του, ντόπιος (λοκάλι δηλαδή) κι ας έρχεται από μακριά. Ο επισκέπτης μπορεί να έρχεται από το πρωί για specialty καφέ από την Mr. Bean Coffee Brewers, αλλά έχει τη δυνατότητα να μείνει και το μεσημέρι μέχρι αργά το βράδυ, για να απολαύσει το παιχνιδιάρικο μενού του σεφ Αντώνη Μαλίκη. Οι funky προτάσεις του περιλαμβάνουν, ανάμεσα στα άλλα, κρητικά σκίουφιχτά, με πιπεριές φλωρίνης, σπανάκι, βασιλικό και φλέικς αμυγδάλου, γίγαντες τουρσί με μαραθόριζα και γλυκό τσίλι, γαρίδα σουβλάκι με ντομάτα, τυρί φέτα, κρέμα πιπεριάς και τσιπς πατάτας, αλμυρούς λουκουμάδες



Η αυλή με τις βίντατζ καρέκλες



με τσίπουρο άνθη, γλυκάνισο, λάδι καρύδας και cordial ανανά, ένα κοκτέιλ αφιερωμένο στην Ντένη Καλλιβωκά και στην Ελένη Νικολούλια, που προσπαθούν να αναδείξουν τα ελληνικά αποστάγματα με όλες τους τις δυνάμεις.

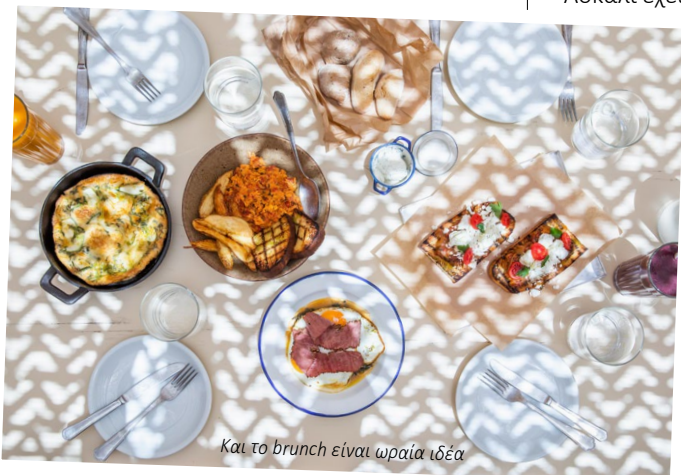
φρέσκου μπακαλιάρου με παντζάρι, σκόρδο, πίκλα και κρεμμύδι και παραδοσιακά κεφτεδάκια με γιαούρτι. Για στατιστικούς λόγους, ας αναφέρω πάντως ότι το καλοκαίρι, το πιάτο που έκανε θραύση ήταν αναμφισβήτητα οι πανέ φτερούγες κοτόπουλο με πελτέ Σαντορινιάς ντομάτας και τηγανητές μπάμιες.

Στο μπαρ πρωταγωνιστές είναι τα ελληνικά αποστάγματα, καθώς το Λοκάλι έχει αποφασίσει να ηγηθεί της σταυροφορίας υπέρ της επανεκτίμησής τους από το κοινό. Σας προτείνω το Local Negroni on tap, το οποίο αρχικά είχε λεμονοθύμαρο (στα μέσα της θερινής περιόδου το έφτιαξαν με πεπόνι), καθώς και το so posh D & E Athenian Pina

Ενδιαφέρον παρουσιάζει επίσης το old fashioned που είναι on tap και διαθέτει έντονα ελληνικό χαρακτήρα, μιας και φτιάχνεται με τσίπουρο, αρμπαρόριζα και φράουλα.

Στο Λοκάλι σίγουρα θα σας κερδίσει το cool εσωτερικό του με τους pop art πίνακες και τα σχέδια στους τοίχους με τις αρχαιοελληνικές επιρροές και τις σύγχρονες ατάκες, αλλά και η χαλαρή ατμόσφαιρα στον κήπο, η οποία παραπέμπει αυτόματα σε βίντατζ ζαχαροπλαστείο. Και μιας που είπα τη λέξη ζαχαροπλαστείο, εδώ θα βρείτε την κλασική πάστα σοκολατίνα ποντικακι των παιδικών σας χρόνων. Δοκιμάστε την, συγκινηθείτε και ταυτόχρονα γελάστε αφού τη σερβίρουν σε πιατάκι ποντικοπαγίδα με δόλωμα ένα μικρό κομμάτι φρούτου, αντί για τυράκι.

**Το Λοκάλι, Σαρρή 44, Αθήνα, Τηλ. 210-32.50.673**



Και το brunch είναι ωραία ιδέα