



Η Cookoonaγα επανασουήνεται

Σαλάτα μπέικον μαύρου χοίρου



Πριν 5 χρόνια η Cookoonaγα, τον Δεκέμβριο του 2014 αν δεν απατώμαι, τάραξε με το άνοιγμά της τα νερά της ελληνικής εστίασης. Δεν ήταν μόνο η αστική αθηναϊκή αισθητική του χώρου, ούτε αποκλειστικά η σύμπραξη των πέντε θαυμάσιων μαγείρων που έκαναν το εστιατόριο το πιο πολυσυζητημένο γαστρονομικό σποτ. Η διαχρονική δημοφιλία της οφείλεται στη φιλοσοφία των ανθρώπων που την έστησαν: υψηλού επιπέδου φιλοξενία διαμέσου του φαγητού.

Παρά το πέρασμα του καιρού, αλλά και την αποχώρηση του Νίκου Καραθάνου, αυτός ο «θεμέλιος λίθος» της Cookoonaγα παραμένει ακλόνητος. Ο Σπύρος Λιάκος, μαζί με τον αδελφό του Βαγγέλη, ο Περικλής Κοσκινάς και ο Μάνος Ζουρνατζής το απέδειξαν περίτρανα πριν μερικές μέρες. Γνήσιοι οικοδεσπότες, άρχοντες που δεν

επηρεάστηκαν από το success story του εστιατορίου τους, άνοιξαν διάπλατα τη σάλα και μίλησαν για τα φαγητά τους, τις καινούριες προτάσεις του μενού τους, το κρασί, καθώς και τις δικές τους μπύρες, οι οποίες αποτελούν new entry.

Για αρχή στο τραπέζι έφτασε βούτυρο με τρίμμα αυγοτάραχου

και χαρουπόψωμο. Στη συνέχεια η σκυτάλη πέρασε στο μαγιάτικο ταρτάρ με ρύζι μπασμάτι, αβοκάντο και sripcy μαγιονέζα, στο καρπάτσιο από βοδινό φιλέτο με γαρίδες ξιδάτες, βινεγκρέτ κρεμμύδι και φύτρες ρόκας και στο σασίμι τόνου με τσίλι, lime, καπνιστό χέλι, κόλιανδρο και γυζυ. Τα παραπάνω συνοδεύτη-

Νιόκι σπάλα μαύρου χοίρου





Pepper steak ελληνικό βοδινό φιλέτο

και από Cookoovaya Ασύρτικο και τη δική τους white brew μύρα, με τη λεμονάτη επίγευση. Καλές γευστικές εντυπώσεις άφησαν οι σαλάτες με πιο μεστή αυτή με μπέικον μαύρου χοίρου στη σχάρα, μαρούλι, αυγό και dressing από καπνιστό χέλι, μελιτζάνα και παρμεζάνα, η οποία ταίριαξε όμορφα με Cookoovaya Μαλαγουζιά-Sauvignon blanc.

Από τα κυρίως, θετικά σχόλια απέσπασαν τα κεφτεδάκια μαύρου χοίρου, με αγελαδινό γιαούρτι, τηγανητές πιπεριές, σάλτσα ντομάτας και λουκάνικο μαύρου χοίρου, αλλά και τα νιόκι

Κεφτεδάκια μαύρου χοίρου



με σπάλα μαύρου χοίρου, τρυφερά μαγειρεμένη στον ξυλόφουρνο και πληθωρική γραβιέρα με μαύρη τρούφα, πιάτα που παντρεύτηκαν με Cookoovaya Ροζέ-Syrah και Cookoovaya Red Brew, για όσους επέμεναν στη μύρα. Στην τέταρτη ενότητα του δείπνου πέρασαν από μπροστά μας μια μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος στο τηγάνι με αυγοσάλτα φτιαγμένη από αγγουράκι τουρσί, κάπαρη και λεμόνι, ένα αλανιάρικο κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής με ρεβίθια και ταχίни, η δική τους εκδοχή για το οσομπούκο που συνοδεύτηκε από έναν

καλοδουλεμένο πουρέ και το so rosh pepper steak από ελληνικό βοδινό φιλέτο, το οποίο για μένα αποτελεί τον πρώτο λόγο για να δειπνήσει κανείς εκεί. Ο δεύτερος είναι η δική τους, θεσπέσια tarte Tatin, με αχλάδια και ονειρεμένη καραμέλα βουτύρου, καμωμένη υποθέτω με μοναδικό σκοπό να ξελογιάσει κόσμο.

Το δείπνο ολοκληρώθηκε με την τριώροφη μπουγάτσα-υπερπαραγωγή με τα τραγανά φύλλα, αλλά και συζητήσεις για το παρόν και το μέλλον της ελληνικής γαστρονομίας, καθώς και για τη συνεργασία των εστιατορίων με ντόπιους παραγωγούς. Είχαμε μιλήσει ξανά το καλοκαίρι με το team της Cookoovaya (στο πλαίσιο του Wise Food Stories) για τη στεπική αγελάδα Κατερίνης και τον εγχώριο μαύρο χοίρο, δυο από τα πολλά παραδείγματα του πλούτου του τόπου μας. Εκείνο το βράδυ όμως μας δόθηκε η ευκαιρία να τον γευτούμε και να δούμε πως μπορεί να δουλέψει με επιτυχία σε ένα εστιατόριο υψηλών προδιαγραφών.

Cookoovaya,
Χατζηγιάννη Μέξη 2Α, Ιλίσια
Τηλ. 210-72.35.005
www.cookoovaya.gr