



Folk

Καφέ, πρωινό και φαγητό στην οδό Βύσσης



Για κάποιο λόγο αγαπώ τα εστιατόρια και τα καφέ που βρίσκονται εντός των ξενοδοχείων και τα επισκέπτομαι τόσο όταν βρίσκομαι εκτός έδρας όσο και όταν τριγυρίζω στην Αθήνα. Πιθανόν, διότι μου δίνουν την αστική σιγουριά που καλμάρει τις προσωπικές μου ανασφάλειες όταν ανακαλύπτω νέους προορισμούς και την αίσθηση ότι ταξιδεύω, όταν βρίσκομαι στην πρωτεύουσα. Ένα από τα spots που ξεχωρίζω για τους παραπάνω λόγους είναι το Folk, το εστιατόριο του Blend HOTEL, στην καρδιά του ιστορικού κέντρου, απέναντι από την Παναγία Χρυσοσπηλιώτισσα.

Μοντέρνο, αλλά και οικείο ταυτόχρονα, με σκανδιναβικό design και λουσμένο στο φυσικό φως ανέβηκε γρήγορα στην εκτίμησή μου γιατί δεν μοιάζει με κανένα άλλο. Ανήκει στην Εβίτα Κουτσοπούλου, στον Alex Canvin και στη Ναταλία Στρατήγη και διαθέτει την cool αύρα ενός γνήσια ευρωπαϊκού café-restaurant. Πνιγμένο στα αναρριχώμενα, τα παχύφυτα και τους φίκους, με βίντατζ καθρέφτες, πάρα πολλά φωτιστικά και industrial λεπτομέρειες, αναδεικνύει τη διαφορετικό-



τητά του με τον πιο αβίαστο τρόπο.

Στην αρχή, νομίζω ότι δυσκολεύτηκε κάπως να βρει τα πατήματά του, αλλά με τον καιρό σημείωσε πρόοδο. Θα το επισκεφτείτε για τους καλοφτιαγμένους καφέδες του που φέρουν τη σφραγίδα-εγγύηση της εταιρείας Taf κι αν είστε πολύ πρωίνοι τύποι, όπως εγώ θα βρείτε πολύ καλή ιδέα να δοκιμάσετε τις early breakfast προτάσεις του, οι οποίες περιλαμβάνουν ένα δυναμωτικό porridge βρώμης με μέλι θυμαρίσιο και φρούτα εποχής, μια ιδιαίτερη «banana bread» granola με χειροποίητο γιαούρτι, επίσης με φρέσκα εποχικά φρούτα, αλλά και το so rosh snack, για μένα, που δεν είναι τίποτε άλλο από το δικό τους brioche, «λίγο αρπαγμένο» όπως γράφει ο κατάλογος, με ricotta που φτιάχνουν οι ίδιοι και σπιτική μαρμελάδα. Δοκιμάστε επίσης και το πιο στιβαρό πιάτο με dinkel ψωμί,

αυγό βραστό, παλαιωμένο κασέρι, θιακιώτικο τυρί τσεμπέρι, τηνική λούζα, πρόβειο προσούτο, πικλαρισμένο καρότο και αγγούρι, μια πρόταση που σίγουρα θα σας χορτάσει και θα σας απαλλάξει από την απειλή της λιγούρας.

Το έχω επισκεφτεί και πιο αργά κι έχω βρει πολύ ενδιαφέροντα πιάτα τον βιολογικό κόκορα με μπαχαρικά και ωμή σαλάτα λαχανικών, καθώς και το σιγομαγειρεμένο αρνί με harissa τριαντάφυλλο, φέτα και γλυκόξινο αγγούρι. Στο κομμάτι των γλυκών, καλές εντυπώσεις μου άφησε η τηγανητή μηλόπιτα rocket, με miso butterscotch και παγωτό γιαούρτι. Διαθέτουν μπίρες από εγχώριες μικροζυθοποιίες, κρασιά από τον ελληνικό αμπελώνα και μια λίστα από cocktails που όμως δεν δοκίμασα ακόμη, για να είμαι ειλικρινής. Το Folk παίζει σε γενικές γραμμές με το υγιεινό και το νόστιμο, επιμένοντας σε μάλλον «West Coast» γευστικές προτάσεις, που έχουν όμως ως βάση τα φρέσκα παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα. Και φαίνεται ότι έχει καλές προοπτικές να κερδίσει τις εντυπώσεις.

Βύσσης 2, Αθήνα, τηλ. 210-32.21.552