



Ο Senios στην Καλαμιώτου επανασουιήνεται- Το new age καφενείο – μεζεδοπωλείο ήρθε για να μείνει



Το 2018 τα μέλη της ομάδας του θρυλικού The Clumsies και του Theory Bar & More μεταμόρφωσαν ένα παλιό υφασματάδικο της γραφικής οδού Καλαμιώτου σε ένα ιδιαίτερα ζωντανό all day στέκι, δίνοντάς του το όνομα **Senios**. Με trademark το so posh τεράστιο ξύλινο σκηνικό πάνω από τη μπάρα, με τον vitreau καθρέπτη και τη σύνθεση από βαρέλια, ο Senios κατέθεσε τη δική του πρόταση στα κλασικά κοκτέιλς with a twist, στον προσεγμένο καφέ, διαθέτοντας δικό του roastery εντός, αλλά και στο φαγητό, ειδικά με εκείνο το comfort brunch του τις νωχελικές Κυριακές.

Πέρασε σχεδόν ένας χρόνος και στο ενδιάμεσο η παρέα που έστησε τον Senio άλλαξε. Αντιλαμβανόμενη, παράλληλα, ότι η περιοχή έχει τη δυνατότητα να στηρίξει ένα διαφορετικό project με επιτυχία, αποφάσισε να μεταμορφώσει το αρχικό εγχείρημά της σε new age καφενείο – μεζεδοπωλείο,



Οι χειροποίητες αλοιφές

κρατώντας σοφά το ίδιο όνομα, που ομολογουμένως είχαμε βρει όλοι από την αρχή πολύ έξυπνο και αναμφισβήτητα ταιριαστό (σένιος είναι ο κομψός, αλλά και ο ωραίος σε όλα του τύπος)

Η vintage αισθητική διατηρήθηκε, αλλά ο χώρος του προβάλλει πλέον ριζικά ανανεωμένος, ακολουθώντας την τάση της ανοιχτής κουζίνας, ενώ τα μαρμάρινα τρα-

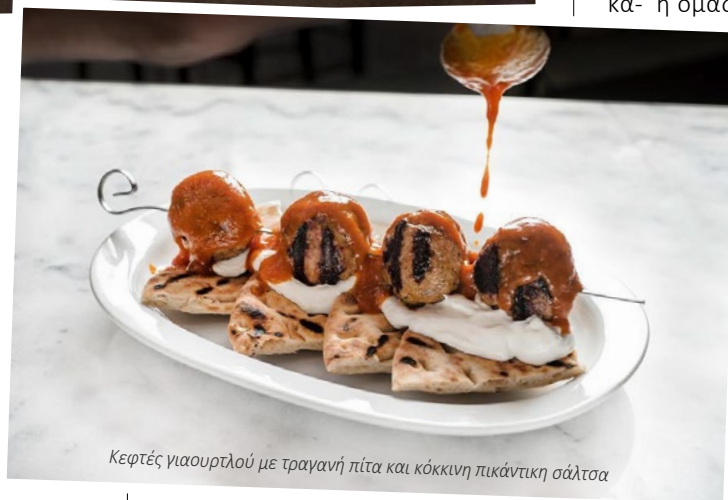
πεζάκια και οι ξύλινες καρέκλες προσθέτουν πόντους στη ρετρό ατμόσφαιρα, επιτυγχάνοντας τον στόχο: Να ξανα-μυηθεί ο επισκέπτης στο γνήσιο αθηναϊκό ευ ζην.

Το σημείο στο οποίο γίνεται η ριζική ανατροπή είναι ο νέος κατάλογος. Ο πολυβραβευμένος και ταλαντούχος chef Δημοσθένης Μπαλόπουλος (γνωστός από τη δουλειά του στο Daios Cove Luxury



Για καφεδάκι και chill out

Resort και στο Frater & Soror -FBK secret dining concept, για το οποίο θα σας μιλήσω με νέο κείμενο, προσεχώς) αναλαμβάνει πλέον τα ηνία και δίνει απτά δείγματα της προσωπικής, δημιουργικής κουζίνας που αγαπά, έχοντας ως βασικό συστατικό την παράδοση, που μπολιάζει όμως καίρια με στοιχεία της νέας ελληνικής γαστρονομίας. Μεζέδες, λουπόν, αλλά φτιαγμένοι έτσι ώστε να αποτελούν high volume γαστρονομικά στιγμιότυπα συνθέτουν το απολαυστικό



Κεφτές γιαουρτλού με τραγανή πίτα και κόκκινη πικάντικη σάλτσα

μενού. Δοκιμάστε ζουμερό γιαουρτλού με σουβλιστά κεφτεδάκια αρνιού, πεντανόστιμες πατατοκροκέτες γεμιστές με σπετζοφάι, φάβα με κρεμμύδια φούρ-

νου, αλλά και χοιρινό φιλοκομμένο με τηγανίτα γεμιστή με φέτα (πληθωρικό πιάτο, σχεδόν cult και προφανώς δικό μου αγαπημένο). Υπακούοντας στους κανόνες της φιλοσοφίας του καφεείου, στο τραπέζι μαζί με την παραγγελία καταφτάνει ο κλασικός δίσκος με τις συνοδευτικές αλοιφές κι έτσι δε θα σας λείψει η μελιτζανοσαλάτα,



Το φιλοκομμένο χοιρινό με τηγανίτα γεμιστή με φέτα

η τυροκαυτερή και το larger than life τζατζίκι.

So posh λεπτομέρειες, που πιστεύω ότι κι εσείς θα αγαπήσετε, αποτελούν η πραγματικά μεγάλη ποικιλία σε ετικέτες τσίπουρου, ούζου και κρασιού (θα εκτιμησετε πολύ το γεγονός ότι οι σερβιτόροι γνωρίζουν καλά τα pairings και τις ετικέτες των επιλογών τις οποίες προτείνουν), καθώς και η λίστα με τα signature cocktails όπως το «Mouleri» με βάση το παλαιωμένο τσίπουρο. Να σημειώσω ότι τα βαρέλια πάνω από την μπάρα δεν είναι διακοσμητικά- η ομάδα του Senios τα χρησιμο-

ποιεί για να παλαιώνει cocktails με ελληνικά spirits. Κρατήστε λίγο χώρο για το επιδόρπιο, μιας και οι μελωμένοι, ζεστοί λουκουμάδες με παγωτό υπόσχονται να τινάξουν τη ζυγαριά στον αέρα. Κι αυτό, όσο κι αν ακούγεται «κάπως», αποτελεί ένα από τα απολαυστικά ωραία-Senia (!) πράγματα στη ζωή.

Senios,

Καλαμιώτου 15,

Τηλ. 210 3318778

Ωράριο: Κυρ. - Πेम. 10:00 -

02:00, Παρ. & Σάβ. 10:00 - 04:00

