

Sō Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



Το σασλίκ

Τριάντα περίπου χρόνια πριν η Βαλεντίνα Τριανταφυλλίδου μαζί με την οικογένειά της ήρθε στην Ελλάδα από το Καζκστάν και άνοιξε το εστιατόριο που φέρει το όνομά της. Αρχικά έφτιαχναν σουβλάκια, αλλά γρήγορα πρόσθεσαν στο μενού ρώσικες, ποντιακές και κοζάκικες συνταγές για να διαφοροποιηθούν από τον ανταγωνισμό. Στο μενού μπήκαν λοιπόν τα συγκλονιστικά χειροποίητα ζυμαρικά πιλμένι, βαρενίκι και μαντί, τα οποία φτιάχνονται με βάση τις παραδοσιακές οικογενειακές συνταγές και σε συνδυασμό με την οικογενειακή ατμόσφαιρα της σάλας αναδεικνύονται ως τα βασικά συστατικά της υστεροφημίας της.

Σήμερα στη Βαλεντίνα βρίσκεται και η τρίτη γενιά που αγαπά με αμείωτη ένταση αυτό που κάνει. Το μενού περιλαμβάνει φανταστικά ψωμάκια λιπίσκα, τα οποία ζυμώνουν και ψήνουν οι ίδιοι καθημερινά, σαλάτες με κορυφαία εξ αυτών τη ρώσικη, διάφορες σούπες (κλασική μπόρς όταν κάνει κρύο και δροσερή ακρόσκα, με

πατάτα, λαχανικά, ραπανάκι και γιαούρτι τους θερινούς μήνες) και φυσικά μαντί, το γνωστό φρέσκο ζυμαρικό γεμιστό με κιμά, μαγειρεμένο στον ατμό, best seller της κουζίνας της Ανατολής. Προκλητικά ζουμερό είναι το so posh σασλίκ - ουζμπεκικό σουβλάκι αρνίσιο ή χοιρινό (προτιμώ ξεκάθαρα το πρώτο), ενώ εξίσου νόστιμα είναι τα πιροσκή με κιμά, πατάτα ή τυρί, τα βαρενίκι (ζυμαρικά σε σχήμα μισοφέγγαρου, με γέμιση τυριού με καμένο αλατισμένο βούτυρο ή γεμιστά με πουρέ πατάτας που σερβίρονται με τσιγαρισμένο κρεμμύδι) και το χατσαπούρι, δηλαδή η τυπική γεωργιανή τυρόπιτα.

Όλα τα παραπάνω συνδυάζονται εξαιρετικά με τη βότκα που μοιάζει να ρέει σε αφθονία αδιάκοπα, καθώς το αυθεντικά έθνικ εστιατόριο

Βαλεντίνα Γεύσεις και συνταγές από τη Ρωσία στην Καλλιθέα



Η σούπα μπόρς

λειτουργεί καθημερινά, επτά μέρες την εβδομάδα. Θα το βρείτε χωμένο σε μια τυπική γειτονιά της Καλλιθέας και θα το λατρέψετε για τις απροσποίητες γεύσεις του, τις χορταστικές μερίδες του και την ειλικρινή, ευγενική εξυπηρέτηση.

Λυκούργου 235, Καλλιθέα
τηλ.: 210-94.31.871



Τα ψωμάκια
λιπίσκα