



Gargaretta all-day bistrot

Κρασί και πιάτα με χαρακτήρα σε μια από τις πιο παλιές συνοικίες της Αθήνας

Η πρώτη φορά που συστηθήκαμε με το **Gargaretta** ήταν μετά από μια παράσταση στο Ηρώδειο που θέλω να ξεχάσω. Η συνάντηση δεν κράτησε πολύ, καθώς η δημοτική αστυνομία κατευθυνόταν με ταχύτητα προς το αυτοκίνητό μου που όπως πάντα ήταν παρακαρισμένο σε λάθος σημείο. Έπρεπε να βιαστώ, όμως δεσμεύτηκα να επιστρέψω γιατί σε αυτά τα λίγα λεπτά, για έναν περίεργο λόγο το μικρό μπιστρό κέρδισε την προσοχή μου...

Τη δεύτερη φορά που βρέθηκα στην περιοχή έβαλα το αμάξι σε parking, για να είμαι σίγουρη ότι θα έχω αρκετό χρόνο να ανακαλύψω τι ήταν αυτό που με τράβηξε στο Gargaretta. Μελετώντας το πιο προσεχτικά, παρατήρησα πως ο πρώτος λόγος είναι η λιτή, αλλά ευχάριστη διακόσμηση του που εναρμονίζεται με τους ρυθμούς της πόλης. Ο διακριτικός φωτισμός ο οποίος χαμηλώνει με επιτυχία τους τόνους της αστικής έντασης, η πλεκτή οροφή, τα κεριά και οι αναπάντεχες πινελιές του άλικου χρώματος που σπάνε ευχάριστα το ήσυχο γκρι των επίπλων, συντελούν στη δημιουργία αυτής της ιδιαίτερης αύρας. Εντύπωση προκαλούν επίσης οι μεταλλικές γυάλινες προθήκες, φορτωμένες με ελληνικά καλούδια όπως μαρμελάδες, σάλτσες, μέλι, γλυκά, παξιμάδια και ζυμαρικά, τα οποία μπορεί να αγοράσει κανείς για το σπίτι, αλλά και το κόκκινο δωμάτιο το οποίο φιλοξενεί μόνο ένα τραπέζι και προορίζεται για πιο πριβέ στιγμές.

Το δεύτερο πράγμα που διεκδικεί την προσοχή είναι το επιμελώς



Fish & chips με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

κρατά το άρωμα του ψημένου γάλακτος ακόμη κι όταν μαγειρεύεται και ταιριάζει πολύ και με τη γνώριμη αιψάδα της γλυκορίζας της μαρμελάδας.

Πριν φύγετε ψωνίστε προμήθειες για το σπίτι: κάποια από τα προσεχτικά διαλεγμένα κρασιά τους ή οποιοδήποτε από τα τυριά τους, όπως το ιδιαίτερο, ποντιακό τυρί σολγούν, για παράδειγμα. Η όλη διαδικασία θα σας θυμίσει κάτι από τα αντίστοιχα ιταλικά καταστήματα. Έτσι κι αλλιώς όμως βρίσκεστε στην καρδιά της παλιάς συνοικίας Γαργαρέτα, όπου βρίσκονταν, αιώνες πριν, τα κτήματα της ομώνυμης ιταλικής οικογένειας. Κι όπως έχουμε ξαναπεί. Τίποτα δεν είναι τυχαίο σε αυτή τη ζωή.

Gargaretta, Ροβέρτου Γκάλλι 1
Τηλ. 210- 9228713

φροντισμένο μενού του Gargaretta. Το υπογράφουν οι σεφ Μανώλης Μακρυγιαννάκης και Μάριος Πιρπιδής, γνώριμοι από το PointA. Τα πιάτα είναι φτιαγμένα με διαλεκτά προϊόντα της Μεσογείου και ακολουθούν τους κανόνες του sharing που τονώνει τις παρέες. Από αυτά ενδιαφέρον έχουν ο καβουρμάς Θράκης με μαγιονέζα γλυκοπατάτας, αυγό και τραγανό ψωμί, ειδικά αν συνδυαστεί με ένα ποτήρι από το chardonnay Πρόποδες του Κτήματος Ζαφειράκη, το spicy σουβλάκι κοτόπουλο με σάλτσα tinga και γιαούρτι, αλλά και το fish & chips από παστό μπακαλιάρο με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου (έξοχο με το ισπανικό λευκό κρασί Santiago Ruiz O Rosal, Rias Baixas, το οποίο θυμίζει σε οξύτητα το δικό μας Ασύρτικο).

Για το κλείσιμο επιλέξτε, αντί για ένα κλασικό επιδόρπιο, το ψητό μαστέλο με μαρμελάδα λεμόνι-ginger, μαζί με ένα Μοσχάτο Σάμου. Η έντονη και αρμονική μύτη, η μαλακή γλυκύτητα και η μακριά επίγευση του κρασιού παντρεύονται με επιτυχία με αυτό το χιώτικο τυράκι, που



Gargaretta
after the
spotlight

Join us
after theatre

