



# Τα Καραμανλίδικα του Φάνη

## Οι ανατολίτικοι μεζέδες κατακτούν την οδό Ερμού



**Η** γνωριμία με τον πασιρμά ξεκίνησε με το μικρό πασιρματζίδικο της οδού Ευριπίδου 41. Αυτή η πρώτη επαφή εξελίχτηκε σε μεγάλη αγάπη όταν το 2014 άνοιξαν τα «Καραμανλίδικα του Φάνη» στη γωνία της οδού Σωκράτους- ήταν μάλιστα τόσο μεγάλη η αποδοχή του κοινού που με δυσκολία, ακόμη και σήμερα, βρίσκεις τραπέζι. Κι αφού αναβίωσαν με επιτυχία την έννοια του βυζαντινού παστομαγειρείου, τα δύο πρώτα καταστήματα απέκτησαν νέο αδερφάκι, το «Εργαστήρι» της οδού Ερμού, κοντά στην Ποικίλη Στοά.

Εδώ, θα βρείτε τους κλασικούς, μερακλήδικους καραμανλίδικους μεζέδες, αλλά και κάποιες νέες προτάσεις σε ζεστά πιάτα, που οφείλουν τη νοστιμιά τους στο γεγονός ότι ψήνονται στα κάρβουνα, σε ξυλόφουρνο. Προσωπικά βρισκω άφταστα την πληθωρική σουτζουκόπιτα με αβγά μάτια και τα λεπτοδουλεμένα ντολμαδάκια τους που συνοδεύονται με

γιαούρτι, τα οποία προτείνω να παραγγείλετε μαζί για να ξαφνιαστείτε ευχάριστα από το πόσο αρμονικά μπορεί να δουλέψει ο συνδυασμός της βαριάς παράδοσης με την ντελικάτη φινέτσα.

Το «Εργαστήρι» διαφέρει από τα προηγούμενα Καραμανλίδικα, διότι διαθέτει βυζαντινά προσφούρνια, δηλαδή ψωμάκια που ψήνονται σε ξυλόφουρνο και έλκουν την καταγωγή τους από αυτά που ψήνονταν σε υπαίθριους φούρνους, μαγειρεία και παστομαγειρεία κατά τη διάρκεια της βυζαντινής περιόδου. Ο επισκέπτης μπορεί να φτιάξει το δικό του (so rosh) προσθέτοντας αλλαντικά Ανατολίας, πικάντικο κιμά, αλλά και artisanal τυριά. Στα μαρμάρινα τραπέζια σερβίρουν επίσης εθιστικές πιατέλες αλλαντικών και τυριών που ταιριάζουν πολύ με τα ΠΟΠ κρασιά της λίστας τους, το ούζο και το τσίπουρο (πάνω από 15

ετικέτες). Φυσικά, μπορείτε να ψωνίσετε όλα τα καλούδια που σας κλείνουν το μάτι πίσω από τις μεγάλες, λαμπερές βιτρίνες, όπως το αέρινο παστράμι Δράμας, το πολιτικό σουτζούκι και τον larger than life καραμανλίδικο πασιρμά. Για την ακρίβεια επιβάλλεται να το κάνετε. Είναι σαν να παίρνετε μαζί σας στο σπίτι ένα κομμάτι από τη λαϊκή παράδοση, από τις αναμνήσεις των πατρίδων που χάθηκαν, αλλά μας μιλούν ακόμη μέσα από τις γεύσεις.

**Τα Καραμανλίδικα του Φάνη – «Εργαστήρι»,**  
Ερμού 119, τηλ. 210 3219 119

