



Stories Urban Bistronomy

Η εφευρετική, ελληνική κουζίνα και η σύγχρονη αισθητική στα καλύτερά τους



Όσοι λατρεύουν την Αθήνα, διατηρούν μαζί της μια ξεκάθαρα ερωτική σχέση. Γκρινιάζουν για τις αδυναμίες της, την υπερασπίζονται στα δύσκολα και την χαίρονται αφάνταστα όταν αναδεικνύει τις μοναδικές γωνιές της. Όπως συμβαίνει, για παράδειγμα, στη συμβολή των οδών Καρόρη και Βορέου. Εκεί που πρωτολειτούργησε και εκδόθηκε η ιστορική εφημερίδα «Αθλητική Ηχώ» βρίσκεται πλέον το The Editor Athens Hotel, μέλος του δικτύου Tresor Hotels - HIP.Hospitality, το οποίο έξυπνα επέλεξε να συνδέσει το όνομά του με το παλιό τυπογραφείο. Με 40 minimal chic, λειτουργικά δωμάτια και σουίτες, μπήκε στον τουριστικό χάρτη της πρωτεύουσας αποφασιστικά και παρά το γεγονός ότι τα έργα του δήμου στον δρόμο -μπροστά στην είσοδο- δε λένε να τελειώσουν, τίποτα δεν πτοεί

τη διακριτική του πολυτέλεια και τη δυναμική του.

Το «διαμάντι του στέμματος» όμως βρίσκεται στην ταράτσα και δεν είναι άλλο από το Stories Urban Bistronomy, το all day εστιατόριο με το urban ύφος και την ανοιχτή κουζίνα, με τις χάλκινες λάμπες. Εδώ, ο Executive Chef του ξενοδοχείου Γιάννης Λιόκας, ώριμος και σίγουρος, αφηγείται τα γευστικά ταξίδια του και καταθέτει τη γαστρονομική του εμπειρία. Το μενού στηρίζεται στα εποχικά και τοπικά προϊόντα και πατά γερά στην ελληνική παράδοση. Ταυτόχρονα όμως κοιτάζει θαρραλέα και ξεκάθαρα προς την Ευρώπη και την τάση bistronomy που σαρώνει στο εξωτερικό, μιας και συνδυάζει επιτυχημένα τις gourmet τεχνικές μαγειρικής με το casual dining, πράγμα που είναι το ζητούμενο.

Κάθε πιάτο του καταλόγου, ο οποίος σοφά δεν ακολουθεί το κλασικό χώρισμα σε ενότητες, δίνοντας μια αίσθηση ελευθερίας στον επισκέπτη, έχει διττή προσωπικότητα, καθώς φλερτάρει ταυτόχρονα με οικείες μνήμες και με μια κοσμοπολίτικη, θα έλεγα, φινέτσα. Ξεχώρισα την πρασοτυρόπιτα, με την άφραστη πρώτη ύλη, η οποία θυμίζει εμφανισιακά κομψή τάρτα, τη συγκλονιστική βοδινή γλώσσα με μαγιονέζα τόνου Αλοννήσου- μια ωδή made in Greece στο Vitello tonnato, που θα ζήλευαν πολλά «ιταλικά» εστιατόρια της πιάτσας για τη μεστή, ξεκάθαρη γεύση της, τα άψογα χτένια με κρέμα φασολάδας και πεντανόστιμο κονσομέ κρεμμυδιού, αλλά και τους πληθωρικούς λαχανοντομάδες, γεμιστούς με προβατίνα στα κάρβουνα, οι οποίοι ξεκάθαρα επιβεβαιώνουν ότι η ομάδα της κουζίνας, με τον ευρηματικό

Ο executive chef Γιάννης Λιόκας



Λιόκα επί κεφαλής, έχει όρεξη και κέφι κι ότι το πολύπαθο εντός των συνόρων μας comfort food, σε αυτή την περίπτωση, έχει πέσει σε καλά χέρια.

Απρόσμενα γευστική ήταν η σελινόριζα με καθαρέλλες και χόρτα φρικασέ, καθώς δεν περιμένει εύκολα κανείς από ένα ταπεινό λαχανικό τέτοια ένταση και νοστιμιά - το σύνολο ισορροπεί υποδειγματικά σε οξύτητα. Θα σας συνιστούσα να διαλέξετε, επίσης, το signature πιάτο του σεφ που δεν είναι άλλο από τις πατάτες στη θράκα με μαύρη τρούφα και μοσχαρίσιες στηθοπλευρές σε στάχτη, το βουτυρένιο surf 'n' turf κριθαρότο με μοσχαρίσια ουρά και καραβίδα και τον ενδιαφέροντα umami μαύρο χοίρο με κρέμα σελινόριζας. Για το τέλος επιλέξτε άφοβα το ρυζόγαλο που αγαπά το αέρινο παγωτό από ανθόγαλα και καρύδια ή τον μερακλίδικο μπακλαβά με παγωτό κανέλα, καραμελωμένα φρούτα και άφθονους ξηρούς καρπούς. Συνοδέψτε το δείπνο σας με κάποια από τις εκλεκτές

ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα, απολαύστε τη φροντίδα του ευγενικού προσωπικού κι αν έχετε καθίσει έτσι ώστε να βλέπετε την ανοιχτή κουζίνα, παρατηρείστε ότι στο βάθος φαίνεται η Ακρόπολη. Βρίσκεστε σε ένα φιλόξενο εστιατόριο ξενοδοχείου που δε βρίσκεται σε κοινή θέα, είναι μακριά από τον θόρυβο της πόλης και δεν το έχουν ανακαλύψει πολλοί. Αφεθείτε στη στιγμή. Τι άλλο

μπορεί να ζητήσει κανείς σε αυτή τη ζωή, άλλωστε, παρά σταγόνες sreakeasy ευδαιμονίας.

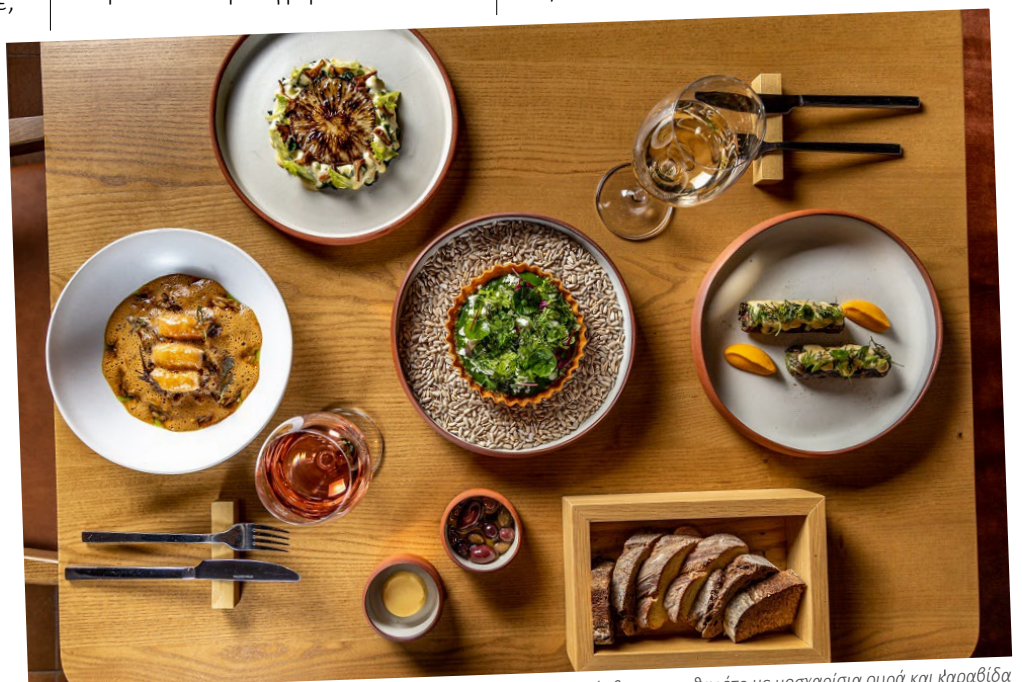
Βορέου 5-7 & Καρόρη, Πλατεία Αγίας Ειρήνης

Ωράριο λειτουργίας:

- Δευτέρα βράδυ κλειστό
- Τρίτη & Πέμπτη 19.00 - 23.30
- Παρασκευή & Σάββατο 19.00 - 24.00
- Κυριακή 12.30 - 17.30

Για κρατήσεις:

Τηλ: 210-33.11.444



Σελινόριζα, πρασιτυρόπιτα, λαχανοντομάδες στα κάρβουνα, κριθαρότο με μοσχαρίσια ουρά και καραβίδα