



Drakoulis Dry & Raw

Η συνάντηση ενός ροκ chef με τον μαέστρο των steaks

Δεν ξέρω ποια είναι η επαφή του Δημήτρη Κατριβέση και του Στράτου Δρακούλη με τον Κέρουακ, πάντως εκείνα τα υπέροχα λόγια θαυμασμού και αγάπης για όσους «τρελαίνονται να ζήσουν, να μιλήσουν, να σωθούν», εκείνους «που ποθούν τα πάντα την ίδια στιγμή», αυτούς «που ποτέ δεν χασμουριούνται ή δεν λένε κοινότοπα πράγματα» τους αφορούν.

Πριν λίγο καιρό, όταν ανακοινώθηκε η συνεργασία τους προκειμένου να ανανεωθούν τα Drakoulis Dry & Raw σε Κολωνάκι και Βούλα, οι απανταχού κρεατολάγνοι της πρωτεύουσας χάρηκαν, καθώς αυτή η σύμπραξη θεωρήθηκε βέβαιο ότι θα σκοράρει ψηλά στον πίνακα της απόλαυσης. Το ατίθασο δίδυμο επιμένει στην ίδια λογική, στο να επιλέγει, δηλαδή, ο επισκέπτης από τη βιτρίνα τους τη κοπή



που προτιμά με τη συνδρομή του κρεοπώλη και αυτή κατόπιν να φήνεται με εκπληκτική δεξιοτεχνία, αλλά αυτή τη φορά υπάρχουν αρκετές επιλογές σε ορεκτικά στο μενού, καθώς και νέες γευστικές προτάσεις, με αισθητική, αντίληψη και προπάντων νοστιμιά. Κι εδώ εντοπίζεται το καθοριστικό άγγιγμα του Δημήτρη Κατριβέση, ο οποίος με ανατρεπτικές επιλογές χαρίζει τις περγαμινές που οφείλει να έχει ένα high end steak house, όπως ακριβώς το φαντάστηκε ο Στράτος Δρακούλης.

Θα ενθουσιαστείτε με το signature μεδούλι του σεφ με πιπεριά Chipotle, ταμάρινδο και μαύρο σκόρδο, το (κρατηθείτε) vegan (!) steak καφαλισμένου κουνουπιδιού με κίτρινο κάρι, τζιντζερ, γιαπωνέζικη μουςτάρδα και φιστίκια Αιγίνης και το so posh carpaccio από μοσχάρι Charolaise με λάδι τρούφας, κρέμα από άγριο ραπανάκι, dressing amazu ronzu, βρώσιμα λουλούδια και φύτρες. Συγκλονιστικό ήταν και το pepper steak, με γλασαρισμένα μανιτάρια, το οποίο συνοδεύεται από πουρέ πατάτας με μαύρη τρούφα και καπνιστή παρμεζάνα, καθώς και από κρέμα

σπανάκι, με καραμελωμένα κρεμμύδια. Αναμφίβολα, βέβαια, σε star αναδεικνύεται το Limited Edition Menu, Matsusaka Wagyu Meat φτιαγμένο από πρώτη ύλη απίστευτης κλάσης, το οποίο ναι μεν είναι ακριβό, αλλά έτσι συμβαίνει με τις εκμαυλιστικές εμπειρίες που σχεδιάζει ο Δημήτρης Κατριβέσης-θεωρώ ότι το nigiri που δοκίμασα από αυτό το υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος εκλεκτό κρέας, μαύρο σκόρδο και shisho ήταν μια από τις στιγμές τις οποίες θα θυμάμαι για καιρό και να προσθέσω, επίσης, ότι το Matsusaka fat ice cream που σερβίρουν στο τέλος είναι η γλυκιά έκρηξη που περιμένατε από πάντα. Στα συν του Drakoulis Dry & Raw σημειώστε και την απίστευτη λίστα κρασιών του- εδώ θα βρείτε ένα θεσπέσιο, σπάνιο natural wine



από ζινόμαυρο, τον Βουκεφάλα του Κτήματος Λίγα, με ιδιαίτερη personalité και φινέτσα.

Πέρα από το μενού, πιστεύω θα αγαπήσετε την ανυπόκριτα σέξυ διάθεση του χώρου- προσωπικά με παραπέμπει στο στυλ της ποτοαπαγόρευσης και των φιλμ νουάρ. Ταιριάζει τόσο με την «τρέλα» των Κατριβέση-Δρακούλη και εκφράζει με τον πιο (αν μου επιτρέπεται η έκφραση) ηδονικό τρόπο τη μεγάλη γκουρμέ δυναμική που σίγουρα θα δείξει αυτό το εστιατόριο στη συνέχεια.

