



Gastronomy Wednesdays στο Island

Τα ραντεβού μας με την υψηλή γαστρονομία
ξεκινούν στις 10 Ιουνίου



Πέρυσι, περίπου τέτοιο καιρό, το Island, το πιο emblematico restaurant club της αθηναϊκής Ριβιέρας υποδεχόταν το γαστρονομικό φεστιβάλ Gastronomy Wednesdays, φιλοξενώντας δέκα διακεκριμένους Έλληνες σεφ, με όραμα να εξελιχθεί σε ένα

σε ένα μοναδικό by the sea περιβάλλον μερικούς από τους καλύτερους και πιο δημιουργικούς Έλληνες chef. Την αρχή κάνει ο Θάνος Στασινός του ατμοσφαιρικού «Huracan», με την NIKKEI κουζίνα και τον υπέροχο κήπο, που πρόσφατα άνοιξε στη Γλυφάδα (περισσότερες λεπτομέρειες για αυτό προσεχώς!) και έγινε ήδη talk of the town παρά το γεγονός ότι μετρά μόλις λίγες μέρες παρουσίας.

Δεν είναι σύμπτωση αυτό, βέβαια. Ο Θάνος Στασινός είναι ένας chef με διεθνείς παραστάσεις. Έχει δουλέψει μεταξύ άλλων σε Ισπανία, Γαλλία και Περού, ενώ δικαίως θεωρείται ένας από τους πρωτοπόρους της κουζίνας NIKKEI στην Ελλάδα. Όχι τυχαία, μιας και στην συγκεκριμένη κουζίνα μνηθήκε από τον διάσημο Περουβιανό σεφ Mario Pérez Sanchez. Μάλιστα, για να εντυφίσει ακόμα πιο βαθιά στη στην αυθεντικότητα της συγκεκριμένης μαγειρικής σχολής, επέλεξε να ζήσει για μερικές εβδομάδες μαζί με τους ιθαγενείς, μακριά από τον πολιτισμό, στα βάθη του Αμαζονίου.

Συνεχίζοντας, λοιπόν, στο πολύ επιτυχημένο τέμπο της ιαπωνο-περουβιανής σχολής, ο Θάνος Στασινός, υπόσχεται να μιήσει και τους λάτρεις των Gastronomy Wednesdays στις γεύσεις της χώρας που μιζάρει επιτυχημένα την υψηλή γαστρονομία με ένα συνδυασμό αρχαίων πολιτισμών, μύθων και μυστηριακών μνημείων και κατορθώνει να ξεχωρίζει, σε παγκό-

σμιο επίπεδο, ως κορυφαίος προορισμός. Τις δημιουργίες του Θάνου Στασινού θα συνοδεύει μουσικά ο Dj Γιάννης Μητσόκας.

Περιορισμένος αριθμός θέσεων. Κρατήσεις: 210-96.53.563 – 564.

Island Art & Taste

27ο χλμ Αθηνών – Σουνίου, Βάρκιζα



ρια της μαγειρικής- ανάμεσά τους ο Γκίκας Ξενάκης, ο Νίκος Καραθάνος, ο Δήμος Μπαλόπουλος και ο Άνταμ Κοντοβάς- έδωσαν τον καλύτερό τους εαυτό και η ζήτηση για κρατήσεις ήταν πολύ μεγάλη, οπότε όσοι είχαμε την τύχη να απολαύσουμε τις συγκεκριμένες βραδιές θεωρήσαμε ότι οι Gastronomy Wednesdays θα εξελιχθούν σε θεσμό.

Τελικά, αποδείχτηκε ότι δεν κάναμε λάθος. Παρά της αντιζοότητας στην εστίαση, εξαιτίας της πανδημίας, οι Gastronomy Wednesdays επανέρχονται με ακόμη περισσότερη ορμή και θέληση στο Island στις 10 Ιουνίου, προσκαλώντας



ATHENS RIVIERA

Gastronomy Wednesdays

Τετάρτη 10/6
Θάνος Στασινός
(Huracan)

MENU

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

1ο ΠΙΑΤΟ
Ceviche λαβράκι / Πιπερίες amarillo / Καλαμίνκι choclo / Leche de Tigre
Craggy Range Sauvignon Blanc (Martinborough-New Zealand, Sauvignon blanc)

2ο ΠΙΑΤΟ
Tartare τόνου / Κορεάτικο kimchi / Μανιτάρια king oyster / Πόσσο yuzukoshō
Weingut Dornhoff Riesling Trocken (Nahe-Germany, Riesling)

3ο ΠΙΑΤΟ
Περουβιανές causas κατόπουλα / Τρόφιμο / Κρεπτική γραβιέρα
Château De Saint Cosme Les Deux Albion Blanc (D.G.P. Principauté d'Orange, Vignier-Picpoul)

4ο ΠΙΑΤΟ
Ιαπωνικές gyozas / Χοιρινό ibérico / Ζευγός dashi / Σάγκινο Μάνις
Kikyo Karanaka Brut Rosé (I.O.G. Zivildouro)

ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ
Στήθος πόσιος / Σόλτσο miso / Τρόφιμο
Maison Albert Bichot Bourgogne "Vieilles Vignes de Pinot Noir" (A.O.C. Bourgogne, Pinot Noir)

ΓΛΥΚΟ
Namelaka γλυκάνισου
Kikyo Panagariou Syngros Trilogos (I.O.G. Moskatou Pinu)

TRENDY WINES
"Chico Arana wine"