



Μεγάλη Βρεταννία: Afternoon tea και γεύμα υψηλών προδιαγραφών



Ανάμεσα στις πιο so posh εμπειρίες που μπορεί να απολαύσει κανείς εν μέσω του ψυχοπλακωτικού, δεύτερου lockdown είναι οι προτάσεις της Μεγάλης Βρεταννίας. Τίποτα βέβαια δεν μπορεί να συγκριθεί με την αίσθηση της πολυτέλειας που αποπνέουν οι χώροι του ιστορικού ξενοδοχείου, αλλά αν είμαστε αποφασισμένοι να μην επιτρέψουμε στη μαυρίλα των καιρών να διαβρώσει την κομψότητα και την αισθητική μας, τώρα έχουμε τη λύση.

Ξεκινάμε, λοιπόν, με το διάσημο πλέον απογευματινό τσάι που πλέον, λόγω συνθηκών, έχει έξιηνα μετονομαστεί σε «Tea me Away by Winter Garden City Lounge». Οι επιλογές του μενού περιλαμβάνουν τα υπεραγαπημένα (κι απαραίτητα για την ιεροτελεστία) φρεσκοψημένα scones αμυγδάλου με Κορινθιακή σταφίδα, τα οποία συνοδεύονται από μαρμελάδες φρούτων εποχής και clotted cream, μπριός βουτύρου με καπνιστό σολομό, τυρί κρέμα και αγγούρι, βασιλικό καβούρι σε ψωμί ολικής με λιναρόσπορο, τραμενζόνε με αυγό ελευθέρας βοσκής και σπιτική μαγιονέζα και ροσμπίφ σε οκτάσπορο ψωμί, ενώ δε λείπουν τα συνοδευτικά κέικ και τα τραγανά μπισκοτάκια. Φυσικά, όλα αυτά τα elegant εδέσματα δε θα μπορούσαν παρά να συνοδεύουν εκλεκτές ποικιλίες τσαγιού: ως δώρο, λοιπόν, με κάθε παραγγελία σας θα πάρετε ένα tea box από τη συλλογή του βραβευμένου Γάλλου Pastry Chef Arnaud Larher. Για να παραγγείλετε το Tea me Away, επικοινωνείτε καθημερινά (11:00 έως 19:00) στο τηλ. 210- 33.30.748. Μέσα σε μία ώρα το tea package σας θα έχει ετοιμαστεί και θα βρίσκεται στο concierge για να το παραλάβετε.

Στο θέμα «γεύμα» ο πολυβραβευμένος executive chef Αστέριος Κουσουδάκης και η ομάδα του προτείνουν όχι ένα, αλλά πέντε διαφορετικά μενού, τριών σταδίων, σε ειδικά, κομψά σκεύη

σερβιρίσματος (οι γιορτές, όπως και να 'χει είναι προ των πυλών, άλλωστε) και για όλα τα γούστα. Υπάρχουν, λοιπόν, επιλογές για vegetarians (σπιτική πρασόπιτα με γραβιέρα Άνδρου και ζυμαρικά candele γεμιστά με σπανάκι, γκοργκοντζόλα, μανιτάρια και τρούφα), pechetarians (ψάρι ημέρας ψιτό με χόρτα εποχής και σαλάτα με παντζάρια κονφί, μαραθόριζα, καπνιστό λαβράκι, φύλλα ρόκας και εσπεριδοειδή), για εκείνους που αγαπούν τη διεθνή κουζίνα (σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με κρασί Βουργουνδίας και μανιτάρια του δάσους), αλλά και για όσους επιμένουν παραδοσιακά (αρνάκι γάλακτος στη γάστρα μαριναρισμένο με γιαούρτι, πατάτες φούρνου με δεντρολίβανο και σάλτσα gravy με μουστάρδα και κλασικό εκμέκ για επιδόρπιο), ενώ στο premium μενού φιγουράρει πρώτο-πρώτο ψιτό καρέ από μοσχάρι γάλακτος με σπαράγγια και πατάτες ντοφινουάζ. Κάθε μενού είναι για έξι άτομα και μπορείτε να το προμηθευτείτε καθημερινά για μεσημεριανό ή δείπνο από τις 11:00 έως τις 20:00, στο ίδιο τηλέφωνο.

