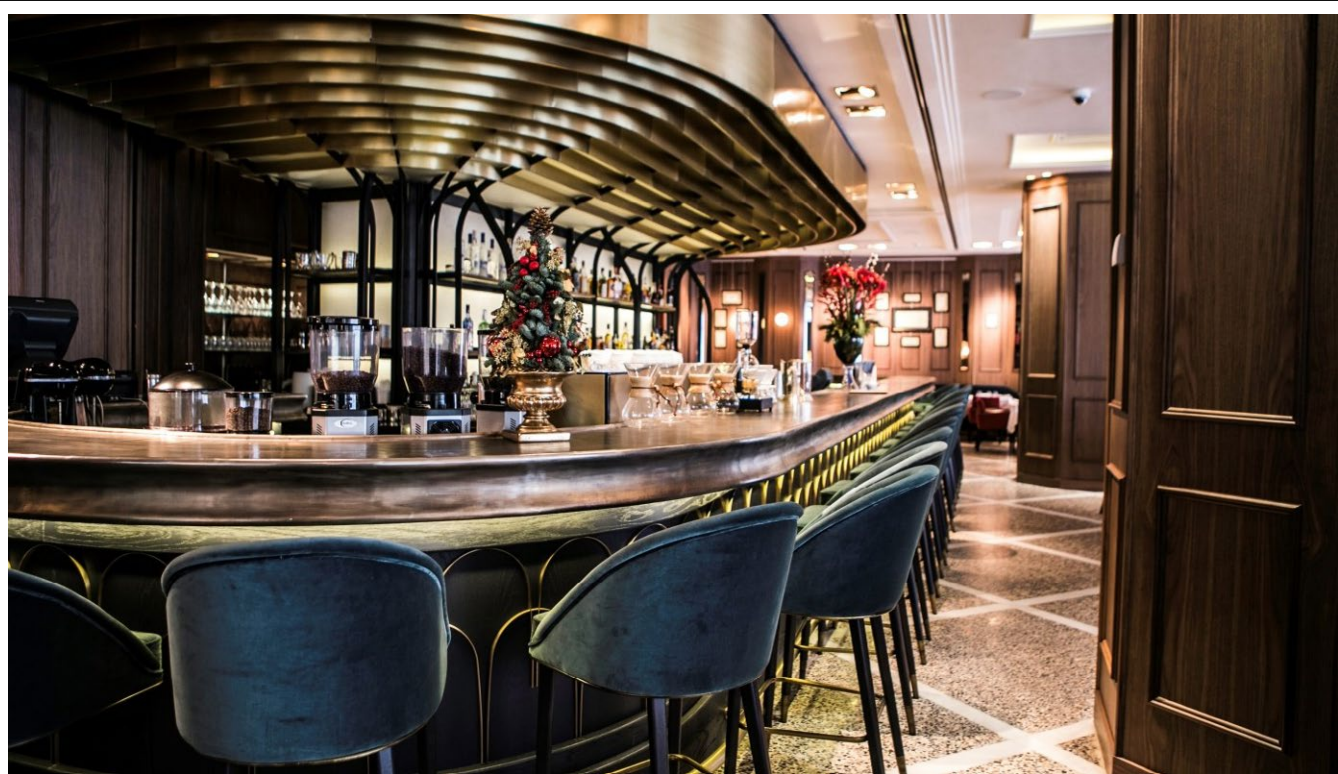




Gastronomy Tuesdays

Στο Athénée ο chef Νίκος Κωνσταντίνου και ο pastry chef Δημήτρης Χρονόπουλος



Για τα Gastronomy Tuesdays τις επιτυχημένες βραδιές γαστρονομίας που ξεκίνησαν το καλοκαίρι στο Island, σας έχω ζαναμιλήσει. Κι αν το κάνω τώρα, ακόμη μια φορά, συμβαίνει γιατί για τους περισσότερους από εμάς είναι δύσκολο, λόγω αυξημένων υποχρεώσεων, να δοκιμάσουμε τις γευστικές προτάσεις σπουδαίων Ελλήνων σεφ, χωρίς να χρειάζεται να βρισκόμαστε κάθε φορά ή και ταυτόχρονα σε διαφορετικό σημείο της χώρας. Το Athénée, διαδέχτηκε το Island κατά τη διάρκεια της χειμερινής περιόδου -σε ότι αφορά τη διοργάνωση αυτού του σημαντικού γαστρονομικού event- και υποδέ-

χεται μια φορά το μήνα Έλληνες και διεθνείς chef που ετοιμάζουν για το κοινό ένα ξεχωριστό μενού.

Τα αστέρια, λοιπόν, που φιλοξενεί την Τρίτη 10 Μαρτίου το «Gastronomy Tuesdays» είναι οι executive chef Νίκος Κωνσταντίνου και ο consultant pastry chef Δημήτρης Χρονόπουλος του KENSHŌ Boutique Hotel & Villas της Μυκόνου.

Ο Νίκος Κωνσταντίνου σπούδασε μαγειρικές τέχνες στις Η.Π.Α. και αργότερα, παρακολούθησε προγράμματα μαγειρικής, σχετικά με την μεσογειακή κουζίνα στην Ευρώπη. Η επιθυμία του να εξερευνήσει διαφορετικές γεύσεις και συστατικά

του κόσμου για να δημιουργήσει ένα παγκόσμιο στυλ μαγειρικής τον έκανε να ταξιδέψει πολύ. Κατά τη διάρκεια της καριέρας του εργάστηκε σε γνωστά εστιατόρια του κόσμου, όπως το Coya Miami, Above Eleven Bangkok, στην Ταϊλάνδη, κ.α. Σήμερα, είναι ο executive chef της Creative Culinary Services Group, εταιρεία παροχής συμβουλών με προηγμένα προγράμματα μαγειρικής και παράλληλα, τα τελευταία δύο χρόνια, τον βρίσκουμε στο πόστο executive chef της KENSHO Boutique Hotel & Villas στον Ορνό της Μυκόνου.

Ο σπουδαίος Δημήτρης Χρονόπουλος έχει εργαστεί ως pastry chef και pastry chef consultant σε πολλά αξιόλογα εστιατόρια και ξενοδοχεία στην Ελλάδα, στην Κύπρο και στο εξωτερικό, μεταξύ αυτών σε βραβευμένα εστιατόρια με αστέρι Michelin. Τα τελευταία χρόνια πραγματοποιεί επαγγελματικά σεμινάρια και workshop ζαχαροπλαστικής σε Ελλάδα και εξωτερικό, ενώ χει λάβει μέρος σε διάφορες τηλεοπτικές εκπομπές ως καλεσμένος καθώς επίσης και ως κριτής στο τηλεοπτικό πρόγραμμα Bake Off Greece.



Το Menu Degustation της βραδιάς αποτελείται από τα παρακάτω:

AMUSE BOUCHE

Αφρός πατάτας/Αυγό / Στάκα / Τρούφα

Ταρτάρ Κόκκινης Γαρίδας / Tobiko/Μήλο/ Μάνγκο/ Finger lime

“Απλά” Οεοψς (Π.Ο. Μαλαροζιά-Ασύρτικο-Ροδίτης)

Χτένι / Κοραλλιογενή Καρμπονάρα/Άγρια Χόρτα/Μαύρο Σκόρδο / Γαλάκτωμα Αχινού
Οεοψς Βιδιανό (Π.Ο. Βιδιανό)

Μπακαλιάρος/ Κυκλαδίτικη Ρεβιθάδα/ Μορχέλα

“Απλά Οεοψς Ροζέ (Π.Ο. Ξινόμαυρο-Λημνιώννα-Μαυρούδι)

Αρνάκι / Μελιτζάνα/ Αγκινάρα/ Gastrique ιβίσκου/Ντομάτα κονφί
Οεοψς XRAW (Π.Ο. Ξινόμαυρο)

The exotic coconut, by Dimitris Chronopoulos

Parfait καρύδας, αρωματισμένο με lime συνοδευόμενο από cremeux yuzu, framboise και μάνγκο tartare

“Naranja” from our signature cocktail list (Vodka/coffee/orange/salted caramel/co2)

Η μνιατούρα by Dimitris Chronopoulos

Sable pressé με μπισκότο βουτύρου & διογκωμένο ρύζι με βελούδινη κρέμα Dulcey αρωματισμένη με tonka

**Το κόστος του μενού χωρίς κρασί
ανέρχεται στα 65€
και με wine pairing στα 85€.**

