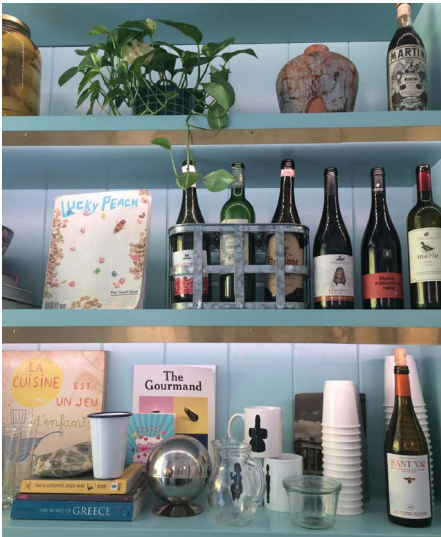




Garde manger αλά ελληνικά: Για σαλάτες και σάντουιτς στη Marketta



Όσοι κινηθείτε σήμερα στο κέντρο, λίγο πριν αυτό μετατραπεί σε σκηνικό από πόλη φάντασμα στο Far West, περάστε μια βόλτα από τη Marketta, για να πάρετε μαζί σας κάποια από τις νοστιμότατες μεσογειακές σαλάτες του ή (γιατί όχι) και ένα από τα απολαυστικά σάντουιτς του.

Η Marketta είναι ένα φανταστικό street food spot και αποτελεί την τελευταία μου ανακάλυψη. Με έχει σώσει δε αρκετές φορές όταν, μετά από κάτι ατελείωτα meetings που δε θέλω ούτε αν τα θυμάμαι, έψαχνα επειγόντως κάτι ελαφρύ, νόστιμο, χορταστικό και διαφορετικό (όσο μεγαλώνω οι απαιτήσεις μου από τη ζωή χειροτερεύουν, να ξέρετε).

Έχω λατρεύσει αυτό το μικρό γαστρονομικό μπιζουδάκι για πολλούς λόγους. Ο πρώτος είναι η χαμογελαστή του ιδιοκτήτρια, η Έρικα, η οποία κατάγεται από τον Καναδά και επιμελείται το μικρό αλλά ιδιαίτερο μενού. Εδώ, θα βρείτε και θα γευτείτε τέσσερις σαλάτες και τρία σάντουιτς, εκ των οποίων ξεχωρίζουν η Beetbouleh, με τριμμένο παντζάρι αντί για την ντομάτα του ταμπουλέ, πλιγούρι, φρέσκα berries και μυρωδικά και το Guilty Pleasure ένα σούπερ σάντουιτς με σνίτσελ κοτόπουλο, φύλλα σαλάτας και μαγιονέζα με κάρπαρ. Έχω μείνει εξίσου ικανοποιημένη από τη superfood σαλάτα με kale, φακές, πορτοκάλι, ελιές, αμύγδαλα, φέτα και μια δροσερή βινεγκρέτ, που μου βγάζει κάτι ανατολίτικο, καθώς και από την The Comeback Kid με βίδες, πέστο από μυρωδικά και λίγη αντζούγια. Τελευταία δοκίμασα, επίσης, το σάντουιτς Veggies Galore με πίκλες από καρότο και παντζάρι, βραστό αυγό, ελιές και βαρελίσια φέτα, το οποίο ταιριάζει συγκλονιστικά με την μαγιονέζα με καπνιστή πάπρικα

που περιέχει – όλη αυτή η υπερπαραγωγή βρίσκεται κλεισμένη μέσα σε χειροποίητο, βουτυρένιο μπριός. Σύντομα θα προστεθεί μια πρόταση με κοτόπουλο και noodles που θα αντικαταστήσει την υπάρχουσα σαλάτα με κοτόπουλο, ενώ ετοιμάζουν κι ένα καινούριο πιάτο με όσπρια και καπνιστή πέστροφα.

Τα ψωμάκια έρχονται από τον φανταστικό φούρνο «Τρομερό Παιδί» για τον οποίο σας έχω ξαναγράψει, ενώ ο καλοφτιαγμένος cold brew καφές που πήρα τις προάλλες φέρει την υπογραφή του φημισμένου «Mind the Cup». Σε κανονικές συνθήκες (ελπίζω αυτή η πολυπόθητη κανονικότητα να γίνει σύντομα η καθημερινή μας ρουτίνα, ξανά) θα μπορούσατε όλα τα παραπάνω να τα απολαύσετε σε ένα από τα τραπεζάκια εντός του λιλιπούτειου μεν κουκλίστικου δε χώρου μαζί με ένα ποτήρι κρασί, καθώς στην Έρικα αρέσει πολύ ο χώρος του οίνου κι έχω διακρίνει ότι προτιμά τις natural και τις βιοδυναμικές ετικέτες. Αλλά μη φανταστείτε ότι ήρθατε σε wine bar – τα πράγματα είναι απλά και απροσποίητα, σαν να έχετε βρεθεί στην κουζίνα μιας καλής φίλης που μαγειρεύει και σας δίνει να δοκιμάσετε αυτά που φτιάχνει.

Λίγο μπιστρό, λίγο σπιτικό σαλόνι και λίγο παλιό καφενείο, η φωτεινή Marketta για λίγες μέρες θα παραμείνει κλειστή, μέχρι να ρυθμίσει το θέμα του delivery. Από την επόμενη εβδομάδα θα μπορείτε να περνάτε από εκεί για take away ή να δίνετε την παραγγελία σας μέσω της πλατφόρμας Wolt.

Marketta, Λέκκα 10, Σύνταγμα, 210-32.25.388

