



Τα καινούρια εστιατόρια της Αθήνας

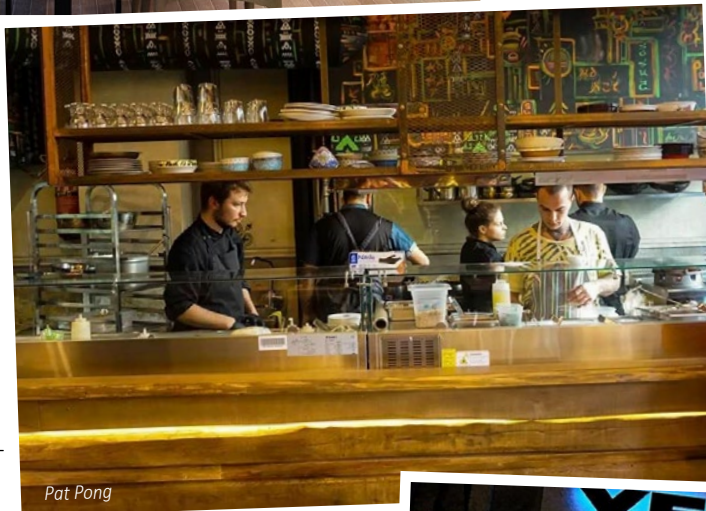


Stories Urban Bistronomy

Στην εκπνοή του χρόνου, σχεδόν, σας μίλησα για δύο καινούριες αφίξεις στην εστιατορική σκηνή της πρωτεύουσας, το **Provelegios**, το πολυαναμενόμενο πρότζεκτ του Σωτήρη Κοντιζά, καθώς και το **Ovio**, του έτερου κριτή του Masterchef, Πάνου Ιωαννίδη.

Την ίδια περίοδο όμως άνοιξαν κι άλλα μικρά διαμαντάκια, τα οποία θα συζητηθούν πολύ προσεχώς. Ξεκινώ με το **Stories Urban Bistronomy**, στο roof top του ξενοδοχείου The Editor, στο οποίο ο ταλαντούχος σεφ Γιάννης Λιόκας και η ομάδα του ερμηνεύουν με σύγχρονο τρόπο την ελληνική κουζίνα, προτείνοντας λαχανοτολμά γεμιστό με προβατίνα, ψητό στα κάρβουνα, αλλά και κόκορα στιφάδο με μανιτάρια και κρέμα μετσοβόνη (Βορέου 5-7 & Καρόρη, Αθήνα, τηλ. 210-33.11.444).

Γαλλικός αέρας φυσά στην Σπευσίππου, με την **Brasserie Lorraine** (Σπευσίππου 1 Α, Κολωνάκι, τηλ. 210-72.43.009) και τον σεφ Παναγιώτη Ζώκο να υπόσχονται πεντανόστιμη entrecôte με σως béarnaise



Pat Pong

και πάπια κονφί. Εδώ συναντάμε, επίσης, τους Σπύρο Κερκύρα και Κωνσταντίνο Παναγιωτίδη να έχουν αναλάβει τη λίστα των κοκτέιλς.

Απέναντι από την Πλατεία Αγίας Ειρήνης πλέον θα βρίσκεται το ανανεωμένο **Patpong** (Αθηναΐδος 11, Πλατεία Αγίας Ειρήνης, τηλ. 210-33.15.381) το μενού του οποίου επιμελείται ο σεφ Σπύρος Μαυροειδής, ανανεώνοντας την αγάπη μας για

το Pad thai και τις υπόλοιπες ταϊλανδέζικες λιχουδιές.

Ψηλά στην Κολοκοτρώνη χτυπά ο Ηλίας Σκουλάς -μαζί με τον Γιάννη Ακτύπη των Johnie Hot Dog, με τον οποίο προφανώς μοιράζονται την ίδια τρέλα για το street food, έστησαν τη δική τους «καντίνα», το **Yechef** που ανάμεσα στα άλλα προτείνει και το SuJuKaKi, ένα σουτζουκάκι διαφορετικό, τρυφερά τυλιγμένο σε tortiγία, με μελιτζανοσαλάτα και πικάντικη σαλάτα. (Κολοκοτρώνη 11, Σύνταγμα).

Επίσης, στο κέντρο, θεωρώ ότι θα μας απασχολήσουν οι **Harites** (Χάρητος 43, Κολωνάκι,

210-7227771), καθώς ο Γιώργος Στυλιανουδάκης (respect) βάζει φαρδιά, πλατιά την υπογραφή του σε ένα ελληνοκεντρικό, σύγχρονο μενού με ένα πιάτο που θέλω όσο στιφάδο άλλο στον κόσμο να γευτώ: την κακαβιά με φιλέτο σφυ-





Hill Athens



ρίδας και θαλασσινό νερό.

Στο Θησείο, το **Hill Athens** (Αποστόλου Παύλου 27, Θησείο, τηλ. 210-34.69.077) υπόσχεται δυναμικά brunch σε καθημερινή βάση- πρωταγωνιστές εδώ είναι ο Δημήτρης Δημητριάδης και ο Ιορδάνης Ηλιάδης (στην κουζίνα), τη λίστα των κρασιών επιμελείται ο Δημήτρης Σπυρόπουλος και τα κοκτέιλ τα υπογράφει ο πολυπράγμων Μάριο Μπάσο του Barreldier, τον οποίο θεωρώ μακράν τον πιο φιλικό οικοδεσπότη της Αθήνας.

Από το Παγκράτι μας γνέφει κεφάλια το **Lost Athens** (Αρχελάου 7, Παγκράτι, τηλ. 210- 72.30.832) των Βασίλη Στεφανάκη και Γιώργου Τσούμα, με την cool ατμόσφαιρα. Το μενού επιμελείται ο Κώστας Νασιόπουλος και η ομάδα του, ενώ το



Lost Athens

νέο στέκι διαθέτει μια εντυπωσιακή λίστα με μπίρες από μικρές ελληνικές ζυθοποιίες. Τι άλλο θα σας κερδίσει εκεί; Η μουσική, η διακό-

σμηση που έχει επιμεληθεί το Circus Design Studio, εκ Βόλου ορμώμενο και το κόκκινο σύνθημα στον τοίχο «Eat your fucking dinner», το πιο ειλικρινές πρόσταγμα που έχω ακούσει τελευταία.

Πριν κλείσω τη λίστα με όσα ξεχώρισα, θα σας πάω λίγο βόρεια στο **The Royal Monkey** (Λεβίδου 11, Κηφισιά, τηλ. 210-80.11.679). Εδώ, συναντάμε και πάλι τον Ηλία Σκουλά, ο οποίος περνάει μια fusion φάση, καθώς βάλθηκε να σμίξει τη Γαλλία με την Ασία: crab cakes και steak tartare, cheeseburger και εκλέρ με παγωτό πράσινο τσάι, μου έχουν ήδη εξάψει τη φαντασία.

Εννοείται ότι για όλα τα παραπάνω θα επανέλθω με εντυπώσεις, μόλις τα δοκιμάσω. Το 2020 ήρθε με φόρα και όρεξη.



Royal Monkey