



## Island Athens Riviera

Δείπνο κάτω από τα αστέρια στο αγαπημένο νησί της πόλης



**Κ**οιτώντας πίσω στον χρόνο και μιλώνοντας με φίλους καταλήγω στο συμπέρασμα ότι το Island πάντα σιδοναμούσε με την έναρξη του καλοκαιριού στον αθηναϊκό νότο. Πόσα πάρτι, πόσα events και πόσοι λαμπεροί DJs δεν έχουν φιλοξενηθεί σε αυτόν τον χώρο, εδώ και 25 συναπτά έτη κάνοντας το Island συνώνυμο με τη high end διασκέδαση.

Βέβαια η μουσική, αν και αποτελεί τον αδιαφιλονίκητο πρωταγωνιστή, δεν είναι ο μόνος λόγος για να βρεθεί κανείς στο νησί της αθηναϊκής ριβιέρας. Το εστιατόριο παίζει κάθε σεζόν ολοένα και πιο αναβαθμισμένο ρόλο, κρατώντας έξυπνα τον χαρακτήρα του κεφάτου, γεμάτου με δυνατά vibes bar restaurant και χωρίς να υποδέεται κάτι πιο βαρύ ή σοβαροφανές. Αν και τον πρώτο καιρό λειτουργίας του είχε ξεκινήσει μόνο με μεσογειακή κουζίνα, σήμερα πια προτείνει ελληνικές γεύσεις με σύγχρονα twist, σταθερά με την υπογραφή του βραβευμένου chef, Νίκου Σκληρά. Η ποιοτική πρώτη ύλη, πάντα αυστηρά επιλεγμένη, δίνει το νέο στίγμα στη γαστρονομική φιλοσοφία του Island, ενώ τα πιάτα που συνθέτουν το μάλλον μεγάλο μενού περιλαμβάνουν τα πάντα (ψάρι, κρέας, risotto, sushi και χειροποίητα ζυμαρικά), προκειμένου να καλύπτουν όλες τις προτιμήσεις.

Προτείνω να ξεκινήσετε με τη φίνα ταρα-



μοσαλάτα με chips κρεμμυδιού και πέρλες ελαιόλαδου, να προχωρήσετε στα ενδιαφέροντα χτένια με fregola pasta, bisque αστακού και φινόκιο, να συνεχίσετε με ένα ταρτάρ



κιτρινόπτερου τόνου σε αβοκάντο με sesame crisp και να δοκιμάσετε -από τα κυρίως- το so posh ζουμερό σφυρίδας με σως από πιπεριές jalapenos και αφρό από yuzu με τις ωραίες εντάσεις, καθώς και το άψογα ψημένο φιλέτο wagyu με υφές torinabur και σως μπερνέζ. (Υπόσχομαι να επιστρέψω για να δοκιμάσω τα φρέσκα ραβιόλι Τοσκάνης, με παρμεζάνα, ρικότα και σως από πεκορίνο τρούφου).

Όσοι προτιμούν να κινηθούν σε πιο ελαφρά μονοπάτια μπορούν να επιλέξουν κάποια από τις προτάσεις του εκτεταμένου sushi section με special rolls, ολόφρεσκο sashimi, αλλά και vegetarian προτάσεις.

Κάθε επιλογή σας πάντως μπορείτε να τη συνοδέψετε με εκλεκτές προτάσεις σε κρασί -να σας θυμίσω ότι το κελάρι του Island διαθέτει πάνω από 150 διαφορετικές ετικέτες του ελληνικού, αλλά και του διεθνούς αμπελώνα, σαμπάνιες χρονολογιών και αποστάγματα,

ενώ υπάρχουν κρασιά που η παλαιώσή τους γίνεται στο Island, οπότε δείξτε εμπιστοσύνη στον sommelier που θα αναβαθμίσει το δείπνο σας. Επίσης, θεωρώ ότι θα βρείτε ενδιαφέρουσα και αρκούτως καλοκαιρινή τη λίστα των cocktails που έχει ετοιμάσει ο mixologist Δημήτρης Καββαδάς - βρήκα καλοφτιαγμένα τα classics και ιδιαίτερα δημοστικό και ευχάριστο το Sophisticated G&T με τις πράσινες «σφαίρες». Το βέβαιο είναι ότι θα περάσετε όμορφα, καθώς το απίστευτο location θα σας κάνει να πιστέψετε πως έχετε διακτιστεί στο νησί των ονείρων σας και η πάντα φαγμένη μουσική θα ανεβάσει αβίαστα το κέφι σας. Φεύγοντας, ρίξτε και μια ματιά στο boutique concept store σε αυτή τη μικρή γωνιά, υψηλής αισθητικής με τις προσεγμένες προτάσεις σε βιβλία, κοσμήματα, ρούχα και καλοκαιρινά αξεσουάρ, η οποία παραδίδει ταχύρυθμα μαθήματα στυλ και δε θα χάσετε.

27ο χλμ. Λεωφ. Αθηνών-Σουνίου,  
Βάρκιζα, T: 210 965 3563

