



Naif: Για καφέ και brunch στον Νέο Κόσμο



Έπεσα τυχαία πάνω στο Naif ψάχνοντας για να παρκάρω στον Νέο Κόσμο. Η Bauhaus αύρα του, το χαλαρό στυλ όσων κάθονταν στο πεζοδρόμιο, αλλά και η διαβεβαίωση ενός φίλου ότι ανοίγει από νωρίς το πρωί με έκαναν να επιστρέψω την επόμενη μέρα για να το απολαύσω από κοντά, όπως θεώρησα ότι του αξίζει.

Ανακάλυψα πως στο φως του ήλιου είναι ασύγκριτα πιο όμορφο, καθώς οι μεγάλες τζαμαρίες που το περιβάλλουν χαρίζουν έξτρα πόντους άνεσης και ηρεμίας, ενώ συμβάλλουν στην ανάδειξη της ιδιαίτερης pop διακόσμησης του. Θα μπορούσα να μιλώ αρκετή ώρα για την επίδραση του χώρου στην ανθρώπινη ψυχολογία, αλλά η ουσία του Naif ξεπερνά τη μποσέμικη αισθητική του. Ναι, η καρδιά του χτυπά αναμφισβήτητα τόσο πίσω

πέρα από την μοναδική προέλευσης πρόταση που αλλάζει ανάλογα με τη διαθεσιμότητα, χρησιμοποιούν σταθερά ένα ισορροπημένο blend δύο καφέδων από τη Βραζιλία. Πίσω από αυτές τις επιλογές συναντάμε την εταιρία Mr. Bean Coffee Roasters.

Από το μενού με δικαίωσαν τα ψημένα αυγά στο φούρνο με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, κασικίσιο τυρί και παστράμι, η ομελέτα με ασπράδια, φρέσκο σπανάκι, ανθότυρο και λάδι χοινοόπρασου που ταιριάζει απίστευτα με τη συνοδευτική, χειροποίητη φοκάτσια (αν και νομίζω ότι χρειάζεται να ενισχυθεί σε ποσότητα), αλλά και η τραγανή σπανακόπιτα, η οποία πρωταγωνιστούσε ως πίτα ημέρας. Θα σας συμβούλευα να πείτε ναι και στις ναπολιτάνικου τύπου πίτσες με ζύμη ωρίμανσης 24 ωρών, ειδικά στην ανεπιτήδευτη μαργαρίτα - για μένα αποτελεί σταθερά γαστρονομικό βαρόμετρο στο θέμα καθορισμού των ικανοτήτων κάθε επίδοξου pizzaiolo. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να το «τερματίσετε», σε ότι αφορά τις θερμίδες, διαλέξτε χωρίς ενοχές τις γλυκές αυγοφέτες από τσουρέκι, μέσα σε σάλτσα βανίλιας και φρούτα του δάσους.

Υπεύθυνος για τα πιάτα είναι ο chef Νίκος Ντάνος, στους καφέδες διαπρέπει η barista Ειρήνη Κουλελή, ενώ την διακοσμνητική άποψη το Naif την οφείλει στην αρχιτέκτονα Κωνσταντίνα Ευαγγέλου των Beforelight και στη Χαρά Γαβρά. Να προσθέσω ότι ο ιδιοκτήτης του Πέτρος Ζήσου, που τον γνωρίσαμε από τον Μπλε Παπαγάλο στο Μεταξουργείο, έχει επιλέξει να υπάρχουν διαθέσιμα για τις πιο προχωρημένες ώρες μια λίστα με κοκτέιλς, καθώς κι ένας μικρός, αλλά προσεγγμένος κατάλογος με natural wines. Κι επειδή θα αναρωτηθείτε, αυτό το ανερχόμενο στέκι χρωστά το όνομά του στην τεχντροπία Ναϊφ, η οποία μπορεί εύκολα να συνοψιστεί στη φράση του μέγιστου Joan Miró «Χρειάστηκε να γεράσω, για να μάθω να ζωγραφίζω σαν παιδί».

από την μπάρα στην οποία παρασκευάζεται ο καφές όσο και στα άδυτα της κουζίνας που έχει στηθεί δίπλα.

Εδώ, λοιπόν, σας δίνετε η δυνατότητα να αφεθείτε και να απολαύσετε καλοφτιαγμένες παρασκευές εσπρέσο και φίλτρου, καθώς και χορταστικό brunch. Η δική μου γευστική ξενάγηση στο Naif ξεκίνησε με έναν single origin με έντονη προσωπικότητα και οξύτερες από την Αιθιοπία, ενώ, από ότι ενημερώθηκα,

Naif, Λεοντίου 10 και Ευρυδάμαντος, Νέος Κόσμος, Τηλ: 210-93.34.946

