



Που θα πιείτε καφέ στο κέντρο της Αθήνας



Πριν λίγες μέρες είχα μια συζήτηση με έναν φίλο σχετικά με τον τρόπο οργάνωσης της πληροφορίας. Μέσα από αυτή την κουβέντα συνειδητοποίησα πως στο So Posh κάθε φορά γράφω για κάθε τι αξιόλογο το οποίο μαθαίνω και αφορά στο ευ ζην, αλλά σπάνια έχω μπει στη διαδικασία να αναφερθώ, για παράδειγμα, στο το τι μπορείτε να βρείτε σε μια γειτονιά, ή να σας δώσω μια λίστα από τα top café, μπαρ ή εστιατόρια που έχω ανακαλύψει.

Με αυτή τη σκέψη στο μυαλό, αποφάσισα σήμερα να γράψω ένα κείμενο πιο χρηστικό, το οποίο θα συγκεντρώνει αγαπημένα καφέ που μπορείτε να βρείτε στο κέντρο. Ξεκινώ από το Κολωνάκι και το Samba Coffee Roasters —The Shop (Σόλωνος 36 & Λυκαβηπού, Κολωνάκι) όπου μπορείτε να δοκιμάσετε εκλεκτούς καφέδες από Κεντρική Αμερική, Αφρική και Ασία σε espresso, cappuccino ή σε φίλτρου, με τους έμπειρους baristi επιλέγουν εκείνον τον single origin που ταιριάζει σε εσάς αποκλειστικά, αρκεί να τους εκμυστηρευτείτε την ώρα που θα χαζεύετε την απίθανα όμορφη, φουτουριστική μηχανή του καφέ, τι σας αρέσει. Σημειώστε ότι τους καφέδες τους εισάγουν και τους καθουρδίζουν με φρονιίδα οι ίδιοι. Παραμένω στο Κολωνάκι, διότι ο flat white στο Redd (Καψάλη 8, Κολωνάκι) είναι η μεγάλη μου αδυναμία. Εδώ, ο καφές σας θα φτιαχτεί ανάλογα με την παραγγελία σας και το γούστο σας- εσείς επιλέγετε την πολυπλοκότητα, την οξύτητα, την επίγευση και το σώμα κι εκείνοι φτιάχνουν το επιθυμητό χαρμάνι από τους τρεις διαθέσιμους μύλους, οι οποίοι ζυγίζουν και την ποσότητα καφέ μετά την άλεση. Λίγο πιο χαμηλά θα βρείτε το Mr Bean (Εμμανουήλ Μπενάκη 20) που δουλεύει ένα ισορροπημένο και αξιόπιστο house blend και αλλάζει συχνά τον single origin του μύλου του- μου αρέσει για το πάντα φιλικό σέρβις, την οικολογική του συνείδηση και τα γλυκά του που είναι χτύπημα κάτω από τη ζώνη ξεκάθαρα, αλλά χαλάλι του.

Στάση επιβάλλεται και στον ναό του καφέ που δεν είναι άλλος από το Taf Coffee Shop (Εμ. Μπενάκη 7-9) όχι μόνο για να δοκιμάσετε τα Taf Competition και Taf Rosebud (τα πιο γνωστά αθηναϊκά blend που παίζουν και σε άλλα συνεργαζόμενα café) αλλά και για να αγοράσετε για το σπίτι μια καταπληκτική Geisha από την Κολομβία, της εταιρείας La Palma Y El Tucan, που θα σας αφήσει άναυδους όταν θα τη δοκιμάσετε σε παρασκευή

φίλτρου- κρεμμώδης, με ντελικάτη οξύτητα, δομημένη με γεμάτο σώμα και άρωμα ξηρών φρούτων. Στο Foyer (Πανεπιστημίου 46) θα πιείτε καφέ όπως στην Ευρώπη μιας και εμπιστεύονται όλα τα διάσημα micro-roasteries (The Barn, Five Elephant, Coffee Collective, Square Mile, Nomad), ενώ το στυλάτο Bayard (Ζωοδόχου Πηγής 134, Εξάρχεια) προτείνει ως καφέ ροής ένα επιλεγμένο blend της Area 51, αλλά και καφέδες μοναδικής προέλευσης που εναλλάσσονται τακτικά- για τα σνακ και τα γλυκά εμπιστεύονται το Τρομερό Παιδί και το Delio Food, οπότε σπεύσατε.

Στο εντελώς hip Morning Bar (Οδυσσέα Ανδρούτσου 36, Κουκάκι) θα απολαύσετε specialty coffee από τη Βραζιλία και την Αιθιοπία (Area 51), φανταστικά ρολά κανέλας κι απίστευτο ζυμωτό ψωμί και στο Dope (Βύσσης 25, Μοναστηράκι) δύο χαρμάνια, καθώς και capelés, κέικ και μπριός με κρέμα ζαχαροπλαστικής και φρούτα εποχής, με την υπογραφή του διάσημου αρτοποιού Kamel Saci (έχουν δικό τους ζυμωτήριο και παρασκευαστήριο!). Για το τέλος άφησα το Δυο γουλιές και δυο μπουκιές (Δραγατσανίου 8) του Νίκου και της Τάνιας που μετράνε πολλές διακρίσεις στον χώρο του καφέ. Δουλεύουν στο blend την εταιρεία taf, ενώ πάντα έχουν κι έναν single origin με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Θα έρθετε εδώ για τον απίστευτο cappuccino και την μοναδική τους φιλοξενία.

