



Workshop by Aliento Experience

Ιαπωνοπερουβιανή κουζίνα στο Γαλάτσι



Aυτή τη δύσκολη περίοδο για την εστίαση είναι πολύ ευχάριστο και αισιόδοξο να πραγματοποιούνται καινούργιες αφίσες. Μια τέτοια περίπτωση είναι το Aliento Experience, που καλεί τους επισκέπτες του να ζήσουν μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία με αριστοτεχνικές ιαπωνοπερουβιανές γεύσεις σε έναν νέο, ευχάριστο

χώρο στο Γαλάτσι, έναν προορισμό εκτός του συνηθισμένου γαστρονομικού χάρτη της πρωτεύουσας.

Πίσω από το πρότζεκτ βρίσκονται ο σεφ

Σταμάτης Τσίλιας και ο Τάσος Ντούμας, οι οποίοι προσπαθούν να δώσουν σάρκα και οστά σε μια καινοτόμα Nikkei προσέγγιση, με τον πρώτο να αποτελεί τον συνήθη ύποπτο πίσω από τις ιδιαίτερες γεύσεις του και τον Τάσο να καταθέτει την εμπειρία του από την επιτυχημένη πορεία του εστιατορίου «Λεύκες» (σεφ και ιδιοκτήτης). Οι δυο τους συνεργάστηκαν πολύ στενά για να μετατρέψουν τη γωνία Πυθαγόρα και Ιπποκράτους, απέναντι από το Δημαρχείο, σε μια αναπάντεχη εξωτική και κομψή οάση, με μια ξύλινη μπάρα μπροστά στην κουζίνα, στιλάτα τραπέζια και μια ανοιχτή ατμοσφαιρική αυλή με πράσινες και φυσι-

κές πινελιές.

Aliento σημαίνει ανάσα και η λέξη εκφράζει κυριολεκτικά τη φιλοσοφία του εστιατορίου, καθώς εδώ χρησιμοποιούν συνειδητά υλικά και τεχνικές, που σέβονται το περιβάλλον και του αφήνουν να πάρει τις ανάσες που χρειάζεται. Κάθε λειτουργία του εστιατορίου είναι αυστηρά προσανατολισμένη προς αυτό τον σκοπό, ενώ η συντονισμένη μαγειρική ομάδα ανακυκλώνει το κάθε υλικό με δημιουργικό τρόπο αποφεύγοντας κάθε απώλεια.

Οι δύο σεφ προτείνουν το λαβράκι Χιλής με γλάσο από miso, ají Amarillo και σπιρτόζικο λάιμ, καθώς και το signature cheviche με λαβράκι μαριναρισμένο σε tiger milk, choclo και γλυκοπατάτα, που δίνει με την σάλτσα κριόλα. Best seller είναι η πειραγμένη μελιτζάνα, μια παραδοσιακή ιαπωνική συνταγή, που ο Σταμάτης έχει ανανεώσει μιζάροντάς την με την Περουβιανή φιλοσοφία. Ονομάζεται Nebeshigi και η μελιτζάνα μαγειρεύεται σε σάλτσα miso, soya και mirin και σβήνεται με φρέσκο κόλιανδρο και κρεμμύδι. Εξίσου νόστιμα τα rolls γαρίδας τεμπούρα με σπαράγγι, αβοκάντο, φιλέτα από λαβράκι και από πάνω tiger milk και αφυδατωμένο κρεμμύδι.

Τα πιάτα συνοδεύονται από εξίσου ευρηματικές και συναρπαστικές μείξεις, οι οποίες φέρουν την υπογραφή του πολυτάλαντου Άρη Χατζηαντωνίου (Momix bar). Ο Άρης ακολουθώντας το στυλ του Aliento



έχει δώσει με τη σειρά του μια Nikkei αύρα σε κλασικές συνταγές με τα cocktail να μαγειρεύονται με την αρχή της sustainability. Δοκιμάστε τη λευκή sangria, που αρωματίζεται μπροστά σας με μια φούσκα, η οποία περιέχει αρώματα λίτσι.

Και μια ακόμη καινοτομία: Η ομάδα του Aliento δεν μαγειρεύει μόνο, αλλά αναλαμβάνει τις παραγγελίες, το σερβίρισμα, την κουζίνα και την μπάρα κάνοντας την εμπειρία για τον επισκέπτη ακόμα πιο ολοκληρωμένη και δυνατή.

Πυθαγόρα 3-5 & Ιπποκράτους 11, Γαλάτσι
Τ: 210-29.21. 907

