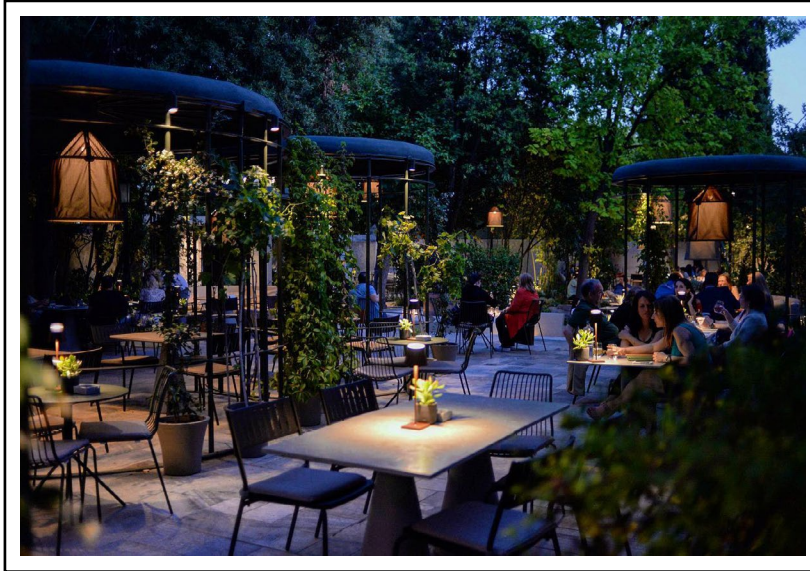




Natu

Το μαγευτικό εστιατόριο του μουσείου Γουλανδρή



Το ολοκαίνουριο Natu χρωστά το όνομά του στη λέξη Natura που σημαίνει φύση. Κι είναι σίγουρο ότι δύσκολα θα έβρισκε κανείς ένα πιο ταιριαστό όνομα για το εστιατόριο που βρίσκεται στον υπέροχο, αρχοντικό κήπο του Μουσείου Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας στην Κηφισιά, σε ένα μοναδικό φυσικό περιβάλλον, ανάμεσα σε δάφνες, μυρτιές, σχίνους, ροδιές, λεβάντες και άλλα αρωματικά φυτά της Ελλάδας. Τις εντυπώσεις κερδίζουν η λίμνη με τα νούφαρα, καθώς και τα τραπέζια κάτω από τον κέδρο του Λιβάνου κι ανάμεσα στα κυπαρίσσια, στις ελιές και στα πεύκα.

Η ιδιαίτερη αρχιτεκτονική της Αφροδίτης Μπονάτσου (Stones and Walls) παραπέμπει στη φύση κι έτσι το εστιατόριο Natu, με τα γήινα χρώματά του, συνδέει το περιβάλλον με τις πιο σύγχρονες αισθητικές αναφορές. Με σεβασμό στο κτίριο και τη φιλοσοφία του μουσείου, δημιουργήθηκε μια δι-

δίνει την ευκαιρία να απολαύσει ο παρατηρητής «τα αποτυπώματα» της τέχνης που καταγράφουν την υλική και άυλη πολιτιστική κληρονομιά του ανθρώπου πάνω στη Γη.



Τα εγκαίνια πραγματοποιήθηκαν λίγες μέρες πριν κι όμως ήδη το Natu, που διαδέχτηκε το Museum Restaurant, διεκδικεί μια θέση στην καρδιά των κατοίκων των βορείων προαστίων. Το μενού φέρει την υπογραφή



του Δειπνοσοφιστηρίου: χρησιμοποιώντας πρώτης ποιότητας υλικά, ο Executive Chef Δημήτρης Σκαρμούτσος συνθέτει αριστοτεχνικά μια κουζίνα ιδιосуγκρασιακή με μεσογειακό άρωμα. Από τον κατάλογο ενδιάμεσον, ειδικά για τώρα το καλοκαίρι παρουσιάζουν η φρέσκια σφυρίδα ψημένη σε μαντέμι, η rinsa Romana (η αρχαία και πιο light βερσιόν της πίτσας, που την έτρωγαν στην αρχαία Ρώμη) με βουβαλίσια μοτσαρέλα, ντομάτες San Marzano, φρέσκο βασιλικό και καλοκαιρινή τρούφα η οποία είναι φτιαγμένη με ζυμάρι από αλεύρι σόγιας και ρυζιού, τα ελληνοπρεπή σκιοφυιχτά με ελαιόλαδο, ντοματίνια, παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου, κατίκι Δομοκού και βασιλικό και το μαριναρισμένο μπαρμπούνι σε ras el hanout με χυμό λεμονιού, ρόδι κρέμας από αγκινάρα Ιερουσαλήμ, αγγούρι και βιολογικό κους κους με σαφράν. Υποσχέθηκα στον εαυτό μου να επιστρέψω για να δοκιμάσω τις επιλογές από τη λίστα κρασιών, καθώς το πρόγραμμά μου δεν μου το επέτρεψαν, καλά το καταλάβατε: φάγα απλά αφορμές για να χαθώ ξανά στον μαγικό κήπο.

Natu Restaurant

Λεβίδου 13, Κηφισιά, εντός Μουσείου Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας

T: 210 8011 170

Δευτέρα - Κυριακή, Από τις 10 το πρωί έως τις 12.00 το βράδυ



αβάθμιση από ζώνες, που ενώνουν αλλά και διαχωρίζουν τον εσωτερικό με τον εξωτερικό χώρο του Natu, προσφέροντας στον επισκέπτη έναν καμβά για να βιώσει με άπειρους τρόπους τον ζωντανό αυτόν κήπο. Ο άνετος χώρος του εστιατορίου αποτελεί τη δυναμική συνέχεια της εμπειρίας του μουσείου για τον επισκέπτη, όπου η παρουσία των αντικειμένων - έργων τέχνης της έκθεσης eARTH nature συμπληρώνει αρμονικά το τοπίο. Η έκθεση, που επιμελείται η Πέγκυ Λούτου,

