



Hytra: Above the Clouds με το premium ρούμι Zacara



Ενα από τα πιο αγαπημένα μου εστιατόρια στην Αθήνα είναι η Hytra. Κι όχι μόνο για την απίστευτες γαστρονομικές χορογραφίες της. Στον έκτο όροφο της Στέγης Γραμμάτων και Τεχνών, μοιάζει σαν να αιωρείται πάνω από τα σύννεφα του Αττικού ουρανού. Αυτή την αίσθηση ο βραβευμένος με αστέρι Michelin, chef Τάσος Μαντής προσπάθησε να αποτυπώσει στο «Above the Clouds» μενού γευσινωσίας, το οποίο απογειώνεται με το εκλεκτό ρούμι Zacara Solera 23 από τη Γουατεμάλα.

Τα πιάτα βασίζονται σε εξαιρετικές πρώτες ύλες από Έλληνες παραγωγούς και τροφουσλλέκτες και ταιριάζουν αναπάντεχα πολύ με τα γλυκά αρώματα από καραμέλα, νότες Sherry, καραμελωμένους ψημένους βραζιλιάνικους καρπούς και φουντούκια που αναδύει το ρούμι Zacara. Οι προτάσεις του Τάσου Μαντή περιλαμβάνουν για αρχή τσάι με λευκό κρεμμύδι, μανιτάρι, λεμονοθύμαρο και εστραγκόν και κατόπιν χέλι με μήλο, πράσινο τσάι από φύκια και περγαμόντο. Ακολουθούν τα πεντανόστιμα χτένια με κρέμα από άγριο σκόρδο, σάλτσα από καβούρι και βασιλικό. Στη συνέχεια, σει-

ρά έχουν το άψογα εκτελεσμένο βοδινό Short Rib με ασπρομάτικα φασόλια Λήμινου, κρεμμυδάκια σε ρούμι Zacara και μαύρο σκόρδο και η μοσχάρισα γλώσσα από κρέμα και τσάι αγκινάρας, σιναπόσπορο και λάδι από κάρδαμο. Για το τέλος υπάρχουν δύο γλυκές προτάσεις, που συνοδεύονται ιδανικά με ένα Above the Clouds Zacara Old fashioned: το κέικ με ροζ πιπέρι, παγωτό εστραγκόν, βρώμη και φαγόπυρο, καθώς και το μήλο με πικρή σοκολάτα, μπισκότο κάσιους και αλμυρή καραμέλα.

Να προσθέσω σε αυτό το σημείο, για όλους όσους δεν το έχουν δοκιμάσει, ότι το ρούμι Zacara, παράγεται ανάμεσα σε ψηλά βουνά με ενεργά ηφαιστεια και πράσινα τοπία στη μακρινή Γουατεμάλα. Το αποστακτήριο του φέρει τη χαρακτηριστική ονομασία το «Σπίτι Πάνω από τα Σύννεφα», καθώς βρίσκεται σε υψόμετρο 2.300 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας. Ο πολυεπίπεδος γευστικός χαρακτήρας του οφείλεται στους τέσσερις διαφορετικούς τύπους βαρελιών, βαρέλι αμερικανικού ουίσκι, καπνισμένο βαρέ-

λι scotch ουίσκι, βαρέλι Olorosso sherry και βαρέλι sherry Pedro Ximenez που χρησιμοποιούνται στην μακρόσυρτη διαδικασία ωρίμανσης του.

Βιαστείτε. Αυτή η μοναδική, γαστρονομική, Michelin Star εμπειρία θα διατίθεται στο εστιατόριο Hytra έως και τις 16 Ιανουαρίου 2020.

Info

Κόστος μενού: 64 ευρώ το άτομο

Για κρατήσεις: +30 217 7071 118 και +30 210 33 167 67

Hytra Restaurant & Bar

6^{ος} όροφος, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών
Λ. Συγγρού 107-109, 11745, Αθήνα



Ο σεφ Τάσος Μαντής, βραβευμένος με Michelin.