



Η vintage γιορτή γεύσης του MANHMANH



στη διάρκεια του χρόνου.

Το συγκεκριμένο εστιατόριο, όπως σοφά έχει παρατηρήσει και μια αγαπημένη φίλη, βασίζεται σε πρώτο λόγο στην εντοπιότητα των υλικών και των συνταγών του και λιγότερο στο να ακολουθήσει πιστά τις τεχνικές από την Μάνη. Το βρίσκω λογικό, καθώς θεωρώ πως αυτό οφείλεται αφενός στους πολυπληθείς αλλοδαπούς πελάτες του, οι οποίοι επιθυμούν πιο «απαλές» γεύσεις, αφετέρου στο ότι έτσι κι αλλιώς το εν λόγω εστιατόριο επιχειρεί μια σύγχρονη απόδοση αυτής της κουζίνας κι όχι μια απλή μανιάτικη κόπια. Παρόλα αυτά η ομάδα του MANHMANH δε δίστασε, για την επέτειο των γενεθλίων της, να φερθεί πιο συναισθηματικά και να επενδύσει στην επαναφορά των γεύσεων, οι οποίες παρουσιάστηκαν με επιτυχία και αγαπήθηκαν όλα αυτά τα χρόνια.

Ο κατάλογος, λοιπόν, περιλαμβάνει τα μοσχάρια συκωτάκια με σπανάκι και πορτοκάλι που λανσαρίστηκαν 2006, το πουγκί με

Τι κάνει κάποιον να επανέρχεται σε ένα εστιατόριο; Η προφανής απάντηση είναι, φυσικά, το καλό φαγητό. Ναι, αλλά σε τι ακριβώς συνίσταται αυτό; Στην πρώτη ύλη, στις τεχνικές, στο ταλέντο του μάγειρα; Και είναι μόνο αυτά που ωθούν τον επισκέπτη να έρθει ξανά και ξανά;

Αυτά σκεφτόμουν καθώς μελετούσα το νέο μενού του MANHMANH που συμπληρώνει αισίως τα 16 του χρόνια και θέτει κι εκείνο με τη σειρά του ερωτήματα γαστρονομικής φιλοσοφίας σχετικά με το αν η πραγματική γεύση είναι διαχρονική κι αν η απόλαυση διατηρείται σταθερή





ζα σε σάλτσα από αυγολέμονο. Σε ότι αφορά στα γλυκά, το 2005 δίνει το παρόν με το μιλφέιν με βύσσινο και κρέμα αρωματισμένη με μαστίχα Χίου.

Η γιορτή θα διαρκέσει μόλις δύο

μήνες, οπότε πράξτε ανάλογα - εννοείται αφού θα πάτε μη χάσετε την all time classic τσουχτή, αυτό το ποίημα από σπαγγέτι, με σύγκλινο, τριμμένη μυζήθρα περασμένη από βούτυρο και με ένα αβγό μάτι στην κορυφή και τον πληθωρικό γεμιστό κόκορα, που είναι οι προσωπικές μου αδυναμίες. Και για να απαντήσω στο ερώτημα του πρόλογου, οι λόγοι που με κάνουν να έρχομαι ξανά και ξανά.

Διεύθυνση: Φαλήρου 10, Κουκάκι
Τηλέφωνο: 210-92.18.180

μανούρι, παστουρμά, κατσικίσιο τυρί, πιπεριά Φλωρίνης και αμύγδαλα σε σάλτσα τομάτας, το οποίο ξυπνά αναμνήσεις από το 2010, αλλά και τη γλυκιά πράσινη σαλάτα, της ίδιας περιόδου, με νιβατό, κόκκινη πιπεριά, μανιάτικα ξερά σύκα και vinaigrette με μέλι, σε βάση από φρέσκα φύλλα μαρουλιού. Υπάρχουν, επίσης, το ψαρονέφρι με μανούρι και σύκα σε σάλτσα από μέλι και αμύγδαλα, από το 2004, το μαραθόρυζο του 2006 με γαρίδες και σάλτσα από μελάνι σουπιάς, αλλά και το χοιρινό «φρικασέ» με σέσκουλα, καυκαλήθρες και κρέμα σελινόρι-

