



Το εστιατόριο CTC και οι The Clumsies ενώνουν τις δυνάμεις τους για ένα δείπνο με καλό σκοπό.

Δεν ξέρω αν το 2019 ήταν καλό για εσάς. Αυτό που πάντως εύχομαι ολόψυχα είναι το 2020 να αποδειχτεί ευνοϊκό. Κι έχω βάσιμους λόγους ότι αυτό μπορεί να συμβεί, καθώς ξεκινά με ευχάριστους οιωνούς. Με μια συνεργασία για πολύ καλό σκοπό.

Μαζί με τη νέα χρονιά και την ανανεωμένη διάθεση για νέα events και καινούρια projects, ο Αλέξανδρος Τσιοτίνης και οι The Clumsies δίνουν ραντεβού στις 16 Ιανουαρίου στο εστιατόριο CTC, για ένα μοναδικό δείπνο. Αυτή η ιδιαίτερη γαστρονομική εμπειρία θα έχει θετικό πρόσημο, καθώς τα έσοδα της βραδιάς θα διατεθούν στην Κιβωτό του Κόσμου.

Όσοι παρευρεθούν θα έχουν τη χαρά να δουν τον Αλέξανδρο να μπαίνει στην κουζίνα και τους ταλαντούχους Βασίλη Κυρίτση και Νίκο Μπάκουλη από το The Clumsies (#6 The World's 50 Best Bars) να παίρνουν θέση πίσω από το μπαρ. Το μενού θα περιλαμβάνει διάσημα signature πιάτα του CTC, όπως την πολυσυζητημένη βελουτέ καλαμπόκι που για την ημέρα αυτή θα συνοδεύεται από το ξεχωριστό Natural Mango Wine των The Clumsies, αλλά και άλλους ανατρεπτικούς και ειδικά φτιαγμέ-

νους για το εν λόγω concept του fine dining συνδυασμούς, όπως το CTC Hot Dog που θα κάνει παρέα με το σπιρτόζικο Hot Dog & Cola.

Συνολικά, το μενού θα αποτελείται από 7 στάδια και κάθε πιάτο θα έχει μαζί του το δικό του αγαπημένο και άκρως ταιριαστό cocktail,

οπότε η pizza caprese, για παράδειγμα, θα συνδυάζεται με το κοκτέιλ Breakfree (Blended Salt & Islay Whiskey, Tomato water, Hops, Pink Grapefruit, Bergamot, Apple Geranium). Τα υπόλοιπα πιάτα είναι κριθαρώτο με σιτάρι μαγειρεμένο σε ζωμό από καλαμάρι και μπέικον, με καπνιστό ξιφία, αυγοτάραχο και φρέσκο καλαμάρι, το μπαρμπούνη με μους πράσου, καμένο βούτυρο, παστουρμά και

χαβιάρι, το rib eye με καπνιστές τηγανιτές πατάτες και σως μπερναίζ και η μους μανταρίνη με παγωτό από καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης και κόκκινα φρούτα. Την ίδια στιγμή, η λίστα των κοκτέιλ θα περιλαμβάνει μια σπέσιαλ εκδοχή της Sangria (Red Sweet Vermouth, Smoke, Salicornia, pickled fruits), το Dry Cider (Fresh Fennel & Green Apple, Amarillo Hops), το Fake Merlot (Berries & Cherry wine, Clove, Peppers) και το Salted Amaro (Orange, Wormwood, Strawberry). Το κόστος των παραπάνω, ανά άτομο, ανέρχεται στα 120€ και η κράτηση είναι απαραίτητη.

CTC

Ουμπλιανής 14 & Διοχάρους 27, Ιλίσια, 2107228812,

www.ctc-restaurant.com

FB: @ctc.resto, Instagram: @ctcresto

