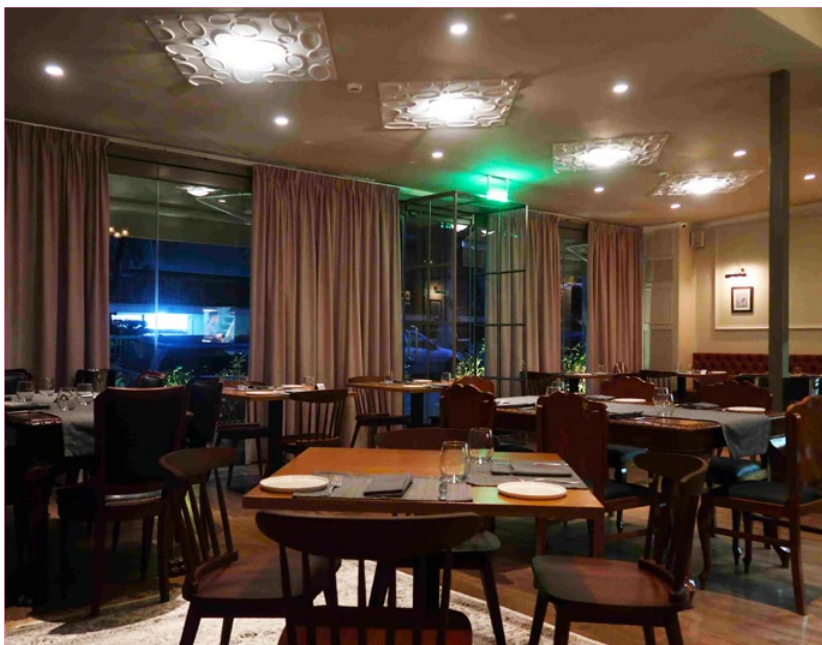




# Νέα άφιξη στο Μαρούσι

## Ο Καριός μεταφράζει την εγκάρδιότητα της ελληνικής κουζίνας



Στον χώρο που είχε ως έδρα του το ιστορικό «Άνετον» ο Νίκος Σιγέρης και ο Νίκος Μάρκου άνοιξαν ένα νέο εστιατόριο, στο οποίο χάρισαν το όνομα Καριός επιχειρώντας το καινούριο τους πρότζεκτ να έχει το συναισθηματικό φορτίο της δημιουργικότητας, της αφθονίας, της ομορφιάς της φύσης και της χαράς της γιορτής.

Η σάλα ανακαινίστηκε και παρά το γεγονός ότι το μενού που επιμελήθηκε ο Νίκος Σιγέρης μιλά άπταιστα ελληνικά, το εσωτερικό δεν έχει φολκλόρ ή ρουστίκ αναφορές που να το βαραίνουν. Αντίθετα με τους παστέλ, ήσυχους τόνους του και την ανθισμένη ταπετσαρία του παραπέμπει σε μια σύγχρονη μπρασερί, ενώ κάποιες ρετρό αναφορές, όπως για παράδειγμα οι ξύλινες κλασικές καρέκλες και τα μεγάλα τραπέζια-αντίκες, τονίζουν ακόμη περισσότερο την αστική καταγωγή του.

Σε αυτό το cozy εστιατόριο θα γευτείτε προτάσεις όπως το comfort στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής με χυλοπίτες, κρέμα καπνιστής ντομάτας και

ψητή φέτα, το τρυφερό μοσχάρι «σιφιάδο» με καρότο και κοκκάρι, τους λαχανοντολμάδες θαλασσινών με καπνιστό χέλι και χοιρομέρι και τη γουρουνοπούλα μεμπομπότα σχάρας. Να προσθέσω, σε αυτό το σημείο, ότι το φρέσκο ψωμί ζυμώνεται καθημερινά στο εστιατόριο κι ότι ανάμεσα στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται περιλαμβάνονται μανιτάρια από τη Δυτική Μακεδονία, τραχανάδες από την Πελοπόννησο, μυρώνια, καυκαλήθρες και πιπεριές Φλωρίνης, πέτουρα Θρακιώτικα, σύγκλινο Μάνης και υπέροχα κυκλαδίτικα τυριά, όπως το αρσενικό Νάξου και το βολάκι Άνδρου.

Το γευστικό ταξίδι συμπληρώνει ένας ενημερωμένος

κατάλογος με επιλεγμένα ούζα, τσίπουρα απλά και παλαιωμένα, μύυρες από χαρακτηριστικές μικροζυθοποιίες, καθώς και μια λίστα κρασιών που ξεκινά από την Ήπειρο και καταλήγει στην Κρήτη. Ανάμεσα στις κλασικές επιλογές ξεχωρίζουν μικρά τολμηρά οινοποιεία, βιολογικές ετικέτες, καθώς και natural wines που επιβεβαιώνουν ότι ο Καριός μπορεί να διαθέτει βαθιές ρίζες στη γαστρονομική παράδοση της Ελλάδας και της Μεσογείου, αλλά έχει στραμμένο το βλέμμα του στο μέλλον – και φυσικά πάντα έτοιμες τις κατσαρόλες και τα τηγάνια του, για ένα ταξίδι γεμάτο γεύσεις και αρώματα.

Στρατηγού Λέκκα 19, Μαρούσι  
Τηλ.: 210-80.68.032



Στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής με χυλοπίτες, κρέμα καπνιστής ντομάτας και ψητή φέτα



Μοσχάρι «σιφιάδο» με καρότο και κοκκάρι