



Νέα άφιξη Kobra, το σπίτι του ανατρεπτικού street food



Ομολογώ ότι πήγα υποψιασμένη. Είχα ήδη δει τις φωτογραφίες από τον εσωτερικό χώρο του Kobra στο Instagram και γνωρίζω, από πρώτο χέρι, το γαστρονομικό mentalité του υπερταλαντούχου σεφ Άνταμ Κοντοβά. Παρόλα αυτά αρκετές στιγμές, κατά τη διάρκεια της παραμονής μου στον χώρο, διαπίστωσα ότι αντιδρούσα σαν το μικρό παιδί που ανακαλύπτει τον κόσμο.



Το new age εγχείρημα της οδού Ναυαρίνου φέρει την υπογραφή μιας ομάδας, γνωστής σε όλους μας από το μπαρ Κάιν του Μετς, η οποία διαθέτει ανοιχτό μυαλό και σπιντάτι διάθεση: Λεωνίδας Δεληγιάννης, Άγγελος Λότφι Νοφάραστ, Γιώργος Καραγιώργος, Λεωνίδας Γεωργίου ένωσαν τις δυνάμεις τους και άνοιξαν στο καπάκι μετά την άρση της κορωνο-απαγόρευσης, σε πείσμα των καιρών με ηθικό ακμαίο. Η μοναδική προσέγγιση στη διακόσμηση, η οποία είναι και το πρώτο πράγμα που θα σας εντυπωσιάσει, φέρει την υπογραφή του Μίλτου Κοντογιάννη (Studiomateriality). Ποπ στοιχεία με νέον χρώματα, ένας τοίχος με μπλε πλακάκια, ένα πατάρι με λευκές πλαστικές καρτέλες κι ένα γλυπτό 3D printed του Δαβίδ, inox επιφάνειες κι ένα κρυμμένο ψυγείο είναι μόνο μερικές από

τις λεπτομέρειες που θα κλέψουν το βλέμμα σας, από το βασίλειο της διάχυτης 60's αισθητικής. Την καρδιά σας όμως θα την παραδώσετε στη γεύση.

Το μενού του Άνταμ αποτελείται από πιάτα παρασκευασμένα με τη λογική του fine dining, τα οποία όμως σερβίρονται με βάση τους κανόνες του street food. Για παράδειγμα, το περίφημο τοστ της KOBRA που φτιάχνεται με ψωμί μπριός, παστράμι, γκούντα, τσένταρ και τσάτνευ κρεμμύδι έρχεται κλεισμένο σε ένα πλαστικό διαφανές κουτάκι, οι τραγανές, πεντανόστιμες φτερούγες κοτόπουλο, γεμιστές με χοιρινό κιμά και γαρίδες και γαρνιρισμένες με αγιολί από πιπεριές φλωρίνης κυκλοφορούν μέσα σε μια πλαστική φωμέρα και η αφράτη, ζουμερή πίτσα, με ζυμάρι αργής ωρίμανσης, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και πεκορίνο σετάρται ιδανικά με χάρτινα πιατάκια, από αυτά που χρησιμοποιούμε στα πάρτι. Ναι, εδώ θα έρθετε αν αγαπάτε τη fusion κουζίνα με χαρακτήρα και άφταστη πρώτη ύλη, τον συνδυασμό του comfort με τις διεθνείς αναφορές κι εφόσον (όρος απαράβατος) λατρεύετε τα ταξίδια. Διότι ο Άνταμ αποτύπωσε τις εμπειρίες των περιπλανήσεών του ανά τον κόσμο στις προτάσεις του- η καλή τύχη και το απίστευτο timing ταίριαζε τις προτάσεις του με τα θέλω της ιδρυτικής ομάδας του Kobra, η οποία έτεινε ευήκοον ους στον σεφ με τέτοια ευκολία σαν να έκαναν παρέα από το σχολείο.

Το ιδανικό για μένα είναι να πίνετε το κοκτέιλ σας στη μπάρα, να συζητάτε και να τρώτε ταυτόχρονα. Κι αυτό διότι είμαι εξίσου σίγουρη ότι θα σας αρέσουν και τα ποτά, καθώς η λογική της λίστας κινείται (ορθώς κατά τη γνώμη μου) γύρω από τις αναπαραγωγές των κλασικών συνταγών, χωρίς φιοριτούρες

και twists: Rob Roy, Singapore Slings και Porn Star είναι οι δικές μου προσωπικές επιλογές. Κλείνοντας, να προσθέσω σε αυτό το σημείο ότι το Kobra ανοίγει τις πόρτες του από το πρωί με τρεις επιλογές σε φαγητό (σάντουιτς Sando με μπριός, ιρλανδέζικο μπέικον, γραβιέρα Τήνου και τηγανητό αβγό, κρουασάν με τσαλαφούτι και ντοματίνια κονφί και poke bowl με ψάρι ημέρας), σερβίρει αρωματικό καφέ Mrs. Rose, διαθέτει βίντατζ τύπου γλυκά όπως η νουγκατίνα (πεθαίνω) και λικνίζει τους επισκέπτες του με electro, synth pop και new wave μουσική. Εννοείται ότι θα ξαναπάω για όλα τα παραπάνω, αλλά κυρίως για τα curry puff, αυτά τα υπέροχα, καυτά ινδικά πιατάκια γεμιστά με κάρι, πατάτα και αρακά που έρχονται στο τραπέζι τυλιγμένα σε πλαστικό σακουλάκι σαν πεσκέσι της μαμάς με ένα post it με ιδιόχειρη αφιέρωση του Άνταμ για καλωσόρισμα.

Ναυαρίνου 11, Εξάρχεια

