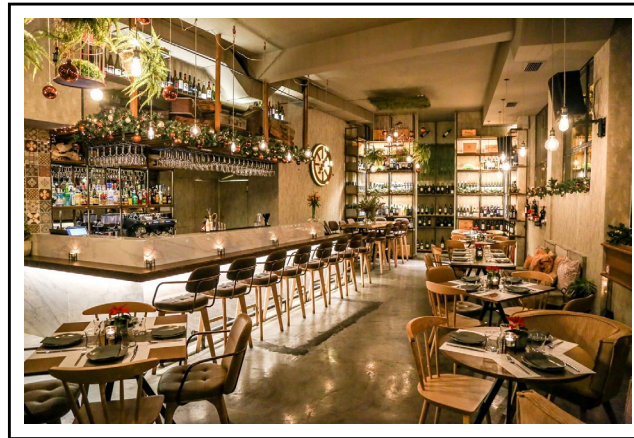




Caravin

Το γνωστό wine bar του Θησείου μας ταξιδεύει στον κόσμο



Tα wine bars αποτελούν σταθερά τα αγαπημένα μου σημεία συνάντησης με φίλους, ειδικά με τους ομοιοπαθείς που ο έρωτάς τους για το κρασί δεν κρύβεται. Ένα από αυτά τα meeting points είναι και το Caravin στο Θησείο. Φιλικό, με χαρακτηριστικά bohemian chic, διακοσμητικά στοιχεία και φαγμένες μουσικές επιλογές, οι οποίες συγκλίνουν στη



δημιουργία της πολυπόθητης χαλαρής ατμόσφαιρας, διαθέτει μια καλοφτιαγμένη λίστα που περιλαμβάνει, αν δεν απατώμαι, πάνω από 120 ετικέτες κρασιού από τον ελληνικό και το διεθνή αμπελώνα με πολλές από αυτές να σερβίρονται σε ποτήρι-δεν απορώ, λοιπόν, που όλο και περισσότεροι οινόφιλοι το επιλέγουν.

Η προσωπικότητά του, η οποία νομίζω ότι αντικατοπτρίζεται πετυχημένα σε πρώτη φάση στο όνομά του -παραπέμπει ταυτόχρονα σε περιπετειώδεις, εξωτικές, περιπλανήσεις και στο κρασί (caravan+vin)- αναδείχθηκε ακόμη περισσότερο με τα οίνο-γευστικά ταξίδια που κατά καιρούς διορ-

γάνωνε για τους επισκέπτες του, σε διάφορες χώρες του κόσμου.

Μετά το lockdown αυτές οι ιδιαίτερες βόλτες συνεχίζονται σε ακόμη περισσότερους προορισμούς, τηρώντας όμως πάντα και σχολαστικά τους κανόνες διασφάλισης της υγείας των πελατών και του προσωπικού του. Αν δεν έχετε πλάνα διακοπών το Caravin διαθέτει ένα «γαστρονομικό εισιτήριο» σε δημοφιλείς προορισμούς, το οποίο αποτελείται από πέντε διαφορετικά ατομικά courses, σε εξαιρετική τιμή (12,5-16,5€).

Εσείς το μόνο που έχετε να διαλέξετε είναι που θέλετε να πάτε επιλέγοντας ανάμεσα στο μεξικάνικο, στο αραβικό, στο ασιατικό, στο ιταλικό και φυσικά στο ελληνικό μενού. Τις εν λόγω προτάσεις έχει επιμεληθεί η σεφ Μάρα Σκαγιά και περιλαμβάνουν, ανάλογα με το που θα κινηθείτε, πίτσα με μοτσαρέλα,



ντοματίνια και βασιλικό, λαζάνια με μελιτζάνα, μοτσαρέλα και μπεςαμέλ, αν έχετε στο μυαλό σας τη Ρώμη, χειροποίητη πίτα με κιμά και μπαχαρικά και λιβανέζικο φατούς με ρεβίθια, ντοματίνια, αγγούρι, μαιντανό, κόλιανδρο και τραγανά πιάκια, αν σας ιντριγκάρει η Μέση Ανατολή, γαρίδες butterfly με ρύζι basmati και sweet chili sauce εφόσον σας αρέσει η Ασία και μοσχαρίσια μπιφτεκάκια με πατάτες country, τραγανές πιτούλες και σως γιαουρτιού με δούσμο ή ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, πιπεριές, ζυνομυζήθρα και κρητικό κριθαρένιο παζιμάδι, αν επιμένετε ελληνικά. Για τους λάτρεις του Μεξικού υπάρχουν fajitas μόσχου σε tortilla, με καρέ ντομάτας, κόλιανδρο, μυρωδικά και γουακαμόλε, αλλά και κλασικά nachos με κιμά, μπαχαρικά και λιωμένο τυρί τσένταρ.

Ότι κι αν διαλέξετε επιμένω να συμβουλευτείτε την sommelier για την επιλογή του κρασιού που θα συνοδεύσει το φαγητό σας. Είναι μια πολυτέλεια που σας αξίζει με το παραπάνω.

Caravin Wine Bar Ακάμαντος 11, Θησείο, Τ: 2114003

