



Φύσηξε άνεμος ανανέωσης στο Simul: Το σπουδαίο μπιστρό αλλάζει ανεβάζοντας τον πήχη των γαστρονομικών προσδοκιών



Ένα από τα εστιατόρια που αγαπώ στην Αθήνα είναι το κολωνακιώτικο Simul gastronomic situ. Κι αυτό συμβαίνει όχι μόνο επειδή καταφέρνει να διατηρεί σταθερά την καλή ποιότητα και τον ευρωπαϊκό του αέρα, αλλά διότι έχω παρακολουθήσει από τα σπάργγα τους τον ταλαντούχο σεφ Νίκος Θωμάς και τη λαμπερή Αλεξάνδρα Γασπαρινάτου κι έχω δεθεί συναισθηματικά με το όνειρό τους και το ρομαντικό τους πείσμα. Εδώ και πέντε χρόνια, κάθε σεζόν το Simul γίνεται όλο και καλύτερο.

Το σπουδαίο νέο είναι ότι πλέον το αγαπημένο μπιστρό είναι ανοικτό και το μεσημέρι, εγκαινιάζοντας νέες γαστρονομικές εμπειρίες για τους καλεσμένους του. Ήδη, από την περασμένη Δευτέρα, ιντριγκάρει τον ουρανό των επισκεπτών του με ένα νέο μενού, βασισμένο σε εποχιακά υλικά, το οποίο παντρεύει με επιτυχία στοιχεία ελληνικής και διεθνούς κουζίνας. Στον ανανεωμένο χώρο, το νέο ξύλινο πάτωμα προσθέτει πόντους στο ήδη ατμοσφαιρικό στυλ, ενώ ρετουσάρισμα έχει υποστεί και η φιλόξενη σάλα. Θα δείτε πως έχει προστεθεί επιπρόσθετα κι ένα μπαρ με ξένα κι ελληνικά αποστάγματα, δίνοντάς μας την επιλογή να συνοδέψουμε το φαγητό μας με καλοφτιαγμένα cocktails.

Τώρα, οι γαστρονομικές εκπλήξεις που μας επιφυλάσσει ο Νίκος Θωμάς περιστρέφονται γύρω από δύο ελληνικά εμβληματικά προϊόντα, το ελαιόλαδο και το τυρί. Το Simul είναι ένα από λίγα εστιατόρια στη χώρα που δημιουργεί Olive Oil bar, αποκλειστικά με βραβευμένα ελληνικά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα από όλες τις ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, επιλεγμένα μέσα από την λίστα του Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου ATHENA. Από το Olive Oil Bar οι καλεσμένοι θα μπορούν να δοκιμάσουν διαφορετικές ποικιλίες, ενώ τα λάδια θα μπορούν να τα απολαμβάνουν και στα ωμά πιάτα του καταλόγου. Επιπλέον, εκλεκτά ελληνικά τυριά, από μικρούς παραγωγούς από όλη τη χώρα, θα σερβίρονται ανεξάρτητα σε trolley bar, κάνοντας εξαιρετικό pairing με την ανανεωμένη και ιδιαίτερη λίστα κρασιών και spirits του εστιατορίου.

Κοιτάζοντας το a la carte μενού, θεωρώ ότι θα βρείτε πολύ εν-

διαφέροντα τα ιδιαίτερα κρύα και ωμά πιάτα του όπως το παρφέ από συκωτάκια πουλερικών, το ταρτάρ ψαριού ημέρας με αυγοτάραχο και το ταρτάρ μόσχου με μοσχαρίσιο μεδούλι, ενώ πολλά υποσχόμενα είναι και τα ζεστά πιάτα: δοκιμάστε τη μοσχαρίσια γλώσσα με miso, το hot dog μπακαλιάρου, το βιολογικό χοιρινό από το Κτήμα Βαβουράκη στην Κρήτη, με καμένο λάχανο και μήλο, αλλά και το ελληνοπρεπέστατο Καλαρρύτεκο αρνάκι με γίγαντες, πιπεριές Φλωρίνης και φέτα. Το κρέας στο Simul προέρχεται από τις κορυφαίες σε ποιότητα φάρμες της χώρας, ενώ μόνο οι βοδινές κοπές ποικίλουν σε χώρες προέλευσης. Σχεδόν στο σύνολο τους οι προμηθευτές του εστιατορίου, είναι μικροί πιστοποιημένοι παραγωγοί, από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Σημειώστε ότι το Degustation menu, που ονομάζεται «bistronomy», αποτελείται από 8 πιάτα, εντελώς διαφορετικά από τον κατάλογο του a la carte.

Ως λάτρης του κρασιού δε θα μπορούσα να μην αναφερθώ στη νέα wine list του. Εντελώς αναβαθμισμένη, δίνει έμφαση στον ελληνικό αμπελώνα, χωρίς όμως να λείπουν και σπουδαίες ξένες ετικέτες, του παλαιού και του νέου κόσμου, από εμβληματικές ποικιλίες. Επίσης, θα βρείτε κρασιά ήπιας, φυσικής οινοποίησης, orange wines αλλά και premium wines που πωλούνται σε ιδιαίτερα προνομιακές τιμές. So posh tip: Όσο ο καιρός είναι καλός επιλέξτε να καθίσετε στο ατμοσφαιρικό βεραντάκι της οδού Υψηλάντου και θα με θυμηθείτε.

Simul Υψηλάντου 63, Κολωνάκι τηλ. 210-72.24.737

