



Η καρδιά της Σαντορίνης χτυπά στο By the Glass



Ενα από τα σημεία γαστρονομικού και οινικού ενδιαφέροντος που δε χρειάζονται συστάσεις είναι το By the Glass, της Φωτεινής Παντζιά. Πέρα από τους φανατικούς οινόφιλους, το εν λόγω wine-bistrot αποτελεί επιπλέον τη σταθερή επιλογή όσων απλά επιθυμούν να χαλαρώσουν μετά τη δουλειά, απολαμβάνοντας ένα ποτήρι κρασί μαζί με καλό φαγητό.

Η φήμη του πάντως, κατά τη γνώμη μου, οφείλεται εν μέρει και στο γεγονός ότι στεγάζεται στην ατμοσφαιρική στοά Ράλλη, σε ένα κομμάτι του γοητευτικού αρχοντικού που φωτίζεται ρομαντικά από τα μεγάλα φανάρια και διαθέτει, ως επιπλέον ατού, ένα πανέμορφο σαλόνι εξωτερικού χώρου. Το μεγάλο δέλεαρ, φυσικά, δεν είναι άλλο από τη λίστα κρασιών του- είναι τόσο εκτενής, που θυμίζει χοντρό βιβλίο και περιέχει, ανάμεσα στα άλλα διαμάντια, αρκετά grand cru από την περιοχή του Μπορντό.

Την προσεχή Δευτέρα το By the Glass ετοιμάζεται να τιμήσει τη σαντορινιά κουζίνα με Ασύρτικα Χατζηδάκη. Για τον σκοπό αυτό θα ταξιδέψει από τη

Σαντορίνη ο βραβευμένος σεφ Κώστας Αγγελόπουλος, έχοντας στις αποσκευές του καπαρόφυλλα, μαντιλίδες, ασκορδουλάκους, καρδαμίδες, πελτέ και πολλές άλλες λιχουδιές του τόπου που αγαπά. Στο πλάι του θα έχει την Κυριακή Φωτοπούλου, ενώ η Φωτεινή Παντζιά θα βγάλει από το κελάρι μερικά από τα καλύτερα κρασιά του ελληνικού αμπελώνα. Πρόκειται για παλαιωμένα Ασύρτικα που έχει οينوποιήσει ο ίδιος ο αιώνιος Χαρίδημος Χατζηδάκης, τα οποία θα «κουμπώσουν» άψογα με το ελληνικό, γεμάτο μυρωδιές κι αλμύρα από το Αιγαίο, μενού των 6 σταδίων.

Το γαστρονομικό αυτό αφιέρωμα θα ξεκινήσει με ένα σαντορινιό amuse bouche από φάβα, ντοματοκεφτέ, πελτέ Σαντορίνης και ασκορδουλάκους. Θα συνεχιστεί με λαχανοντολμά και γαρίδα με σπαράγγια και μάραθο, ενώ τα ποτήρια θα γεμίσουν με Σαντορίνη Cuvée No.15 Χατζηδάκη, ΠΟΠ Σαντορίνη, 2014 (Ασύρτικο 100%). Επόμενο πιάτο στη σειρά θα είναι ο τόνος με κάπαρη, ντομάτα fondue, περγαμόντο και μαντιλίδες, σε fino ταίριασμα με Assyrtiko de Louros Χατζηδάκη, ΠΟΠ Σαντορίνη, 2015 (Ασύρτικο 100%). Θα

ακολουθήσει ένα ταρτάρ μόσχου με μελιτζάνα, πατάτα, γιαούρτι πρόβειο, παρέα με Assyrtiko de Mylos Χατζηδάκη, ΠΟΠ Σαντορίνη, 2014 (Ασύρτικο 100%), ένα ριζότο ορτυκιού συνοδευόμενο από Νυχτέρι Χατζηδάκη, ΠΟΠ Σαντορίνη, 2015 (Ασύρτικο 100%) και ένα πιάτο με αρνί και πατάτα confit με σάλτσα Μαυροτράγανο, το οποίο θα σερβιριστεί, φυσικά, μαζί με Μαυροτράγανο Χατζηδάκη, ΠΠΕ Κυκλάδες, 2016 (Μαυροτράγανο 100%). Το μενού θα ολοκληρωθεί με ένα επιδόρπιο που ο σεφ έχει ονομάσει «Ελληνικό Καφέ» και αποτελείται από μους σοκολάτας, μπισκότο, κρέμα αμύγδαλο, λουκούμι και κάρδαμο, ενώ δε θα λείψουν τα απαραίτητα mignardises. Το τελευταίο κρασί θα είναι το εμβληματικό Vinsanto, ΠΟΠ Σαντορίνη, (Ασύρτικο 80%, Αηδάνι 20%). Βάλτε το στο πρόγραμμα, καθώς πρόκειται για μια ωδή στον εμβληματικό οينوποιό, που θα σας συναρπάσει.



Γ. Σουρή 3, Σύνταγμα,

Κρατήσεις: 210-32.32.560

Χωρίς επιλογή κρασιού: 50€/το άτομο. Με επιλογή κρασιών: 120€/το άτομο

