



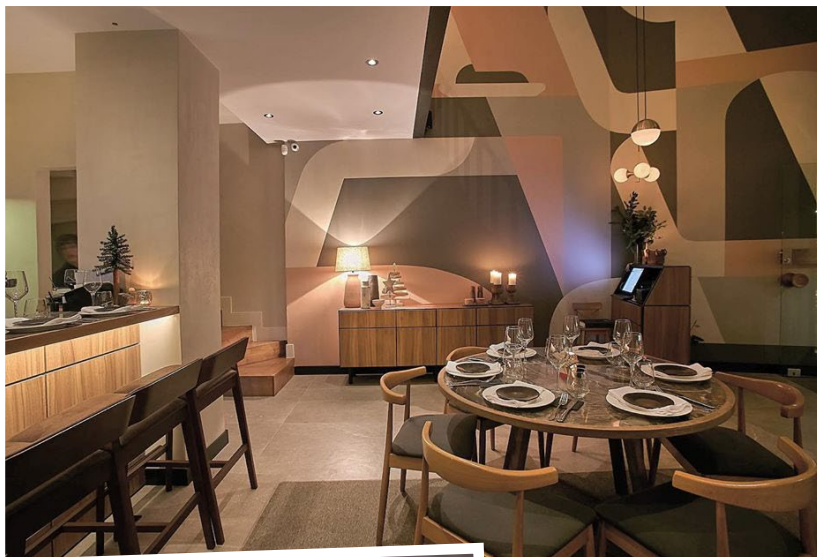
Άνετον

Το μαρουσιώτικο εστιατόριο μετακόμισε στο Σύνταγμα

Στην οδό Ναυάρχου Νικοδήμου, σε ένα χώρο που εκτίνεται σε δύο επίπεδα κι εκδηλώνει με κομψό τρόπο την αγάπη προς την τέχνη και τη δεκαετία του 50 έχει εγκατασταθεί εδώ και λίγο καιρό, αφήνοντας τα βόρεια προάστια το εστιατόριο Άνετον, του Δημήτρη Φωτόπουλου.

Το εσωτερικό, άνετο και φιλόξενο, ξεχωρίζει για τη γήινη χρωματική παλέτα, αλλά και για την προτίμηση στο ξύλο, το μέταλλο και το τσιμέντο, γεγονός που προσθέτει πόντους στην αισθητική του. Σήμα κατατεθέν αναδεικνύεται η εικαστική παρέμβαση του Ισπανού καλλιτέχνη Jose Ballerzosa σε έναν από τους τοίχους, που για μένα αποτελεί ωδή στα Ερωτικά του Γιάννη Μόραλη, ο οποίος τίμησε με το παραπάνω την αρχέγονη κυκλαδική τέχνη.

Το μενού στο Άνετον επιμελείται σταθερά ο Βασίλης Ζώης προτείνοντας πιάτα σύγχρονης ελληνικής κουζίνας, με αυστηρό γνώμονα την εποχικότητα και την υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη, πράγμα που σημαίνει ότι οι επιλογές της κάρτας αλλάζουν συχνά, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς. Ο market oriented κατάλογος, λουπόν, έχει πιο ελαφριά εδέσματα το μεσημέρι και εμπλουτίζεται το βράδυ, κρατώντας ισορροπία ανάμεσα στο δίλημμα κρέας ή ψάρι. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το μοσχαρίσιο ταρτάρ με ελιές και το καρπάτσιο από ψάρι ημέρας με εσπεριδοειδή, ενώ λόγω καιρού θα σας πρότεινα να διαλέξετε και τη σούπα ημέρας. Στα κυρίως μη διστάσετε να παρα-



Φιλέτο Φαγκρί με χόρτα αχνιστά, φασόλια και καπνιστή ντομάτα

γείλετε τη σκορπίνα ή το μυλοκόπι, αν είναι διαθέσιμα, καθώς και την πανσέτα γουρουνόπουλου, η οποία συνοδεύεται από έναν πληθωρικό πουρέ πατάτας, με σκόρδο.

Η comfort fine dining εμπειρία ολοκληρώνεται με μια λίστα κρασιών από τη head sommelier Μαρία Νίκα που περιλαμβάνει πάνω κάτω 70 ετικέτες Ελλήνων παραγωγών, αλλά και επιλογές από τον γαλλικό, τον ισπανικό και τον ιταλικό αμπελώνα, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι λείπουν προτάσεις από τον Νέο Κόσμο (Αυστραλία, Ν. Αφρική και Αμερική). Έμφαση δίνεται, φυσικά, στα natural wines μικρών παραγωγών. Παράλληλα, στο μπαρ «παι-

ζουν» τα κοκτέιλς του Λεωνίδα Πετρόπουλου.

Μη φύγετε αν δεν δοκιμάσετε την γκανάς πικρής σοκολάτας με καραμέλα γάλακτος, φιστικοβούτυρο και σοκολατένιο χύμα, ένα «δάνειο» από το μαρουσιώτικο παρελθόν του εστιατορίου και διαρκής υπενθύμιση της φράσης «ομάδα που κερδίζει δεν την αλλάζει».

Άνετον,

Ναυάρχου Νικοδήμου 3
Τηλ: 210-80.66.700



Τάρτα κολοκύθας με καπνιστή πανσέτα, κατσικίσιο τυρί και μους από άγρια μανιτάρια.