



## Φαγητό στο Μουσείο: Οι νέες γαστρονομικές προτάσεις του Cycladic Café



Στην Ελλάδα, τα μουσεία λειτουργούν αποκλειστικά ως διαχειριστές της πολιτισμικής μνήμης και σπάνια κάνουν εκείνο το απαραίτητο άλμα από την αυθεντία στην εξωστρέφεια, μια κίνηση που θα εξασφαλίσει όχι

μόνο τη βιωσιμότητά τους, αλλά και μια θέση στην καρδιά του κοινού.

Λαμπρή εξαίρεση σε αυτόν τον «κανόνα» αποτελεί το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης το οποίο εντυπωσιάζει με τις

περιοδικές εκθέσεις του, το εξαιρετικό πωλητήριο και φυσικά το κομψό εστιατόριό του. Ναι, στο Cycladic Café του Μουσείου Κυκλαδικής Τέχνης, με το υποβλητικό αέρινο στέγαστρο-γλυπτό του

Στέλιου Κόη δε θα βρείτε τα τυποποιημένα σνακς των κυλικείων, αλλά πιάτα που τέρπουν τον ουρανό, για πρωινό, brunch ή μεσημεριανό.

Πιο συγκεκριμένα, η Begnis Catering και το Cycladic Café έχουν ξεκινήσει μια σειρά συνεργασιών με Έλληνες και ξένους διακεκριμένους σεφ, στο πλαίσιο special events και curated dinners του Μουσείου. Φέτος, ανάμεσα στις νέες συνταγές του ανανεωμένου μενού, περιλαμβάνονται και τρία πιάτα με την υπογραφή του σεφ Γιάννη Μπαζεβάνη: το λεπτοκομμένο μαριναρισμένο ψητό μπουτί κοτόπουλο με baby πατάτες φούρνου και δροσερή σαλάτα, το φαγκρί ψημένο με αγριόχορτα αρωματισμένα με ούζο και λεμόνι και το κριθαρότο με πουρέ σπανάκι, σπαράγγια, λιαστή τομάτα και γαλομυζήθρα Κρήτης.

Όσοι βρεθούν εδώ για brunch αξίζει να δοκιμάσουν τα αυγά φούρνου με κρέμα παρμεζάνας, τραγανό προσούτο, ψημένα τομάτια και φρυγανισμένο ψωμί, αλλά και τα

ποσέ πάνω σε αφρό πατάτας με πραλίνα φουντουκιού και κρουτόν από ψωμί αργής ωρίμανσης.

Για μεσημέρι, πέρα από τις προτάσεις του Γιάννη Μπαζεβάνη, προτιμήστε τη σούπα ή την πίτα ημέρας, καθώς και δροσερές φρέσκιες σαλάτες όπως η power salad (σαλάτα κινόα με φακές, ψητά λαχανικά, καρύδια, cranberry, ρόδι και αρωματική vinaigrette). Ευχάριστος είναι και ο σολομός ταρτάρ με αβοκάντο, μάνγκο και dressing εσπεριδοειδών, ενώ ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα χειροποίητα ραβιόλι μαϊντανόριζας, με γαρίδες και αρωματισμένη μπισκ με lime και η tagliata από μοσχάρι γάλακτος με ψητές baby πατάτες και άγρια μανιτάρια.

Τα πιάτα συνοδεύει μια μικρή λίστα ελληνικών κρασιών μικρών παραγωγών, με κάποιες από τις προτεινόμενες ετικέτες να σερβίρονται και σε ποτήρι.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης | Νεοφύτου Δούκα 4, 106 74, Αθήνα  
T: 210 7228321-3 | [www.cycladic.gr](http://www.cycladic.gr) | [www.begniscatering.gr](http://www.begniscatering.gr)

**Το Cycladic Café λειτουργεί τις μέρες και ώρες λειτουργίας του Μουσείου:**

Δευτέρα, Τετάρτη, Παρασκευή, Σάββατο: 10.00 - 17.00 | Πέμπτη: 10.00 - 20.00 | Κυριακή: 11.00 - 17.00, Τρίτη: κλειστά

