



Privilege

Τα 90's ξαναχτυπούν



Νομίζω ότι το πιο πολυ-αναμενόμενο opening του 2019 ήταν αυτό του Privilege- για μια γενιά ειδικά το άκουσμα και μόνο του ονόματος αποτελεί σοβαρό λόγο να αισθάνεται δέος και νοσταλγία. Το νέο όμως Privilege, στον πέμπτο όροφο ενός industrial κτηρίου, δεν έχει καμία σχέση με το παλιό εμβληματικό club που πιστοποιούσε την ενηλικίωση κι αυτό το καταλαβαίνεις πρώτα από όλα από το γεγονός ότι έχει επιλέξει ως έδρα του το urban Γκάζι και ως γείτονα την Τεχνόπολη κι όχι την παραλιακή.

Με απίστευτη θέα στην Ακρόπολη, στον Λόφο των Μουσών και στον Λυκαβηττό, αρχαιοελληνική διάθεση- η προτομή της θεάς Αθηνάς, μια δημιουργία του γλύπτη Βασιλή Σακή πρωταγωνιστεί πάνω από το μπαρ- μίνιμαλ

αισθητική και μυστηριώδη αύρα (μαύροι γρανίτες, σίδηρο και καθρέπτες, είναι τα υλικά που επέλεξαν οι σχεδιαστές Νότης Χριστοδούλου και Ελένη Ακερμάνογλου για να τονίσουν την αίσθηση της πολυτέλειας και της ιδιωτικότητας), το Privilege καταθέτει πλέον τη δική του άποψη όχι μόνο στη μουσική, αλλά και στη γαστρονομία.

Το μενού φέρει την υπογραφή του ταλαντούχου σεφ Νίκου Θωμά που



Χειροποίητα νόκι πατάτας, με πέστο λαχανίδας, αμύγδαλα, ξινομυζήθρα, gel λεμονιού και καρδίες ντομάτας



βρίσκεται πίσω από το αγαπημένο, κολωνακιώτικο Simul, για το οποίο σας έχω ξαναγράψει στο παρελθόν. Εδώ, σε συνεργασία με τον Κώστα Τερζουδη (chef de cuisine), ο Νίκος προτείνει κάτι διαφορετικό, που συμβαδίζει με το μπρίο του Βασιλή Τσιλιχρήστου και της υπόλοιπης ομάδας του Privilege, έναν κατάλογο πιο κοσμοπολίτικο και προσαρμοσμένο στις ιδιαίτερες απαιτήσεις του χώρου. Χωρίζεται σε ενότητες οι οποίες περιλαμβάνουν αρχικά raw επιλογές και πιάτα από τον «Κήπο» και συνεχίζουν με ψάρι και κρέας, ενώ δε λείπουν φυσικά τα επιδόρπια. Ξεχώρισα το carraccio με ψάρι ημέρας αχινό, bloody mary και καπνιστό χέλι, τα προσεγγμένα χειροποίητα νιόκι πατάτας, με πέστο λαχανίδας, αμύγδαλα, ξινομυζήθρα, gel λεμονιού και καρδιές ντομάτας και το πληθωρικό μοσχάρι μπρεζέ, με μοσχαρίσια ουρά, ριγκατόνι, μπεσαμέλ και παρμεζάνα,

μπεσαμέλ και παρμεζάνα.

Τη βραδιά που το επισκέφτηκα το event που «έτρεχε» ήταν το Symposio, το οποίο στήθηκε με βάση τον ομώνυμο αγαπημένο τρόπο διασκέδασης στην αρχαία

Ελλάδα και αυτό συμβαίνει μόνο κάθε Δευτέρα. Το set menu πλαισιώνεται από έναν διαφορετικό παραγωγό κρασιού κάθε φορά και από τις μουσικές επιλογές του γνωστού μουσικού

παραγωγού και, πάνω από όλα, λάτρη του κρασιού Κώστα Ζήκου.

Να προσθέσω, επίσης, και κάτι άλλο σημαντικό: Την cocktail list επιμελήθηκε η ομάδα του Lost + Found από τη Λευκωσία, γνωστή για τις διακρίσεις της σε παγκόσμιο επίπεδο. Το concept της βασίζεται στη φιλοσοφία «90's with a twist», με όλα τα γνώριμα cocktails να αλλάζουν μορφή κι αρώματα, διατηρώντας όμως τον γευστικό τους χαρακτήρα. Επιστροφή στο μέλλον; Δοκιμάστε τη να δούμε αν θα βρείτε κι εσείς τον έφηβο εαυτό σας.

Βουτάδων 6, Γκάζι
τηλ. κρατήσεων
2289200000



Μοσχάρι μπρεζέ, με μοσχαρίσια ουρά, ριγκατόνι, μπεσαμέλ και παρμεζάνα