



Margot

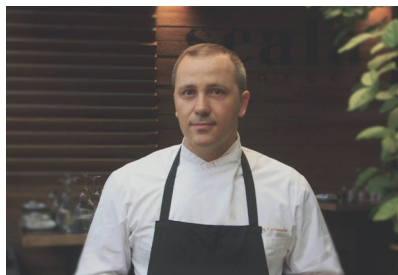
Η καρδιά της Ιταλίας χτυπά στο Χαλάνδρι



Υπάρχουν πράγματα σε αυτή τη ζωή για τα οποία δε χρειάζεται μακρύς πρόλογος. Αν θα μου ζητούσε, λοιπόν, κανείς να μιλήσω για το Margot θα απαντούσα ότι πρόκειται για την τρατορία για την οποία αξίζει να ξεκινήσει κανείς από τη Γλυφάδα και να ανηφορίσει προς το Χαλάνδρι. Χαλάλι ακόμα κι η ταλαιπωρία του δυσέρετου parking στην περιοχή.

Δικαίως θα με ρωτήσετε τον λόγο. Και θα σας απαντήσω με το χέρι στην καρδιά. Στο Margot, που βρίσκεται τη θέση του παλιού Dai Due Amici, την επιμέλεια του μενού έχει ο σεφ Δημήτρης Κοντόπουλος, από το Scala Vinoteca, γνωστός για τα βαθιά νοστιμιάς πιάτα του, την απόλυτη αγάπη για τη δουλειά του και – για εμάς που τον ζέρουμε καλά – την αστείρευτη δημιουργικότητά του. Και η υπογραφή του είναι για μένα εγγύηση.

Μετά το lockdown ο ήσυχος, κατάφυτος κήπος του Margot έγινε η όαση που επιθυμούσα να βρεθώ, νιώθοντας σίγουρη ότι αφενός θα ήμουν ασφαλής, (εδώ, σέβονται



σε απόλυτο βαθμό τα υγειονομικά πρωτόκολλα) κι αφετέρου ότι το φαγητό θα είναι άψογο, comfort και γκουρμέ ταυτόχρονα, ακριβώς όπως κάθε γευστική πρόταση του Δημήτρη.

Δίπλα στα γιασεριά, πίνοντας παγωμένο, αφρώδες κρασί και παρενοχλώντας τα μικρά άσπρα χαλίκια στο έδαφος με το πόδι σαν παιδί, αφήθηκα στη νοστιμιά των τραγανών arancini που γεμίζονται στο ιδιόκτητο παρασκευαστήριο με πέστο αρακά-καρυδιού και καπνιστό χέλι και στο «χάδι» μιας σαλάτας με buratta, ντοματίνια και βασιλικό. Δηλώνω ευθαρσώς, μάλιστα, ότι θα αγαπώ αυτό το πιάτο παντοτινά για τη μεσογειακή του ειλικρίνεια και τη δροσιά του, όσο κλισέ κι αν γίνει κι όσο κι αν κακοποιηθεί στα χέρια ιερόσυλων επιδοζων μαγείρων.

Δοκίμασα, επίσης, μια απίστευτης υφής σιτσιλιάνικη πίτσα με σύκο, πέστο και προσούτο, η οποία θα γίνει το best seller του καλοκαιριού, φινό ψητό καλαμάρι με πουρέ αβοκάντο, ψητό κολοκύνθη και ντρέσινγκ με τζιντζερ, καθώς και θεϊκά, φρέσκα, σπιτικά agnolotti με γέμιση πατάτα και τρούφα. Στο τέλος δεν αντιστάθηκα στη γοητεία του τιραμισού με espresso και σας διαβεβαιώ ότι

ούτε κι εσείς θα μπορέσετε - πλούσια κρέμα με φρεσκοτριμμένη, μπόλικη σοκολάτα λούζονται από ζεστό, μυρωδάτο καφέ, ο οποίος πέφτει πάνω τους τη στιγμή που το γλυκό σερβίρεται στο τραπέζι -κάντε το εικόνα και μετά μπορούμε να συζητήσουμε άνετα περί ευδαιμονίας.

Η λίστα κρασιών είναι μελετημένη και θα βρείτε πολλές επιλογές και σε ποτήρι, πράγμα θετικό ειδικά αν χρειάζεται να βιώσετε την οδική οδύσσεια ενός ζενιτεμένου στο γυρισμό, όπως εγώ. Credits και στο σέρβις. Απορώ γιατί κάθεστε ακόμη στην παραλία.

Αγ. Γεωργίου 28, Χαλάνδρι
T: 216-80.09.600

