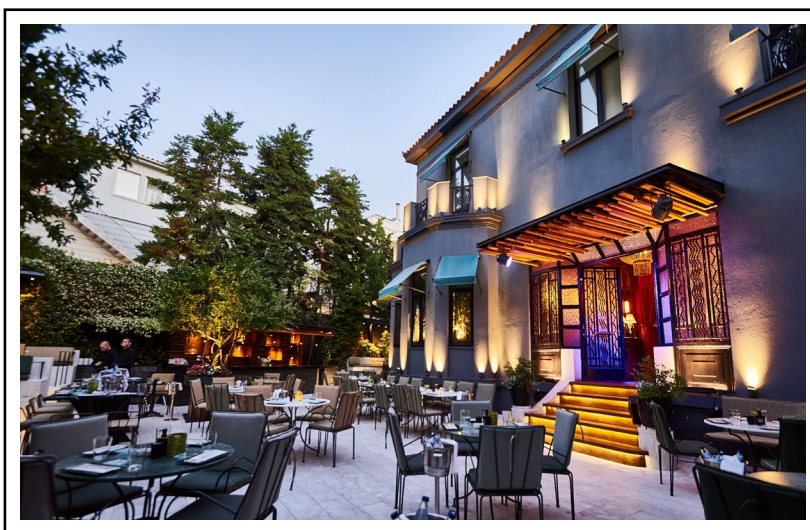




Φάκελος βόρεια προάστια

Καλοκαιρινές απολαύσεις στον κήπο του Cash



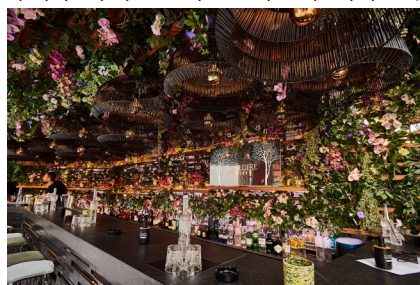
Για το πανέμορφο Cash του Κεφαλαρίου, το πιο must από τα bar restaurants των βορείων προαστίων σας έχω ξαναγράψει τον χειμώνα που μας πέρασε. Αλλά θα αναφερθώ ξανά σε αυτό καθώς το emblematico εστιατόριο όχι μόνο εξελίσσεται, κρατώντας αμείωτο το ενδιαφέρον του κοινού του, αλλά επιπλέον έχει και καινούρια πράγματα να μας πει μέσω του νέου, θερινού μενού του.



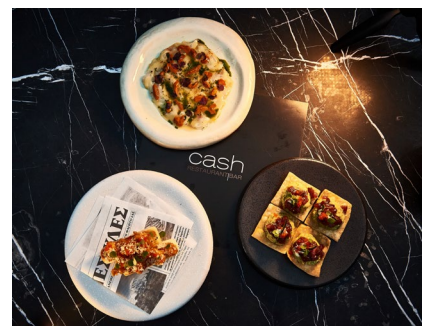
Τώρα το καλοκαίρι δε θα μπίτε στον ατμοσφαιρικό, πολυτελή εσωτερικό του χώρου που συνδυάζει μια εξωτική belle époque άποψη με άφθονα πολυτελή στοιχεία και ένα αλικο αισθησιακό χρώμα. Θα μείνετε στον ολάνθιστο κήπο και θα γευτείτε το μενού του σεφ Βαγγέλη Λεούση, ο οποίος έχει θητεύσει για χρόνια δίπλα στο Χρόνη Λαμαλά κι έχει «γράψει χιλιόμετρα» σε απαιτητικές κουζίνες, όπως αυτές των Kiku και Cavo Tagoo. Fusion γεύσεις αλλά δοσμένες με ένα προσωπικό πρίσμα: αυτό θα απολαύσετε στο Cash, συντροφιά με τα κοκτέιλ του Γιώργου Βαρθολομαίου. Κυρίως όμως θα χαρείτε τη γαλαντόμα φιλοξενία του οικοδεσπότη-manager Νεκτάρου Ντάλλα που ζέρει τη δουλειά του χρόνια τώρα και την κάνει με κέφι. Να προσθέσω, διότι στις μέρες μας

είναι πολύ σημαντικό, ότι εδώ θα αισθανθείτε απόλυτα ασφαλείς. Το Cash Restaurant Bar, του Γιάννη Μωράκη και του Βάσια Τσιμόγιαννη, σε συνεργασία με την εξειδικευμένη εταιρία συμβούλων ΝΩΣΙΣ, έχει αποκτήσει την πιστοποίηση Covid-Shield από την TÜV AUSTRIA Hellas, οπότε είστε απόλυτα προστατευμένοι.

Από τον κατάλογο προτείνω να διαλέξετε κάτι από το sushi bar, τόσο από τις κλασικές όσο και από τις signatures επιλογές, όπως seared salmon roll με tempura γαρίδας, σπαράγγια, αβοκάντο, καφαλισμένο σολομό, σχινόπρασο και σάλτσα teriyaki. Μου άρεσαν, επίσης, τα tacos τόνου, κυρίως λόγω της επιδέξιας επεξεργασμένης φρέσκιας πρώτης ύλης του κι επειδή ισορροπεί θαυμάσια ανάμεσα στην οξύτητα του λεμονιού και στην ιδιαιτερότητα του μέλι wasabi. Θα πρωτοτυπήσω και ως so posh θα «βαθμολογήσω» το prawn dog ένα από τα καλύτερα «βρώμικα» σε ανέλπιστα κομψή εκδοχή με ένα τρυφερό φωμάκι ατμού, τεμπούρα γαρίδας,



πικάντικη μαγιονέζα και μανιτάρια shiitake. Από τα κυρίως προτιμήστε το άφρογα ψημένο μοσχαρίσιο φιλέτο με κρέμα καλαμπόκι, ψητό καλαμπόκι και cranberry jus, τον all time classic black cod, ή το άκρως καλοκαιρινό



udon με jumbo γαρίδα, ποικιλία λαχανικών, φουντούκια, dukkha (mix μπαχαρικών) και ζωμό καρύδας. Κλείστε το δείπνο σας με το εξαιρετικό cremeux σοκολάτας με καραμέλα exotic, ζελέ ούισκι, χρώμα σοκολάτας και παγωτό τόνκα σοκολάτα και χαμογελάστε στον υπέροχο Antoni Domino που με την υπέροχη live performance και τα τραγούδια του θα σας κάνει να νιώσετε ότι πρωταγωνιστείτε στο La Grande Bellezza, το έπος του λατρεμένου Paolo Sorrentino. Μην το σκέφτεστε, το αξίζετε με το παραπάνω.

Cash
Θ. Δηληγιάννη 54, Κηφισιά
Τ. 212 1004 772

