



THAMA

Ο Δημήτρης Κατριβέσης μας στέλνει
γαστρονομικούς χαιρετισμούς από την Τήνο



Ο πάντα ανατρεπτικός σεφ Δημήτρης Κατριβέσης ερωτεύτηκε ένα νησί. Με οδηγό το σκίρτημα της καρδιάς, εμπνεύστηκε από την Τήνο το νέο του εστιατόριο που θα ξεκινήσει τη λειτουργία του στις αρχές Ιουλίου και του έδωσε το τόσο ταιριαστό όνομα «THAMA».

Η επιλογή του τόπου, όπως καταλαβαίνετε δεν είναι τυχαία: Η εκλεπτυσμένη ομορφιά από την μία και η αγριάδα του φυσικού περιβάλλοντος από την άλλη, ο μυστικισμός και η απλότητα, η ηρεμία, η σεμνότητα της φρεσκάδας, η ποιότητα και γεύση των τοπικών προϊόντων, ήταν οι λόγοι οδήγησαν τον σεφ το φετινό καλοκαίρι στην Τήνο και φαντάζομαι ότι στο μυαλό του πρέπει να υπάρχουν άλλοι τόσοι. Όσοι την έχετε επισκεφτεί σίγουρα καταλαβαίνετε το σκεπτικό του.

Έχοντας ως οδηγό το motto «Local by heart, international by style», λοιπόν, δημιουργήθηκε το THAMA ένα εστιατόριο φτιαγμένο έτσι ώστε οι καλεσμένοι του να χαλαρώνουν και να ζουν στιγμές ευτυχίας, σε συνθήκες απόλυτης ασφάλειας. Οι τυχεροί θα απολαύσουν ένα μενού με μοναδικά



αρώματα και θα προετοιμαστούν για ένα γευστικό ταξίδι στη διάσταση όπου οι μαγειρικές παραδόσεις προσεγγίζονται με μια μοντέρνα ματιά, χωρίς σύνορα.

Στο επίκεντρο του μενού βρίσκονται τα φρέσκα ψάρια τα οποία φέρνουν καθημερινά οι ντόπιοι ψαράδες και φυσικά τα τοπικά προϊόντα που παράγονται με σεβασμό στη γη, κάθε εποχή. Παράλληλα, η χρήση της ανοιχτής φωτιάς κυριαρχεί στα ιδανικά για μίρασμα πιάτα του καταλόγου- κάντε μια εικόνα του πόσο αυθεντικά ελληνική και συνυφασμένη με τη γαστρονομία του τόπου μας είναι αυτή η ιδέα. Στο THAMA βασικός σκοπός, άλλωστε, είναι να διατηρηθεί η αγνότητα και η αυθεντικότητα της ελληνικής κουζίνας, προσφέροντας ένα αυθεντικό και σύγχρονο ταυτόχρονα μενού. Θα διαπιστώσετε και μόνοι σας ότι αυτό το εστιατόριο αγαπά και τιμά τη μεσογειακή

διατροφή, όχι μόνο γαστρονομικά αλλά ολιστικά, ως τρόπο και μοντέλο ζωής. Γι αυτό εξάλλου δούλεψαν ο Δημήτρης Κατριβέσης και η ομάδα του: για να αναδείξουν μια νέα προσέγγιση στο πως τα τόσο εκλεπτυσμένα προϊόντα της Τήνου, συνδυάζονται με την σύγχρονη μαγειρική τέχνη, σε έναν αέναο καμβά μεταξύ παράδοσης και καινοτομίας. Η αειφορία και η οικολογική συνείδηση στην κουζίνα παραμένουν βασικές κατευθύνσεις, ενώ στα πιάτα του Δημήτρη συμπρωταγωνιστούν σε απόλυτη ισορροπία, οι γευστικές εμπειρίες, τα ταξίδια, οι μαγειρικές γνώσεις και κυρίως η δημιουργικότητά του. Εσείς απλά θα αφθεείτε στις γεύσεις, στα αρώματα και στη φρεσκάδα που αποτελούν τα βασικά στοιχεία όλων των πιάτων.

Το THAMA βρίσκεται πάνω στην θάλασσα, σε μια εντυπωσιακή τοποθεσία σε μικρή απόσταση από το λιμάνι, στην λεωφόρο Σταύρου Κιονίων και θα λειτουργεί από το μεσημέρι.

T.: 2283-029.021

