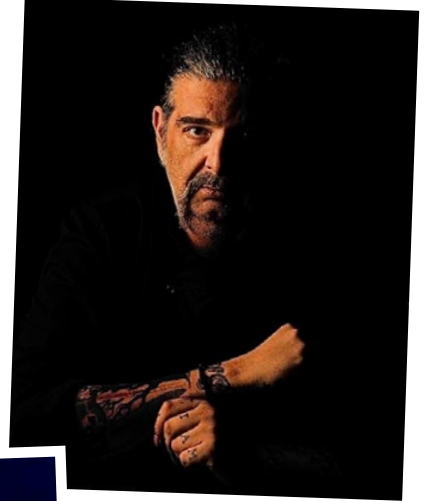




Gigifloggos

Το wine bar του Περιστερίου μας ταξιδεύει στην Ιαπωνία



Στο Περιστερί, κοντά στο σταθμό του Μετρό εδώ και μερικούς μήνες λειτουργεί ένα θεατράλε all day καφέ-μπιστρό, Gigifloggos, που πέρα από τα πιάτα του, τα οποία ετοιμάζει η δεινή μαγείρισσα Αριστέα Βλάχου, θα σας εντυπωσιάσει με τις εξαιρετικές προτάσεις που έχει σε κρασί. Περίπου 50 ετικέτες ελληνικών και ξένων οίνων, αρκετές εκ των οποίων και σε ποτήρι, περιμένουν να τις δοκιμάσετε και οι εκπλήξεις δεν σταματούν εδώ. Αυτό το ιδιαίτερο wine bar των δυτικών προαστίων που ανήκει στον Τάκη Ζαχαρόπουλο, ιδιοκτήτη της γνωστής, επίσης περιστεριώτικης Δάφνης, κάθε Τετάρτη φιλοξενεί και από έναν διαφορετικό Έλληνα οينوπαραγωγό μετατρέποντας όμως την οινογνωσία σε πάρτι, με τρελό χορό, απίστευτο κέφι και πολύ κόσμο.

Επειδή το πρότζεκτ αγκαλιάστηκε από τον κόσμο θερμά, ο Gigifloggos αποφάσισε να προσθέσει μια σειρά από νέες εκδηλώσεις, οι οποίες θα φλερτάρουν με την γεύση και την σχέση της με το κρασί. Αυτή την Τετάρτη, λοιπόν, στις 21:00 υποδέχεται τον Σταμάτη Τσίλια, τον γνωστό σεφ που όχι μόνο έχει περάσει με επιτυχία τις εξετάσεις του γύρω από την Ασιατική κουζίνα, αλλά έχει διανύσει



πολλά γαστρονομικά χιλιόμετρα με σημαντικούς σταθμούς την πρόσφατη βράβεισή του στη Μόσχα, τον τίτλο του Rotisseur και την επιτυχημένη επιμέλεια του Blue Lagoon στην Ελούντα.

Στις 29 Ιανουαρίου, ο Τσίλιας θα μνησεί τους επισκέπτες στις γεύσεις και στα είδη του σουσί και πίσω από το μπαρ θα τυλίξει τέσσερα διαφορετικά inside out special rolls και ένα πληθωρικό τατάκι πικάνιας. Πιο συγκεκριμένα το μενού θα περιλαμβάνει τα παρακάτω:

- Yakuza: Με γαρίδα τεμπούρα, κρέμα τυρί με σχοινόπρασο, αγγούρι, και topping με φιλέτο αβοκάντο, kabayaki sauce και σουσάμι kimchi
- Aliento: Snow crab meat με λάιμ και shiracha, πιπεριά τεμπούρα, και topping με σολομό teriyaki και spicy mayo

- The Rolling Stones: Ρόλο τεμπούρα με μπανάνα, αγγούρι, πιπεριά και κρέμα wasabi. Topping με spicy τάρταρ τόνου με μυρωδικά και aji amarillo
- Snow White: Με αβοκάντο, μάνγκο, shiracha, και topping από μανιτάρια με ροζυ πορτοκάλι

- Picanha tataki: Με soy-glaze sauce, καλαμπόκι, πιπεριά τσίλι και φασόλια edamame

Την ξεχωριστή βραδιά, που θα συνδυαστεί με τα κατάλληλα κρασιά από τον Head Sommelier Βασίλη Παπαδόπουλο, θα ντύσει μουσικά η δυνατή dj team του Gigifloggos.

Gigifloggos Κώστα Βάρναλη 16, Περιστερί, Κρατήσεις στο 6977655507

