



Monzù: Ο κύριος που συνομιλεί ιταλικά με την Κηφισιά



Είμαι επιρρεπής στην ευρωπαϊκή πολυτέλεια. Αυτή που συναντάς στις ιταλικές πόλεις και στους πίνακες των μουσείων και των γκαλερί. Σε αυτό το βελούδινο χάδι, με το ανάλαφρο σήκωμα του φρυδιού, στην κομψότητα η οποία δε φωνάζει, στη νωχελικότητα με τον υποβόσκοντα έντονο δυναμισμό και σε εκείνη την αίσθηση που γαστρονομικά μεταφράζεται σε γεύσεις, οι οποίες σκλαβώνουν, χωρίς να βαραίνουν, ουρανίσκο και διέγερση.

Γι αυτό και χάρηκα πολύ όταν έμαθα ότι το κηφισιώτικο επιβλητικό αρχοντικό του 19ου αιώνα (πάλι ποτέ εξοχικό περίπτερο της βασιλικής οικογένειας) δίπλα στην ιστορική «Cava Vinifera» ξαναπήρε ζωή, καθώς πλέον εκεί θα βρίσκουμε το bar-restaurant Monzù: ο ρομαντικός κήπος του κτίσματος έχει χαρακτηριστεί για πάντα στη μνήμη μου κι από ότι αντιλήφθηκα η δυναμική ομάδα, υπεύθυνη για το νέο πρότζεκτ, επιμένει (ευτυχώς) να διατηρήσει αυτό το διαχρονικό χαρακτηριστικό του. Το άρτι αφιχθέν εστιατόριο χρωστά το όνομά του σε εκείνους τους κορυφαίους σεφ που μαγείρευαν στα βασιλικά παλάτια της Νότιας Ιταλίας και της Σικελίας τον 18ο αιώνα, με βάση τις γαλλικές τεχνικές και τα προϊόντα της περιοχής. Οι ντόπιοι δυσκολεύονταν να τους αποκαλούν monsieur κι έτσι χρησιμοποιούσαν την πιο εύχρηστη παραφθορά, τη λέξη monzù.

Στην κουζίνα, τα ντρία έχει αναλάβει ο δυναμικός σεφ Γιάννης Λιόκας, με θητεία στην ιταλική κουζίνα. Λάτρευα το ριζότο με κρέμα από κόκκινα παντζάρια, γλυκιά γκοργκοντζόλα και παλαιωμένο βαλσάμικο, και την pizza Bianca με κρέμα παρμεζάνας, πέστο βασιλικού, fior di latte, ντοματίνια και scamorza, σε ναπολιτάνικη ζύμη - στον κατάλογο θα συναντήσετε πέντε εκδοχές του παραδοσιακού ιταλικού εδέσματος, η μια καλύτερη από την άλλη. Δοκιμάστε τον πρωτότυπο τόνο «bresaola» μαρινέ σε μπαχαρικά, με straciatella, σύκο, πέστο μαϊντανού και παλαιωμένο βαλσάμικο (ναι, καλά διαβάσατε, τόνος κι όχι μοσχάρι) και την εκπληκτική ψητή σελινόριζα «osso buco» με ραγού από μοσχάρι γάλακτος και σάλτσα παλαιωμένης παρμεζάνας, για μένα το πιάτο που ξεχώρισα. Οι λάτρεις των ζυμαρικών θα εκτιμήσουν τα linguine gamberi με ζωμό γαρίδας, σαφράν και tartare γαρίδας, ενώ από τα κυρίως, αν και προσωπικά υπέ-

κυψα στην πρόκληση της εξερεύνησης και παρήγγειλα έναν προσεγμένο μπακαλιάρο «mantecato» που συνοδευόταν από γαλάκτωμα γλυκού σκόρδου, crispy ριζότο, κρέμα μυρωδικών και λεμόνι, υποσχέθηκα στον εαυτό μου ότι θα επιστρέψω για να δοκιμάσω μια κλασική κοτολέτα Milanese από τρυφερό μοσχάρι γάλακτος πανέ, με γλυκιά κάπαρη, ντοματίνια confit και παλαιωμένη παρμεζάνα (και για τον κατάλογο των κρασιών που δεν πρόλαβα να τσεκάρω).

Τη λίστα των cocktails, η οποία αποτελείται από τέσσερις ενόπτες με Spritz, Espresso Martini, Americano και Negroni σε διάφορες εκδοχές, υπογράφει ο Σπύρος Κερκύρας και πίσω από τη μπάρα, στην εκτέλεση, βρίσκουμε τον έμπειρο Λυκούργο Χριστοθανόπουλο. Εγώ πάντως αφέθηκα στη δική τους εκδοχή Bloody Mary, με grappa κι amaro, καθώς φλέρταρε τόσο έντονα με τη Μεσόγειο που στάθηκε αδύνατον να πω όχι. Εννοείται ότι δε θα φύγετε χωρίς να υποκύψετε στο tiramisu (εδώ περιλαμβάνει φιστίκι, κρέμα mascarpone και παγωτό espresso) και στην κολασμένη τάρτα μήλου, με μπισκότο κανέλας, καρμελωμένη λευκή σοκολάτα και sorbet lime βανίλια. Δεν ισχύει για κάθε έκφανση της ζωής το δις εξαμαρτείν, πόσο μάλλον στο Monzù.

Λεωφόρος Κηφισίας 317B, Κηφισιά, 210-62.00.49

