



Huaca

Η καρδιά της ΝΙΚΚΕΙ κουζίνας χτυπά στα σιενά του Μεις



Για μένα το Μεις είναι κάτι σαν το Notting Hill. Μπορεί να μην έχει την πολύχρωμη και πολύβουη πληθωρικότητα του ή το καρναβάλι του, μα τα χαλαρά vibes και η μποέμ ατμόσφαιρα του με κάνουν να πιστεύω ακράδαντα ότι κάπου θα δω τον Χιου Γκραντ να φιλά με πάθος την Τζούλια Ρόμπερτς (το κορίτσι που στέκεται μπροστά από το αγόρι περιμένοντας το να την αγαπήσει).

Αυτή τη γειτονιά διάλεξαν η Ειρήνη Μπέκα και ο Παναγιώτης Λογοθέτης, για να ανοίξουν το μικρό, μα υπέροχο resto-bar ΝΙΚΚΕΙ κουζίνας Huaca. Την επιμέλεια του μενού έχει ο νέος μεν, αλλά ωραίος και ταλαντούχος Δημήτρης Κότσαλης, ο οποίος είναι στενός συνεργάτης του βραβευμένου σεφ Χρόνη Δαμαλά. Ο περιεκτικός

κατάλογος που έχει δημιουργήσει δε σπαταλά την αξία του σε πολυσέλιδα αφιερώματα. Χωρίζεται σε σαφείς, ξεκάθαρες ενότητες (dumplings, nigiri, rolls, τιραντίτο, σεβίτσε, ταρτάρ, κάουσας, skewers, κυρίως πιάτα και επιδόρπια) με όλα τα πιάτα να παρασκευάζονται επιτόπου στον πάγκο, μπροστά στα μάτια του πελάτη.

Προτείνω να «επενδύσετε» στο λαβράκι με τοματίνια, κρεμμύδι, λάιμ, εσκαρόλ, αγγούρι, aji Amarillo πιπεριά και αβοκάντο (μα τι υποδειγματική οξύτητα), στο so rosh nigiri με μοσχάρι, foie gras και καψαλισμένο φαγόπυρο, με τη μεστή γεύση ή σε αυτό με τόνο, shitakeμανιτάρι, λάδι τρούφας και γλυκιά σως ρονζυ, με νύξεις εσπεριδοειδών - κορυφαίος συνδυασμός φινέτσας και απόλαυ-

σης. Ενδιαφέροντα θα βρείτε επίσης τα dumplings τους, αυτά τα μικρά πουγκάκια γαρίδας στον ατμό, με λάχανο, kimchi και shitakeμανιτάρια, καθώς και τις καψαλισμένες κάουσας με σολομό, σχινόδρασο, kosho σως και αυγά σολομού - αν ήταν λίγο μικρότερες σε μέγεθος θα μου άρεσαν ακόμη πιο πολύ μιας και λατρεύω τις μικρές μπουκιές που εκρήγνυνται στο στόμα. Να συμπληρώσω ότι βρήκα την σούπα των Sumo υπέροχα comfort, ιδανικά μαγειρεμένη ώστε να αντιλαμβάνεται κανείς την κρουστή σάρκα του ψαριού και της γαρίδας (καθώς και την τραγανή αίσθηση των λαχανικών) και τόσο-όσο spicy απαιτείται για ένα κρύο, χειμωνιάτικο βράδυ. Για το τέλος θα σας προέτρεπα να διαλέξετε το αναπάντεχο fondant

Μαγιάτικο με τοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριά jalapeno, shiso, κόλιανδρο, καψαλισμένο καλαμπόκι και γάλα τίγρη



με πράσινο τσάι, караμέλα γυζυσως και sorbet καρύδα.

Θα συνοδεύσετε το φαγητό σας με τις πολύ ταιριαστές προτάσεις από τη λίστα των signature cocktails, την οποία υπογράφει ο πολυβραβευμένος Άρης Χατζηαντωνίου του MoMix. Προσωπικά, διάλεξα (και δικαιώθηκα για τη επιλογή μου) το υπέροχα γλυκόξινο Negro Daiquiri με βάση το ρούμι, που περιέχει επιπλέον βαλσαμικό ξύδι, καστανή ζάχαρη και φρέσκο λάιμ, αλλά βρήκα εξίσου ενδιαφέρουσα την δική τους εκδοχή σε Margarita- ο Χατζηαντωνίου καταργεί το λικέρ πορτοκάλι και το αντικαθιστά με έναν ιδιαίτερο συνδυασμό μελιού και κουρκουμά. Όσοι προτιμούν το κρασί θα μείνουν ικανοποιημένοι, μιας και η λίστα κρασιών περιλαμβάνει αξιόλογες ετικέτες-κυρίως από τον ελληνικό αμπελώνα- με 7 από αυτές να σερβίρονται και σε ποτήρι. Στα συν του Huaca θα ήταν παράλειψη αν δεν ανέφερα την εκλεκτή chillout μουσική που ακούγεται από τα ηχεία και έχει διαλέξει ο Παναγιώτης Λογοθέτης προσωπικά.

Με τις ζωγραφισμένες, ανθισμένες κερασιές στον τοίχο, την εξωτική ταπετσαρία, τα κεριά και τους απαλούς τόνους στην υπόλοιπη διακόσμηση το Huaca σε κερδίζει αυτοστιγμεί. Να σας ομολογήσω, μάλιστα, πως όσο καθόμουν και χάζευα έξω αναλογιζόμενη πόσο ωραία θα είναι το εν λόγω στέκι και το καλοκαίρι, όταν θα μπορούν οι παρέες τα γλυκά βράδια να απολαμβάνουν

στο πεζοδρόμιο τα κοκτέιλς τους, τσιμπολογώντας τα απολαυστικά bites του Κότσαλη, τόσο πιο πολύ σκεφτόμουν το Notting Hill κι εκείνο το κορίτσι που στην ομώνυμη ταινία ζητά δειλά να το αγαπήσουν. Τι κι αν λέει η επιγραφή-νέον στον τοίχο «Behave yourself». Όλα στη ζωή είναι ρίσκο.

Huaca

Τιμολόητος 1, τηλ. 211-41.38.347



Pisco sour