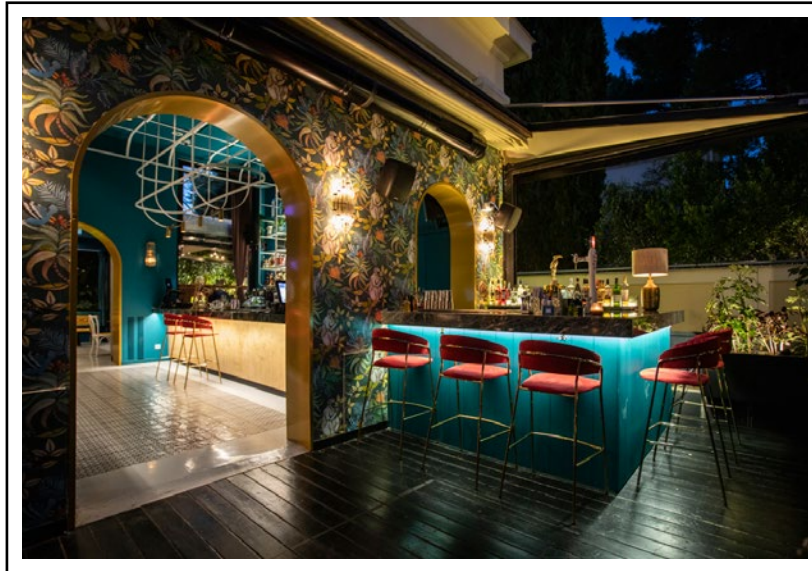




## The Royal Monkey

### Η fusion κουζίνα στα καλύτερά της



**Σ**την καρδιά της Κηφισιάς, στην πολυσύχναστη οδό Λεβίδη το Royal Monkey λίγες μέρες μετά το άνοιγμα της εστίασης παραδίδει μαθήματα στυλ σε όλα τα επίπεδα. Συνήθως δε στέκομαι πολύ στη διακόσμηση

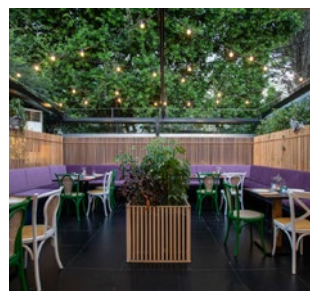


των εστιατορίων, αν και είμαι οπαδός της αισθητικής τελειότητας - προτιμώ να αναζητώ την αρμονία στις γεύσεις και να απολαμβάνω το rampering του σέρβις.

Για το Royal Monkey όμως αξίζει να αλλάξω ρότα, μιας και το αποικιοκρατικό στυλ του, οι εξωτικές ταπετσαρίες και η επίπλωση που κινείται στον ίδιο ρυθμό σου φτιάχνουν τη διάθεση όσο γκριζα κι αν ήταν η μέρα σου. Την ίδια στιγμή το λευκό γλυπτό που αναπαριστά το κεφάλι ενός πιθήκου,

δημιουργία του εικαστικού Γιώργου Τσεριώνη, είναι τόσο επιβλητικό όπως στέκεται στον σκούρο μπλε τοίχο που είναι αδύνατον να μη χαραχτεί στο μυαλό σου. Μου αρέσει το μπαρ και ο εσωτερικός χώρος, αλλά τώρα το καλοκαίρι διαλέξτε την πίσω, ήσυχη μικρή αυλή για να απολαύσετε το δείπνο σας και θα με θυμηθείτε.

Το ευχάριστο της υπόθεσης είναι ότι δε θα εντυπωσιαστείτε μόνο από το design. Την κουζίνα του Royal Monkey έχει αναλάβει ως executive chef ο Γιάννης Λιόκας, ο οποίος έχει προσαρμοστεί πλήρως στα East meets West



δεδομένα, αποδεικνύοντας για μια ακόμη φορά το αναμφισβήτητο ταλέντο του, καθώς και ένα ακόμη προσόν που θα πρέπει να αναζητάτε κι εσείς κάθε φορά στο σαφάρι της αναζήτησης των γεύ-



σεων: τη σταθερότητα.

Εδώ θα δοκιμάσετε νόστιμα πιάτα όπως το ceviche τόνου με πικάντικη κρέμα από αβοκάντο και σάλτσα yuzu kosho, βιετναμέζικα καλοκαιρινά ρολά με γαρίδες και λαχανικά και υποδειγματικό μοσχαρίσιο ταρτάρ με κάπαρη, πίκλες μουστάρδας, πιπέρι Espelette και τραγανά πατατάκια. Εκεί που θα σταθώ όμως είναι στην εξαιρετική εκδοχή των fish & chips, που συνοδεύονται από κρέμα ταραμά με bonito και στο so posh μαρούλι που φήνεται στη σχάρα, γεμιστό με καπνιστό μπέικον, κάπαρη, πίκλες μουστάρδας και βινεγκρέτ αντσούγιας, για το



οποίο θα επιστρέψω. Ξανά και ξανά. Δοκιμάστε, επίσης, το ιβηρικό χοιρινό με καπνιστό relish ντομάτας, chorizo και rak choi σχάρας, αλλά και το brisket από Black Angus με σάλτσα βουτύρου με yuzu και (έκπληξη) αγγούρι



σχάρας! Για το κλείσιμο εγώ προσωπικά κινήθηκα πληθωρικά και διάλεξα ένα γλυκό bao bun με καραμελωμένο γάλα, παγωτό μπανάνα και σιρόπι σφενδάμου, αλλά νομίζω ότι παίζει εξίσου δυνατά και το μιλφέιγ με δύο είδη σοκολάτας (Jivara και Guanaja) και σπασμένο φύλλο. Τη λίστα των κοκτέιλ έχει επιμεληθεί ο Αναστάσιος Τσάμης, ενώ δε λείπουν και οι προτάσεις σε κρασί που αποδεικνύουν ότι το Royal Monkey ήρθε για να μείνει.

**Λεβίδου 11, Κηφισιά,**  
T: 210 8011 679

