



Η Hytra πλάθει τη γεύση της απλότητας με βότανα και άνθη



Μια ανάσα πριν τις καλοκαιρινές διακοπές του So Posh στο BNB Daily, επέλεξα να κλείσω με ένα μεγάλο εστιατόριο. Κι αυτό δε θα μπορούσε να είναι άλλο από τη Hytra. Στην ταράτσα της Στέγης, ο πολυβραβευμένος Τάσος Μαντή και η ομάδα του δουλεύουν αθόρυβα, αλλά επίμονα, προτείνοντας μια σύγχρονη, ξεκάθαρα εξωστρεφή κουζίνα που βασίζεται σε ελληνικές πρώτες ύλες κορυφαίας ποιότητας, υψηλού επιπέδου τεχνικές και κυρίως σε ένα παράδεισο αποτελούμενο από ντόπια μρωδικά και άνθη που φύονται σε ένα μποστάνι-χάρμα οφθαλμών στο Αλεποχώρι.



Για να σας δώσω μια πλήρη εικόνα, πρέπει να σας πω λίγα πράγματα για τον σεφ της Hytra Τάσο Μαντή, όπως τον έχω γνωρίσει εγώ. Χαμηλών τόνων, αλλά ιδιαίτερα φιλόπνοος και αποφασιστικός έδωσε το στίγμα του αρχικά στην ομάδα του «Funky Gourmet». Το 2012 βρέθηκε στο βελγικό εστιατόριο «Hof Van Cleve» (3 αστέρια Michelin και μέσα στα World's 50 Best Restaurants) και σταδιακά έγινε sous chef, ενώ το 2014 ανέλαβε τη Hytra (1 αστέρι Michelin). Όλες αυτές οι διακρίσεις όμως δεν τον έχουν αλλοτριώσει ως προσωπικότητα. Πρέπει να δείτε την τρυφερότητα με την οποία προσεγγίζει τα βότανα και τα λουλούδια που χρησιμοποιεί

στα πιάτα του- τα καλλιεργεί ο ίδιος στο ιδιόκτητο κτήμα του που προανέφερα, με την καταλυτική βοήθεια του γλυκύτατου πατέρα του. Ίσως να είναι αυτή η έννοια και η φροντίδα που τα κάνει να αποδίδουν στο μάζι-μουμ τα αρώματα και τη γεύση τους.

Είχα την τύχη να βρεθώ στο περιβόητο μποστάνι και να ζήσω από κοντά την εμπειρία να δοκιμάσω φρέσκια, κατακόκκινη ντομάτα με λεμονοβασιλικό ή αντζούρι (ζυλάγγουρο) με φυλλαράκια ύσσωπου, ή άγουρα αποξηραμένα φύλλα συκιάς και να μαγευτώ από το λεβιστικό, το σαμπουόκο, τη λουίζα, το σμύρνιο, το άγριο σκόρδο και τη βρώσιμη μπιγκόνια, αλλά και τα ολόφρεσκα κηπευτικά. Κι αισθάνομαι ακόμη πιο ευνοημένη διότι μου δόθηκε η ευκαιρία, αμέσως μετά από αυτή την απόδραση στη φύση, να δειπνήσω στη φιλόξενη ταράτσα της Hytra, με την πόλη «πιάτο», ώστε να κατανοήσω πλήρως πως αυτός ο φυτικός πλούτος αξιοποιείται από τον Τάσο Μαντή ουσιαστικά και ουδόλως διακοσμητικά στην υψηλή γαστρονομία.

Σας προτρέπω θερμά να επιλέξετε το δουλεμένο φιλοβελονιά menu degustation 14 σταδίων και να αφεθείτε στην άφταστη ένταση της ντομάτας με φράουλα σε ζύμωση και αλάτι σέλερι, στη φρεσκάδα του αγγουριού με μαρμελάδα αγγουρι, σαμπουόκο, ύσσωπο, και λουίζα, στην απίστευτη νοστιμιά του καλαμαριού με κρέμα από μύδια, περγαμόντο και κατιφέ και στη λεπτότητα της πεσκανδρίτσας που συνοδεύεται από κρέμα άγριου σκόρδου, σάλτσα από καραβίδα και βασιλικό. Θα σας ενθουσιάσει επίσης η μεστή νοστιμιά του αρνιού γάλακτος με μελιτζάνα, φουντούκι, σμύρνιο και ορό γάλακτος και το αργεωτικό παγωτό από άγουρα φύλλα συκιάς με καραμέλα από τα ίδια φύλλα σε ζύμωση. Απολαύστε άφοβα στις επιλογές των ελληνικών κρασιών που έχουν κάνει για τα πιάτα-α-

ναδεικνύουν άφογα τις γεύσεις.

Εκείνο το βράδυ, πέρα από τη χαρά που πήρα από το δείπνο, κουβάλησα στο σπίτι μαζί μου κι ένα βουνό από σκέψεις. Αναλογίστηκα πόσο πολύτιμο θα ήταν να βρεθεί ένας τρόπος ώστε αυτή την εμπειρία farm to table που απόλαυσα εγώ να τη βίωω κάθε επισκέπτης στη Hytra και πόσο θα ωφελούσε την εξέλιξη της εστίασης και της φιλοξενίας το παράδειγμα αυτού του εστιατορίου. Μετά, συνέλαβα τον εαυτό μου να δίνει νοητά συγχαρητήρια στον Τάσο Μαντή και στην ομάδα του για την αταλάντευτη πολιτική της μείωσης του food waste. Κατόπιν, λίγο πριν παραδοθώ στην αγκαλιά του Μορφέα, χυμογόλασα στην καλή μου τύχη που με οδήγησε εκεί και μου επέτρεψε να νιώσω, στον μέγιστο βαθμό, αυτό το οποίο προσβέουν και πασχίζουν να καταφέρουν καθημερινά, με όλες τις δυνάμεις τους οι άνθρωποι στη Hytra: την υπέρτατη γεύση της απλότητας.

Καλό καλοκαίρι σε όλους. Ραντεβού το φθινόπωρο.



HYTRA (Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών)
Λεωφ. Συγγρού 107-109, Νέος Κόσμος,
Τ.: 217 7071 118, 210 3316 767)