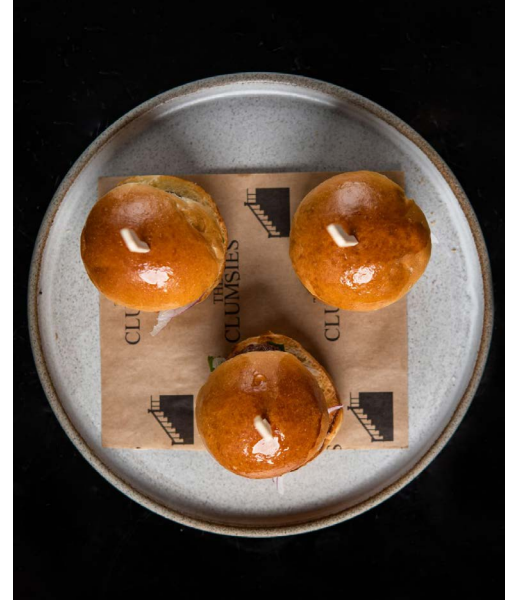




## The Clumsies & Αθηναγώρας Κωστάκος: Η ισχύς εν τη ενώσει, τώρα και σε delivery!



Λίγο πριν η εστίαση βάλει λουκέτο, μια από τις πολλά υποσχόμενες συνεργασίες που είχαν ακουστεί ήταν το ενδεχόμενο «συνασπισμού» του The Clumsies με τον πολύ γνωστό και ταλαντούχο σεφ Αθηναγόρα Κωστάκο. Δεν σας κρύβω ότι ήταν κάτι που το περιμέναμε με ανυπομονησία, καθώς ο τελευταίος πέρα από τις πολλές, διάφορες διακρίσεις του είναι ο υπεύθυνος για το Meraki, το ελληνικό εστιατορικό success story του Λονδίνου ενώ το The Clumsies συγκαταλέγεται ανάμεσα στα καλύτερα μπαρ του κόσμου.

Το lockdown πάγωσε τα σχέδια τους, αλλά δεν κατάφερε ευτυχώς να τα ματαιώσει και πλέον η ομάδα παρουσιάζει μια comfort γαστρονομική κουλτούρα που απογειώνει το bar food, μέσα από μια πλήρως ανανεωμένη κάρτα.

Το νέο μενού, ειδικά διαμορφωμένο για delivery και take away από το The Clumsies, κάνει πρεμιέρα τη Δευτέρα 1η Φεβρουαρίου και θα είναι διαθέσιμο online μέσα από τις πλατφόρμες Wolt και efood.

Η κεντρική φιλοσοφία του μενού κινείται γύρω από ένα παγκόσμιο food trend που θέλει το φαγητό να έχει comfort και sustainable χαρακτήρα με χορταστικές μερίδες και healthy προσανατολισμό στη λογική bowl food. Γευστικές προτάσεις με υψηλή θρεπτική αξία, χωρίς γλουτένη και πολλές vegetarian επιλογές, βασισμένες σε εγχώριες και επιλεγμένες διεθνείς πρώτες ύλες που συμπληρώνουν ιδανικά την εμπνευσμένη cocktails & spirits list του The Clumsies.

Δε θα λείπουν οι διεθνείς αναφορές με finger food και snacks σε πρώτο πλάνο, όπως τα mini burgers, τα mini tacos και τα baos, αλλά το «παρών» θα δίνουν και οι παραδοσιακές ελληνικές συνταγές με πολλαπλές ερμηνείες και μια σύγχρονη εκτέ-

λεση όπως είναι, για παράδειγμα, τα σουτζουκάκια ταρτάρ ή το παστίτσιο με σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια σουρά, μπεσαμέλ γραβιέρας και λάδι τρούφας. Την ίδια στιγμή το brunch menu, το οποίο θα είναι διαθέσιμο καθημερινά μέχρι τις 18:00, διαθέτει all time classic και ιδιαίτερως πληθωρικά πιάτα, ενώ τις Κυριακές θα ενισχύεται με τρεις επιπλέον pop-up γευστικές προτάσεις.

Εξίσου θελκτικά ακούγονται και τα επιδόρπια της καινούργιας κάρτας, τα οποία επιμελείται ο pastry chef Σπύρος Αρτελάρης με επιλογές από την παγκόσμια γαστρονομία, οι οποίες κλείνουν το μάτι στην ελληνική παράδοση και ισορροπούν ανάμεσα στην πλούσια γεύση και τη healthy φιλοσοφία όλου του μενού. Στα must taste σημειώστε την πάβλοβα με κρέμα από ελληνικό γιαούρτι, λευκή σοκολάτα, μούρα, ελληνικό μέλι και τραγανή μαρέγκα.

Οι γεύσεις που προτείνει ο Αθηναγόρας Κωστάκος με τον Γιάννη Μπάμπαλη στην κουζίνα, παρέα με τα signature cocktails του The Clumsies (λατρεύω το Aegean Negroni), τους καφέδες και τους φρέσκους χυμούς, λογικά θα γίνουν η νέα αγαπημένη συνθήεια. Καλή αρχή!

