



## By the Glass Wine Bistro: Και κρασί και φαγητό και takeaway!



Όταν αναλογίζομαι ποια είναι τα εστιατόρια που πραγματικά τιμούν το οικόνη ρεπερτόριο στην Αθήνα, το μυαλό μου αυτόματα πηγαίνει στο By the Glass Wine Bistro, της Φωτεινής Παντζιά. Για μένα, είναι το μπιστρό που με μύησε στην απίστευτα απολαυστική διαδικασία της αναζήτησης της ιδανικής ετικέτας για το φαγητό μου, εδώ και πολλά χρόνια. Κι όπως καταλαβαίνετε, κανείς δεν ξεχνά τις πρώτες αγάπες.

Ιδιαίτερα δημοφιλές, το εν λόγω wine bar-restaurant, εντυπωσίαζε πάντα με την πολυσυντακτική wine list του και με το στυλ του, καθώς ποτέ δεν απευθύνθηκε αποκλειστικά και μόνο σε φανατικούς οινόφιλους, αλλά είχε πάντα στραμμένο το βλέμμα του σε όσους εκτιμούν αυτό που οι Γάλλοι αποκαλούν *joie de vivre*.

Η πανδημία υπήρξε εξαιρετικά σκληρή με όλες τις επιχειρήσεις στον τομέα της εστίασης και το By the Glass δεν αποτελεί την εξαίρεση. Παρόλα αυτά, πήρε τον χρόνο του και πλέον βρήκε τον τρόπο να προσεγγίσει ξανά το κοινό του. Από Τετάρτη 3 Μαρτίου, λοιπόν, το αγαπημένο μπιστρό θα προσφέρει για παραλαβή από το κατάστημα ή για αποστολή στο σπίτι ένα εντυπωσιακό μενού και πολλές επιλογές σε κρασί, σε μπουκάλι και σε ποτήρι. Οι πρωτοβουλίες του όμως δεν τελειώνουν εδώ. Το By the Glass θα λειτουργεί και ως κάβα (takeout) όλη την εβδομάδα, εκτός Δευτέρας, ενώ προσαρμοζόμενο στον νέο τύπο *fine dining* θα διαθέτει επιπλέον *upon request* και ιδιωτικό σεφ (τη βραβευμένη Κυριακή Φωτοπούλου) για υψηλή μαγειρική στον χώρο μας, καθώς και *sommelier* για το ειδικό ταίριασμα των κρασιών και το σερβίρισμα – ναι, μιλάμε για τις 500+ ελληνικές και ξένες ετικέτες της αξεπέραστης wine list που έχει διαλέξει η ίδια η Φωτεινή. Σε ότι αφορά στο take away/delivery πάντως, το μενού είναι σχεδιασμένο για όλους και περιλαμβάνει χορτοφαγικά και vegan πιάτα μεταξύ άλλων. Πιο συγκεκριμένα, αποτελείται από ορεκτικά όπως το φινό λαβράκι Tartare με γάλα αμυγδάλου, φρέσκα μυρωδικά, μαϊντανού και ανθό αλατιού, αλλά και την πιο σπιταρή τάρτα σπανάκι με φρέσκα μυρωνια, καπνιστή πανσέτα και κασέρι Ξάνθης. Από τα κυρίως, ξεχωρίζουν το, ξεκάθαρα ελληνικό,



νοπρέπες, γιουβέτσι από αρνί με χειροποίητο κριθαράκι, ψητά ντοματίνια και ξηρό ανθότυρο Νάξου και το πιο εναλλακτικό Vegan Burger με παντζάρι, κινόα, ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά και κρέμα αβοκάντο με μοσχολέμονο. Για το τέλος, προτιμήστε το αφράτο ραβανί με δροσερή κρέμα λεμονιού και παστέλι από αμύγδαλα και δε θα χάσετε.

Το πιο ενδιαφέρον όμως είναι τα 100 συγκλονιστικά κρασιά σε μπουκάλι και σε ποτήρι που προτείνονται ως επιλογή με το φαγητό – ανάμεσά τους θα βρείτε διαμάντια από σπάνιες χρονιές και *fine wines* από τον ελληνικό και παγκόσμιο αμπελώνα. Ότι κι αν διαλέξετε (takeaway, delivery, private cheffing, *sommelier* και κάβα) το By the Glass βάζει φαρδιά πλατιά την υπογραφή του ότι θα περάσετε το ίδιο καλά όπως παλιά. Υψώστε τα ποτήρια σας κι ευχηθείτε να αναμώσουμε γρήγορα!

### INFO

By the Glass Wine Bistro και Κάβα (takeout)

Takeaway και cheffing: 210-32.32.560, Γ. Σουρή 3 & Φιλελλήνων, Στοά Ράλλη, Σύνταγμα,

Ώρες και Μέρες: 13:00-23:00 Τρίτη-Κυριακή (Δευτέρα κλειστά)  
Delivery: <https://www.e-food.gr/> και <https://wolt.com/>

