



## Φαγητό στο μουσείο: Η έμπειρη ομάδα του IT group αναλαμβάνει το B&E Goulandris Café-Restaurant powered



Αν και λατρεύω τα μουσεία, οφείλω να ομολογήσω πως είναι λίγα αυτά που αποφασίζουν να τολμήσουν μια σοβαρή επένδυση στο φαγητό και δεν περιορίζονται σε τυποποιημένα σνακ και σε υπηρεσίες τριτοκλασάτου κυλικείου της δεκαετίας του 80. Για αυτό κι όποτε δω κάποιον από αυτά να κάνει τη διαφορά, σπεύδω να επικροτήσω αυτή την προσπάθεια. Το φαγητό, όπως και να το κάνουμε, είναι πολιτισμός.

Πρόσφατα, λοιπόν, έμαθα ότι το μουσείο Σύγχρονης Τέχνης του Ιδρύματος Βασίλη και Ελίζας Γουλανδρί αποφάσισε να κάνει τη διαφορά και σε αυτό το θέμα. Όπως όλοι γνωρίζετε, το εν λόγω μουσείο βρίσκεται στην αρχή της οδού Ερατοσθένους με το κτήριο, που το στεγάζει να τραβά την προσοχή κάθε περαστικού. Πρόκειται για μια περίτεχνη σύνθεση, καθώς το μουσείο εναρμονίζεται πλήρως με το μεσοπολεμικό οίκημα που βρίσκεται ακριβώς μπροστά και αποτελεί την κύρια είσοδο του. Εντός, θα θαυμάσετε έργα που έχουν γράψει ιστορία και φέρουν τις υπογραφές του Πικάσο, του Σεζάν, του Σαγκάλ, του Βαν Γκογκ και του Ελ Γκρέκο- κι αυτοί είναι μόνο μερικοί από τους κορυφαίους σε παγκόσμιο επίπεδο καλλιτέχνες - καθώς και σπουδαία έργα των Γιώργου Ζογγολόπουλου, Takis, Chryssa, Pavlos, Αλέξη Ακριθάκη, Γιώργου Μπουζιάνη, Χρόνη Μπότσογλου κ.α.

Στον ημιώροφο αυτού του κοσμήματος για την πόλη βρίσκεται το κομψό καφέ του μουσείου, το B&E Goulandris Café-Restaurant, που ανανεώθηκε γαστρονομικά από την ομάδα του IT group - όραμά τους είναι να το αναδείξουν ως τον ιδανικό προορισμό για νόστιμο πρωινό κι ελαφρύ μεσημεριανό-απογευματινό γεύμα και (φυσικά) ως την πιο ευχάριστη στάση μετά την επίσκεψη στο μουσείο. Σε αυτό τους βοηθάει πολύ πάντως και το «κρυφό» καταπράσινο αίθριο στο εσωτερικό του café, το οποίο παραπέμπει σε αστική όαση.

Το μενού εκφράζει απόλυτα τη φιλοσοφία της προσεγγισμένης, αλλά πάντα νόστιμης διατροφής. Το υπογράφει ο νεαρός chef Δημήτρης Διαγκλής, δημιουργώντας ένα κατάλογο με στόχο ο επισκέπτης να απολαμβάνει μια απολαυστική comfort gastronomy εμπειρία.



Είναι ανοιχτό από το πρωί οπότε, αν βρεθείτε εκεί νωρίς, μπορείτε να απολαύσετε μια κούπα φρεσκο-αλεσμένου καφέ taf μαζί με μια ανοιχτή πίτα με ανθότυρο, λιαστή ντομάτα και ελιές, ή ένα προζυμμένο toast κολοκύθας με αυγό μάτι, bacon γαλοπούλας, relish ντομάτας και mascarpone, καθώς και λαχταριστά, σπιτικά κέικ και πεντανόστιμα γλυκά ημέρας από το fresh pastry corner.

Το μεσημέρι, πληροφορήθηκα ότι το γεύμα μπορεί να ξεκινήσει με μια νόστιμη burrata με κολοκύθα, αχλάδι, καβουρδισμένα φουντούκια, ρόκα, χαρουπόψωμο και vinaigrette βασιλικού. Το roke bowl με τον μαριναρισμένο τόνο που συνοδεύεται από jasmine ρύζι, λωτό, κολοκύθα, σελινόριζα και ένα γευστικό hummus αρακά ακούγεται ως ένα εξίσου χορταστικό πλήρες πιάτο. Το ίδιο νόστιμο φαντάζουν και τα σκιοφυκτικά με κασικίσιο τυρί, φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά όπως επίσης και τα gnocchi που σερβίρονται πάνω σε μια κρέμα παντζαριού, περικυνούνται από μια σάλτσα από μαστιχοτύρι Άνδρου και γαρνίρονται με ελαφρώς βρασμένο μπρόκολο και τρούφα. Για το τέλος, νομίζω ότι αξίζει να δώσει κανείς την «ψήφο» του βάση στο tiramisù με dacquoise σοκολάτας και espresso.

### INFO

B&E Goulandris Café-Restaurant, Ερατοσθένους 13  
Τηλ.: 210-75.62.895

Ωράριο λειτουργίας: Τετάρτη - Κυριακή: 10.00 - 18.00,  
Παρασκευή: 10.00 - 20.00, Δευτέρα & Τρίτη: Κλειστά, Ο χώρος διατίθεται και εκτός ωραρίου για ιδιωτικές εκδηλώσεις.

Για την είσοδο στο Café-Εστιατόριο κατά τις ώρες λειτουργίας, δεν απαιτείται εισιτήριο εισόδου στο Μουσείο.

