



Juicy Grill τώρα και στο κέντρο: Τα ζουμερά burgers του Χολαργού κατέβηκαν στην πλατεία Αγίων Θεοδώρων



Χαράς ευαγγέλια για τους λάτρεις των burgers. Και ειδικά για αυτούς που κινούνται στο κέντρο, μιας και στην καρδιά της πόλης θα μπορούν πλέον να βρουν τις γεύσεις του Juicy Grill, χωρίς να χρειάζεται να μετοικήσουν στον Χολαργό: το διάσημο μπεργκεράδικο με τους ορκισμένους φαν απέκτησε αδερφάκι στην πλατεία Αγίων Θεοδώρων.

Αυτή τη φορά ο ιδιοκτήτης του πρώτου του Juicy Grill Δημοσθένης Κουβαράκης δεν είναι μόνος του, καθώς στη παρέα προστέθηκαν ο Λευτέρης Γεωργόπουλος και ο Γιώργος Καίσαρης, τους οποίους έχουμε γνωρίσει από τα αγαπημένα μπαρ The Clumsies, Odori Vermuteria di Atene Theory και Frater & Soror. Το αναφέρω σε αυτό το σημείο διότι η συγκεκριμένη συνεργασία είναι υπεύθυνη για τα κοκτέιλς που πλαισιώνουν το μενού και τα οποία συνοδεύουν τα απίστευτα burgers στις διαδρομές των διανομών στην πόλη.

Το νέο Juicy Grill θυμίζει σε στυλ αυτό του Χολαργού, καθώς οι ιδιοκτήτες ορθά αποφάσισαν ότι η συγγένεια πρέπει να φαίνεται. Στο προκείμενο τώρα: το μενού είναι λίγο πιο μικρό σε προτάσεις, αλλά δεν υπολείπεται σε ποικιλία και σε ποιότητα. Αυτό σημαίνει ότι θα βρεθείτε μπροστά σε περίπου 20 medium well, ζουμερά burgers που «βγαίνουν» σε ψωμάκι μπριός, αλλά και σε bagel. Τη δική μου πάντως προσοχή από τον κατάλογο τραβούν το αμαρτωλό The Billion, με μπιφτέκι από μοσχάρι, ψωμάκι (άκου τώρα) με σκορδοβούτυρο και τυρί ρεγκάτο λιωμένο στο φούρνο, διπλό μπέικον, iceberg, ντομάτα και σάλτσα Caesar's και το κλασικό -που τόσο είχα αγαπήσει όταν βρέθηκα πρώτη φορά στον Χολαργό- Ari Gold, εξίσου με μοσχάρι μπιφτέκι, μανιτά-



ρια σωτέ, λατρεμένα καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, ντομάτα, κατσικίσιο τυρί (δεν φαντάζεστε πόσο του πάει) και μαγιονέζα με σκόρδο και δεντρολίβανο. Αν θέλετε να κινηθείτε σε λιγότερο πληθωρικά μονοπάτια σας καταλαβαίνω κι ας περνάω τελευταία μια κρίση μαξιμαλισμού: διαλέξτε με κλειστά μάτια το χορτοφαγικό Farmer's Market με μπιφτέκι λαχανικών, baby σπανάκι, ντομάτα, «μπέικον» μελιτζάνας, vegan τυρί και μαγιονέζα. Ναι, και στο κέντρο της Αθήνας ακολουθείται η ίδια φιλοσοφία που δε συμβιβάζεται παρά μόνο με την εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη, τίποτα δεν είναι προφημένο, τα burgers χρειάζονται τον χρόνο τους για να ψηθούν, οι συνδυασμοί είναι πάντα ανατρεπτικοί και για αυτούς τους λόγους προβλέπω σύντομα ότι θα δημιουργηθούν κι εδώ ουρές αναμονής.

Ο κατάλογος περιλαμβάνει, επίσης, επιλογές σε κρέας (είδα T-Bone, μοσχάρια σπαλομπριζόλες και γλασαρισμένα χοιρινά παϊδάκια), ορεκτικά (thumbs up για τα Flakes γλυκοπατάτας, chives, chilli και lime mayo) και ξεχωριστή ενότητα με τις τηγανητές πατάτες που αποτελείται από προτάσεις όπως οι Mama's Fries δηλαδή πατάτες τηγανητές με δύο τηγανητά αυγά και σάλτσα από λουκάνικο chorizo με τριμμένη παρμεζάνα, δηλαδή αντίο ζωή όπως λέει κι ένας καλός φίλος. Κι αν δεν σας έπεισα ακόμη, ρίξτε μια ματιά στο section Comfort Zone, από όπου σας κλείνει το μάτι το Steak & Egg με προζυμμένο ψωμί, picanha Αμερικής black angus, pepper relish, taleggio, πατάτες και τηγανητό αυγό και θα με νιώσετε.

INFO

Juicy Grill Παλαιών Πατρών Γερμανού 7, Αθήνα.
Ωράριο λειτουργίας: Καθημερινά, 13.00-23.00.
Παραγγελίες προς το παρόν μέσω της Wolt.