



Ο μαγικός κήπος του Cash κι άλλες mediterrasian ιστορίες



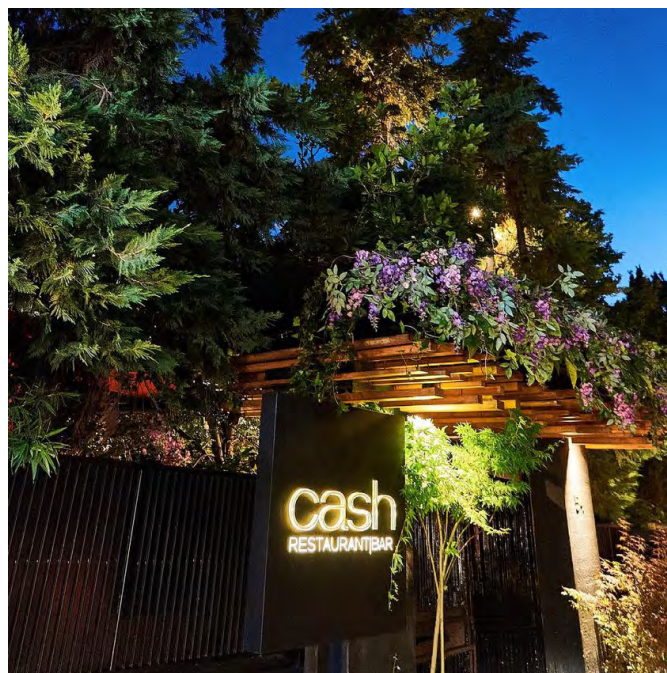
Η δική μου παρέα θεωρεί ότι το καλοκαίρι ξεκινά επισήμως μόνο όταν υπάρχουν οι αντίστοιχες γαστρονομικές αφορμές και σας διαβεβαιώνω πως κανείς από εμάς δεν τις αφήνει



στην τύχη και ανεκμετάλλετες. Αυτό σημαίνει πρακτικά, ότι δίνουμε ραντεβού σε συγκεκριμένα εστιατόρια κάθε αρχή της σεζόν, ακολουθώντας ένα ιδιαίτερο τελετουργικό που επαναλαμβάνεται με συνέπεια και πολλή χαρά. Ένα από τα εστιατόρια που επισκεπτόμαστε, λοιπόν, σταθερά εδώ και χρόνια (συνήθως το πρώτο στη σειρά) είναι το Cash στο Κεφαλάρι. Οι λόγοι είναι δύο: πρώτα από όλα ο υπέροχος, κατάφυτος κήπος, ο οποίος φαντάζει στα μάτια μας καταφύγιο από τη ζέστη της πόλης και τις γκριζες σκέψεις. Ο δεύτερος έχει να κάνει με το φαγητό και πιο συγκεκριμένα με το πάντα προσεγμένο sushi και τις εκλεπτυσμένες fusion προτάσεις.

Και φέτος στις «επάλξεις» της κουζίνας συναντάμε ως executive chef τον έμπειρο Βαγγέλη Λεούση, ενώ η ομάδα έχει Chef de Cuisine τον Χρήστο Λίτση και Sushi Chef τον Δημήτρη Νούση. Το δικό μας δείπνο ξεκίνησε με tuna tartar σε τραγανό ταρτάκι με guacamole, σχοινόπρασο, πίκλα jalapeno, σος μέλι -wasabi και soy gel, ενώ μας ενθουσίασε το βαθιά νοστιμιιάς βασιλικό καβούρι με kosho mayo, αυγά χελιδονόψαρου και σαλάτα από φύκια. Διαλέξαμε, επίσης τα κλασικά prawn dogs, ένα αυθεντικό street food και άκρως αμαρτωλό πιάτο με γαρίδες tempura,μανιτάρια shiitake και spicy mayo, μέσα σε ένα εξαιρετικά νόστιμο bao, το ζουμερό κοτόπουλο Kushiyaki με spicy miso, το οποίο πραγματικά παίρνει άλλη διάσταση όταν του ρίξεις άφθονο χυμό λάιμ και το άψογα ψημένο φιλέτο, με steak fries και wasabi bearnaise.

Συνοδεύσαμε τα πιάτα με τα καλοδουλεμένα κοκτέιλς του Γιώργου Βαρθολομαίου που έχει «προπονηθεί» πολύ φέτος στην κουλού-



ρα της χώρας του ανατέλλοντος ηλίου: το φινό και ισορροπημένο Drunken Geisha (με αρωματική Ketel One Botanical Cucumber & Mint, Italicus, Yuzushu και sparkling σακέ) ήταν μακράν το καλύτερο του καταλόγου. Φυσικά, δεν έλειψε το κρασί- το Cash άλλωστε φημίζεται για την ψαγμένη και πλήρη οινική του λίστα. Προσωπικά, πάντως, εκείνο το βράδυ ξαναερωτεύτηκα το T-Οίνος MAVROΣÉ που έχουν δημιουργήσει οι Αλέξανδρος Αβατάγγελος και Gerard Margeon, το οποίο ταιριάζει τόσο πολύ με τις ασιατικές γεύσεις. Πρόκειται για ένα χαρμάνι από 80% Αυγουσιάτη και 20% Μαυροτράγανο, με δροσερή, τονισμένη οξύτητα στο στόμα, ορυστική επίφαση και αρώματα από φράουλα και βατόμουρο, χαρακτηριστικά που ανέδειξαν άψογα τις εντάσεις των πιάτων της ομάδας του Cash - σε αυτό το σημείο θα ήθελα να δώσω συγχαρητήρια στον πάντα κεφάλτο και διαβασμένο sommelier Μίμη Αρέφ, για τις επιτυχημένες του επιλογές στο food& wine pairing.

Για άλλη μια φορά αφεθήκαμε στη φροντίδα του μαέστρου της εστιατορικής τέχνης Νεκτάρη Ντάλλα. Τώρα που το σκέφτομαι, να, ένας ακόμη λόγος να επισκεφτείτε το Cash: το σέρβις «χτίζεται» γύρω από τον πελάτη ώστε να τον ικανοποιήσει, χωρίς να τον πιέζει. Όλη αυτή η δομημένη φροντίδα είναι απολαυστική εμπειρία για εμάς και κατά την ταπεινή μου άποψη αποτελεί πολύτιμο μάθημα για τους ενδιαφερόμενους του χώρου. Το ωραίο, μάλιστα σε αυτή την περίπτωση, είναι πως δε χρειάζεται να πάτε στο εξωτερικό για να το ζήσετε. Η δροσερή Κηφισιά είναι δίπλα!

INFO

Cash Δηληγιάννη 54,
Κηφισιά, τηλ. 212-10.04.772