



14 Φεβρουαρίου και lockdown: Κι όμως υπάρχουν προτάσεις για τους ερωτευμένους σε εγκλεισμό!



Σε κανονικές συνθήκες, εδώ και δύο εβδομάδες οι βιτρίνες των καταστημάτων θα ήταν πλημμυρισμένες με κατακόκκινες καρδιές και τριαντάφυλλα, ενώ το mail μου θα ήταν γεμάτο από προτάσεις και εορταστικά μενού, φτιαγμένα ειδικά διαμορφωμένα για όσους θέλουν να δείξουν εμπράκτως στο ταίρι τους τα συναισθήματά τους. Η ζωή όμως άλλαξε με την πανδημία, οπότε ότι θεωρούσαμε δεδομένο έχει ανατραπεί. Όλο αυτό που ζούμε όμως δε σημαίνει πως τα συναισθήματα χάνονται κι ότι αν θέλει κάποιος να βροντοφωνάξει τον έρωτά του, δεν μπορεί. Πριν ανέβει πάντως στην ταρατσα κι αρχίσει τις φωνές και τα τραγούδια, καλό θα ήταν να ξέρει ότι έχει κι άλλες επιλογές! Το πρώτο πράγμα που μπορεί να κάνει (απλό, ειλικρινές και πιάνει πάντα) είναι να στείλει λουλούδια, βοηθώντας έτσι κι έναν κλάδο (τους ανθοπώλες) που έχει πληγεί βαριά από τα μέτρα. Η δεύτερη επιλογή είναι να επενδύσει στο κεφάλαιο γλυκό. Σοβαρά. Κάθε καλό ζαχαροπλαστέιο της πόλης, που σέβεται τον εαυτό του, έχει ήδη προνοήσει να εφοδιάσει τους ερωτευμένους με καύσιμη ύλη. Ένα από αυτά που αγαπώ, το Ourse, για παράδειγμα, έχει ετοιμάσει ένα πολυτελές κουτί γεμάτο limited edition σοκολάτες και μακαρόν που δημιουργήθηκαν αποκλειστικά για την περίπτωση. Μόνο 140 κουτιά θα είναι διαθέσιμα και θα περιέχουν σοκολατάκια με καραμέλα raspberry, σοκολατάκια με pate a fruit φράουλα, μακαρόν με κόκκινα φρούτα και γυζυ, μπάρα σοκολάτας με καραμελωμένη λευκή σοκολάτα με αλμυρή καραμέλα και καραμελωμένα peanuts, μπριός με σοκολάτα gianduja

FLYING IN LOVE
13+14 Φεβρ 2021

Jean Charles Metayer

Καπνιστός σολομός με πιλάρι καβουρδισμένο φουντούκιο και μαγιονέζα κάρυ
Smoked salmon with celeriac, roasted hazelnuts and curry mayonnaise

Καρπίνιστο παντζαριό με κρέμα κατίκι και καπνιστό κοβίλαρι
Beetroot carpaccio with katiiki cheese cream and smoked caviar

Φιλέτο μοσχάρι σε σφολιάτα με πράσινη σαλάτα εποχής και sauce τρούφας
Beef fillet in "Pithivier" served with green salad and truffle sauce
Για δύο — For two

Μους σοκολάτας γουαπαζα με κόκκινα φρούτα
Guava chocolate mousse with red fruits

€ 120 Για δύο — For two

Wine Options
Annalia Brut 375ml
Ktima Tselepos—€ 14,00
Merlot 2019
Domaine Costa Lazandi—€ 23,00
Kapnias Chardonnay 2018
Ktima Hatzimichali—€ 33,00
Petit Verdot 2016 Bio
Bodigas Krontiras—€ 29,00

Reservation Dates 1 Φεβ—12 Φεβ

Take Away
12:00 μεσημέρι—6:00 απόγευμα

Delivery (+ € 5,00)
12:00 μεσημέρι—6:00 απόγευμα

T: 210 68 15 774
Περικλέους 31—Χαλάνδρι

LE PAVILLON
Jean Charles Metayer

I N F O

Le Pavillon Athens
Περικλέους 31,
Χαλάνδρι
Reservation Dates:
1 - 12 Φεβρουαρίου
Serving Dates:
13 - 14 Φεβρουαρίου
Take Away:
12:00 - 18:00μμ
Delivery (+5€):
12:00 - 18:00μμ,
τηλ. 210-68.15.774

και καραμελωμένα φουντούκια (συνοδεύεται με spread πραλίνας φουντουκιού με σοκολάτα gianduja) και ροζέ κρασί Miraval Προβηγκίας (375 ml). Το κουτί το παραγγέλνει κανείς τηλεφωνικά και το παραλαμβάνει το Σάββατο 13 ή την Κυριακή 14 Φεβρουαρίου από το Ourse (Μυστρά 39, Γλυφάδα, τηλ. 212-10.67.019).

Αν αντέχει η τσέπη, προτείνω να κινηθείτε λίγο πιο φιλόδοξα και να παραγγείλετε ένα μενού για δύο στο σπίτι σε κάποιον από τα fine dining εστιατόρια, που τελευταία έχουν επιλέξει αυτή τη διεξοδο. Βρήκα πολύ ενδιαφέρουσα την πρόταση του Le Pavillon Athens του σεφ Jean Charles Metayer και του Άγγελου Κονταράτου στο Χαλάνδρι. Για τη γιορτή, η ομάδα του εστιατορίου έχει ετοιμάσει ένα ξεχωριστό δείπνο το οποίο διαθέτει πέρα από φίνα πιάτα και ονοματεπώνυμο: το έχουν «βαφτίσει» Flying In Love! Το μενού περιλαμβάνει καπνιστό σολομό, με σέλερι, καβουρδισμένα φουντούκια και μαγιονέζα κάρυ, καρπάσιο παντζαριού με κρέμα κατίκι και καπνιστό καβιάρι, φιλέτο μοσχάρι σε σφολιάτα με πράσινη σαλάτα εποχής και σως τρούφας και για το τέλος μους σοκολάτας γουαπαζα, με κόκκινα φρούτα. Όπως είναι φυσικό οι επιλογές συνοδεύονται και από μια λίστα εξαιρετικών κρασιών (θα λατρέψετε το Petit Verdot από το Ktima Krontiras, το υπογράφω!)

