



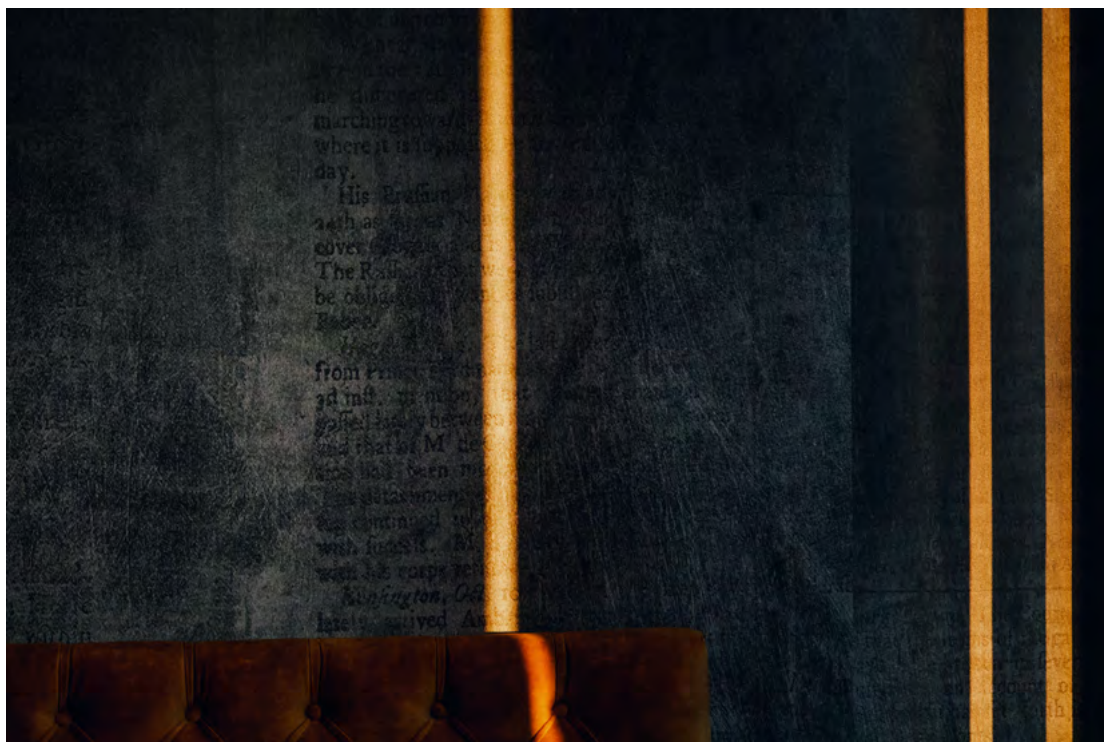
Bistrot, το νέο design meeting point βρίσκεται στο ισόγειο του Mira Me Athens

Το καλοκαίρι είχα συμπεριλάβει την τάρτα του ξενοδοχείου Mira Me Athens ως το ιδανικό food and wine καταφύγιο. Όταν το είχα επισκεφτεί, πέρα από την απίστευτη θέα, είχα εντυπωσιαστεί και από τον ισόγειο χώρο που μόλις είχε φτιαχτεί, αλλά λόγω των μέτρων παρέμεινε κλειστός. Θυμάμαι σαν χθες πως τράβηξα πολλές φωτογραφίες αυτή τη σάλα με τον ευρωπαϊκό αέρα και σκέφτηκα πόσο όμορφη θα είναι τον χειμώνα. Δεν ξέρω αν με κάποιο τζίνι σε μια άλλη χρονοδιάσταση είχε στήσει αυτή και με

άκουγε, αλλά αυτή η σκέψη μου έγινε πραγματικότητα. Ο χώρος άνοιξε και πλέον φιλοξενεί το ολοκαίνουριο Bistrot του Mira Me Athens, το οποίο λειτουργεί από το πρωί μέχρι αργά το βράδυ.

Θεωρώ ότι μπορεί να επιβεβαιώσει τις φιλοδοξίες των ιδιοκτητών του και να γίνει γρήγορα ένα δημοφιλές meeting point, καθώς βρίσκεται σε μια χαρισματική του θέσης χαμηλά στην Ερμού, σε άμεση διάδραση με τη γειτονιά που το περιβάλλει. Σε αυτόν το χώρο, ο οποίος αρχικά στέγαζε το εμπορικό μιας τυπικής κατοικίας του αθηναϊκού μεσοπολέμου, ο αρχιτέκτονας Γιάννης Ζαχαράκης της a+ architects ακολούθησε την ίδια αρχιτεκτονική και διακοσμητική γραμμή που «τράβηξε» και για το υπόλοιπο ξενοδοχείο συνδέοντας το παρελθόν με το σήμερα. Έτσι, πίσω από το μπαρ, η μεγάλη ξύλινη ραφιέρα με τα τορναριστά στοιχεία θυμίζει φαρμακείο άλλων εποχών και η αυτόφωτη ταπεσαρία που απεικονίζει πολυελαίους φέρνει, με ένα twist, στο προσκήνιο μεγαλεία από το παρελθόν- νομίζω πως άνετα θα μπορούσε να λειτουργεί ως σκηνικό μιας κινηματογραφικής ταινίας.

Εδώ, από νωρίς μπορεί να απολαύσει κανείς πλούσιο à la carte πρωινό και weekend brunch, συντροφιά με παρασκευές αρωματικού καφέ της εταιρείας Taf. Αργότερα, το μενού που υπογράφει ο executive chef Άρης Ρούσσος -ο οποίος ποντάρει στην ελληνική και τη μεσογειακή κουζίνα με κάποιες επιρροές από την Ασία- περιλαμβάνει προτάσεις με φρέσκα ψάρια, κρέατα ιδιαίτερης κοπής, pasta, risotti, χειροποίητα ψωμιά και γλυκά, ενώ δεν λείπει η κάρτα με τα πιάτα ημέρας. Η λίστα αυτή ανανεώνεται μάλιστα συχνά, ανάλογα με το τι φρέσκο εντοπίζει ο σεφ στην αγορά.



Στο Bistrot του Mira Me Athens, θέλω να σας πω, έχουν μια εμμονή με τις καλύτερες πρώτες ύλες, εποχιακά φρούτα και λαχανικά από επιλεγμένες φάρμες, μπιστόνια και μικρούς παραγωγούς, καθώς επιθυμούν η γεύση να παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο. Όταν βρέθηκα εκεί διάλεξα το τραγανό μπριος γάλακτος με τартάρ μόσχου, τυρί μεσοβόνη και τρούφα, το καρπάτσιο μοσχαριού με κρέμα Vitello Tonnato και το αρνί σε σκέπη με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και αρωματικό γιαούρτι, καθώς ήθελα να τα απολαύσω με τις εκλεκτές ετικέτες της wine list που είναι σχεδιασμένη από τον βραβευμένο οινοχόο Άρη Σκλαβενίτη – το τελευταίο πιάτο ήταν ότι έπρεπε για τη Naoussa Alta του Απόστολου Θυμιόπουλου. Υποσχέθηκα στον εαυτό μου όμως να επιστρέψω για να δοκιμάσω τα cocktails που φτιάχνουν οι πεπειραμένοι bartenders και για το ριζότο με παντζάρι και κοπανιστή Μυκόνου, το οποίο είδα σε διπλανό τραπέζι και το ζήλεψα. Να πω σε αυτό το σημείο ότι έχω έναν ακόμη λόγο να έρθω ξανά κι αυτός δεν είναι άλλος από το σέρβις που κινείται σε εξαιρετικό επίπεδο. Ξέρετε, δεν είναι εύκολο το να έρχεσαι ως επισκέπτης και να φεύγεις νιώθοντας ότι είσαι φίλος.

INFO

Mira Me Athens Boutique Hotel
Restaurant & Bar
Ερμού 118, 10554 Αθήνα
τηλ.: 2152151930 – 2152151931
info@mirameathens.com
www.mirameathens.com

