



## Το εστιατόριο Aleria ντύνεται γιορτινά για τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά



Ότι και να γράψω για το Aleria, στα δικά μου μάτια θα φαντάζει πάντα λίγο. Τόσο η απaráμιλλη ιδιοσυγκρασιακή αισθητική του, όσο και η συνεπής γαστρονομική του θέση όλα αυτά τα χρόνια δεν παύουν να με εντυπωσιάζουν, ενώ οι οινικές προτάσεις του- τις οποίες επιμελείται ο οινοχόος Αργύρης Χριστόπουλος με σπουδή και επικυρώνει με τόλμη ο ιδιοκτήτης του Νικηφόρος Κεχαγιαδάκης και περιλαμβάνουν πάνω από 150 ετικέτες, καθώς και σπάνιες ποικιλίες και χρονιές- θεωρώ ότι αποτελούν παράδειγμα προς μίμηση για πολλά εστιατόρια αντίστοιχου επιπέδου.

Για αυτό και το να βρεθεί κανείς εκεί για ρεβεγιόν Χριστουγέννων ή Πρωτοχρονιάς είναι κάτι που συστήνω ανεπιφύλακτα. Τώρα που το σκέφτομαι, θα προσθέσω ακόμη ένα λόγο για να πάτε κι αυτός δεν είναι άλλος από τη σπιτική αύρα της αριστοκρατικά μαξιμαλιστικής σάλας, που ταιριάζει απόλυτα με το εορταστικό πνεύμα. Αν υπήρχαν βραβεία κομψότητας για εστιατόρια, είμαι πεπεισμένη ότι το Aleria θα διεκδικούσε με αξιώσεις το πιο ψηλό σκαλί του βάρους.

Φέτος λοιπόν, όπως ακριβώς το απαιτούν οι γιορτές αλλά και η αυξημένη ανάγκη μας να νιώσουμε λίγο καλύτερα, ο βραβευμένος σεφ Γκίκας Ξενάκης ετοίμασε για την παραμονή των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς πιάτα γευστικά, γεμάτα συναίσθημα. Τα μενού ακολουθούν τη φιλοσοφία του σεφ, επιμένοντας στα ελληνικά προϊόντα και διατηρώντας την ακλόνητη πίστη του στην εποχικότητα και τις γαστρονομικές παραδόσεις, οι οποίες αποτυπώνονται με σύγχρονο και δημιουργικό τρόπο.

Για να καταλάβετε τι εννοώ, το εξαιρετικά αρμονικό ρεβεγιόν των Χριστουγέννων θα περιλαμβάνει πιάτα όπως οι γαρίδες Αμβρα-

κικού με λάχανο, εσπεριδοειδή και αυγοτάραχο Τρικαλινού, χριστόψαρο με κουνουπίδι, μανταρίνι και σάλτσα καραβίδας, ενώ το κυρίως θα είναι μαύρος χοίρος με κουρμάδες, λαγόχορτο και σάλτσα ελληνικού καφέ. Το μενού της παραμονής της Πρωτοχρονιάς από την άλλη θα είναι λίγο πιο επίσημο με πιάτα όπως η σελινόριζα που θα τη συντροφεύουν χρυσά μανιτάρια τρομπέτες, αχλάδι και αρσενικό Νάξου, το μπαρμπούνι με ξινόμηλο, κολοκύθα και σάλτσα εστραγκόν και το ζαρκάδι με τοπιναμπούρ, άγρια μανιτάρια και παντζάρι.

Η πλούσια λίστα κρασιού με έμφαση στον ελληνικό αμπελώνα αλλά και με επιλεγμένες ετικέτες από τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου, είναι στη διάθεση των καλεσμένων, για να συμπληρώσει την γαστρονομική εμπειρία. Παράλληλα, η ομάδα των οινοχόων έχει ετοιμάσει το ιδανικότερο wine pairing για κάθε γιορτινό μενού, ταιριάζοντας κάθε στάδιό του.

Η ζεστή φιλοξενία αποτελεί έτσι κι αλλιώς προτεραιότητα για όλη την ομάδα του εστιατορίου και η ατμόσφαιρα αναμένεται να γίνει μαγική με τις εκπλήξεις που έχει ετοιμάσει για κάθε τραπέζι. Εννοείται πως όλες τις υπόλοιπες ημέρες το χειμερινό μενού εξακολουθεί να σερβίρεται στο όμορφο νεοκλασικό του κέντρου, προσφέροντας την ξεχωριστή εμπειρία fine dining, για την οποία το Aleria φημίζεται. Σπεύσατε.

### INFO

Για περισσότερες πληροφορίες και κρατήσεις: [www.aleria.gr](http://www.aleria.gr)  
ALERIA M. Αλεξάνδρου 57, Μεταουργείο, 210-52.22.633

