



## Μίμης: Στο Παγκράτι τρώνε πλέον το σουβλάκι αλλιώς



**INFO**  
Μίμης Ευφράνορος  
10, Παγκράτι.  
Λειτουργεί μόνο με  
take away. Ωράριο  
λειτουργίας: Τρίτη-  
Σάββατο 17:00-  
21:00.

Στην Ελλάδα για δύο πράγματα δεν πρέπει να αμφιβάλει κανείς: πρώτον για το γεγονός πως το εθνικό μας street food είναι το σουβλάκι με πίτα και δεύτερον ότι το συγκεκριμένο λαοφιές έδεσμα έχει κακοποιηθεί όσο κανένα άλλο. Γι αυτό το λόγο όταν στην πιάτσα εμφανίζεται κάποιος που θα το ψήσει μαστόρικά και θα σεβαστεί την ιστορία του, ανεβαίνει αυτόματα στην εκτίμησή μας.

Πριν λίγο καιρό, λοιπόν, στο Παγκράτι ο Έλβι-Δημήτρης Ζύμπα που τον ξέρουμε από το εστιατόριο Alficon, άνοιξε μαζί με την αδερφή του Άννα ένα νέο σουβλατζίδικο στο οποίο όμως έδωσε ένα πολύ παραδοσιακό όνομα-παραπομπή στους παλιούς, μερακλήδες ψήστες (αρκεί να δείτε την πινακίδα και θα μπειτε στο κλίμα).



Σε αυτό το σημείο όμως σταματά η νοσταλγία και το λόγο παίρνει το σύγχρονο πνεύμα. Στον κατάλογο, προς το παρόν, υπάρχουν τέσσερις επιλογές σε πραγματικά ξεχωριστά τυλιχτά με χειροποίητες λεπτές πίτες, φτιαγμένες από ένα μείγμα τριών αλεύρων, λευκό, ολικής άλεσης και καλαμποκιού. Το πρώτο και νομίζω πιο δημοφιλές είναι αυτό με χοιρινή πανσέτα, απαλό τζατζίκι, πάπρικα, ντομάτα και ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Δική μου προτίμηση όμως είναι αυτό που περιέχει μοσχαρίσιο brisket, λάχανο-καρότο, τριμμένο μετσοβόνη και καπνιστή μελιτζάνα. Όσοι θέλουν να κινηθούν σε πιο light μονοπάτια μπορούν να επιλέξουν το χορτοφαγικό με σελινόριζα, μανιτάρια πλευρώτους, φουντούκια και ψιλοκομμένα παντζαρόφυλλα, που είναι και μια εξαιρετική σαρακοσιανή επιλογή, ενώ υπάρχει και η version του κοτόπουλου με γιαούρτι, ψητή ντομάτα και μια εκπληκτική σάλτσα από κρεμμύδι, καρότο και σέλερι, μαγειρεμένα σε γάλα αμυγδάλου και σβησμένα με κρασί.

Αν είστε δηλωμένοι φαν του γύρου, εδώ έχουν από μοσχάρι, χοιρινό και κοτόπουλο, ενώ ενδιαφέρουσα βρήκα και την επιλογή του ζουμερού αρνίσιου κεμπάπ. Το μενού έχει και δύο σαλάτες, τις οποίες όμως δεν δοκίμασα, καθώς με κάλυψαν στο κομμάτι της ημερήσιας πρόσληψης λαχανικών και θερμίδων τα τυλιχτά που παραγγείλαμε. Έξτρα tip: στον Μίμη αγαπούν τα natural κρασιά και σας προτρέπουν να τα δοκιμάσετε, ξεφεύγοντας από την κλασική επιλογή της μπύρας- περίπου 18 ετικέτες μικρών παραγωγών από ντόπιες ποικιλίες. Μη διστάσετε ούτε στιγμή να τα συνδυάσετε με τα νεο-τρανζίσιονα σουβλάκια σας, μιας και το να καταρρίψετε ταμπου είναι εξ' ορισμού μια συγκλονιστική εμπειρία.