



## Νέα άφιξη: Το Mira Me Athens Rooftop Restaurant & Bar δίνει γευστικά ραντεβού στα ψηλά!



Θα σας εξομολογηθώ μια αδυναμία μου: αγαπώ τα εστιατόρια που πέρα από το φαγητό (για αυτό τα επισκεπτόμαστε, άλλωστε) έχουν και μια ιστορία να διηγηθούν. Κάποιες φορές αυτό το αφήγημα αφο-



ρά στο πως βρέθηκαν καρμικά κάποιοι άνθρωποι μαζί κι ένωσαν τις δυνάμεις τους για να δώσουν στο όνειρο σάρκα και οστά, ενώ υπάρχουν και περιπτώσεις που ο ίδιος χώρος σου μιλά.

Το ολοκαίνουριο Mira Me Athens Rooftop Restaurant & Bar εμπίπτει και στις δύο κατηγορίες. Θα σας εξηγήσω αμέσως τι εννοώ, ξεκινώντας από την ομάδα που το δημιούργησε: οι ιδιοκτήτες του κτιρίου μοιράστηκαν τη βαθιά αγάπη τους για αυτή την πόλη με τον αρχιτέκτονα Γιάννη Ζαχαράκη (a+ architects) κι έτσι προέκυψε το Mira Me, ένα urban boutique hotel, που εκφράζει το ζωντανό χαρακτήρα της ιδιαίτερης γειτονιάς του και γεφυρώνει την κλασική παράδοση με το αστικό, μοντέρνο πνεύμα. Στόχος τους όμως ήταν και κάτι επιπλέον κι αυτό τους ένωσε: η δημιουργία ενός εστιατορίου, στο ίδιο μήκος κύματος, το οποίο θα ασπάζεται τη φιλοσοφία come as a guest, leave as a friend. Τα κατάφεραν. Σε αυτό βοήθησε πολύ και το «ομιλούν» κτίσμα, μια τυπική αθηναϊκή κατοικία του 1925 με το εμπορικό της στο ισόγειο, που έχει χαρακτηριστεί διατηρητέα. Πλέον, φιλοξενεί στους δύο ορόφους του επτά πολυτελή δωμάτια, ενώ στο κάτω επίπεδο βρίσκεται η ρεσεψιόν και ένα ατμοσφαιρικό all-day bistrot, με βερολινέζικη attitude. Στην ταράτσα δημιουργήθηκε το μίνιμαλ αισθητικής εστιατόριο, που διαθέτει bar και κυρίως συγκλονιστική, πανοραμική θέα – Ακρόπολη και Αρχαία Αγορά στο «πιάτο»!

Επικεφαλής στην κουζίνα είναι ο νέος σεφ Γιάννης Αναγνωστόπουλος, ο οποίος δίνει ένα στίγμα μεσογειακό, με ένα χάδι κι από άλλες γαστρονομικές κουλτούρες και ξεκάθαρα comfort χαρακτήρα. Στο μενού θα βρείτε φρέσκα ψάρια, κρέατα ιδιαίτερης κοπής, pasta & risotti και χειροποίητα ψωμιά. Σημειώστε πως οι πρώτες ύλες που προέρχονται από επιλεγμένες φάρμες, μπουστάνια και μικρούς παραγωγούς και παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο. Από τα πιάτα που δοκίμασα ξεχώρισα την μπρουσκέτα με γαύρο μαρινάτο σε τσίλι, με μους από λευκά φασόλια, τα dumplings σφυρίδας με σάλτσα εσπεριδοειδών και την καλοκαιρινή σαλάτα καρπούζι με κίτρινες ντο-



μάτες, κόκκινο και κίτρινο παντζάρι, ρόκα, βασιλικό, κουκουνάρι και ψητό χαλούμι. Αυτό που κέρδισε όμως την προσοχή μου είναι η so rosh, απίστευτα ισορροπημένη φάβα Σχοινούσας με άγρια μα-

νιτάρια (κανθαρέλες), χαλούμι, τρούφα και σάλτσα πορτό, ένα πιάτο το οποίο και σας προτείνω ανεπιφύλακτα. Από τα κυρίως, το Black Angus με πουρέ πατάτας με τρούφα και σως μανιταριών και το μελωμένο χοιρινό των με πουρέ από καρότο και τραγανά φιστίκια είναι ιδανικές επιλογές. Για το τέλος, συνιστώ να αποφύγετε τη σοκολάτα και να «επενδύσετε» σε μια κρέμα λεμονιού, με παστέλι με μάραθο και παγωτό βανίλιας που θα εξισορροπήσει το σύνολο. Η λίστα των κρασιών είναι μικρή, αλλά δε λείπουν οι κατάλληλες επιλογές για να συνοδεύσουν επιτυχώς τις γευστικές προτάσεις - ανάμεσα δε στις επιλογές σε μπύρες θα βρείτε την Delphi και τη Marea, δυο ελληνικές φρέσκες και πολύ ιδιαίτερες επικέτες μπύρας από την μικροζυθοποιία ELIXI της Χαλκίδας. Έξτρα πόντους στην εκτίμησή σας θα σημειώσει το σέρβις: το προσωπικό είναι ιδιαίτερα ευγενικό και πλήρως καταρτισμένο για τις επιλογές του καταλόγου κι οφείλω να το τονίσω. Φεύγοντας, είχα την ευκαιρία να ξεναγηθώ στα δωμάτια και στους εσωτερικούς χώρους. Η αύρα της ήρεμης πολυτέλειας και της ουσιαστικής κομψότητας με εντυπωσίασαν. Στάθηκα εκεί λίγο παραπάνω από το κανονικό και χάζεψα τις λεπτομέρειες: για να ανασυσταθεί το κλίμα της εποχής με μια σύγχρονη ματιά, τα πατώματα είναι ντυμένα με ξύλινο γαλλικό ψαροκόκαλο, τα γύψινα διακοσμητικά και οι ροζέτες στις οροφές στέκουν πλήρως ανακατασκευασμένα σύμφωνα με τα παλιά πρότυπα και τα μοντέρνα φωτιστικά κάνουν τη μοντέρνα ανατροπή. Στους διαδρόμους πρωταγωνιστούν έργα σύγχρονων Ελλήνων καλλιτεχνών όπως ο Αδαμάκος, ο Φασιανός και ο Παρμακέλης. Στον γυρισμό, σκέφτηκα ότι αυτή η αίσθηση που αποκόμισα ήταν τελικά αναμενόμενη. Έπρεπε να το είχα μαντέψει ήδη από το όνομα του ξενοδοχείου - Mira Me στα ισπανικά σημαίνει «κοίτα με».

### INFO

Mira Me Athens,  
Ερμού 118, τηλ. 215-21.51.930

