



## Φάκελος Burgers: Οκτώ spots που θα σας κάνουν να παραμιλάτε



Σταχυολογώντας τα requests που λαμβάνω μέσω email, τηλεφώνου και social media, παρατήρησα ότι μεγάλο ποσοστό τους αφορά στο που θα φάει κανείς το καλύτερο burger, γεγονός που δείχνει πόσο έχουμε απορροφήσει ως καταναλωτές αυτό το κομμάτι της αμερικάνικης κουλτούρας- να σας θυμίσω ότι ο πρώτος διδάξας ήταν ο Charlie Nagreen από το Ουισκόνσιν, ο οποίος το 1885 πουλούσε μπιφτέκια στο λούνα παρκ του Outagamie και θέλοντας να αυξήσει την κατανάλωση σκέφτηκε να βάλει το ανάμεσα σε δύο φέτες ψωμί και να το βαπτίσει hamburger, περνώντας στην ιστορία ως «Hamburger Charlie».



Για να έχετε λοιπόν την πληροφορία συγκεντρωμένη, αποφάσισα να μαζέψω σε ένα κείμενο όσα σημεία ξεχωρίζουν στην Αθήνα για τη νοστιμιά και την ποιότητα των burgers τους.

Ξεκινώ από το Κολωνάκι και το Smash'n Bun (Πατριάρχου Ιωακείμ 48) ένα από τα πιο viral street food της πρωτεύουσας, που επενδύει στην ποιότητα με χειροποίητες παρασκευές και πρώτες ύλες στην πλειονότητά τους βιολογικές, ενώ ο κατάλογος φέρει την υπογραφή του σπουδαίου σεφ Μιχάλη Νουρλόγλου. Ότι και να πάρετε λοιπόν είναι πεντανόστιμο, αλλά σας συνιστώ να επενδύσετε στο Kokos Burger με μπιφτέκι από 100% ελληνικό μοσχαρίσιο κιμά 40 ημερών dry-aged ωρίμασης, τηγαντό βιολογικό αυγό, μαρμελάδα κρεμμύδι και brown butter béarnaise.

Το πιο iconic burger είναι ξεκάθαρα ότι θα το γευτείτε στο Birdman του Άρη Βεζενέ (Βουλής 35, Αθήνα). Πρόκειται για το ομώνυμο smash ποίημα που αποτελείται από έξι υλικά: μπιφτέκι, το οποίο φτιάχνεται με κρέας από grass fed και ενίοτε συνταξιοδοτημένες αγελάδες ράσας Jersey, Ayshire, Holstein, Highland, και Dexter (σπάνιες αυτόχθονες φυλές της Αγγλίας και των Σκανδιναβικών Χωρών) και blend που βασίζεται σε μία nose to tail διαχείριση της πρώτης ύλης, δύο φέτες American Cheese, χειροποίητη tonkatsu ketchup, μαρούλι και κρεμμύδι ψιλοκομμένα σε ειδικό μαντολίνο και potato rolls.

Στο Παγκράτι τώρα αξίζει να κάνετε στάση στο B for Burger (Αρχιμήδους 1) για την υπερπαραγωγή Magic Mushroom: The Dutch,

με 100% χειροποίητο μοσχαρίσιο μπιφτέκι, flakes παρμεζάνας, crispy ποσέ αυγό, άγρια ρόκα και τυρί Philadelphia ή το πιο απλό Kevin Bacon & Cheese: The American, που θριαμβεύει μέσα στην απλότητά του και αποτελείται εξίσου από ποιοτικό μοσχαρίσιο μπιφτέκι το οποίο κλείνεται σε ψωμάκι brioche και συνοδεύεται από bacon, cheddar, iceberg, χειροποίητο τουρσί αγγούρι και BBQ-Mayo Sauce.

Επίσης, στο κέντρο θα βρείτε και το αθηναϊκό Juicy Grill στο οποίο θα παραγγείλετε το Donald Pank, με ranko μανιτάρι portobello, τυρί monterey jack, διπλό bacon, chipotle aioli mayo, iceberg και ντομάτα, το Dirty Mama, με ψητό κρεμμύδι, ντομάτα, παρμεζάνα, τηγαντό αυγό και mama's sauce (αμφότερα με μοσχαρίσιο ζουμερό μπιφτέκι). Να σας θυμίσω ότι το πρώτο Juicy Grill εξακολουθεί να θριαμβεύει στον Χολαργό, οπότε αν μένετε ή βολτάρετε στα βόρεια, δεν χρειάζεται να ξενιτευτείτε (Παλαιών Πατρών Γερμανού 7, Αθήνα και Λ. Περικλέους 37, Χολαργός)

Στου Ψυρρή, στο Po' Boys του σεφ Βασίλη Σπόρου (Αγαθάρχου 12 & Λεπενιώτου) αναζητήστε το Holy Cow, το πρώτο 100% καπνιστό μοσχαρίσιο burger από μοσχαρίσιο Σερρών: σιγοκαπνίζεται medium rare στο smoker και τελειώνει πάνω στις φλόγες του ξυλόφουρνου. Σερβίρεται μέσα σε ένα βουτυράτο brioche ψωμάκι και συνοδεύεται με white BBQ sauce, καραμελωμένα κρεμμύδια, cheddar και fondue τυριών.

Ο Μπούφαλος στην Κυψέλη (Επτανήσου 13, Κυψέλη) είναι ένας ακόμη προορισμός, με pop-art αισθητική και χιούμορ, αφιερωμένος στο comfort food που πρέπει να βάλετε στο πρόγραμμά σας. Επενδύστε στο Big Apple με καπνιστή μοσχαρίσια μπριζόλα sauerkraut μοτσαρέλα, ντομάτα, BBQ σος και θα με θυμηθείτε.

Αν τέλος βρίσκεστε στα νότια προάστια μην παραλείψετε να περάσετε από το Queen (Γιαννιτσοπούλου 3, Γλυφάδα) ένα από τα πιο ιστορικά μπεργκεράδικα της πόλης που λειτουργεί από το 1978. Εδώ, θα παραγγείλετε το περίφημο old school ζουμερό burger, αλλά και την πρώτη σπιτική χειροποίητη βάφλα με παγωτό μηχανής, για επιδόρπιο.

