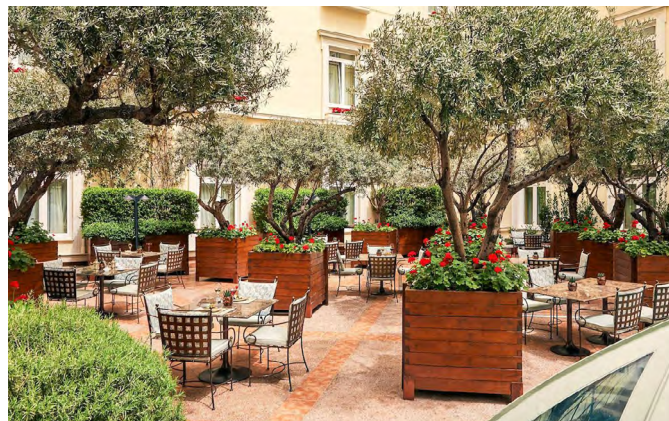




## Και μετά τον COVID τι; Οι ταράτσες και οι κήποι της Αθήνας δείχνουν τον δρόμο



Φέτος, μετά το δεύτερο lockdown, η επανεκκίνηση της εστίασης διατηρεί το θετικό πρόσημο της αισιοδοξίας και της νέας αρχής, αλλά συνοδεύεται και από μια διάχυτη αίσθηση αυτοσυγκράτησης και



σκεπτικισμού. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι κάποιοι από εμάς (δυστυχώς όχι όλοι) γίναμε πιο σοφοί στο πέρασμα του χρόνου και στο ότι ο ιός είναι πιο έξυπνος και μεταδοτικός, λόγω των μεταλλάξεων. Το μόνο σίγουρο πλέον είναι πως οι δύσκολοι καιροί απαιτούν μεγαλύτερη προσαρμοστικότητα και οι επιχειρήσεις του κλάδου θα εξαντλήσουν κάθε δυνατή λύση. Στην επαρχία τα πράγματα είναι λίγο πιο εύκολα, καθώς οι ανοικτοί χώροι υπάρχουν σε μεγαλύτερη αφθονία. Τι γίνεται όμως με την Αθήνα; Η απάντηση περικλείεται σε δύο λέξεις: ταράτσες – κήποι.

Σε μια ταράτσα, για παράδειγμα, «σκαρφάλωσαν» τα Καραμανλίδικα του Φάνη, τα οποία διατηρούν βέβαια και εκείνη τη μικρή νοσταλγική αυλή, η οποία όμως προφανώς πλέον δεν επαρκεί. Στο roof top του νεοκλασικού που δεσπόζει στη γωνία Σωκράτους και Ευριπίδου στήθηκαν τα κλασικά μαρμάρινα τραπέζια και οι καρέκλες με την ψάθα και μας περιμένουν για να απολαύσουμε με ασφάλεια τα περίφημα αλλαντικά και τυριά ντολμαδάκια, γίγαντες μπουγιουρντί, ρεβιθάδα με παστοურμά, σαγανάκι όνειρο και σουτζουκάκια με μελιτζανοσαλάτα παρέα με τσίπουρο – αν αγαπάτε το ούζο θα σας πρότεινα να δοκιμάσετε τους πιο θαλασσινούς μεζέδες. Έμαθα ότι το μενού θα εμπλουτιστεί κι άλλο σε λίγο καιρό, οπότε σημειώστε τον προορισμό σε αυτούς που θα επισκεφτείτε προσεχώς.

Κι από τα ψηλά και τις κεραμοσκεπές της πόλης θα σας πάω σε ένα απίστευτο κήπο και σε εντελώς άλλη μενταλιτέ, πιο πολυτελή. Ο λόγος για το Atrium, το καινούριο all-day lounge, στο ανανεωμένο αίθριο του Alexander's Cigar Lounge, στο ξενοδοχείο Μεγά-



λη Βρεταννία. Πρόκειται για ένα φανταστικό εσωτερικό κήπο, που βρίσκεται στον πρώτο όροφο, είναι γεμάτος από λουλουδία, μικρά κυπαρίσσια και ελιές και λειτουργεί ως καταφύγιο μακριά από τη βαβούρα του κέντρου. Σε αυτό το υπέρκομψο και χαλαρωτικό περιβάλλον, θα απολαύσετε ένα πολύ προσεγμένο μενού με λατινοαμερικάνικες πινελιές, το οποίο έχει εμπνευστεί ο executive chef του ξενοδοχείου, Αστέριος Κουσουδής και περιλαμβάνει προτάσεις όπως ψάρι ταρτάρ με μοσχολέμονο σέλερι, αγγούρι και κουμκουάτ, καπνιστό σολομό βιολογικής εκτροφής με βιολογικά νάτσος από μπλε καλαμπόκι και σάλτσα γουακαμόλε και μπέργκερ με μπιφτέκι από Black Angus και σάλτσα από πιπεριές χαμπανέρο, κώρια τα υπέροχα γλυκά. Τα παραπάνω μπορείτε να τα συνοδεύσετε είτε με cocktails είτε με κάποια από τις εκλεκτές ετικέτες κρασιών από την πάντα πλούσια και ενημερωμένη wine list.

### INFO

Τα Καραμανλίδικα του Φάνη, Σωκράτους 1 & Ευριπίδου,  
τηλ. 210-32.54.184

Atrium of Alexander's Lounge Βασιλέως Γεωργίου Α' 1,  
Σύνταγμα, τηλ. 210-33.30.748

