



## Οι γευστικοί δρόμοι της Αθήνας: Νέες αφίξεις στην πόλη



Με την εστίαση να πέφτει σε χειμερία νάρκη για πολύ καιρό λόγω των μέτρων κατά της πανδημίας, η χαρά του να μαθαίνει κανείς ότι ο χώρος κινείται και μάλιστα ανοδικά, γίνεται μεγαλύτερη.

Το σίγμα έδωσαν, ήδη από τη θερινή σεζόν, τα ανοίγματα στα νησιά: ο Έκτορας Μποτρίνι ανέλαβε το τιμόνι του θρυλικού εστιατορίου Σελήνη, ο Άρης Βεζενές δημιούργησε το Vezene Santorini, το Noema του Αθηνάγορα Κωστάκου έκλειψε την παράσταση στη Μύκονο, ο Δημήτρης Κατριβέσης ανανέωσε τον αέρα της Τήνου με το Bogan – στο ίδιο νησί η Μαραθιά πήγε σε άλλο επίπεδο την ψαροφαγιά – ο Λευτέρης Λαζάρου υπέγραψε το μενού του κερκυραϊκού White House, ο Χρυσάνθος Καραμολέγκος άνοιξε στην παραλία της Γιάλοβας το Ανάμα, ενώ στη Σίφνο δεν έβρισκες τραπέζι στην Cantina του Γιώργου Σαμοΐλη.

Ήταν φυσικό το κύμα αυτό να φτάσει και στην Αθήνα και να τη βγάλει από τη γαλήνη της θερινής της ραστώνης. Με ενδιαφέρον, λοιπόν αναμένεται το καινούργιο εστιατόριο του Τάσου Μαντή, ο οποίος μετά από αρκετά χρόνια φεύγει από τη μισελενάτη Hytra. Θα λέγεται Soil, θα στεγάζεται σε ένα νεοκλασικό κτίσμα στο Παγκράτι και φαίνεται να υπόσχεται πολλά, καθώς ακούγεται πως ο βραβευμένος σεφ, μαζί με τον συνεταιίρο του Άλεξ Μουρίδη, έχουν στο μυαλό τους ένα ιδιαίτερο πρότζεκτ που θα συνδυάζει γαστρονομία και φιλοξενία.

Στη Στοά Σπυρομήλιου μέσα στον Οκτώβριο θα ανοίξει το Senta με γιαπωνέζικες και fusion γεύσεις για το οποίο το Δειπνοσοφιστήριο εμπιστεύτηκε τον σεφ Νίκο Πολιτάκο. Την ίδια στιγμή ο Πάνος Ιωαννίδης, ο ψηλός της διάσημης τριάδας του Masterchef ετοιμάζει ένα prime εστιατόριο στα δυτικά προάστια (λεπτομέρειες θα ξέρουμε σε λίγο καιρό) και στη Νέα Φιλαδέλφεια ο Μίλτος Αρμένης άνοιξε μαζί με τον Δημήτρη Τρυφωνόπουλο το «Bocas Meze», έχοντας στο μυαλό να δημιουργήσουν ένα υβρίδιο βολιώτικου τσιπουράδικου και ισπανικού tapas bar. Μια έκπληξη έρχεται και από τον Πειραιά, η οποία ακούει στο όνομα Kitschen. Πρόκειται για ένα αυ-

θεντικό dim sum bar με μίνιμαλ στυλ, εξωτικές γεύσεις και υπεύθυνους τους Δημήτρη Liem και Σπύρο Μινέτο.

Πολυαναμενόμενη είναι, επίσης, η άφιξη του Sweet Nolan που θα ανοίξει πολύ κοντά στο αγαπημένο Nolan και για το οποίο μας είχε προειδεάσει ο Σωτήρης Κοντιζάς με διαδικτυακή επιστολή του από το καλοκαίρι. Εξωτική κουζίνα και δροσερά κοκτέιλ σερβίρουν στο ολοκαίνουριο Diego, την καινούρια πρόταση της ομάδας που δημιούργησε το Lost Athens και το Noah, ενώ πολύ ενδιαφέρουσες προτάσεις έχει και το The bar in front of the bar στην οδό Πετράκη – έχω υποσχεθεί στον εαυτό μου να το επισκεφτώ σύντομα. Προσεχώς, θα σας ενημερώσω επίσης αναλυτικά και για το νέο παιδί του Θάνου Προυναρού το In Love Again της οδού Κλειτίου, με τα υπέροχα γλυκά που φέρουν την υπογραφή του σπουδαίου σεφ Μιχάλη Νουρλόγλου.

Για το τέλος κράτησα μια βόμβα μεγάλων – δεν είναι άλλη από το νέο γαστρονομικό εστιατόριο Delta στο Κέντρο Πολιτισμού/Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Εδώ, το Δειπνοσοφιστήριο αποφάσισε να επενδύσει στη δημιουργία μιας dream team: κάλεσε τον υπερταλαντούχο θάνο Φέσκο τον assistant head chef στο τριάστερο Geranium τα προηγούμενα τρία χρόνια, να ξαναβάλει την Αθήνα σε ένα λαμπερό δρόμο διακρίσεων. Κοντά του ήρθε, ως research & development chef, ο Γιώργος Παπαζαχαρίας με προϋπηρεσία στα κορυφαία νορβηγικά εστιατόρια Under και Maaemo. Τη λίστα κρασιών, με πάνω από 800 ετικέτες, υπογράφει ο Άρης Σκλαβενίτης, σομελιέ είναι ο πολύπειρος Φαίδωνας Δερνίκος και το σέρβις έχουν αναλάβει η Jana Chocova και ο Διαμαντής Αντωνόπουλος. Τον φωτισμό έχει επιμεληθεί η Ελευθερία Ντεκώ, τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό ο Στέλιος Κόχης και το μπαρ ο Θάνος Πουρναρούς με την ομάδα του Baba au Rum. Ο τυχερός επισκέπτης έχει να διαλέξει ανάμεσα σε τρία μενού γευσσιγνωσίας με δεκαεπτά στάδια το καθένα, ενώ στόχος είναι το εστιατόριο να λειτουργήσει ως πυλώνας εκπαίδευσης στις νέες τάξεις της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής.

