



## Mappemonde Restaurant, Bar & Lounge: Το γαστρονομικό meeting point των bon viveurs



Υπάρχουν κάποιες στιγμές στη ζωή που ευγνωμονείς την καλή σου τύχη. Μια τέτοια βίωσα πριν από μια εβδομάδα περίπου στο Mappemonde Restaurant, Bar & Lounge, στον δέκατο όροφο του Athens Capital Hotel - MGallery Collection, κάτω από τον έναστρο ουρανό, μαγεμένη από μια Αθήνα σκέτη κούκλα.



Για το συγκεκριμένο ξενοδοχείο σας έχω μιλήσει και στο παρελθόν, καθώς θεωρώ ότι πέρα από την καθαυτή λειτουργία του, τη φιλοξενία δηλαδή, παίζει κι ένα σημαντικό πολιτιστικό ρόλο, φιλοξενώντας στους χώρους του έργα σπουδαίων Ελλήνων καλλιτεχνών, όπως οι Γιάννης Μόραλης, Γιάννης Αδαμάκος, Σπύρος Βασιλείου, Δημοσθένης Κοκκινίδης, Παναγιώτης Τέτσης, Ευγένιος Σπαθάρης και Στέφανος Νανόπουλος (NANO). Παράλληλα, διαθέτει την πιο εντυπωσιακή infinity pool με θέα στην Ακρόπολη, ενώ δεν έχω λόγια για το πλούσιο πρόγραμμα υπηρεσιών ευεξίας και το ειδικά διαμορφωμένο Face Yoga Session επιμελήθηκε η Μαρία Παμπουκίδη, Certified Face Yoga Coach και Head Coach της Face Yoga Method by Fumiko Takatsu με εκατομμύρια followers σε όλο τον κόσμο.

Τα παραπάνω όμως δεν ήταν ο λόγος που βρέθηκα εκεί. Ο σκοπός της επίσκεψής μου ήταν καθαρά γαστρονομικός και χαίρομαι αφάνταστα που εξελίχθηκε ευχάριστα, καθώς η βραδιά ήταν από την αρχή πολλά υποσχόμενη. Αρχικά, θεωρήστε το Mappemonde το απόλυτο highlight του ξενοδοχείου: Η μίνιμαλ αισθητική του εστιατορίου εξισορροπείται από την ανεπανάληπτη 360° θέα που εκτείνεται από τον Λυκαβηττό και την Ακρόπολη ως το νησί της Αίγινας, ενώ η πισίνα που προανέφερα παίζει καθοριστικό ρόλο στη δημιουργία μιας ζεν διάθεσης. Την ίδια στιγμή, η Τέχνη πρωταγωνιστεί ξανά: το Mappemonde, το εμβληματικό έργο του Έλληνα γλύπτη Γιώργου Λάππα, στο οποίο οφείλει το εστιατόριο το όνομά του, δεσπόζει στον χώρο, ενώ οι περίπου 3.000 φιγούρες που το απαρτίζουν διατρέχουν όλους τους ορόφους στο αίθριο ξενοδοχείου.

Το μενού εδώ έχει ισχυρή μεσογειακή ταυτότητα. Ο έμπειρος και καταξιωμένος chef Δημήτρης Μπούτσας (τον θυμόμαστε από



τη θητεία του στην εμβληματική Μεγάλη Βρετανία) παρουσιάζει στιβαρά πιάτα με έμφαση στην ποιοτική πρώτη ύλη και κατορθώνει να δώσει μέσα από άψογες τεχνικές τη δική του άποψη περί σύγχρονης ελληνικής κουζίνας.

Ανάμεσα στις επιλογές ξεχωρίζει η κομψή εκδοχή της ελληνικής σαλάτας με ντοματίνια, ζελέ αγγούρι, πίκλα κρεμμύδι, κρίταμο και κρέμα φέτας Καλαβρύτων σε τραγανή, παξιμαδένια τάρτα χαρουπιού. Λάτρεψα, επίσης, το απόλυτα comfort σπιτικό τορτέλι καρμπονάρα με γκουαντσιάλε, προσούτο και αφρό παρμεζάνας- ακόμη το θυμάμαι! Από τα κυρίως προτίμησα το καρέ αρνιού με μελιτζάνα παπουτσάκι και καπνιστό γιαούρτι και δικαιώθηκα: υποδειγματικά ψημένο, κέρδισε το ενδιαφέρον μου με την απόφραξη γεύσης του, φέρνοντας στο μυαλό μου τρυφερές, νοσταλγικές αναμνήσεις - σε αυτό το σημείο βρίσκεται και ο καθοριστικός παράγοντας της επιτυχίας ενός μενού, αν θέλετε τη γνώμη μου. Τον γλυκό επίλογο υπογράφουν ο Arnaud Larher και η Νάντια Μακρυγιάννη. Διάλεξα το Inspired by Her, ένα αέρινο mille feuille βανίλιας-καραμέλας (καραμελωμένα φύλλα μιλφέιγ με στρώσεις βανίλιας-καραμέλας και σαντιγί), ενώ το δείπνο ολοκληρώθηκε με εντυπωσιακά σοκολατάκια σε σχήμα ακροκέραμου, όπως το Iconic Object του ξενοδοχείου. Το συγκεκριμένο βράδυ για λόγους υγείας δεν έπρεπε να καταναλώσω αλκοόλ, αλλά μια ματιά στη λίστα με έπεισε ότι έχουν πολλές ετικέτες από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα που μπορούν να συνοδεύσουν ιδανικά τα πιάτα. Προσθέστε το Mappemonde στα μέρη που πρέπει να επισκεφθείτε άμεσα!

### INFO

Mappemonde Restaurant, Bar & Lounge  
Ελευθερίου Βενιζέλου 4 και Κριεζώτου 2, Σύνταγμα,  
[www.athenscapitalhotel-mgallery.gr](http://www.athenscapitalhotel-mgallery.gr)

