



## Simul: Η comfort πλευρά του fine dining



Γράφω αυτές τις γραμμές έχοντας στο μυαλό μου ένα γαστρονομικό περιστατικό που αποτυπώθηκε πολύ γλαφυρά στη Washington Post πριν λίγες ημέρες στη στήλη του Jonathan Edwards. Περιγράφει την ιλαροτραγική εμπειρία που είχε ένα ζευγάρι σε ένα εστιατόριο βραβευμένο με αστέρι Michelin στο Lecce της Ιταλίας. Με το χέρι στην καρδιά σας λέω πως αυτό ΔΕΝ θα μπορούσε να συμβεί ποτέ στο Simul του Νίκου Θωμά και της Αλεξάνδρας Γασπαρινάτου κι ας μην έχουν κατακτήσει (ακόμη) αυτή τη διάκριση.

Υπάρχει ένας πολύ σοβαρός λόγος που αυτό το εστιατόριο έχει γίνει τόσο αγαπητό, ο οποίος δεν έχει να κάνει μόνο με το γευστικό κομμάτι, αλλά με το πως το ζευγάρι των ιδιοκτητών αντιλαμβάνεται την έννοια της φιλοξενίας. Τα πράγματα είναι απλά αν απευθύνεσαι στον επισκέπτη όχι ως πελάτη, αλλά σαν προσκεκλημένο που θες να τον τιμήσεις. Αυτό κάνουν στο Simul και το κάνουν από την πρώτη στιγμή, όταν ακόμη και οι ίδιοι δεν ήξεραν αν το εστιατόριο θα μπορέσει να «περπατήσει». Έχουν περάσει πέντε χρόνια έκτοτε κι όλα δείχνουν ότι το Simul έχει κερδίσει το στοίχημα.

Επιτρέψτε μου να προλάβω την παρατήρησή σας σας- ναι, φυσικά δεν αρκεί να είναι κανείς αβρός και άψογος γνώστης του art de la table, ώστε να διατηρήσει ένα διαρκές success story στην εστίαση. Ο Νίκος είναι ένας ευγενικός άνθρωπος εκ φύσεως και επιπλέον ένας ταλαντούχος μάγειρας που επενδύει σταθερά στη νοστιμιά και στην άριστη πρώτη ύλη, αλλά δεν είναι μόνο αυτά τα οποία τον έκαναν να τα καταφέρει: ο ίδιος επιθυμεί, μέσα από το φαγητό του, να πει περισσότερα πράγματα. Τον ενδιαφέρει ξεκάθαρα η απρόσκοπτη και απευθείας επικοινωνία με όποιον κάθεται στη σάλα και τρώει. Αυτή ακριβώς η αντιμετώπιση αποδεικνύει ότι σας περιέγραψα παραπάνω για το μενταλιτέ του Simul και το μυστικό της επιτυχίας του. Εδώ, θα είστε πάντα οι επίτιμοι καλεσμένοι για τους οποίους θα στρώνονται χαλιά, θα αντίζουν με ευχαρίστηση κατασάρδες και τηγάνια και θα ανοίγονται με χαρά κρασιά και καρδιές.



Τα πιάτα στο καινούργιο μενού είναι ακόμη πιο δουλεμένα και εντριγκαδόρικα σε σχέση με το παρελθόν, ενώ στην ομάδα έχει προστεθεί και ο σεφ Μανώλης Σαρρής, ο οποίος -παρά τη συμμετοχή του στο λαοφιλέστερο Master Chef- επέλεξε σοφά να μαγειρεύει κι όχι να ποζάρει. Διαλέξτε χωρίς δεύτερη σκέψη το καρπάτσιο με τις καρβίδες που συνοδεύεται από μια hollandaise βαθιάς νοστιμιάς με μοσχαρίσιο μεδούλι και αυγοτάραχο και με al dente φακές, το ταρτάρ μόσχου με ζυμωμένο κέτσαπ και κρέμα μαλακής φέτας, καθώς και το ιδιαίτερο καρπάτσιο μοσχίδας με σορμπέ από αγριοράπανο και καπνιστά αυγά ρέγγας. Είμαι σίγουρη ότι θα λατρεύσετε, επίσης, τη σαλάτα του Καίσαρα με τηγανητό soft shell crab, που είναι μια πανέξυπνη ιδέα της Αλεξάνδρας, καθώς και το πρωτότυπο hot dog με λουκάνικο μπακαλιάρου σε δικό τους brioche, με sweet chili coleslaw, τριμμένο rancho και guanciale. Εννοείται ότι δεν πρέπει να φύγετε χωρίς να δοκιμάσετε

τον εμβληματικό κόκορα, το άκρως παρηγορητικό ramen με καπνιστό χέλι, φιδέ και αυγό ορτυκίου και τον λαιμό μαύρου χοίρου με ψητή σελινόριζα, μια σύγχρονη παραλλαγή του κλασικού ελληνικού χοιρινού με πρασοσέλινο. Κρατήστε χώρο, επίσης, για τα ανάλαφρα επιδόρπια της Εμμανουέλας Δελλατόλα, η οποία είναι μια pastry chef με κέφι και πολλές δυνατότητες.

Τη λίστα κρασιών, με τις πολύ ενδιαφέρουσες επιλογές μικρών Ελλήνων οινοπαραγωγών, έχει δουλέψει συνετά ο restaurant manager Τριαντάφυλλος Λούζης - είναι παράλληλα ο νέος συντάκτης στο επιχειρηματικό σχήμα και ο κύριος υπεύθυνος για το καλοκουρδισμένο σέρβις της σάλας και τον συντονισμό της με την κουζίνα, προφανώς λοιπόν μοιράζεται την ίδια αντίληψη περί φιλοξενίας με την υπόλοιπη ομάδα. Κλείνοντας, απλά να προσθέσω ότι θα χρειαστεί να κλείσετε τραπέζι οπωσδήποτε: η φήμη του μοναδικού rampering του Simul έχει ταξιδέψει κι έχει ήδη αποκτήσει φανατικούς φίλους, με αποτέλεσμα κάποια βράδια να μην «πέφτει καρφίτσα»!

### INFO

Simul Υψηλάντου 63, Κολωνάκι, τηλ. 210-72.24.737

