



## Smash' n Bun στο Κολωνάκι – Ο σεφ Μιχάλης Νουρλόγλου δημιουργεί τα πιο viral burgers



Είμαι σίγουρη ότι το ξέρετε ήδη: οι τάσεις στο φαγητό ξεπηδούν από την καρδιά της πόλης. Την ίδια βεβαιότητα έχω πως το έχετε ήδη ακουστά: Το Smash' n Bun, το νέο burger spot στην Πατριάρχου Ιωακείμ στο Κολωνάκι εδώ και λίγες μέρες επιχειρεί να μετατρέψει το street food στην απόλυτη γαστρονομική πρόταση.

Πίσω από το Smash' n Bun βρίσκονται ο Γιώργος Μελισσάρης και ο Γιάννης Μωράκης που ένωσαν τις δυνάμεις τους με τον Τόμας Γκρούμπας και ανέθεσαν στον ταλαντούχο και πολυβραβευμένο, στον χώρο του fine dining, σεφ Μιχάλη Νουρλόγλου το ανατρεπτικό project. Το όνομά του το χρωστά στο Smash Burger, δηλαδή στο λαχταριστό μπιφτέκι, το οποίο γράφει ιστορία στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού εδώ και τουλάχιστον 50 χρόνια από τη στιγμή που πρωτοεμφανίστηκε στο Kentucky και χρωστά τη ζουμερή γεύση του στον τρόπο παρασκευής και ψησίματος: εκλεκτός, 100% ελληνικός μοσχαρίσιος κιμάς 40 ημερών dry-aged ωρίμασης, ζυμώνεται μόνο με αλάτι σε μπάλα και στη συνέχεια πιέζεται δυνατά με ειδικές πρέσες πάνω σε καυτή επιφάνεια, μέχρι να αποκτήσει πάχος μόλις μισό εκατοστό (smashing). Αυτή η διαδικασία μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος, ενώ παράλληλα – καθώς οι γωνίες ξεροψήνονται, παγιδεύοντας τους ζωμούς και κάθε νόστιμη λιπαρή ουσία του κρέατος στο εσωτερικό – η γεύση εκτοξεύεται σε άλλο επίπεδο.

Το απίστευτο comfort αποτέλεσμα συμπληρώνουν το χειροποίητο bun από βιολογικό αλεύρι, το οποίο ζυμώνεται και ψήνεται στο Smash' n Bun, ενώ όλα τα υπόλοιπα υλικά όπως για παράδειγμα το τυρί, το μπέικον και η ντομάτα είναι βιολογικά. Στο ίδιο μήκος κύματος κινούνται ακόμη και οι ναξιώτικες πατάτες που το συνοδεύουν και τηγανίζονται σε ηλιέλαιο με 10% βασιλικό μοσχαρίσιο λίπος.

Εξίσου πληθωρικά είναι τα grilled-cheese sandwiches- το μυστικό τους είναι ο τρόπος που δημιουργείται η χρυσαφένια κρού-



στα στους και το κορυφαίο cheddar- ενώ τα λόγια είναι περιττά μπροστά στο Korean fried chicken του Smash' n Bun: για την παρασκευή του χρησιμοποιείται βιολογικό ελληνικό κοτόπουλο, το οποίο διπλοπανάρεται και ψήνεται σε ειδική φριτέζα τηρώντας ευλαβικά συγκεκριμένους χρόνους προκειμένου κάθε λαχταριστή μπουκιά να είναι τραγανή απ' έξω και ζουμερή από μέσα.

Δε θα μπορούσε, φυσικά, να λείπει και η vegan πρόταση, το yogi burger, με bun από γάλα αμυγδάλου, plant based putty από την Beyond Meat, πίκλες, και faux garlic mayo, στο οποίο μπορείτε να προσθέσετε έξτρα vegan bacon. Τις λαχταριστές προτάσεις του Smash' n Bun συνοδεύουν οι μπίρες της ελληνικής εταιρείας Strange Brew που εκπροσωπεί επάξια το εγχώριο craft κίνημα.

### INFO

SMASH'N BUN (παραγγελίες μέσω των εφαρμογών wolt και e-food και take away)  
Πατριάρχου Ιωακείμ 48, Αθήνα (Κολωνάκι)  
210-72.49.802

