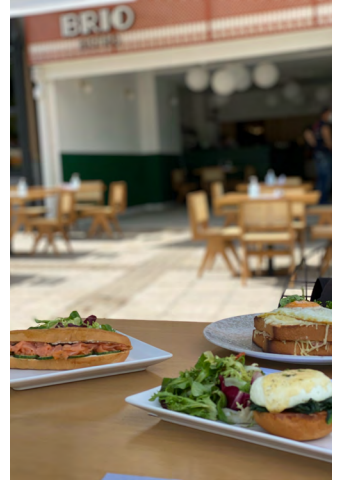




## Νέα άφιξη: Brio Bistro - Η γαλλική κουζίνα κατακτά το Χαλάνδρι και τη Νέα Ερυθραία



Η αδυναμία μου στη γαλλική κουζίνα νομίζω ότι ξεπερνά τα όρια της εμμονής. Για αυτόν ακριβώς τον λόγο κάθε φορά που ανοίγει κάτι σε αυτή την πόλη, το οποίο με ταξιδεύει στο Παρίσι, η χαρά μου δεν κρύβεται. Το αγαπημένο Brio του Ψυχικού, λοιπόν, η πρώτη αυθεντική briocheerie στην Ελλάδα, αποκτά δύο νέα «αδερφάκια» στο Χαλάνδρι και στη Νέα Ερυθραία, που θα λειτουργούν ταυτόχρονα και ως bistro. Επικεφαλής σε αυτά τα ολοκαίνουρια concept είναι ο executive chef και συνιδιοκτήτης του Brio, ο πολυβραβευμένος σεφ Jean-Charles Métayer.



Τα Brio Bistro διαθέτουν ολοήμερη κουζίνα, που σερβίρει πρωινό, brunch γεύμα και δείπνο, με δύο διαφορετικές κάρτες μενού, ενώ παράλληλα διαθέτουν και όλα τα έτοιμα προϊόντα και παρασκευάσματα του Brio για shopping, take away και delivery. Το all day menu έχει στηθεί έτσι ώστε να περιέχει επιλογές από τα γνωστά εκλεκτά αρτοποιασμένα και προϊόντα του Brio (γλυκά με σοκολάτα, ξηρούς καρπούς, φρούτα και κρέμες, αλμυρά σάντουιτς με εκλεκτά αλλαντικά και τυριά, energy μπάρες και απίστευτα cookies), με το κορυφαίο σε ποιότητα και γεύση ψωμί brioche να έχει την τιμητική του. Το πρωινό και το brunch εκτός από τις στάνταρτ γλυκές και αλμυρές παρασκευές του, έχει εμπλουτιστεί με ζεστά πιάτα, ομελέτες, αβγά και αυθεντικές γαλλικές κρέπες. Τα Brio έχουν το δικό τους αποκλειστικό cafe brand με το όνομα GABRIEL, ένα ισορροπημένο χαρμάνι από τέσσερις μοναδικές ποικιλίες με καταγωγή από Ονδούρα, Βραζιλία, Περού, Αιθιοπία το οποίο δημιούργησαν σε συνεργασία με την Ελληνική εταιρία QUALITA UNIQA.



Το σκηνικό θα αλλάξει από αργά το απόγευμα μέχρι το βράδυ, καθώς τη σκυτάλη θα παίρνει το δεύτερο μενού. Τα πιάτα που ετοίμασε ο chef Metayer αποτελούνται από αυθεντικές κλασικές γαλλικές συνταγές (κάπου εδώ χειροκροτώ χειροκροτώ!), ενώ μια εξαιρετική επιλογή κρασιών από τον ελληνικό και γαλλικό αμπελώνα θα συμπληρώνουν την εμπειρία. Θα υπάρχει και ένας ξεχωριστός κατάλογος επιλογών σε ποτήρι, με μεγά-

λη ποικιλία, που θα χαρίζει απλόχερα τη δυνατότητα του εξαιρετικού pairing, χωρίς να χρειάζεται να καταναλώσει κανείς ολόκληρη φιάλη. Δεν περίμενα τίποτε λιγότερο, φυσικά: η ομάδα των Brio δίνει ιδιαίτερη έμφαση στο θέμα και οι λίστες ανανεώνονται συνεχώς από τον head sommelier Στάθη Τσώκο. Σας προκαλώ να κάνετε εικόνα τον εαυτό σας να απολαμβάνει entrecôte με τηγανητές πατάτες ή μπουγιαμπέσα με φρέσκο ψάρι παρέα με με τις εκλεκτές ετικέτες που θα σας προτείνουν.

Σημειώστε ότι το Brio Bistro του Χαλανδρίου έχει ήδη ξεκινήσει τη λειτουργία του στην πλατεία Ελευθερωτών, ενώ αυτό της Νέας Ερυθραίας απέχει μόλις λίγες μέρες από το να ανοίξει τις πόρτες του στην πολυσύχναστη Χαριλάου Τρικούπη.

### INFO

*BRIO Ψυχικού: Σολωμού 9, Νέο Ψυχικό*  
*BRIO Bistro Χαλάνδρι: Πλατεία Ελευθερωτών 8, Χαλάνδρι, Κρατήσεις: 210-68.22.777*  
*BRIO Bistro Νέα Ερυθραία: Χαριλάου Τρικούπη 146, Νέα Ερυθραία, Κρατήσεις: 210-80.00.222*  
*Ωράριο Bistro: Καθημερινά 10:00 π.μ. – 12:15 μ.μ.*

