



## In Love Again: Τα γλυκά χτυποκάρδια της οδού Κλειτίου



Η συγκίνηση που νιώθει κανείς στα πρώτα σκιρτήματα της καρδιάς αποδεικνύεται καθοριστική στη ζωή. Επίσης είναι ξεκάθαρα εθιστική. Άπαξ και τη νιώσεις δεν παύεις να την ανακαλείς από το πηγάδι της μνήμης με νοσταλγία και δεν σταματάς να την αναζητάς: το μυαλό σου την έχει συνδέσει για πάντα με την απόλυτη ευτυχία. Κι όταν ερωτηθείς ξανά, είναι σαν να μην πέρασε μια μέρα.

Αυτές ήταν οι σκέψεις μου, όταν λίγες μέρες πριν, βρέθηκα στην οδό Κλειτίου, στα τραπεζάκια του In Love Again του καινούριου «παιδιού» του Θάνου Προυναρούς, το οποίο βρίσκεται ακριβώς απέναντι από το πολυβραβευμένο μπαρ του, το Baba Au Rum. Φυσικά, αυτό δεν είναι τυχαίο κι όλα συνδέονται μεταξύ τους. Θα σας εξηγήσω ευθύς αμέσως το πως. Το In Love Again είναι το σημείο που συναντιούνται, σαν ευθείες γραμμές σε χάρτη, οι πορείες ενός καφέ, ενός μικρού ζαχαροπλαστείου κι ενός plant shop. Και μπλέκονται όμορφα. Θα ξεκινήσω την περιγραφή από τα γλυκά του, τα οποία υπογράφει ο ταλαντούχος σεφ Μιχάλης Νουρλόγλου. Πρόκειται για δημιουργίες επηρεασμένες από τα περίφημα κοκτέιλ του Baba Au Rum. Πατάνε σε κλασικές συνταγές, αλλά ξεφεύγουν από την παγίδα που σπίνει ο ανελέητος χρόνος, διαθέτοντας μια φίνα, σύγχρονη προσέγγιση και μια αναμφισβήτητη φρεσκάδα.

Εδώ, οι ολόφρεσκοι, λαχταριστοί μπαμπάδες με ρούμι, κυκλοφορούν σε δύο εκδοχές με βανίλια ή καραμέλα - δοκίμασα τη δεύτερη και χαμογέλασα, καθώς το γλυκό δεν ήταν λιγωτικό, ούτε υπερβολικά σιροπιασμένο, ενώ αυτό ακριβώς το τροπικό χειροποίητο σιρόπι του, που μοσχοβολούσε φρούτα του πάθους, πορτοκάλι και ροδάκινο, έκανε τη διαφορά. Ενώ θαύμασα το Spicy Baba Dark edition, το οποίο στην απέναντι πλευρά του δρόμου, στο μπαρ, γνωρίζει ως κοκτέιλ μεγάλες στιγμές δόξας, αντιστάθηκα με δυσκολία σε αυτή την πυκνή μουσσοκολάτας με τζίντζερ κονφί, γλάσο καφέ και κόκκινα μούρα, όπως ακριβώς έκανα και στο Zombie (προφιτερόλ με σουδάκια γεμιστά με κρέμα αρωματισμένη με παλαιωμένο ρούμι Κούβας, λευκή σοκολάτα, γλάσο ροδιού, αρωματικά bitters και μαρμελάδα γκρέιπφρουτ-α-

νανά), αλλά και στο Mai Tai (μια τάρτα με μπισκότο βανίλιας, κρέμα μοσχολέμονου, μαρέγκα με πικραμύγδαλο και αρώματα περγαμόντου), γιατί το βλέμμα μου αιχμαλώτισε Piña Colada cheesecake. Παραδόθηκε, αμαχητί λοιπόν, σε μια φινετσάτη σύνθεση μιας ανάλαφρης, πλην γευστικότητας κρέμας τυριού ψημένης με καρύδα, η οποία κούμπωνε απίστευτα με το καρπάτσιο ανανά και το kaffir lime. Θεωρώ ότι είναι το πιο ισορροπημένο γλυκό που έχω δοκιμάσει τελευταία.

Στον κατάλογο του In Love Again, όμως θα βρείτε και αλμυρές προτάσεις, όπως παραδοσιακό καγιανά με βιολογικά αυγά, ντομάτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και δυόσμο, σάντουιτς με προζυμμένο ψωμί και παστράμι, ψητή γαλοπούλα, παλαιωμένη γραβιέρα, ρόκα, αγγουράκι πίκλα και σπιτική μουστάρδα, αλλά και μια λεπτή κιμαδόπιτα, γεμιστή με σιγομαγειρεμένο κιμά από ελληνικό μοσχάρι, η οποία σερβίρεται με τυρί Stracciatella, φρεσκαρισμένο με μοσχολέμονο. Για να συνοδεύσετε το γλυκό ή το γεύμα σας υπάρχουν ολόφρεσκοι χυμοί ενέργειας (αν σας αρέσει το τζίντζερ δοκιμάστε τον Immune Booster, με πορτοκάλι, λεμόνι και μήλο που θα δώσει μια ώθηση δύναμης στο ανοσοποιητικό σας), βιολογικά αφεψήματα της εταιρείας Anassa και φυσικά εκλεκτός καφές της εταιρείας Taf, καβουρδισμένος αποκλειστικά για το In Love Again, σε διάφορες ζεστές ή κρύες παρασκευές. Προς το παρόν ο ροής είναι ένας natural από την Κόστα Ρίκα, ενώ υπάρχει και η επιλογή ενός washed από την Κένυα, με περισσότερη οξύτητα. Επίσης, δεν λείπουν και τα Coffee Cocktails που επιμελείται, όπως καταλαβαίνετε, η ομάδα του Baba Au Rum – υποσχέθηκα στον εαυτό μου την επόμενη φορά να δοκιμάσω το Espresso In Love Martini. Φεύγοντας, ρίξτε μια ματιά στα υπέροχα, χειροποίητα, κεραμικά σκεύη τα οποία φτιάχτηκαν αποκλειστικά για το In Love Again (μπορείτε να τα αγοράσετε για το σπίτι και κάντε το γιατί σύντομα πιστεύω ότι θα γίνουν συλλεκτικά), αλλά και στα υπέροχα πράσινα φυτά – ναι, και αυτά πωλούνται και φιλοδοξούν να γίνουν τα νέα pet σας.

### INFO

In Love Again, Κλειτίου 3, Αθήνα

