



Η αξία της εντοπιότητας: Το GB Roof Garden προτείνει ένα νέο θεματικό μενού με πρωταγωνιστή την ελληνική γαρίδα



Ένα από τα ωραιότερα σημεία για να απολαύσει κανείς την Αθήνα είναι αναμφισβήτητο το GB Roof Garden, το οποίο βρίσκεται στον 8ο όροφο του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία. Οι τυχεροί που θα βρεθούν εκεί έχουν το σπάνιο προνόμιο να απολαύσουν με μια ματιά την Ακρόπολη και τον Παρθενώνα που βρίσκονται μόλις μία ανάσα μακριά, τον γραφικό λόφο του Λυκαβηττού, αλλά και τη Βουλή των Ελλήνων στην πλατεία Συντάγματος.

Αυτό που με γοητεύει προσωπικά όμως είναι το γεγονός ότι το κάθε τι στο GB Roof Garden Restaurant and Bar εκπέμπει τη διακριτική πολυτέλεια και την αστική αρχοντιά που οφείλει να έχει μια ευρωπαϊκή μητρόπολη - σε κάποιες περιπτώσεις τα αυστηρά πρωτόκολλα είναι απαραίτητα, βλέπετε, καθώς εγγυώνται την χάρη και την κομψότητα. Εδώ αγαπούν ξεκάθαρα τη μεσογειακή διατροφή και τις υψηλού επιπέδου γαστρονομικές τεχνικές, οπότε ο χώρος είναι ο ιδανικός για να υποδεχτεί κάποιος έναν φίλο που βρίσκεται πρώτη φορά στην Αθήνα, για να απολαύσει ένα επαγγελματικό γεύμα ή δείπνο, ή απλά για να καλωμάθει τον εαυτό του και όλους αγαπά και να «ρουφήξει» την πεμπτουσία της πόλης.

Με αιχμή του δόρατος μια γαστρονομική φιλοσοφία, η οποία στηρίζει την εντοπιότητα και τη βιωσιμότητα, το νέο θεματικό μενού του GB Roof Garden, με τίτλο Shrimp & More, υμνεί όλα τα είδη γαρίδας που αλιεύονται στις ελληνικές θάλασσες αναδεικνύοντας καθένα από αυτά μέσα από πέντε απολαυστικά πιάτα. Ο Chef de Cuisine Νίκος Μαυρόκωστας, λοιπόν, μας προσκαλεί σε ένα μοναδικό γευστικό ταξίδι γεμάτο εμπνευσμένες συνταγές με κύριο συστατικό τις γαρίδες. Και τι σημαίνει πρακτικά αυτό; Ότι οι γαρίδες Αμβρακικού χαρίζουν τη θαλασσινή τους γεύση στους γεμιστούς μαρουλοντολμάδες με μυρβόνια και σάλτσα λεμονιού αρωματισμένη με μαστίχα, αλλά πρωταγωνιστούν με εξίσου μεγάλη επιτυχία και στην εξαιρετική γαριδομακαρονάδα με λιγκουίνι, 'guanciale'



και σάλτσα μασκαρπόνε με τρούφα. Επιπλέον, στη ρεβιθάδα, η γεύση της σούπας ενισχύεται με συμιακό γαριδάκι από τα Δωδεκάνησα και το πιάτο σερβίρεται με γαρίδες βορείου Αιγαίου, ενώ οι γαρίδες Κοιλιάδος Ερμιόνης με την πλούσια γεύση τους κλέβουν την παράσταση στο καρπάτσιο με μανταρίνι, μέλι πεύκου, αυγοτάραχο και παντζάρι. Προσθέστε σε όλα τα παραπάνω το διακριτικό σέρβις και την πλούσια λίστα κρασιών από τον κορυφαίο σομελιέ Βαγγέλη Ψωφίδη και κλείστε τραπέζι χωρίς δισταγμό. Το μενού θα είναι διαθέσιμο καθημερινά 13:00 – 01:00, από 25 Οκτωβρίου έως 15 Δεκεμβρίου 2021.

INFO

GB ROOF GARDEN RESTAURANT

8ος όροφος, Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία

Βασιλέως Γεωργίου 1Α, Αθήνα, 105 64

www.gbroofgarden.gr

Τηλέφωνο επικοινωνίας: 210-33.30.766