



Ακροβόλι στη Βούλα Το γνωστό εστιατόριο για ψάρια θαλασσινά επιστρέφει



Πριν το ξέσπασμα του κορωνοϊού, την περίοδο της Σαρακοστής, ένα μεγάλο κομμάτι της ενασχόλησης των food editors είχε να κάνει με τον εντοπισμό των καλύτερων εστιατορίων και μεζεδοπωλείων με εξειδίκευση στα θαλασσινά και στις σαρακοσιανές συνταγές. Δεν μπορώ να μετρήσω τις φορές που με φίλους όργωσα την παραλιακή ζώνη προκειμένου να ανακαλύψω την πιο ζουμερή γαρίδα και το πιο ντελικάτο, τηγανητό καλαμαράκι. Ακόμη και τώρα όμως που οι συνθήκες έχουν ανατρέψει τα δεδομένα, η επιχείρηση αναζήτησης του τέλειου νησιτίσιμου μεζέ παραμένει ένα σταθερό ζητούμενο.

Στα νότια προάστια και πιο συγκεκριμένα στη Βούλα, κοντά στην κεντρική πλατεία είχα ανακαλύψει το Ακροβόλι, το οποίο στους παλιούς καλούς καιρούς έσφυζε από ζωή. Και δεν ήμουν η μόνη φυσικά, καθώς πολλοί ακόμη λάτρεις των ψαριών και των θαλασσινών γνώριζαν καλά τη φιλόξενη σάλα και τη βεράντα του και απολάμβαναν τις γεύσεις και τη φιλοξενία του, μέχρι που μπήκε λουκέτο στην εστίαση. Προσαρμοζόμενο στις περιστάσεις, τουλάχιστον μέχρι νεωτέρας, το συγκεκριμένο εστιατόριο αποφάσισε να προσεγγίσει ξανά το κοινό του, αυτή τη φορά με τους μόνους διαθέσιμους πλέον τρόπους, το delivery και το take away. Τους πήρε λίγο παραπάνω, αλλά η ομάδα της κουζίνας ήθελε να κάνει με προσοχή τις κινήσεις της, ώστε να διασφαλιστεί ότι κατά τη μεταφορά του φαγητού δεν θα χάνεται τίποτα από τη γεύση του – το ψάρι και τα θαλασσινά είναι, όπως γνωρίζετε, πολύ ευαίσθητα στον τρόπο παρασκευής και πρέπει να καταναλώνονται άμεσα μετά το μαγείρεμα. Αφού, λοιπόν, σιγουρεύτηκαν ότι τα κατάφεραν ξεκίνησαν τις παραδόσεις στις γύρω περιοχές.



Πίσω από το Ακροβόλι βρίσκεται μια dream team πραγματικά παθιασμένη με τα δώρα του Βυθού. Ο λόγος για τους Ξενοφώντα Κατσιμαγκλή, Μίλτο Γιάννου και Παναγιώτη Λιατόπουλο, οι οποίοι συνθέτουν τα πιάτα τους με φρέσκες πρώτες ύλες και πολύ μεράκι. Φανταστείτε το μενού σαν μεγάλη βεντάλια γεύσεων που αποτελείται από ολόφρεσκα σεβίτσε, φίνα καρπάτσιο και πρωτότυπα σουσί (maki, sashimi και nigiri), αλλά και από κλασικά, μοσχομυριστά μαγειρευτά με ότι καλό βγάζει η θάλασσα, κυλωμένα ριζότι και χορταστικές ιδέες που βάζουν στο παιχνίδι με τους θαλασσινούς θησαυρούς και τα ζυμαρικά. Αξίζει να δοκιμάσετε την παστωμένη σε ανθό αλατιού λακέρδα τους που σερβίρουν με κουνουπίδι τουρσί, τα γαλλικά στρείδια με τζίντζερ, τοματίνια και τρίχρωμες πιπεριές (προσωπική αδυναμία), το ανάλαφρο σεβίτσε καραβίδας με αβοκάντο, τσίλι και κόλιανδρο, αλλά και το πιο στιβαρό ψητό χταπόδι στα κάρβουνα με αλιάδα καρότου. Κι αυτά θα τα παραγγείλετε μόνο για αρχή, καθώς το δυνατό τους χαρτί είναι τα ολόσωστα ψημένα φρέσκα ψάρια και θαλασσινά.

Μπορούν να έρθουν κοντά σας μέσω των εφαρμογών wolt και e-food ή να τα παραγγείλετε τηλεφωνικά και να περάσετε να τα πάρετε για το σπίτι σας από το Αραξοβόλι. Και μια φιλική συμβουλή: μην πείτε όχι στην κλασική και απίστευτα comfort ψαρόσουπα στην οποία βάζουν όλο το μεράκι τους, θα χάσετε.

INFO

Ακροβόλι Restaurant & Oyster Bar Ποσειδώνος 14, Βούλα,
τηλ. 210-89.90.152

