



Δείπνο στον κήπο του Fuga Restaurant: Πως θα φτάσετε στην Ιαπωνία μέσω... Ιταλίας!



Νομίζω ότι ο ενδεδειγμένος τρόπος να αντιμετωπίσει κανείς το καλοκαίρι στο κέντρο αυτής της καυτής πόλης είναι να σκαρφαλώσει αργά το βράδυ στις ταρατσές ή να καθεί σε κάποιον από τους λίγους, μαγικούς κήπους. Αν ακολουθήσετε τη δεύτερη οδό, μην παραλείψετε να περάσετε από την αγαπημένη Fuga, στην κατάφυτη αστική όαση του Μεγάλου Μουσικής. Θα ανταμειφθείτε γαστρονομικά με ένα ταξίδι- έκπληξη!

Θα σας εξηγήσω αμέσως τι εννοώ. Το αγαπημένο εστιατόριο του Απόστολου Τραστέλη φέτος κινείται σε άλλα μονοπάτια, πολύ πιο χαλαρά σε διάθεση, χωρίς όμως να χάνει το ενδιαφέρον για νέες προσεγγίσεις. Το μενού, λοιπόν, που υπογράφει ο γνωστός κι έμπειρος Γιάννης Μαρκαδάκης (executive chef) και εκτελεί με ακρίβεια ο (πολλά υποσχόμενος και με σοβαρή θητεία στην Asian κουζίνα) σεφ Δημήτρης Κότσαλης είναι ένα όμορφο παιχνίδι γεύσεων κυρίως από την Ιταλία και την Ιαπωνία - οι ίδιοι, μάλιστα, το έχουν βαφτίσει με το χαριτωμένο όνομα *Italenese*.

Το βρήκα γοητευτικό ως σύλληψη – ενθουσιάζομαι, άλλωστε, γενικά με κάθε εγχείρημα που κρύβει κίνηση και τόλμη στην καρδιά του και ειδικά με τα αναπάντεχα παντρέματα του fine dining και της informal διάθεσης και της πρώτης ύλης τόσο από θάλασσα όσο και από στεριά. Το μενού χωρίζεται σε πέντε μέρη. Δίνει έμφαση στη λογική του sharing (πάνω από 10-15 πιάτα για τιμολόγημα), οπότε «σπκώνει» αρκετά κοκτέιλς, αλλά και κρασί. Με τη δική μου παρέα, ξεκινήσαμε με ένα ισορροπημένο crudo hamachi με δροσερό αγγούρι μαριναρισμένο σε grappa, ντρέσιγγκ από πιπεριές χαλαπένιο, μους από αβοκάντο και ολόφρεσκο αχινό και κατόπιν δοκιμάσαμε ένα εντυπωσιακά εξωτικό σεβίτσο από μαγιάτικο με αρωματικό ντρέσιγγκ mango-ginger, καλαμπό-

κι, κόλιανδρο, chili και ραπανάκια (απολαυστική η αίσθηση δροσιάς/κάψας/γλύκας και οξύτητας).

Ξεχώρισα, επίσης, τις πρωτότυπες τραγανές τηγαντές αγκινάρες, με yuzu hollandaise, πεκορίνο, τρούφα και φιλεταρισμένο ροζ γκρέιπφρουτ, τη μελιτζάνα με γλάσο miso, ταχίνι, κάσιους και νιφάδες αποξηραμένης παλαμιδάς, αλλά και τη σαλάτα καρπούζι-πάπια που περιλαμβάνει στη σύνθεσή της κάσιους, σάλτσα hoisi με lime, τυρί stracchino και μέντα. Δοκίμασα, επιπλέον, τη σωστά ψημένη ταλιάτα από μοσχάρι αμερικάνικης εκτροφής που συνοδεύεται από broccolini, σπαράγγια, καλαμπόκι και spicy σάλτσα – αυτό πάντως που έχω να σας πω είναι ότι, αν επιλέξετε να κινηθείτε σε finger food για να συνοδέψετε το ποτό σας, θα ενθουσιαστείτε με τα rolls, τα οποία αποδεικνύουν στην πράξη πόσα θαυμαστά έχει μάθει μέχρι σήμερα ο Δημήτρης Κότσαλης. Η λίστα των κρασιών, πάντως, είναι ταιριαστή με τα πιάτα και αυτό ισχύει και για τα κοκτέιλς του Παναγιώτη Παπαβραμόπουλου, οπότε δεν χρειάζεται να προβληματιστείτε- είπαμε η διάθεση φέτος στη Fuga είναι χαλαρή και καλά κάνει: τραβήξαμε πολλά ζόρια μέχρι σήμερα. Για το τέλος, αν και τα Churrros και η τάρτα πικρής σοκολάτας είναι καλοδουλεμένα, προτείνω να δώσετε μια ευκαιρία στην crema catalana – προσωπικά, παρά το γεγονός ότι είχα ένα δισταγμό όταν άκουσα ότι είναι αρωματισμένη με τσάι matcha και φοβήθηκα πως η φυτικότητα θα καταστρέψει τη συνολική εικόνα, ευτυχώς διαψεύστηκα: ήταν ένα απολαυστικό όνειρο από τραγανή καραμέλα, συμπαγή κρέμα και αλάτι που πρόσθεσε και την Ισπανία στην πολυφωνική διαδρομή προσέγγισης της Ιαπωνίας. Και μείναμε όλοι ευχαριστημένοι!

INFO

Fuga Restaurant, Π. Κόκκαλη 1 & Βασ. Σοφίας, Αμπελόκηποι,
Reservations: 210-72.42.979

