



Νέα άφιξη: Το Amaya Itameshi Cuisine στο Μικρολίμανο παντρεύει την ιταλική με την ασιατική κουζίνα



Τη διεθνή τάση itameshi, δηλαδή τη σύμπραξη ανάμεσα στην ιταλική και την ασιατική κουζίνα, έρχεται να παρουσιάσει το νέο εστιατορικό βήμα του Κώστα Σκάρλα- οι γνώστες του χώρου τον γνωρίζουμε ως ιδιοκτήτη ενός από τα παλαιότερα πιστοποιημένα εστιατόρια ιταλικής κουζίνας της Αθήνας, του ΑΙΡΙνο στο Παλιό Φάληρο. Το νέο εστιατόριο, ακούει στο όνομα Amaya Itameshi Cuisine (Amaya στα Ιαπωνικά σημαίνει «νυχτερινή βροχή») και το μενού του επιμελείται ο διακεκριμένος σεφ Χρύσανθος Μανωλόπουλος. Τον σχεδιασμό του χώρου έφερε εις πέρας η Ελληνίδα, βιετναμέζικης καταγωγής, Τοοη η οποία κατόρθωσε να ισορροπήσει σχεδιαστικά και διακοσμητικά ανάμεσα στον πλουραλισμό της Ιταλίας και τον μινιμαλισμό της Ιαπωνίας. Ο Κώστας Σκάρλας από την άλλη, μέσα από αυτό το βήμα, τολμά να παντρεύει το παλιό με το νέο, επιθυμώντας ως κλασικός γνώστης της παραδοσιακής ιταλικής κουζίνας, να φέρει στην Ελλάδα, ότι πιο σύγχρονο έχει να επιδείξει σήμερα η γαστρονομία της γείτονος: τη γαστρονομία των υλικών.

Βασικά στοιχεία αυτού του συγκερασμού που επιτυγχάνει η itameshi αφορούν στην ενσωμάτωση φαινομενικά παράτερων συστατικών σε ιταλικές συνταγές όπως π.χ. εσπεριδοειδή, yuzu, τζίντζερ, φύλλα shiso κ.α., τα οποία παρά την αρχική αμηχανία, δημιουργούν ένα ισορροπημένο και νόστιμο αποτέλεσμα, σε μία casual dining εκδοχή. «Δίνουμε έμφαση στην φρεσκάδα και την απλότητα, στην καλή πρώτη ύλη, αλλά και στον τρόπο διαχείρισης της», αναφέρει ο σεφ Χρύσανθος Μανωλόπουλος ο οποίος προετοίμασε όπως δηλώνει «ένα μενού με ανατρεπτικές επιλογές την ίδια στιγμή όμως και οικείο».

Ο σεφ επιλέγει να κινηθεί με μία πιο απλή κάρτα στο μεσημεριανό, ενώ διευρύνει τις επιλογές στο βραδινό. Για lunch, λοιπόν, μπορείτε να διαλέξετε ανάμεσα στις προτάσεις του καταλόγου το carpaccio τόνου με bloody mary gel, πιπέρι σετσουάν, πίκλα σταφύλι, φινόκιο και ronzu, vitello tonnato, από κόντρα μόσχου γάλακτος, σάλτσα τόνου, καπνιστό χέλι, τραγανή κάρπαρη και ραπανάκι, το flatbread oxtail με σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια ουρά, την black carbonara με φρέσκο linguine με μελάνι σουπιάς, καπνιστή πανσέτα, λευκό miso, αυγό ποσέ και πούδρα nori, αλλά και το φαγκρί που συνοδεύεται με κρέμα σελινόριζας, λευκό φασόλι, σαλάμι calabrese και σάλτσα από καπνιστή παλαμίδα.



Για βραδινό ιδανικές επιλογές αποτελούν οι γαρίδες tartare με γάμμαρη και ταραμά από αυγοτάραχο ξιφία, το risotto αστακού που σερβίρεται με παλαιωμένη παρμεζάνα, πράσινο κάρι, περγαμόντο και βασιλικό και η ταλιάτα μαύρου χοίρου με chutney ανανά, ενώ το δείπνο κλείνει ιδανικά με το εμβληματικό tiramisu, το οποίο παρασκευάζεται με crumble σοκολάτας, κρέμα Kahlua και παγωτό espresso.

Τη λίστα των cocktails, υπογράφει ο βραβευμένος bartender Τεό Σπυρόπουλος: μικρές λεπτές ιταλικές, αλλά και ιαπωνικές νότες είναι αυτές που διαφοροποιούν τα κλασικά cocktails, δίνοντας τους μία άλλη οπτική που έρχεται και δίνει ιδανικά με το σύνολο του Amaya. Την ίδια στιγμή οι signature επιλογές της λίστας έχουν έντονα ιαπωνικό χαρακτήρα με τον μινιμαλισμό και την αρτιότητα στη γεύση να κυριαρχούν.

Τέλος, η wine list μετρά περίπου εκατό ετικέτες και έχει σπηθεί με γνώμονα την εντοπιότητα, καλύπτοντας όλες τις οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, χωρίς να λείπουν επιλογές από τον διεθνή αμπελώνα. Παράλληλα, διαθέτει δεκαέξι ετικέτες σε ποτήρι, οι οποίες αποτελούν αντιπροσωπευτικό δείγμα της κάβας του Amaya Itameshi Cuisine.

INFO

Amaya Itameshi Cuisine
Ακτή Δηλαβέρη 1, Πειραιάς
Τηλ: 210-4100127-8