



## AKRES fine local cuisine: Νέα γαστρονομική άφιξη στο νησί των ιπποτών



Ένα νέο εστιατόριο που μετατρέπει την τοπική γαστρονομική παράδοση σε μια συναρπαστική εμπειρία γεύσεων, άνοιξε πρόσφατα στη Ρόδο. Πιο συγκεκριμένα, οι AKRES έρχεται να δώσει ζωή στην παράδοση της Λίνδου. Μνήμες από την παιδική ηλικία, αρώματα από τα καζάνια των γιαγιάδων μας και μυστικές λαχταριστές τοπικές Ροδίτικες συνταγές αναβιώνουν στην κουζίνα του με μια σχεδόν φουτουριστική ματιά. Φιλοδοξία των ιδιοκτητών του είναι να αποτελέσει την απάντηση σε όσους αναρωτιούνται πώς το παραδοσιακό μπορεί να συναντά το σύγχρονο μέσα σε ένα πιάτο.



Με θέα, λοιπόν, την επιβλητική ακρόπολη της Λίνδου, οι «AKRES» υπόσχονται ένα ταξίδι εικόνων και γεύσεων στους καλεσμένους τους μέσα από πιάτα με τολμηρές αλλά απόλυτα αρμονικές ισορροπίες. Να σας υπενθυμίσω ότι ο εν λόγω διάσημος παραλιακός οικισμός υπήρξε ισχυρή ναυτική δύναμη -στο πολύ μακρινό παρελθόν- καθώς και πατρίδα του Κλεόβουλου, ενός από τους επτά σοφούς της αρχαιότητας. Η Λίνδος του σήμερα είναι ένα γραφικό ψαροχώρι, το οποίο έχει χαρακτηριστεί ως διατηρητέο μνημείο, χάρη στην Ακρόπολη που εποπτεύει τον τόπο από ένα βράχο ύψους 116μ. Άνθρωποι της τέχνης και του πολιτισμού απ' όλο τον κόσμο θεωρούν τιμή τους να περπατήσουν τα σοκάκια της και να νιώσουν μέλη αυτής της μαγικής γωνιάς των Δωδεκανήσων.

Το εστιατόριο επιλέγει πολύτιμες πρώτες ύλες της Ρόδου και της Ελλάδας, παντρεύοντας τους θησαυρούς της θάλασσας, τους καρπούς της γης, τα μυστικά της τοπικής κουζίνας και τους μετατρέπει σε πιάτα που αποτελούν την επιτομή του Fine Local Cuisine. Δοκιμάστε από τα ζεστά ορεκτικά που αποκαλούν «μαεριές» τα γιαπράκια Λίνδου (μοσαχάριος και χοιρινός κιμάς, ρύζι, μυρωδικά, μεδούλι βοδινό, εσπούμα από αυγολέμονο σελινόριζας) και το λινδιακό γαριδάκι με παντζάρια, σφουγγάρι πλαγκτόν, άρτυμα κάπαρης με φύκια, αχλάδι με λεμόνι και αυγοτάραχο κι από τα κυρίως, τα οποία τα

λένε «ποψήματα» το περίφημο «κιαπάπι» (πικάνια αρνιού, σάλτσα περικαφής, πουρές πατάτας φούρνου και πιπεριές σάρας) ή το φαγκρί σύβραση. Εξυπακούεται ότι δεν πρέπει να φύγετε χωρίς να δοκιμάσετε το δικό τους μελεκούνι που συνοδεύεται με κρέμα αμυγδαλού, πορτοκάλι, ιβίσκο και παγωτό γύρη. Κάνοντας ένα νοητό ταξίδι στα χωριά της Ρόδου η ομάδα του εστιατορίου AKRES έχει δημιουργήσει για τους επισκέπτες ένα μενού ιδιαίτερης γαστρονομικής εμπειρίας, το οποίο συνδυάζεται με μια προσεγμένη wine list. Πέρα από τις επιλογές σε κρασί, μπορεί κανείς να απολαύσει με το φαγητό του προτάσεις από μια ευφάνταστη κάρτα cocktails, εμπνευσμένη από τη μυθολογία, τους Ιππότες της Ρόδου και την αρχαία Λίνδο.

Αναμφίβολα, πάντως αυτό που θα σας κερδίσει πριν την πρώτη μπουκιά είναι ο χώρος: εναρμονισμένες με το τοπίο, οι «AKRES», αποπνέουν την αύρα του οικισμού, μέσα από τις αδρές επιφάνειες, τους γήινους χρωματισμούς και τον ζεστό φωτισμό. Σχεδιάστηκαν εξ αρχής, έχοντας ως κύρια αναφορά την αρχιτεκτονική ταυτότητα του τόπου. Η απλότητα της σύνθεσης και η αγνότητα των υλικών συνάδει με την φιλοσοφία της τοπικής γαστρονομίας που πρωταγωνιστεί. Το σχεδιασμό και την επίβλεψη κατασκευής ανέλαβε το αρχιτεκτονικό γραφείο Minas Kosmidis Architects.

Η ομάδα του «AKRES» βρίσκει τις βάσεις της στην αγάπη για τις ρίζες, την οικογένεια, την καταγωγή, την προέλευση, τους δεσμούς και τις αναμνήσεις που μας δένουν όλους με τον τόπο μας. Αντιλαμβάνεται ως χρέος της να διατηρήσει την ιστορία των προγόνων και να τη συνδέσει με το παρόν, εξασφαλίζοντας έτσι την απόφια διατήρησή της στο πέρασμα των χρόνων. Σκοπός της είναι να αναδείξει το γαστρονομικό μεγαλείο της Ρόδου, ανακαλώντας μνήμες στους ήδη μνημένους ή δημιουργώντας νέες συγκινήσεις σε όσους γεύονται για πρώτη φορά αυτή την κουζίνα. Για αυτό τον λόγο υποδέχεται με απροσποίητη χαρά όλους τους καλεσμένους καθημερινά, από 19:00 έως 01:00.

### INFO

AKRES fine local cuisine Λίνδος, Ρόδος τηλ. 2244-031.927

