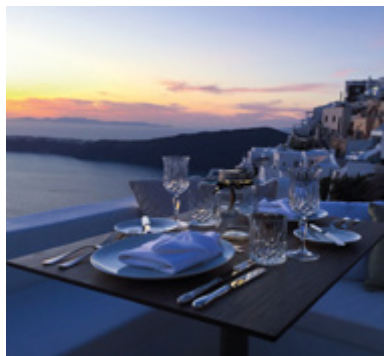




The Athenian House: Ο γαστρονομικός παράδεισος της Σαντορίνης καλωσορίζει τον Jerome Serres και τον Γιάννη Μπαξεβάνη



Φέτος είναι η χρονιά της Σαντορίνης. Τα μηνύματα που λαμβάνω από το νησί είναι άκρως ενθαρρυντικά, τα νέα ανοίγματα δίνουν και παίρνουν, ενώ συνεχώς ανακοινώνονται ηχηρές συνεργασίες μεγάλων ονομάτων από τον χώρο της γαστρονομίας. Ανάμεσα σε αυτές ξεχωρίζει αυτή του The Athenian House στην Σαντορίνη, που εγκαινιάζει την 7η σεζόν του καλωσορίζοντας ένα από τα σημαντικότερα γαστρονομικά δίδυμα της σύγχρονης ελληνικής κουζίνας, τον βραβευμένο 3 φορές με αστέρι Michelin Jerome Serres και τον φημισμένο πρωτεργάτη της ελληνικής κουζίνας σεφ Γιάννη Μπαξεβάνη. Με φόντο την ασύγκριτη καλντέρα στο Ημεροβίγλι, το διακεκριμένο ως 50 Best Discovery Restaurant The Athenian House έχει ήδη αναχθεί σε κορυφαίο γαστρονομικό προορισμό για το νησί της Σαντορίνης κι από ότι φαίνεται δεν σταματά να εξελίσσεται και για το 2022: δύο κορυφαίες γαστρονομικές κληρονομίες, της Ελλάδας και της Γαλλίας θα γίνουν ένα.

Οι δύο σπουδαίοι σεφ ενώνουν τις δημιουργικές τους δυνάμεις το και μαζί δίνουν νέα πνοή σε παραδοσιακές ελληνικές συνταγές. Τα φρέσκα ψάρια και θαλασσινά, οι προσεκτικά επιλεγμένες κοπές κρεάτων, τα άγρια χόρτα και τα γηγενή βότανα, οι καρποί και τα εποχιακά φρούτα, όλα δημιουργούν έναν Μεσογειακό καμβά εμπλουτισμένο με κορυφαίας ποιότητας ελαιόλαδο και ζουμερά λαχανικά. Το The Athenian House, λοιπόν, θα προσφέρει μία επιλογή από 3 εξαιρετικά degustation μενού: ένα εξ ολοκλήρου Plant Based, ένα με προτάσεις της θάλασσας και ένα κρε-

ατοφαγικό με πρωταγωνιστή το ελευθέρας βοσκής ή grass fed αρνί από ντόπιες φάρμες.

Τις εκλεπτυσμένες προτάσεις τους συνοδεύει μια μελετημένη οινική λίστα με την υπογραφή του καινοτόμου οινολόγου Πάνου Ζουμπούλη λάτρη και δημιουργού μεγάλων κρασιών σε μοναδικά αμπελοτόπια στην Ελλάδα, αλλά και τη Μεντόζα της Αργεντινής. Η wine list είναι εμπλουτισμένη επιπλέον με μία εξαιρετική επιλογή από ελληνικά digestifs. Τα κρασιά που βρίσκονται στις σελίδες της προέρχονται από τις Κυκλάδες, την Πελοπόννησο και την Βόρεια Ελλάδα, με τα σπάνια και μοναδικά κρασιά της Σαντορίνης βρίσκονται πάντα στον απόλυτο θρόνο του πρωταγωνιστή, ενώ δεν λείπουν και οι σαμπάνιες. Ο βραβευμένος bartender Αλέξανδρος Γκικόπουλος, από την άλλη, αναλαμβάνει τα νήια του bar στο The Athenian House, υπογράφοντας ένα εξαιρετικό cocktail μενού με πρωταγωνιστές τα σπουδαία ελληνικά αποστάγματα, το τσίπουρο, το ούζο και τη μαστίχα. Το μενού του εμπνέεται από τον κοσμοπολίτικο χαρακτήρα του νησιού της Σαντορίνης, σε έναν συνδυασμό με τη νοσταλγία της παλιάς Αθήνας. Η λίστα των αποσταγμάτων ολοκληρώνεται με μία επιλογή από προσεκτικά διαλεγμένα αποστάγματα από κάθε γωνιά του κόσμου.

INFO

The Athenian House, Ημεροβίγλι, Σαντορίνη
Τηλ. 2286-036.420, 6981-464.430
www.theathenianhouse.com

