



The Dalliance House: Νέα γαστρονομική σελίδα με τον chef Γιάννη Παρίκο



Είναι αδύνατο να κυκλοφορείς στην Κηφισιά και να μην έχεις επισκεφτεί το διαχρονικά κομψό The Dalliance House, τον «δανδή» της εστίασης των βορείων προαστίων. Από την πρώτη μέρα που άνοιξε πριν αρκετά χρόνια στο πανέμορφο νεοκλασικό ψηλοτάβανο αρχοντικό του 1890 αναδείχθηκε σε meeting-point και κατόρθωσε να παραμένει επίκαιρο στην πορεία των ετών. Ναι, έγινε στέκι κι αυτό το χρωστά στην έμπειρη ομάδα του που προσπαθεί καθημερινά να ξεπεράσει τα όριά της.

Πιθανόν, αυτός είναι και ο λόγος που ταίριαξε τόσο πολύ με τον πολυβραβευμένο Γιάννη Παρίκο, ο οποίος υπογράφει πλέον, φαρδιά πλατιά, το νέο μενού. Ο chef με τη λαμπρή προϋπηρεσία σε εστιατόρια με αστέρια Michelin σε Ελλάδα και εξωτερικό και με τις πολυάριθμες προσωπικές διακρίσεις από αναγνωρισμένους γαστρονομικούς θεσμούς της χώρας μας, ξεχωρίζει για την ικανότητά του να δημιουργεί πιάτα υψηλών επιδόσεων χωρίς ίχνος περιττής φλυαρίας, που μαγεύουν το βλέμμα ταυτόχρονα με τον ουρανό, καθώς και για το ταλέντο του να παντρεύει με χάρη τις διεθνείς τάσεις με τα ντόπια υλικά.

Η μαγειρική τέχνη του Γιάννη Παρίκου στο The Dalliance House έρχεται να μας συστήσει στην πιο casual πλευρά του fine dining, με πρωταγωνιστές τη δυνατή πρώτη ύλη και την αριστοτεχνική γευστική ισορροπία. Το κοσμοπολίτικο μενού λειτουργεί κλιμακωτά με το πληθωρικό brunch να κλείνει έξυπνα το μάτι στο εκλεπτυσμένο comfort, έχοντας χορταστικές προτάσεις όπως τα eggs royale με βάση γλυκοπατάτας, καπνιστό σολομό και σπιτική hollandaise.

Το μεσημεριανό του, από την άλλη, κινείται σε πιο δημιουργικούς ρυθμούς με το μωσαϊκό από πατάτα με καπνιστό χέλι και κρέμα

τσορίθο να συνδυάζεται όμορφα με το vitello tonnato με καπαρόφυλλα και μιζουνα ή τις ποιοτικές κοπές Ουρουγουάης, χωρίς να λείπουν, επίσης, οι λαχταριστές πίτσες ή τα burgers για όσους επιθυμούν να κινηθούν σε πιο easy going ρυθμούς.

Όσο ο ήλιος πέφτει τα πράγματα «σοβαρεύουν». Το δείπνο βαδίζει σε πιο ιδιαίτερα γευστικά μονοπάτια- ξεχωρίζουν τα χτένια με κρούστα bonito και τριλογία από τοπιναμπούρ, το ταρτάρ μαγιάτικο με πιπεριά Φλωρίνης και μοσχολέμονο, το risotto γλυκοκολοκύθας με κρέμα ροκφόρ και cora από μαύρο χοίρο, το φιλέτο λαβράκι με ψητό μαρούλι, ταραμά και αυγοτάραχο, το σιγομαγειρεμένο αρνί με καπνιστή μελιτζάνα, γιαούρτι και harissa, αλλά και το ολόσωστα ψημένο T-Bone Steak για τους αμετανόητους meat lovers.

Κλασικά και σύγχρονα κοκτέιλ κλέβουν σταθερά την παράσταση, ενώ το The Dalliance House αποφασίζει να παίξει οινικά, διαθέτοντας προς το παρόν μια μικρή λίστα με εγχώριες και ξένες ετικέτες, οι οποίες μπορούν να συνοδεύσουν έξυπνα τις νέες γευστικές προτάσεις του μενού— κι από ότι διαπίστωσα, με χαρά, σχεδιάζουν να την εμπλουτίσουν.

Όταν βρεθείτε εκεί και ο καιρός είναι καλός αφήστε την ιστορική σάλα στο εσωτερικό του The Dalliance House που έχει γνωρίσει ένδοξα πάρτι - καθίστε είτε στη βεράντα είτε στην μαγική «κρυφή» αυλή με τα πλατάνια, ειδικά όταν ο ήλιος βρίσκεται ακόμη ψηλά και αφεθείτε στο απολαυστικά ευγενικό σέρβις. Δεν θα το μετανιώσετε!

INFO

The Dalliance House, Κυριαζή 19, Κηφισιά
Τηλ. 210-62.30.775

