



## Senta: Το νέο εστιατόριο της στοάς Σπυρομήλιου σημαδεύει το κέντρο στον στόχο της γεύσης



Μια από τις πιο γοητευτικές στοές στην Αθήνα και δική μου αγαπημένη είναι η Στοά Σπυρομήλιου. Με σικ θαμώνες κι ένα ιδιαίτερο αστικό χρώμα, δεν είναι δύσκολο να σε κατακτήσει, άλλωστε. Στη δική της «αγκαλιά» και συγκεκριμένα εκεί που βρισκόταν το Salon de Bricolage, βρήκε τη στέγη του ένα ιδιαίτερο εστιατόριο με γαπωνέζικες γεύσεις και fusion επιρροές, το Senta. Πίσω από το πρότζεκτ βρίσκεται το Δειπνοσοφιστήριο Catering και ο Δημήτρης Χριστοφιλέας που, κατά πως φαίνεται έχουν αποφασίσει να κάνουν δυνατή την παρουσία τους στον χώρο της εστίασης – Βλέπε Delta στο ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος.

Την αρχιτεκτονική μελέτη που έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός χώρου με μίνιμαλ διάθεση έχει αναλάβει το γραφείο Qrproject, ενώ στο τιμόνι της κουζίνας του Senta βρίσκεται ο σεφ Νίκος Πολιτάκος, τον οποίο γνωρίσαμε μέσα από την κουζίνα του Kinho στα Βριλήσσια. Δοκιμάζοντας τα πιάτα, έψαξα με το βλέμμα να τον δω ώστε να του δώσω συχαρητήρια.

Η βαθιά του αγάπη για την κουλτούρα της χώρας του ανατέλλοντος ηλίου, αλλά και οι ακονισμένες τεχνικές του έχουν ως αποτέλεσμα ο κατάλογος να συγκεντρώνει προτάσεις που φέρουν ξεκάθαρα το δικό του, προσωπικό στίγμα. Θα ξεκινήσω από την πλούσια γκάμα από κλασικά και signature sushi rolls και nigiri, τα οποία έχουν την ιδανική αναλογία άψογα μαγειρεμένου ρυζιού, που δεν κολάει, ούτε διαλύεται. Ειδικά το nigiri με το σκουμπρί ήταν μια απίστευτη έκπληξη, καθώς η βουτυράτη σάρκα του ταίριαζε απίστευτα με το έντονο yuzu – πρόκειται για τον λόγο που θα επανέλθω στο Senta. Ξανά και ξανά. Δοκιμάστε, επίσης, το nigiri από κοιλιά τόνου

με τριμμένη τρούφα, την πάπια Ahiru usuzukuri αρτυμένη με σάλτσα από μαύρο ξύδι, τρούφα και τζίντζερ, τις gyozas του με γαρίδα, χοιρινό και λίγο foie gras και τα ζουμερά χτένια, σε μπερ μπλαν με dashi και yuzu και θα παραμιλάτε.

Έκπληξη για μένα, καθώς δεν περίμενα σε αυτό το εστιατόριο να βρω street food, ήταν το γαπωνέζικο σάντουιτς katsu sando από χειροποίητο ψωμί το οποίο φυλακίζει παναρισμένο κιμά και μαρμελάδα ντομάτας και το κεμπάπ κοτόπουλο tori tsukune χειροποίητη σάλτσα teriyaki και πικάντικη μαγιονέζα. Αυτή η ενότητα μου έδειξε ότι ο Πολιτάκος πήγε εκεί για να μαγειρεύει κι όχι για να παριστάνει ότι μαγειρεύει κι αυτό αξίζει να το προσέξει όποιος σέβεται το φαγητό του.

Το μενού περιλαμβάνει, επίσης, κρεατικά ψημένα σε φούρνο robata, αλλά και προτάσεις ημέρας, ενώ σας προτείνω να συνοδεύσετε το γεύμα ή το δείπνο σας με κάποια από τις ετικέτες κρασιών που έχει διαλέξει με σπουδή ο οινολόγος Άρης Σκλαβενίτης ή με ένα γευστικό κοκτέιλ από τη λίστα την οποία έχει φτιάξει ο θάναος Προυνάρος με την ομάδα του πολυβραβευμένου Baba Au Rum. Προγραμματίστε το άμεσα και κρατήστε στο μυαλό σας ότι στα ιαπωνικά η λέξη senta σημαίνει κέντρο. Νομίζω ότι δεν αφορά μόνο τη χωροθεσία, αλλά και τη νοστιμιά.

### INFO

Senta

Βουκουρεστίου 3, City Link, Σύνταγμα, τηλ. 210-33.18.203

