



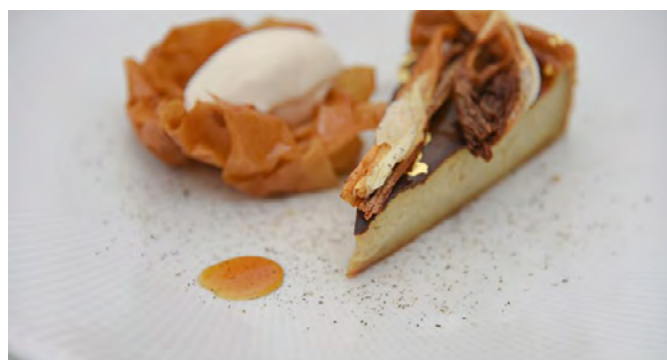
MFlavours: Το κύριο εστιατόριο του ξενοδοχείου «Athens Capital Hotel – MGallery» είναι ένα αστικό μπιστρό



Γνώρισα το ξενοδοχείο Athens Capital Hotel – MGallery από κοντά το καλοκαίρι που μας πέρασε. Ακόμη κρατώ στο μυαλό μου τη ζεστή φιλοξενία, το απίστευτο design του και τα απολαυστικά πιάτα του σεφ Δημήτρη Μπούτσαλη και της ομάδας του στο Mappemonde, το εστιατόριο που βρίσκεται στο roof garden έχοντας προνομιακή θέα στα φώτα της πόλης. Για αυτό και χάρηκα ιδιαίτερα όταν προσκλήθηκα στο χειμερινό MFlavours, το κύριο εστιατόριο του ξενοδοχείου το οποίο «τρέχει» η ίδια ομάδα με αμείωτο κέφι.

Ναι, αυτή τη φορά δεν χάνεται το βλέμμα στην πανέμορφη Αθήνα, αλλά βλέπεις από το πλάι της Βεράντας προς τη Βουλή, ενώ η σάλα- κομψή και φιλική- επιτρέπει στον επισκέπτη να επικεντρώνεται στην ανοιχτή κουζίνα όπου επικρατεί δημιουργικός πυρετός. Οι παλ αποχρώσεις δημιουργούν την αίσθηση της ηρεμίας, ενώ οι έξυπνα τοποθετημένοι καθρέφτες μεγαλώνουν τον χώρο και χαρίζουν κάτι από την αύρα των παρισινών μπιστρό.

Το μενού του Δημήτρη Μπούτσαλη κινείται ξανά σε ελληνικούς και μεσογειακούς ρυθμούς, (ενσωματώνοντας σποραδικά τεχνικές και στοιχεία από άλλες κουζίνες) έχοντας ως στόχο το MFlavours να αποτελέσει ένα ενδιαφέρον sequel του Mappemonde. Ξεχώρισα τις So Posh γαρίδες Κοιλιάδας με χτένια, αυγοτάραχο, κρέμα χρένου, finger lime και λάδι άνηθου, ένα εξαιρετικά φωτογενές πιάτο το οποίο εντυπωσίασε με την πολυπλοκότητα των γεύσεων, την αρμονία του και τη μακρά του επίγευση. Τα ραβιόλι κολοκύθας με κάστανα, κρέμα από ξηρό ανθότυρο και σως από σιρόπι σφενδάμου και espresso αποτελούνταν από καλοφτιαγμένη πάστα- εδώ να πω ότι όλα τα ζυμαρικά στο MFlavours είναι χειροποίητα- ενώ η τάρτα λαχανικών και φρέσκων μυρωδικών, με κρέμα ξινομυζήθρας, ωμά και μαριναρισμένα λαχανικά, φουντούκι και κάστανο που έκλεψε το φωτογραφικό ενδιαφέρον εξαιτίας των έντονων χρωματικών αντιθέσεων και του αριστοτεχνικού σπινσίματός της, ήταν μια ανάσα φρεσκάδας λίγο πριν το ευγενικό προσωπικό σερβίρει τα κυρίως.



Ακολούθησαν ένα ζουμερό λαβράκι με τραγανή κρούστα από «λέπια» πατάτας, με πουρέ σελινόριζας, ραγού από πράσο και σέλερι και σάλτσα από μύδια-σαφράν και το μοσχάρι-δύο κοπές σε έναν καμβά από αφρό πατάτας με χρένο και καπνιστά παντζάρια με ρόδι – και οι δύο προτάσεις τυγχάνουν προσεχτικής διαχείρισης από την μπριγκάδα της κουζίνας με την πρώτη να κερδίζει στα σημεία, καθώς η σάλτσα είχε ιδιαίτερα πλούσιο βάθος. Το δείπνο ολοκληρώθηκε με μια σύγχρονη εκδοχή της γαλατόπιτας από την ταλαντούχα pastry chef Νάντια Μακρυγιάννη – το γλυκό αυτό αν και έδινε στην πρώτη μπουκιά μια ρουστίκ εντύπωση, προφανώς λόγω του βουβαλίσσιου γάλακτος, κέρδισε στη συνέχεια τις εντυπώσεις: το τραγανό φύλλο κρούστας και το φινό παγωτό κανέλας κατόρθωσαν να κάνουν την επανάστασή τους και την πετυχημένη ανατροπή.

Η λίστα των κρασιών περιλαμβάνει 70 ετικέτες από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα και προσφέρει αρκετές επιλογές και σε ποτήρι, ενώ το γρήγορο σέρβις παραμένει σταθερά σε υψηλό επίπεδο. Αν βρεθείτε στο κέντρο βάλτε το MFlavours στην ατζέντα σας.

INFO

MFlavours/ Ξεν. «Athens Capital Hotel-MGallery»,
Ελ. Βενιζέλου 4 & Κριεζώτου 2, Σύνταγμα Τηλ: 214-44.42.000

