



Sweet Nolan: το νέο pastry shop του Σωτήρη Κοντιζά και τα εθιστικά γλυκά του



Νομίζω το περιμέναμε καιρό: δίπλα στο αγαπημένο Nolan στο κέντρο της Αθήνας άνοιξε η γλυκιά εκδοχή του και γρήγορα έγινε talk of the town. Και αυτό είναι λογικό καθώς με το «καλημέρα σας» φέρει το όνομα άρα και την «κληρονομιά» της ιδιαιτερότητας του αγαπημένου urban, ασιατικού εστιατορίου όπως επίσης και την υπογραφή του Σωτήρη Κοντιζά του πιο δημοφιλούς σεφ στους τηλεοπτικούς μας δέκτες.

Η φήμη που προηγείται δεν είναι όμως ο μόνος λόγος που αξίζει να επισκεφτεί κανείς το Sweet Nolan, καθώς για το πρότζεκτ έχει γίνει πολύμηνη, κοπιαστική προετοιμασία κι αυτό φαίνεται. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή. Το νέο minimal pastry shop της οδού Απόλλωνος σχεδιάστηκε από την Trail Practice (με επικεφαλής τον Μάνο Μπαμπούνη) και το δωρικό, clean cut στυλ του με τις μαρμάρινες προθήκες και τον καθρέφτη-ουρανό ταιριάζει γάντι με τα γλυκά ημέρας, τα οποία αντλούν έμπνευση από διάφορες γεωγραφικές συντεταγμένες, δηλαδή από τις εμπειρίες που έχουν συλλέξει η τριάδα του Nolanverse (Κώστας Πισιώτης, Σωτήρης Κοντιζάς και Μάνος Μπαμπούνης).

Ο μιμιμαλισμός δεν περιορίζεται μόνο στον χώρο, αλλά περνά και στην εμφάνιση των γλυκών – η έμφαση, σας θυμίζω εδώ δίνεται στη γεύση και όχι στην εμφάνιση. Με μια γρήγορη ματιά θα καταλάβετε κι εσείς ότι στο Sweet Nolan αγαπούν τις ζύμες, τις κρέμες και τα φρούτα, ενώ με την πρώτη μπουκιά θα διαπιστώσετε πως τίποτα τελικά δεν είναι όσο απλό φαίνεται. Διότι, έχει πέσει πολύ δουλειά, όπως σας ανέφερα και παραπάνω: τα γλυκά, ως ιδέα, ξεκίνησαν να δουλεύονται στο εργαστήριο του Nolanverse, στο υπόγειο του PROVELEGGIOS πολύ καιρό πριν, ενώ ένα από αυτά το Burnt Cheesecake (το ολόκληρο βάσκινο τσιζκέικ στην λαδόκολλα με lactic τυρί και vanilla bourbon) έκανε πρεμιέρα μέσα στη δεύτερη καραντίνα από την πλατφόρμα του "PS Luncheon" και γνώρισε τρελό σουξέ.



Δοκιμάστε, επίσης, pasteis de nata (ναι, αυτά τα μικρά αριστουργήματα με καταγωγή από την Πορτογαλία) tarte tatin, τάρτα λεμονιού, cookies, brioche, chocobreads, choux, tarte tatin, lemon tarts, τσουρέκια με anko paste και άλλα τέτοια που παρασκευάζονται καθημερινά, στον χώρο του εργαστηρίου. Να πάτε νωρίς γιατί τελειώνουν, αλλά αν δεν προλαβαίνετε μην αγχώνεστε-τα γλυκά του Sweet Nolan είναι διαθέσιμα και για delivery μέσω της Wolt.

INFO

Sweet Nolan
Απόλλωνος 6B, Σύνταγμα
210 3240698
<https://nolanverse.com/sweet-nolan/>

