



Mirra: Το εστιατόριο που βάζει την Κύθνο στον γαστρονομικό χάρτη



Στην Κύθνο, το περσινό καλοκαίρι άνοιξε το εστιατόριο Mirra ένα προσεγμένο all-day που κατόρθωσε να γίνει προορισμός. Φέτος, ευτυχώς, επιστρέφει δυναμικά για δεύτερη χρονιά. Οι ιδιοκτήτες του, Νικόλας Λαμπρογεώργος και Κωνσταντίνα Ρούσσου, μετά από μια συναρπαστική πορεία σε εστιατόρια που έχουν επηρεάσει καθοριστικά την αθηναϊκή εστιατορική σκηνή (Mylos, Vezene, Birdman), παραδίδουν και αυτή τη χρονιά στο νησί ένα γευστικό σποτ με άποψη, ενώ παράλληλα συνεχίζουν να αναπτύσσουν συνεργασίες με εμβληματικά ονόματα της εγχώριας γαστρονομικής σκηνής.

Η φιλοσοφία του αεικίνητου διδύμου περιστρέφεται αδιαπραμάτευτα γύρω από το ποιοτικό comfort-food με προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες, αυθεντικότητα και γευστική απλότητα, χάρισαν στο γοητευτικό νησί μια σύγχρονη προσέγγιση στις επιλογές για φαγητό, κάνοντας την έκπληξη.

Με έμφαση στο comfort food και στο κρέας, η δημιουργική συνεργασία με τον σεφ Στέφανο Σαραντό, αδελφικό φίλο και των δύο, προτείνει νόστιμες συνταγές, ποιοτικές κοπές αλλά και πιάτα με πολυτελή υλικά. Διαρκής είναι η προσπάθεια να εντάσσονται οι τοπικές πρώτες ύλες στο μενού, όπως το τυρί τρίμμα της Κύθνου, τα λαχανικά, το μέλι και τα αυγά.

Τι σημαίνει όμως αυτό για το μενού; ότι στις σελίδες του η γεύση πρωταγωνιστεί! Να σας δώσω μια μικρή εικόνα, λοιπόν: από τα ορεκτικά ξεχωρίζουν ξεχωρίζουν η Burrata Bufala, το Prosciutto di Parma και το αλμυρό cheesecake. Από τα ωμά πιάτα θα σας πρότεινα να διαλέξετε το tartare από βοδινό φιλέτο ή την καβου-

ροσαλάτα tartare με βασιλικό καβούρι Αλάσκας - και οι δύο είναι εξαιρετικές επιλογές για ένα ελαφρύ μεσημεριανό. Το βράδυ, τώρα, θα σας έλεγα να ενδώσετε στα εκλεκτά φιλέτα USDA (Prime Black Angus, striploin και rib eye) ή σε κάποια από τις κοπές ωρίμασης που φιλοξενούνται συχνά. Οι λάτρεις των ζυμαρικών, από την άλλη, θα εντυπωσιαστούν από το νιόκι με μαύρη τρούφα και το ραβιόλι με μανιτάρια porcini με μοσχολόμο και θυμάρι. Pinsa και smash double burgers ενισχύουν την πιο casual εκδοχή του μενού, ενώ το γευστικό ταξίδι ολοκληρώνουν ιδανικά το semifreddo με σοκολάτα Valrhona, η crème brulee και η ranna cotta. Παράλληλα, το brunch παραμένει δυνατό με προτάσεις όπως αυγά scrambled, ομελέτες, healthy power bowls με φρούτα, γκρανόλες, που σερβίρονται από τις 10:00 το πρωί μέχρι τις 2:00 το μεσημέρι, ενώ στη σέντρα μπαίνουν και τα Mirra σάντουιτς.

Το Mirra αγαπάει πολύ το κρασί, με τη sommelier Κωνσταντίνα Ρούσσου να έχει συνθέσει μια λίστα με γνωστές, αλλά και πιο ψαγμένες ετικέτες από ελληνικά οινοποιεία (Κτήμα Άλφα, Λαζαρίδης, Σκούρας, Ντούγος, Κατσαρός κ.α) Δεν λείπουν, βέβαια, επιλογές από τον διεθνή αμπελώνα, ενώ πραγματοποιούνται και guests-παραουσιάσεις οινοποιείων. Στην κάβα του Mirra φιγουράρουν ξεχωριστά οινοπνεύματα, όπως γιαιπωνέζικα whisky, παλαιωμένα τζιν, ρούμι κ.α., ενώ εξαιρετική δουλειά έχει γίνει και στα cocktails. Αν βρεθείτε στο νησί, μην το χάσετε.

INFO

Mirra, Μέρικας, Κύθνος τηλ. 6947-778.768

