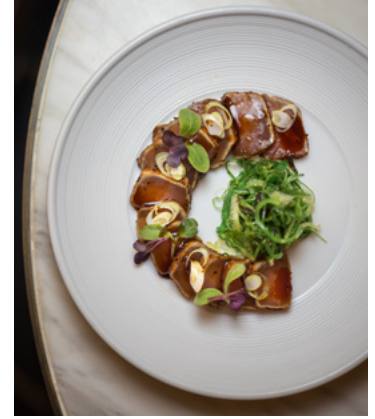




Beefbar Athens: Η αθηναϊκή Ριβιέρα αποθεώνει την εκλεκτική κρεατοφαγία



Το Beefbar Athens δεν χρειάζεται πολλές συστάσεις: μέλος της premium κρεατοφαγικής οικογένειας που δημιούργησε ο χαρισματικός entrepreneur Riccardo Giraudi με αφετηρία το κοσμοπολίτικο Μόντε Κάρλο, μπήκε στη ζωή μας το καλοκαίρι του 2020. Έκτοτε φιλοξένησε στους χώρους του σχεδόν όλους τους λάτρεις του κρέατος που βρίσκονται στην πρωτεύουσα, ενώ ο λογαριασμός του στο Instagram κατακλείστηκε από φωτό με αισθησιακές (τολμώ να πω) κοπές, αλλά και απίστευτα stories από δειλινά με θέα στον Σαρωνικό – η θέα είναι απλά συγκλονιστική, ειδικά για όσους κουβαλούν το καλοκαίρι συνεχώς στο μυαλό τους και ονειρεύονται ήλιο και θάλασσα διαρκώς. Στη φήμη του συμβάλει και το εντυπωσιακό ντεκόρ του, με το χαρακτηριστικό πάτωμα από τερακότα, τα άφθονα ψάθινα αντικείμενα και τα διαφόρων σχημάτων φωτιστικά, το οποίο φέρει την υπογραφή των αρχιτεκτόνων Humbert & Royet και ισορροπεί θαυμάσια ανάμεσα στην πολυτέλεια και στον μεσογειακό εξωτισμό.

Φέτος, το Beefbar Athens φιλοδοξεί να κρατήσει τα σκίπτρα του απόλυτου καλοκαιρινού προορισμού, παραμένοντας το κορυφαίο spot γευστικών συγκινήσεων, καθώς μας προσκαλεί να μυηθούμε σε έναν κόσμο όπου το fine dining αποκτά μια νέα διάσταση, με γαστρονομικές εμπειρίες γεμάτες αντιθέσεις και ένα ιδανικό σκηνικό για pre ή after dinner drinks.

Το lounge στον πρώτο όροφο του εστιατορίου αποτελεί το κατάλληλο μέρος για ποτό, και το Beefbar Athens καλεί τους drink aficionados να ανακαλύψουν την ανανεωμένη λίστα του με premium spirits και γευστικά signature cocktails. Το Peach Spritz, με τον ακαταμάχητο συνδυασμό ροδάκινου και περγαμόντου, το αρωματικό Apple Martini και η Summer Mezcalita,

ένα twist της κλασικής margarita με mezcal, υπόσχονται να μας χαρίσουν αμέσως τα απαραίτητα καλοκαιρινά vibes. Παράλληλα, η βεράντα του Beefbar Athens με την ασυναγώνιστη θέα στα γαλάζια νερά, αξιοποιείται ιδανικά με τους άνετους καναπέδες και μετατρέπεται στο πιο ειδυλλιακό σημείο του φετινού καλοκαιριού για να απολαύσουμε το ποτό μας.

Σε ότι αφορά στο φαγητό μας τώρα, στο Beefbar Athens ξεφεύγουν ξεκάθαρα από τα συνηθισμένα και το ανανεωμένο μενού για dinner το αποδεικνύει με τον πιο άμεσο τρόπο. Πρόκειται για ένα κοσμοπολίτικο ταξίδι γεύσεων φτιαγμένο για να ικανοποιήσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους, το οποίο φέρει την υπογραφή του chef Παναγιώτη Ρέτζη κι έχει για πρωταγωνιστές το υψηλής ποιότητας κρέας και τις διαφορετικές κοπές. Στις σελίδες του τα all time classic πιάτα του Beefbar Athens, όπως το beef ribeye ham, το signature carpaccio και το tartare & tartine, συναντούν το KFC (Kobe beef tallow fried chicken), τα Quesadillas από Braised Wagyu και το Calamari Crunch – κι αυτές είναι λίγες μόνο από τις νέες προσθήκες στο dinner μενού που υπόσχονται να συναρπάσουν κάθε επισκέπτη. Παράλληλα, με τα παραπάνω «τρέχει» και το leaf menu, το οποίο είναι αφιερωμένο σε όσους επιθυμούν ανάλαφρες επιλογές, χωρίς κρέας. Στα συν του περιλαμβάνονται τόσο το ευγενικό σέρβις όσο και η ενημερωμένη και ευρεία λίστα κρασιών.

INFO

BEEFBAR ATHENS: Απόλλωνος 40 (Four Seasons Astir Palace)
Βουλαγαμένη, Αθήνα, Τηλ. 210- 96.70.700

