



## NIKKEI: Η fusion - αισθησιακή κουζίνα της πόλης έχει όνομα



Αν μου ζητούσαν να περιγράψω την Nikkei γαστρονομική κουλτούρα, θα απαντούσα με ευκολία πως πρόκειται για τη γευστική έκρηξη που προκαλεί η συνάντηση της Ιαπωνίας με το Περού. Κι αυτό ακριβώς πιστεύω πως έχουν στο μυαλό τους η bar lady Μαίρη Ταλαιπώρου και ο σεφ Σπύρος Μαυροειδής οι οποίοι βρίσκονται πίσω από την cocktail list και το μενού του Nikkei αντίστοιχα. Θα μου πείτε βέβαια, πως δεν αρκεί δύο άνθρωποι να μοιράζονται μια μόνο σκέψη ως κοινό στόχο για να σημειώσουν επιτυχία και θα συμφωνήσω μόνο και μόνο για να προσθέσω ότι το συγκεκριμένο δίδυμο έχει κι άλλα προσόντα, όπως για παράδειγμα την όρεξη να δίνει κάθε φορά, στην μπάρα και στην κουζίνα, τον καλύτερο εαυτό του. Κυρίως όμως διαθέτει τη δυνατότητα να συνεργάζεται τόσο αρμονικά, ώστε η μπουκιά με τη γουλιά να μετουσιώνονται σε ξεσηκωτικό πάρτι.

Αν δοκιμάσετε, λόγω χάριν, το Ayahuasca, ένα ιδιαίτερο και πειραγμένο Bloody Mary φτιαγμένο με Campari Cask Tales, vodka, τρία είδη ντομάτας, παντζάρι, μάνγκο, καπνιστό φαγόπυρο και απίστευτες τεχνικές μαζι με το αρνί γαλλικής κοπής με sriracha-kimchi και φίνο πουρέ από γλυκοπατάτα ή σε συνδυασμό με το χταπόδι με πίκλα από κρεμμύδι και παντζάρι, τσίλι aji amarillo, λάδι από πράσινο κρεμμύδι και τραγανό αμάρανθο, θα διαπιστώσετε μόνοι σας πόσο έντονα αναδεικνύονται στο στόμα οι μεστές γεύσεις και πόσο σημαντική είναι τελικά στη ζωή η έννοια της συμπληρωματικότητας.



Προσωπικά, εκτίμησα δεόντως τα άκρως τολμηρά ceviche όπως αυτό με φρέσκο τόνο, leche de tigre, σπασμέλαιο, πιπεριά aji limo chilli, αβοκάντο και βατόμουρο, το οποίο συνδυάζει σχεδόν προκλητικά το ξινό και το πικάντικο στοιχείο, αλλά και το πολύπλοκο μυλοκόπι, με μανταρίνι, goji berries και δύο ειδών καλαμπόκια (sancha και choclo) – για αυτά τα πιάτα προτίμησα να κινηθώ στο κομμάτι του ποτού σε πιο παραδοσιακά «περουβιανά» μονοπάτια, επιλέγοντας ένα Pisco Classic Sour με έντονη φρεσκάδα και οξύτητα. Τα πιάτα του Σπύρου όμως που με κέρδισαν ήταν το αντισυμβατικό Gunkan Maki με λιπαρή κοιλιά τόνου αχινού, σπασμέλαιο και φύλλα χρυσού, φουλ σε βουτυράτη γλύκα και ιώδιο ταυτόχρονα και το βελούδινο Nigiri Χτένι, με κρέμα από sriracha, kimchi, kizami wasabi και τραγανή μαύρη κινόα – ισορρόπησαν, μάλιστα, υπέροχα με το φίνο λεμονάτο Yuzu Sour.

Στο τραπέζι μας για επιδόρπιο έφτασε το Dorayaki, μια σύνθεση από pancake, τζελ από passion fruit, κομμάτια passion fruit, crumble κανέλας που πλαισίωσε μια μπάλα από συγκλονιστικό παγωτό μαύρο σουσάμι, το οποίο άφησε τις καλύτερες εντυπώσεις, ολοκληρώνοντας τον κύκλο από τα ενθουσιώδη σχόλια. Λίγο πριν φύγω και αφού η παρέα μου είχε αποχωρήσει, ζήτησα από την Μαίρη να μου φτιάξει ένα dry martini- για όσους δεν το γνωρίζουν πρόκειται για ένα από τα καλύτερα της πόλης και για χάρη του άνετα και αδιαμαρτύρητα κάνω την απόσταση από την Γλυφάδα που κατοικώ μέχρι το Κολωνάκι. Πίνοντας το άψογο ποτό μου και χαζεύοντας τις νωχελικές κινήσεις των ψαριών στο διάσημο ενυδρείο κάτω από την μπάρα σκέφτηκα πόσο ωφελούν την ψυχή οι μικρές απολαύσεις και πόσο τυχερή είμαι τελικά που το Nikkei είναι εδώ οκτώ χρόνια μετά την πρώτη μέρα λειτουργίας του για να μου θυμίζει τέτοιες αλήθειες.

### INFO

Nikkei Peruvian Resto-Bar Ξανθίππου 10, Πλατεία Δεξαμενής Κολωνάκι, Τηλ. 210-72.39.366

