

SÖ POSH!

#165

ΤΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
NEWSLETTER

the trendletter

World
of
mouth

Culture

ΔΙΚΟΣ ΣΟΥ, ΦΡΑΝΤΣ:
ένα πρωτότυπο έργο
στην Γερμανόφωνη
Ευαγγελική Εκκλησία

Gourmet

Πού θα ξεκαλοκαιριάσουν
οι chef της Αθήνας;

Travel

Η Ερμιονίδα στον χάρτη
του διεθνούς yachting

#NecNotice

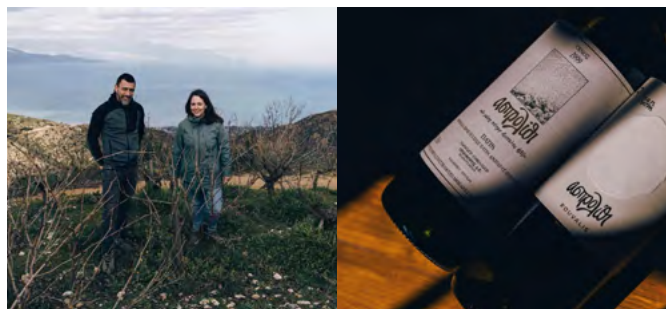
Parafrasi by CTC: Ο Τσιοτίνης μαγειρεύει νόστιμα, ελληνικά, δημιουργικά



Gourmet

35 Χρόνια Ασπρολίθι

Το **Ασπρολίθι** αποτελεί μία από τις πιο αναγνωρίσιμες εκφράσεις του **Ροδίτη** από τις **Πλαγιές Αιγιαλείας**, με ιστορία που ξεκινά το **1990** και σταθερό προσανατολισμό στην ανάδειξη του ορεινού αμπελώνα και του ιδιαίτερου **terroir** της Ορεινής Αιγιαλείας. Η δημιουργία του συνδέεται με το όραμα του **Άγγελος Ρούβαλης**, ο οποίος, σε μια περίοδο όπου ο ορεινός Ροδίτης δεν είχε ακόμη καθιερωθεί ως ποιοτική κατηγορία, διέκρινε τις δυνατότητες της περιοχής και συνέβαλε ουσιαστικά στην ανάδειξή της. Από τα πρώτα χρόνια κυκλοφορίας του, το Ασπρολίθι προσέλκυσε το ενδιαφέρον του διεθνούς οινικού τύπου. Ο γνωστός οινοκριτικός **Steven Spurrier**, αναφερόμενος στο Ασπρολίθι 1995, το περιέγραψε ως ένα κρασί με ανθικά αρώματα, διακριτικά καπνιστό φρούτο και τραγανή ξηρότητα, μια πρώιμη αναγνώριση που εδραίωσε το κρασί ως σημείο αναφοράς για τον ορεινό Ροδίτη. Σήμερα, τη συνέχεια του οινοποιείου έχουν αναλάβει η **Θεοδώρα Ρούβαλη** και ο **Antonio Ruiz**, ενσωματώνοντας εμπειρία από σημαντικές διεθνείς



αμπελουργικές ζώνες, από τη Χιλή και τη Νέα Ζηλανδία μέχρι τη Γαλλία, με αναφορές στην Αλσατία, το Μπορντώ και τη Βουργουνδία. Με έμφαση στον αμπελώνα και στη βαθύτερη κατανόηση των επιμέρους αμπελοτοπιών, επενδύουν πλέον και σε νέο ιδιόκτητο ορεινό αμπελώνα, ενισχύοντας τον έλεγχο της πρώτης ύλης και την ανάδειξη του **terroir**. Η φιλοσοφία τους παραμένει σταθερή: προσήλωση στον αμπελώνα, ακρίβεια στην οινοποίηση και διατήρηση της ταυτότητας του κρασιού. Οι ορεινές **Πλαγιές Αιγιαλείας**, με το έντονο ανάγλυφο, τα πετρώδη εδάφη, τη βόρεια έκθεση και την εγγύτητα στη θάλασσα, διαμορφώνουν ένα περιβάλλον που χαρίζει στον Ροδίτη φρεσκάδα, ορυκτότητα, τραγανή οξύτητα και δυνατότητα παλαίωσης, στοιχεία που χαρακτηρίζουν διαχρονικά το Ασπρολίθι.

World of mouth

Gourmet

Το Atrium of Alexander's Lounge υποδέχεται τον ιταλικό οίκο Produttori del Barbaresco

Το Hotel Grande Bretagne υποδέχθηκε τη θερινή σεζόν με ένα ξεχωριστό **wine dinner** στο **Atrium of Alexander's Lounge**, αφιερωμένο στο ιστορικό ιταλικό οινοποιείο **Produttori del Barbaresco**. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στον καταπράσινο «μυστικό κήπο» του ξενοδοχείου στον πρώτο όροφο, προσφέροντας μια ατμοσφαιρική εμπειρία al fresco dining στο κέντρο της Αθήνας. Ο Head Sommelier **Ευάγγελος Ψοφίδης** φιλοξένησε το εμβληματικό οινοποιείο του Πιεμόντε, παρουσιάζοντας μερικές από τις πιο χαρακτηριστικές ετικέτες του. Το **Produttori del Barbaresco**, που ιδρύθηκε το 1958, θεωρείται καθοριστικό για την ανάδειξη της περιοχής **Barbaresco** ως



ενός από τους σημαντικότερους αμπελουργικούς προορισμούς της Ιταλίας και διεθνές σημείο αναφοράς για το ιταλικό κρασί. Μέσα από τη συλλογική φιλοσοφία του, το οινοποιείο συνεχίζει να αναδεικνύει τον χαρακτήρα και την αυθεντικότητα των αμπελώνων του Πιεμόντε. Για τη βραδιά, ο Executive

Chef **Αστέριος Κουσουόδης** δημιούργησε ένα κομψό **μενού έξι σταδίων**, το οποίο ετοιμάστηκε στην ανοιχτή κουζίνα του Atrium και συνδυάστηκε με τις ετικέτες του ιταλικού οινοποιείου. Η φιλοσοφία του dinner βασίστηκε στην έννοια της ιταλικής **convivialità**, μέσα από **pairing** που ανέδειξε τόσο τη γαστρονομία όσο και τον οινικό χαρακτήρα της βραδιάς. Ανάμεσα σε ελιές, κυπαρίσσια και αρωματικά βότανα, το **Atrium of Alexander's Lounge** εγκαινίασε ουσιαστικά τη φετινή καλοκαιρινή περίοδο του ξενοδοχείου, προαναγγέλλοντας μια σειρά από γαστρονομικές εμπειρίες που θα ακολουθήσουν τους επόμενους μήνες.



Travel

Η Ερμιονίδα στον χάρτη του διεθνούς yachting

Σε τροχιά υλοποίησης εισέρχεται η νέα **Μαρίνα Ερμιόνη**, μια επένδυση που φιλοδοξεί να επαναπροσδιορίσει την **Ερμιονίδα** ως προορισμό για τον διεθνή **θαλάσσιο τουρισμό** και το **yachting**. Το έργο, που αναπτύσσεται ακριβώς απέναντι από τον οικισμό της Ερμιόνης, σε έναν από τους πλέον φυσικά προστατευμένους όρμους του Αργοσαρωνικού, υλοποιείται από επιχειρηματικό φορέα με τη συμμετοχή των **Tethys** και **EMMA Capital**, ενώ η πλήρης λειτουργία του τοποθετείται χρονικά στο καλοκαίρι του 2027. Η νέα μαρίνα θα διαθέτει **250 θέσεις ελλιμενισμού** για σκάφη αναψυχής, με δυνατότητα φιλοξενίας **superyachts έως 60 μέτρα**, ενισχύοντας σημαντικά τη θέση της περιοχής στον χάρτη του διεθνούς yachting. Η θαλάσσια ζώνη εκτείνεται σε 96,3 στρέμματα και περιλαμβάνει λιμενολεκάνη βάθους έως -4,5 μέτρα, καθώς και τέσσερις πλωτές προβλήτες από σκυρόδεμα συνολικού μήκους 385 μέτρων. Ο σχεδιασμός προβλέπει κύκλο ελιγμών 70 μέτρων και είσοδο πλάτους 62 μέτρων, εξασφαλίζοντας ασφαλή και απρόσκοπτη πρόσβαση ακόμη και σε συνθήκες αυξημένης κίνησης. Το αρχιτεκτονικό concept υπογράφει το διεθνώς αναγνωρισμένο γραφείο **Neiheiser Argyros**. Η αρχιτεκτονική



αντλεί έμπνευση από τις μονοκατοικίες και τα διώροφα κτίρια της περιοχής, με χρήση τοπικής πέτρας και παραδοσιακών επιχρισμάτων, ενώ ιδιαίτερη σημασία δίνεται στη χρωματική παλέτα που παραπέμπει στην ιστορική παραγωγή πορφύρας της πόλης, μέσα από αποχρώσεις του μωβ και του ροζ. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται και στον δημόσιο χα-

ρακτήρα της ανάπτυξης. Ο παραλιακός περίπατος θα παραμείνει αποκλειστικά για πεζούς, ενώ δύο μεγάλες αμφιθεατρικές κλίμακες θα καταλήγουν στη θάλασσα, λειτουργώντας τόσο ως σημεία επιβίβασης για θαλάσσια ταξί όσο και ως χώροι στάσης και χαλάρωσης. Παράλληλα, προβλέπεται πάρκο με θέα προς τον ιστορικό οικισμό, καθώς και περισσότεροι από 2.000 τ.μ. χώρων πρασίνου. Η χερσαία ζώνη θα περιλαμβάνει ακόμη **εστιατόρια**, χώρους εστίασης, εμπορικά καταστήματα, boutique ξενοδοχείο 20 δωματίων, γραφεία διοίκησης και υποστηρικτικές εγκαταστάσεις. Σε συνδυασμό με τη γειτονική **Μαρίνα Πόρτο Χέλι**, η οποία έχει ενταχθεί στην Ένωση Μαρινών Ελλάδας, δημιουργείται έτσι ένα ενιαίο οικοσύστημα υπηρεσιών και ελλιμενισμού που ενισχύει συνολικά το τουριστικό προϊόν της Πελοποννήσου.

World
of
mouth

Fashion

Η Calvin Klein έντυσε την Hailey Bieber

Η Calvin Klein έντυσε τη Hailey Bieber για την εμφάνισή της στο TIME100 Gala 2026, που πραγματοποιήθηκε πρόσφατα στο Jazz at Lincoln Center στη Νέα Υόρκη. Για τη βραδιά, η Hailey Bieber επέλεξε μια ειδικά σχεδιασμένη δημιουργία από τη **Calvin Klein Collection**, επιβεβαιώνοντας για ακόμη μία φορά τη στενή σχέση της με τη μινιμαλιστική αισθητική του αμερικανικού οίκου. Η εμφάνιση βασίστηκε σε ένα **custom made floor-length column φόρεμα**, κατασκευασμένο από λεπτεπίλεπτη λιλά και ασημί φλοράλ δαντέλα. Το σχέδιο περιλάμβανε ενσωματωμένο bralette και εξαιρετικά λεπτές τιράντες, ακολουθώντας τη χαρακτηριστική καθαρότητα γραμμών που συνδέεται διαχρονικά με την ταυτότητα της Calvin Klein. Το φόρεμα ήταν εμπνευσμένο από runway look της **Calvin Klein Collection Spring-Summer 1992**, επαναφέροντας στο σήμερα τη λιτή αλλά αισθησιακή αισθητική που καθόρισε τη μόδα των 90s. Η επιλογή



της συγκεκριμένης δημιουργίας συνδέεται και με τη συνολική δημιουργική κατεύθυνση του brand, το οποίο συνεχίζει να επενδύει στον σύγχρονο **μινιμαλισμό**, το **self-expression** και μια αισθητική που ισορροπεί ανάμεσα στη διαχρονικότητα και τη sensual πλευρά της μόδας. Από την ίδρυσή της το **1968**, η Calvin Klein έχει ταυτιστεί με το αμερικανικό fashion DNA, τις τολμηρές καμπάνιες και την προώθηση πιο inclusive προτύπων ομορφιάς. Στην Ελλάδα και σε αγορές της Νοτιοανατολικής Ευρώπης, το brand εκπροσωπείται από τη SARKK, η οποία από το 2019 έχει αναλάβει την αποκλειστική διανομή της Calvin Klein σε Ελλάδα, Κύπρο, Ρουμανία, Βουλγαρία, Αλβανία και Βόρεια Μακεδονία.

Culture

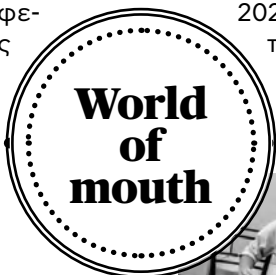
ΔΙΚΟΣ ΣΟΥ, ΦΡΑΝΤΣ: ένα πρωτότυπο έργο στην Γερμανόφωνη Ευαγγελική Εκκλησία

Η παράσταση «**Δικός σου, Φραντς**», βασισμένη στις επιστολές του **Φραντς Κάφκα** προς την αδελφή του Όττλα και την οικογένειά του, παρουσιάζεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα μέσα από μια νέα θεατρική προσέγγιση του **Αλέξανδρου Διαμαντή**. Η παραγωγή θα παρουσιαστεί για πέντε μόνο παραστάσεις, στις **23, 24 και 30 Μαΐου** καθώς και στις **6 και 7 Ιουνίου**, στη **Γερμανόφωνη Ευαγγελική Εκκλησία Αθηνών**, ένα από τα σημαντικότερα **Bauhaus** κτίρια της **Αθήνας**. Η παράσταση βασίζεται σε μια συλλογή επιστολών του Κάφκα που μεταφράζονται για πρώτη φορά στα ελληνικά από τη **Μαρίνα Αγαθαγγελίδου** και φωτίζουν μια λιγότερο γνωστή πλευρά του συγγραφέα. Μέσα από τα γράμματα προς την αγαπημένη του αδελφή, αποκαλύπτεται ένας πιο τρυφερός, υποστηρικτικός και συχνά χιουμοριστικός Κάφκα, μακριά από τη σκοτεινή εικόνα που



συνοδεύει το έργο του. Στην παράσταση συμμετέχουν οι ηθοποιοί **Παρθενόη Μπουζούρη, Μαρία Καρακίτσου** και **Ηρώ Γκουλίτου**, ενώ ο σολίστ εκκλησιαστικού οργάνου **Χρήστος Παρασκευόπουλος** συνοδεύει ζωντανά

την αφήγηση με έργα των **Μπαχ, Μπουξτεχούντε** και **Φρεσκομπάλντι**. Το αποτέλεσμα διαμορφώνεται ως μια performance ήχου και δράσης μέσα σε έναν ιερό χώρο, με έντονο βιωματικό χαρακτήρα. Κεντρικό πρόσωπο της αφήγησης είναι η **Όττλα Κάφκα**, η μικρότερη αδελφή του συγγραφέα, μια γυναίκα που αφήγησε τις κοινωνικές συμβάσεις της εποχής της, σπούδασε γεωπονία και αργότερα βρήκε τραγικό θάνατο στο **Άουσβιτς**, συνοδεύοντας εθελοντικά μια ομάδα παιδιών. Η παραγωγή εντάσσεται στο ρεπερτόριο του **Θέατρο Σημείο** για το 2026 και στις δράσεις «**Θέατρο πέρα από το Θέατρο**», ενώ έχει επιχορηγηθεί από το **Υπουργείο Πολιτισμού**.



Culture

Εαρινή Φρυνίχου Unplugged: η μουσική γιορτάζει

Το **Θέατρο Τέχνης Καρόλου Κουν** παρουσιάζει από τις **12 Μαΐου** έως τις **2 Ιουνίου** το νέο μουσικό φεστιβάλ «**Εαρινή Φρυνίχου Unplugged**», μετατρέποντας τη σκηνή της Φρυνίχου σε έναν χώρο αφιερωμένο αποκλειστικά στη ζωντανή μουσική χωρίς ενισχύσεις ή με ελάχιστη τεχνική παρέμβαση. Σε μια εποχή όπου η μουσική περνά σχεδόν πάντα μέσα από φίλτρα, οθόνες και ηλεκτρονική επεξεργασία, το φεστιβάλ επαναφέρει τη φωνή, το όργανο, την ανάσα και τη ζωντανή στιγμή στο επίκεντρο της εμπειρίας. Την επιμέλεια του προγράμματος υπογράφει ο **Δημήτρης Μαγγίνας**, στήνοντας μια σειρά από οκτώ unplugged βραδιές που κινούνται ανάμεσα στο τραγούδι, την ποίηση, το ρεμπέτικο, τον αυτοσχεδιασμό, τις ambient ατμόσφαιρες και τις ροκ καταβολές. Το πρόγραμμα ξεκινά με τη **Ζωή Παπαδοπούλου** και τον κιθαρίστα **Παντελή Ντζιάλα** σε ένα αφιέρωμα στη **Χαρούλα Αλεξίου**, ενώ ακολουθούν οι **Ηλίας Δουμάνης** και **Αγγελική Τουμπανάκη** με μια βραδιά αυτοσχεδιασμού βασισμένη



στον ρυθμό και τη φωνή. Η **Nalyssa Green** παρουσιάζει το «**Απαλό**», ένα ατμοσφαιρικό set με ambient και ηλεκτροακουστικά στοιχεία, ενώ η **Νένα Βενετσάνου** ανεβαίνει στη σκηνή με το πρόγραμμα «**Οι καιροί της Άνοιξης**» μαζί με τον **Πάνο Δημητρακόπουλο** στο κανονάκι. Στο φεστιβάλ συμμετέχουν επίσης οι **Νίκος Γραίγος** και **Ναταλία Δραγούμη** με το «**Εν αρχή ρεμπέτικο**», οι **Φώτης Βεργόπουλος, Αυγερινή Γάτση** και **Κωστής Κωστάκης** με σύγχρονες προσεγγίσεις στο ρεμπέτικο και τους αμανέδες, η **Φωτεινή Βελεσιώτου** με τις «**Εαρινές εξομολογήσεις από το χθες στο σήμερα**», καθώς και οι **Άρης Τρουπάκης** και **Αντώνης Μοσχούτης** με τις «**Παράξενες Μέρες**». Το φεστιβάλ ολοκληρώνεται με τον **Κωνσταντίνο Μπιμπίη** και τους **Dalkance & friends** σε μια ανοιχτή μουσική συνάντηση γεμάτη αυτοσχεδιασμό και διασκευές.



Travel To Sandblu Santorini επιστρέφει

Tο Sandblu Santorini, LXR Hotels & Resorts επέστρεψε για τη σεζόν 2026, αποτελώντας το πρώτο ξενοδοχείο της LXR Hotels & Resorts στην Ελλάδα και μία από τις πιο ενδιαφέρουσες νέες προτάσεις φιλοξενίας στη Σαντορίνη. Είναι χτισμένο αμφιθεατρικά στους πρόποδες της Αρχαίας Θήρας, πάνω από τη μαύρη παραλία στο Καμάρι και διαθέτει **36 δωμάτια, 27 σουίτες και 3 βίλες**, οι περισσότερες με ιδιωτική πισίνα και μεγάλες βεράντες με θέα στο Αιγαίο. Η αισθητική βασίζεται στο λευκό των Κυκλάδων, την ηφαιστειακή πέτρα, το φυσικό ξύλο και γήινες αποχρώσεις που παραπέμπουν στη θάλασσα και το φως της Σαντορίνης. Ιδιαίτερο βάρος δίνεται στη **γαστρονομία**: στο εστιατόριο **Nectar**, η ελληνική κουζίνα προσεγγίζεται μέσα από σύγχρονη ματιά, ενώ το **Plateia** λειτουργεί από το πρωινό μέχρι το βραδινό, με θέα στην infinity πισίνα και το Αιγαίο. Το παραδοσιακό αρτοποιείο **Stari** ξεχωρίζει για τις καθημερινές φρεσκοψημένες δημιουργίες του, ενώ το **Aroma wine bar** φιλοξενεί περισσότερες από 300 ετικέτες από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα. Φέτος παρουσιάζεται και το **Santovini**, μια φυσική κάναβα μέσα στο

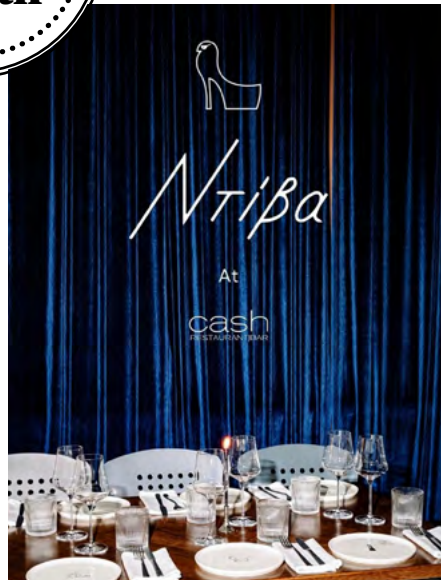


resort που φιλοξενεί private dining και wine tastings. Η γαστρονομική εμπειρία επεκτείνεται και εκτός ξενοδοχείου, με το εστιατόριο **Blu** στο Ημεροβίγλι, το οποίο λειτουργεί υπό την ομπρέλα του Sandblu και συνδυάζει ελληνικές και μεσογειακές γεύσεις με διεθνείς επιρροές, σε μια βεράντα με θέα στην Καλντέρα και το ηλιοβασιλέμα. Τη συνολική επιμέλεια υπογράφουν οι executive chefs **Παναγιώτης Μπούφης** και **Θύμιος Κόλας**. Σημαντικό ρόλο στο concept του resort παίζει και η **ευεξία**. Το νέο πρόγραμμα **Wellness Collective** περιλαμβάνει yoga, meditation, sound bathing, workshops και retreats με διεθνείς practitioners, ενώ το **Aurora Spa** προσφέρει θεραπείες από τις **ESPA** και **111SKIN**. Το δώροφο wellness space **Nous & Soma** διαθέτει εξοπλισμό Technogym, Pilates reformer και Kinesis Vision. Το Sandblu επενδύει επίσης σε εμπειρίες που φέρνουν τον επισκέπτη πιο κοντά στη Σαντορίνη, από ιππασία σε ηφαιστειακά τοπία μέχρι γευσιγνωσίες κρασιού και ελαιολάδου με τοπικούς παραγωγούς, διαμορφώνοντας μια ολοκληρωμένη πρόταση φιλοξενίας.



Gourmet Η Ντίβα μετακομίζει στα βόρεια

Η «Ντίβα», ένα από τα πιο πολυσυζητημένα openings του Κολωνακίου τους τελευταίους μήνες, ετοιμάζεται να αποκτήσει καλοκαιρινή έδρα στα Βόρεια Προάστια, μεταφέροντας τη δραστηριότητά της στο Κεφαλάρι και συγκεκριμένα στον χώρο όπου στεγαζόταν το ιστορικό **Cash**. Το εμβληματικό στέκι των βορείων προαστίων, που πρόσφατα έκλεισε τον κύκλο του, αποκτά ξανά ζωή μέσα από μια νέα συνεργασία που ξεκινά από τα μέσα Μαΐου και φιλοδοξεί να δώσει νέα δυναμική στον καταπράσινο κήπο του αρχοντικού. Πίσω από τη **Ντίβα** βρίσκονται οι **Θάνος Τσουνάκας** από το The Clumsies, ο **Ηλίας Μπόγδανος** από το The Roosters και ο σεφ και συνιδιοκτήτης **Δημήτρης Κατσάνος**, οι οποίοι μεταφέρουν στο Κεφαλάρι τη γνώριμη νέο-bistro προσέγγιση του εστιατορίου, με αναφορές σε **Scandi-Jap fusion** γεύσεις και πιο σύγχρονη αστική αισθητική. Τη συνολική εμπειρία φιλοξενίας ενισχύει πλέον και η ομάδα του **Ομίλου Μωράκη**, προσθέτοντας μεγαλύτερη εμπειρία στο κομμάτι



του service και της λειτουργίας. Στο νέο καλοκαιρινό μενού θα διατηρηθούν ορισμένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα της Ντίβας, όπως το **ψάρι crudo με yuzu και πιπέρι εσπελέτ** και το **σνίτσελ με φιλέτο Limousine, αυγό ποσέ και αντζούγια**, ενώ παράλληλα θα προστεθούν

νέες εποχικές δημιουργίες με πιο ανάλαφρο χαρακτήρα. Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί και στο bar πρόγραμμα, με την ομάδα της **Bar Etiquette** να σχεδιάζει ειδικές καλοκαιρινές μίξεις και ένα tailor made μενού από **bar bites**, προσαρμοσμένο στη νέα ανοιχτή συνθήκη του χώρου και τη λογική ενός πιο χαλαρού καλοκαιρινού gathering στα Βόρεια Προάστια.



Gourmet

Που θα ξεκαλοκαιριάσουν οι σεφ της Αθήνας;

Τα πρώτα γευστικά νέα του φετινού καλοκαιριού δείχνουν ήδη έντονη κινητικότητα στη γαστρονομική σκηνή της χώρας, με βραβευμένους σεφ και γνωστά εστιατόρια να μετακινούνται σε νησιά και τουριστικούς προορισμούς σε ολόκληρη την Ελλάδα. Στην Κρήτη, ο **Σωτήρης Ευαγγέλου** συνεργάζεται με το **Pelagos** στην Ιεράπετρα και πιο συγκεκριμένα στο Κουτσουναί. Ο **Γκίκας Ξενάκης** παρουσιάζει το νέο **Melian** στα Πολλώνια της Μήλου, με κυκλαδίτικες αναφορές και τοπικά προϊόντα, ενώ στην Κω ετοιμάζει το ιταλικό **Akrotiri** μπροστά από το Aqua Blu, με πίτσα αργής ωρίμασης, φρέσκα ζυμαρικά και ωμοφαγικές προτάσεις θαλασσινών. Ο **Λευτέρης Λαζάρου** συνεχίζει στο **Varoulko Santorini** στο Grace Hotel, ενώ φέτος αναλαμβάνει και το concept του εστιατορίου **Cikado** στο Porto Carras, με έμφαση στο ψάρι, στους μεζέδες και στη φωτιά. Παράλληλα, διατηρεί τη συνεργασία του με το **Onar Seaside Lounge** και το θαλασσινό **Istio** στα Χανιά. Στην Αντίπαρο, ο βραβευμένος **Δήμος Σαμουράκης** του Seeds μεταφέρει στο **Sunset Antiparos** μια κουζίνα ελληνικής βάσης με ανατολίτικες επιρροές και cocktail pairing. Στην Κέρκυρα, ο **Μίλτος Αρμένης** συνεχίζει στο **Pietra**



του **Unda Hotel Corfu**, ενώ στην Παροικία της Πάρου θα συναντήσουμε και φέτος τους **Γιάννη Λουκάκη και Σπύρο Πεδιαδιτάκη** στην επιμέλεια του **Ρέμα Φλόγα**. Ο **Αλέξανδρος Τσιοτίνης** αναλαμβάνει το νέο **Komos** στο Conrad Corfu και το **Madaros** στο Oros Luxury Beach Resort, ενώ συνεχίζει σε **Costa Navarino, Kamares** και **Ella Resort**. Στην Πάργα, ο **Σπράτος Χαϊταριδής** ενισχύει τη γαστρονομική πρόταση του Parga Beach Resort, όπου ετοιμάζεται και το νέο **Lianolia** από τις **Γεωργιάνα Χιλιαδάκη, Δανάη Βορίδου και Ερασμία Μπαλάσκα**. Ανάμεσα στις υπόλοιπες σημαντικές κινήσεις ξεχωρίζουν ο **Ασημάκης Χανιώτης** στο **Kymata** της Καλύμνου, ο **Ιννοκράτης Αναγνωστάλης** στα **Crios** και **Aware** της Πάρου, ο **Γιάννης Παρίκος** στα **Searocks** και **Kedros**, αλλά και ο **Παναγιώτης Γιακαλής**, που ετοιμάζει το νέο ιταλικό **Kallisti** στη Σαντορίνη. Παράλληλα, στήνει και δύο νέα μαγειρικά πρότζεκτ στο **Heromylos Resort & Spa**, κοντά στο Αλιβέρι.

World of mouth

Gourmet

Η Paros Farming Community παρουσιάζει έναν νέο φυσικό αφρώδη οίνο

Η **Paros Farming Community (PFC)** ανακοίνωσε τη νέα κυκλοφορία του **PFC Pet Nat White**, ενός φυσικώς αφρώδους οίνου από **100% Μονεμβασιά**, που φιλοδοξεί να αποτελέσει μια σύγχρονη έκφραση του παριανού αμπελώνα και του κυκλαδίτικου terroir. Το νέο κρασί παράγεται με τη **methode ancestrale**, την αρχαιότερη γνωστή μέθοδο παραγωγής αφρώδων οίνων, κατά την οποία η εμφιάλωση πραγματοποιείται ενώ η αλκοολική ζύμωση βρίσκεται ακόμη σε εξέλιξη, διατηρώντας έτσι στο μπουκάλι τη ζωντανή ενέργεια του τρύγου. Το **PFC Pet Nat White** είναι **vegan**, αφιλτράριστο και προέρχεται από βιολογικά καλλιεργημένους αμπελώνες της Πάρου. Η γηγενής ποικιλία **Μονεμβασιά** δίνει στο κρασί φωτεινή οξύτητα, φρεσκάδα και έναν διακριτικά θαλασσινό χαρακτήρα, στοιχεία που το διαφοροποιούν από άλλες



λες ευρωπαϊκές λευκές ποικιλίες. Με αλκοολικό βαθμό 12,8%, κινείται σε μια ισορροπία ανάμεσα στην εκφραστικότητα και το ήπιο αλκοόλ, διατηρώντας ευκολία στην κατανάλωση. Οι αμπελώνες που διαχειρίζεται η **Paros Farming Community** εκτείνονται έως τα 500 μέτρα υψόμετρο και χαρακτηρίζονται από φτωχά αμμοαργιλώδη εδάφη με γρανίτες, βασάλτες, γάββρους και χαλαζία, στοιχεία που ενισχύουν την ορυκτότητα και τη συμπύκνωση του φρούτου. Για το συγκεκριμένο κρασί χρησιμοποιούνται αμπέλια περίπου 20 ετών από χαμηλότερα υψόμετρα, έως 150 μέτρα, με χειρωνακτικό τρύγο που για την εσοδεία του 2025 πραγματοποιήθηκε μεταξύ 8 και 18 Αυγούστου. Στο ποτήρι, το **Pet Nat White** εμφανίζει ανοιχτό λεμονί χρώμα και χαρακτηριστική θολότητα λόγω της απουσίας φιλτραρίσματος. Αρωματικά κινείται σε πυρηνόκαρπα φρούτα, πεπόνι, κίτρο και διακριτικές νότες βοτανικότητας και ξηρών καρπών, ενώ στο στόμα συνδυάζει χυμώδη υφή, ευχάριστο αφρισμό και ένα ελαφρώς υπάλμυρο τελείωμα.





Fashion

Η Liana Camba παρουσίασε τη συλλογή SS26 “Chiaroscuro”

Η Liana Camba παρουσίασε τη νέα συλλογή **Spring/Summer 2026 “Chiaroscuro”** μέσα από ένα ατμοσφαιρικό **fashion show** που πραγματοποιήθηκε στο **PHIAT Space** στο Κουκάκι, συγκεντρώνοντας εκπροσώπους της μόδας, της τέχνης και των media σε μια βραδιά υψηλής αισθητικής. Πιστή στη σχεδιαστική της ταυτότητα, η σχεδιάστρια Λιάνα Καμπά ανέπτυξε μέσα από το **“Chiaroscuro”** μια συμβολική αφήγηση γύρω από το **φως** και τη **σκιά**, μετατρέποντας την πασαρέλα σε ένα σκηνικό με έντονη θεατρικότητα και κινησιολογικά στοιχεία. Η παρουσίαση ξεδιπλώθηκε σε τρεις πράξεις, με χορογραφική ροή που ανέδειξε τόσο το concept όσο και την κατασκευαστική προσέγγιση της συλλογής. Στο runway παρουσιάστηκαν **32 looks**, τα οποία αποτύπωσαν τη σχεδιαστική γλώσσα της Liana Camba μέσα από sculptural σιλουέτες, ιδιαίτερες υφές, έντονες αντιθέσεις και κεντημένες λεπτομέρειες που απέσπασαν θετικά σχόλια για το craftsmanship και τη συνολική ωριμότητα της συλλογής. Η μουσική, οι φωτισμοί και η κίνηση



λειτούργησαν ως αναπόσπαστο μέρος της εμπειρίας, με το show να ολοκληρώνεται με το closing appearance της σχεδιάστριας και της ομάδας της. Ξεχωριστή δημι-

ουργική παρουσία είχε η **MAC Cosmetics Greece** ως Official Makeup Partner, με beauty looks που κινήθηκαν στη λογική των αντιθέσεων φωτός και σκιάς, ενισχύοντας τη δραματικότητα της παρουσίασης. Παράλληλα, το **Rumours London Dry Gin** δημιούργησε μια curated cocktail εμπειρία με signature serves όπως το Rumours Negroni με hibiscus και rosehip, το Rumours Sour “Chiaroscuro” με cucumber και lemongrass και το Perfect Serve με thyme και cherry tomato. Στη δημιουργική ομάδα συμμετείχαν ο **Yiannis Panagopoulos** στη σκηνοθεσία runway, ο **Harrys Koushios** στη διεύθυνση κίνησης, ο **Philippe G. Missas** στο fashion direction και styling, η **Eliza Alexandropoulou** στους φωτισμούς, η **Ecati** στη μουσική και η **Maria Vourou** ως performer, ενώ την επικοινωνία και τις δημόσιες σχέσεις ανέλαβε η **NEWNESS AGENCY**.

World
of
mouth

Gourmet

Keros Dry Gin: το νέο premium small batch, ελληνικό απόσταγμα

Το **Keros Dry Gin** έκανε την πρώτη του εμφάνιση στην ελληνική αγορά, παρουσιάζοντας μια νέα premium πρόταση στην κατηγορία του **dry gin** με σαφή αναφορά στο ελληνικό καλοκαίρι και την αισθητική των Κυκλάδων. Με το tagline **«The Gin of the Aegean»**, το νέο small batch απόσταγμα φιλοδοξεί να λειτουργήσει ως σύγχρονος εκπρόσωπος της ελληνικής ποτοποιίας, συνδέοντας την παράδοση με μια πιο μοντέρνα προσέγγιση στο design και τη γεύση. Το όνομα και η εικαστική ταυτότητα της φιάλης αντλούν έμπνευση από την **Κέρο**, το ακατοίκητο κυκλαδίτικο νησί που συνδέεται με τα μαρμάρινα ειδώλια της Πρώιμης Εποχής του Χαλκού. Στην καρδιά του αποστάγματος βρίσκεται ο **άρκευθος**, ο οποίος συνδυάζεται με ακόμη έντεκα βοτανικά που δημιουργούν ένα σύνθετο αρωματικό προφίλ με έντονες μεσογειακές αναφορές. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν ο φρέσκος **βασιλικός**,



το **θυμάρι**, το κρητικό **χαρούπι** και τα λιαστά τοματίνια, στοιχεία που προσθέτουν έναν διακριτικά μπαχαρένιο και ελαφρώς αλμυρό χαρακτήρα. Η παραγωγή του **Keros Dry Gin** ακολουθεί διαδικασία αργής απόσταξης, με 24ωρη εκκύλιση των βοτανικών, vapor infusion με φρέσκα υλικά, απόσταξη σε παραδοσιακό χάλκινο άμβυκα και περίοδο ξεκούρασης 20 έως 30 ημερών. Το gin

εμφιαλώνεται χωρίς ψυχρό φιλτράρισμα, ώστε να διατηρείται αναλλοίωτο το αρωματικό και γευστικό του προφίλ. Με αλκοολικό βαθμό **40% alc./vol.**, το αποτέλεσμα είναι ένα ισορροπημένο απόσταγμα σχεδιασμένο τόσο για κλασικά cocktails όσο και για ένα δροσερό **Gin & Tonic**. Σύμφωνα με τους δημιουργούς του, στόχος ήταν να αποτυπωθεί η αίσθηση του ελληνικού καλοκαιριού, τα μελτέμια, τα ηλιοβασιλέματα και οι απλές στιγμές των Κυκλάδων, μέσα σε κάθε ποτήρι.

Gourmet

Το Château Lafite καταρρίπτει κάθε ρεκόρ σε δημοπρασία

Τα δύο **magnum Château Lafite Rothschild 1870** από το ιστορικό κελάρι του Glamis Castle επιβεβαίωσαν τελικά τις υψηλές προσδοκίες που τα συνόδευαν, πρωταγωνιστώντας στη δημοπρασία **Immortal Vintages | 200 Years of Bordeaux** του **Sotheby's** στη **Νέα Υόρκη**. Η πώληση πραγματοποιήθηκε τον Απρίλιο και ολοκληρώθηκε με συνολικό τζίρο 2,1 εκατ. δολαρίων, ενώ το 92% των lots ξεπέρασε τις υψηλές εκτιμήσεις. Το πρώτο magnum του **Lafite 1870** πουλήθηκε έναντι 106.250 δολαρίων και το δεύτερο έφτασε τα 200.000 δολάρια, ανεβάζοντας τη συνολική αξία τους στα 306.250 δολάρια — πολύ υψηλότερα από τις αρχικές εκτιμήσεις των 30.000 έως 50.000 δολαρίων ανά φιάλη. Η σημασία των συγκεκριμένων κρασιών δεν περιορίζεται μόνο στη σπανιότητά τους. Πρόκειται για φιάλες που προέρχονται από την προφυλλοξηρική εποχή του **Bordeaux**, όταν πολλά κορυφαία αμπελοτόπια παρέμεναν φυτεμένα με αυτόρριζα, μη εμβολιασμένα αμπέλια. Για τη Sotheby's, τα **Lafite 1865 και 1870** λειτουργούν ως τεκμήρια ενός αμπελουργικού κόσμου που δεν μπορεί πλέον να αναπαρα-



χθεί μετά την κρίση της φυλλοξήρας που άλλαξε ριζικά τον ευρωπαϊκό αμπελώνα. Καθοριστικό ρόλο στην αξία τους έπαιξε και η προέλευση. Το Glamis Castle, έδρα των Earls of Strathmore and Kinghorne και πατρογονικό σπίτι της Βασιλομήτορος Ελισάβετ, διατηρεί αρχεία που καταγράφουν την αγορά **48 magnum Lafite 1870** το **1878**. Αυτή η αδιάκοπη provenance θεωρείται εξαιρετικά σημαντική στη **διεθνή αγορά σπάνιων οίνων**. Παράλληλα, η κατάσταση διατήρησης των κρασιών ενίσχυσε ακόμη περισσότερο το ενδιαφέρον των συλλεκτών. Σύμφωνα με τη Sotheby's, οι φιάλες παρέμειναν για σχεδόν έναν αιώνα σε ιδανικές συνθήκες, ενώ ένα από τα δύο magnum δεν είχε υποστεί ποτέ επαναπωματισμό ή οποιαδήποτε παρέμβαση τέτοιου είδους.

World of mouth

Gourmet

Το ANTHES γιορτάζει τα πρώτα του γενέθλια με ένα νέο μενού

Το **ANTHES**, στη Σκούφου 3 στο κέντρο της Αθήνας, παρουσίασε το νέο του μενού και γιόρτασε τη συμπλήρωση ενός χρόνου λειτουργίας με ένα anniversary party αφιερωμένο στη φιλοσοφία του ιταλικού **aperitivo**. Το εστιατόριο, που μέσα στον τελευταίο χρόνο έχει καθιερωθεί ως ένα από τα πιο σύγχρονα γαστρονομικά σημεία της πόλης, συνεχίζει να εξελίσσει τη γαστρονομική του ταυτότητα μέσα από ένα μενού που ισορροπεί ανάμεσα στις ελληνικές ρίζες και τις διεθνείς επιρροές. Την επιμέλεια της κουζίνας υπογράφει ο Executive Chef **Ιννοκράτης Αναγνωστέλης**, με βασική φιλοσοφία την εποχικότητα και τον σεβασμό στην πρώτη ύλη. Το νέο μενού διατηρεί ορισμένα από τα πιάτα που έχουν ήδη αγαπηθεί από το κοινό, ενώ εμπλουτίζεται με νέες δημιουργικές προτάσεις που δίνουν μεγαλύτερη έμφαση στη γεύση



και τη δομή των υλικών. Ανάμεσα στα νέα πιάτα ξεχωρίζουν ο **τραχανάς με γαρίδα**, το **ψητό λαβράκι σε κρούστα πατάτας**, τα **linguine με μύδια** και η **mousse διπλής σοκολάτας Grand Cru**, προτάσεις που κινούνται ανάμεσα στη comfort λογική και τη σύγχρονη αστική κουζίνα. Το επετειακό party πραγματοποιήθηκε την Παρασκευή 8 Μαΐου, με

το εστιατόριο να γεμίζει από κόσμο, μουσική και καλοκαιρινή διάθεση. Finger food εμπνευσμένα από αγαπημένες προτάσεις του εστιατορίου, δροσερά **Aperol Spritz** και ένα δυναμικό DJ set δημιούργησαν μια ατμόσφαιρα που παρέπεμπε περισσότερο σε ιταλικό καλοκαιρινό gathering παρά σε κλασικό restaurant event στο κέντρο της Αθήνας. Με αφορμή τη συμπλήρωση ενός χρόνου λειτουργίας, το ANTHES δείχνει να επενδύει σταθερά στη γαστρονομική του εξέλιξη, διατηρώντας στο επίκεντρο τη δημιουργικότητα, την πρώτη ύλη και μια πιο σύγχρονη εμπειρία φιλοξενίας.

Γιατί η σούπα υπάρχει σε κάθε κουζίνα του πλανήτη;

Υπάρχουν λίγα φαγητά που καταφέρνουν να ενώνουν τόσο διαφορετικούς πολιτισμούς όσο η **σούπα**. Από το ιαπωνικό **ramen** και τη γαλλική **bouillabaisse** μέχρι τη μαγειρίτσα, το βιετναμέζικο **pho** και τη μεξικανική **pozole**, σχεδόν κάθε χώρα στον κόσμο διαθέτει τουλάχιστον μία σούπα που θεωρείται κομμάτι της ταυτότητάς της. Και αυτό δεν είναι τυχαίο. Η σούπα δεν είναι απλώς ένα φαγητό. Αποτελεί, πιθανόν, την πιο πρωταρχική μορφή μαγειρικής που δημιούργησε ο άνθρωπος. Για να καταλάβεις γιατί η σούπα υπάρχει παντού, πρέπει να πας πολύ πίσω, πριν από τα εστιατόρια, τα fine dining μενού και τις γαστρονομικές τάσεις του Instagram. Η σούπα γεννήθηκε από την ανάγκη **επιβίωσης**. Από τη στιγμή που ο άνθρωπος έμαθε να βράζει νερό μέσα σε πήλινα σκεύη, ανακάλυψε ότι μπορούσε να μαλακώσει σκληρά υλικά, να αξιοποιήσει κόκαλα, ρίζες, όσπρια και χόρτα και να δημιουργήσει ένα φαγητό θρεπτικό, οικονομικό και εύκολο στη διανομή. Με άλλα λόγια, η σούπα ήταν η πρώτη πραγματική μορφή «slow cooking». Και κάπου εκεί βρίσκεται και η εξήγηση της παγκόσμιας επιτυχίας της. Η **σούπα** προσαρμόζεται παντού. Δεν απαιτεί ακριβά υλικά, ούτε συγκεκριμένη τεχνική. Χρειάζεται μόνο φωτιά, νερό και χρόνο. Αυτό σημαίνει ότι κάθε κοινωνία μπορούσε να δημιουργήσει τη δική της εκδοχή, βασισμένη σε ό,τι είχε διαθέσιμο. Στις ψυχρές χώρες της Βόρειας Ευρώπης κυριάρχησαν οι πυκνές σούπες με πατάτα, κρέας και κρέμα. Στην Ασία, οι ζωμοί έγιναν πιο ελαφριοί, αλλά περισσότερο umami, με φύκια, noodles και μπαχαρικά. Στη Μεσόγειο, το ελαιόλαδο, τα όσπρια και τα λαχανικά δημιούργησαν πιο «ηλιόλουστες» εκδοχές. Υπάρχει όμως και κάτι βαθύτερο: η σούπα συνδέεται σχεδόν παντού με τη **φροντίδα**. Είναι το πρώτο πράγμα που σου φτιάχνει κάποιος όταν αρρωσταίνεις, όταν κρυώνεις ή όταν επιστρέφεις εξαντλημένος στο σπίτι. Σκέψου πόσες φορές η μυρωδιά μιας κοτόσουπας ή μιας φασολάδας λειτουργεί σχεδόν ψυχολογικά πριν

και δοκιμάσεις την πρώτη κουταλιά. Η σούπα έχει έναν παράξενο συναισθηματικό ρόλο που ελάχιστα φαγητά διαθέτουν και αποτελεί τον ορισμό του comfort. Εδώ, υπάρχει μια ενδιαφέρουσα αντίφαση. Στη σύγχρονη κουλτούρα του φαγητού, όπου κυριαρχούν τα burgers, τα steaks, τα omakase και τα elaborate tasting menus, η σούπα συχνά αντιμετωπίζεται σαν κάτι ταπεινό ή δευτερεύον. Κι όμως, πολλές από τις πιο απαιτητικές κουζίνες του κόσμου βασίζονται ακριβώς πάνω στον ζωμό. Το καλό **ramen**, για παράδειγμα, μπορεί να χρειάζεται 18 ώρες προετοιμασίας. Το σωστό γαλλικό **consommé** απαιτεί τεχνική σχεδόν χειρουργική. Ακόμη και στη fine dining σκηνή, ο ζωμός θεωρείται συχνά δείγμα δεξιοτεχνίας, γιατί εκεί φαίνεται αν ο μάγειρας καταλαβαίνει πραγματικά τι φτιάχνει. Η σούπα είναι, επίσης, το πιο δημοκρατικό φαγητό στον κόσμο. Την τρώει ο εργάτης, ο φοιτητής, ο fisherman στην Ταϊλάνδη, αλλά και ο πελάτης ενός τριάστερου εστιατορίου στην Κοπεγχάγη. Δεν χρειάζεται ειδικό **setting** ούτε ακριβό **service** για να λειτουργήσει και μπαινοβγαίνει με αφάνταστη ευκολία σε πολλά τερέν ταυτόχρονα, από το street food και το οικογενειακό κυριακάτικο τραπέζι μέχρι την υψηλή γαστρονομία. Να πούμε κάτι ακόμη: σε μια εποχή όπου η γαστρονομία συχνά εξαντλείται στην εικόνα και στο «instagrammable», η **σούπα** αντιστέκεται. Δεν είναι σχεδόν ποτέ το πιο φωτογενές πιάτο. Δεν βασίζεται στην εντυπωσιακή παρουσίαση, αλλά στη γεύση, στη θερμοκρασία, στη μυρωδιά και στην αίσθηση που αφήνει στο στόμα και στην ψυχή σου. Είναι ένα φαγητό που απαιτεί να το **βιώσεις** και όχι απλώς να το **καταναλώσεις**. Μπορεί, τελικά, αυτός να είναι και ο λόγος που η σούπα επιβίωσε σε κάθε γωνιά του πλανήτη. Γιατί, πέρα από κουλτούρες, θρησκείες και συνταγές, απαντά σε κάτι βαθιά ανθρώπινο: την ανάγκη για **ζεστασιά, τροφή** και αίσθηση **οικειότητας**. Όσο κι αν αλλάζει ο τρόπος που τρώμε, δύσκολα θα υπάρξει εποχή όπου ένα μπουλ ζεστής σούπας θα πάψει να σημαίνει κάτι.





Από τον **Νεκτάριο Β. Νώτη**
nectarios@notice.gr

Parafrasi by CTC: Ο Τσιοτίνης μαγειρεύει νόστιμα, ελληνικά, δημιουργικά

Στην εστιατορική σκηνή, υπάρχουν κάποιες περιπτώσεις **μαγείρων**, οι οποίοι γνωρίζουν καλά αυτό, που κάνουν, ξεκινούν **αθόρυβα** και πολύ δημιουργικά, και το **εξελίσσουν** σε πολλά επίπεδα, στο πέρασμα του χρόνου.

Χωρίς τυμπανοκρουσίες, arrogance και τη γνωστή **ψωνίαση**, που χαρακτηρίζει κυρίως τους **ατάλαντους κομπλεξικούς πουθενάδες**, οι οποίοι θεωρούν ότι κατέχουν την απόλυτη γνώση στην κουζίνα και ότι οι πελάτες είναι παιδιά κατώτερου θεού.

Ο **Αλέξανδρος Τσιοτίνης** ανήκει στην πρώτη κατηγορία.

Σας είχα μιλήσει για την πολύ καλή δουλειά, που κάνει στο γαλλικό Solene, στο κέντρο της Αθήνας.

Σας λέω τώρα, λοιπόν, ότι εάν βρεθείτε προς Πύλο μεριά, αξίζει πραγματικά να περάσετε από το Costa Navarino και να δειπνήσετε στο **Parafrasi by CTC**.

Η ομάδα του παρουσιάζει το concept ως παράφραση της ελληνικής κουζίνας, με βιώσιμα υλικά, που αλλάζουν ανάλογα με την εποχή, και προέρχονται από τοπικούς παραγωγούς.

Το όραμά τους, λένε, είναι μια **μοντέρνα ελληνική κουζίνα**.

Το κάνουν πράξη;

Για να δούμε:

Ο **χώρος** είναι ο γνωστός, από τον οποίο έχουν περάσει παλαιότερα ο Γιάννης Παρίκος, ο Χρυσάνθος Καραμολέγκος, και άλλοι. Το **ambience** είναι **βελτιωμένο**, με μια απλή προσθήκη σχοινιών, που κρέμονται από το ταβάνι, με τη μορφή κουρτίνων, δημιουργώντας την αίσθηση σεπαρέ χώρων, χωρίς όμως να είναι.

Το **service** είναι **ευγενικό**, φιλικό τόσο-όσο, χωρίς να παραγνωρίζομαστε, **συντονισμένο** και με πολύ καλά αντανακλαστικά.

Το **φαγητό** είναι αυτό, που αποκαλώ, "**νόστιμο ελληνικό**".

Το πιάτο με τα **ελληνικά αλλαντικά** είναι γευστικό και στην κατάλληλη ποσότητα για ορεκτικό, ενώ τα **βλήτα** είναι al dente βρασμένα και γλύκισμα.

Το **ψωμί** είναι καταστροφή - διότι σε κάνει να θέλεις να φας ένα ολόκληρο καρβέλι.

Οι κομμένες στο χέρι **τηγανητές πατάτες** με ελαιόλαδο με σκόρδο, φέτα και ρίγανη είναι απολαυστικές.

Το πιάτο, που με εξέπληξε και επανέλαβα την παραγγελία είναι το **λαλάγκια σαγανάκι**.

Έρχονται τρία λαλάγκια φρεσκοτηγανισμένα, τραγανά εξωτερικά και μαλακά-μαστιχωτά μέσα, συνοδευόμενα από μια σάλτσα γραβιέρας και παρμεζάνας, και μαζί... βύσσινο ! Το απόλυτο, πραγματικά.

Από σαλάτες, επιλέξτε δαγκωτό το **Μπριάμ**. Θα απολαύσετε ένα νοστιμότατο μπριάμ, μαζί με ψητά ροδάκινα, πέστο δυόσμου και κατσικίσιο τυρί. Ο ορισμός του απόλυτου συνδυασμού.

Στα κυρίως, ήθελα να τα δοκιμάσω όλα !

Τα **λιγκουίνι κακαβιά** - για δύο άτομα - είναι μια σωστά βρασμένη πάστα, στον ζωμό των θαλασσινών - μύδια, χταπόδι, γαρίδες - και του ψαριού - λαυράκι. Νιώθεις πλήρως τη γεύση της θάλασσας: τόσο από τον ζωμό, όσο και από τα θαλασσινά και το ψάρι.

Το **rib-eye από την Νάξο** ήρθε, πρώτον, με το ψήσιμο, που ζητήσαμε, και δεύτερον, είναι εξαιρετικά γευστικό και ποιοτικό, για ελληνικό κρέας.

Στα επιδόρπια, το **εκμέκ**, με καραμελωμένο κανταΐφι, παγωτό εκμέκ, ψητά βύσινα και ganache φυστικιού, ολοκλήρωσε το εξαιρετικό δείπνο.

Η **λίστα κρασιών** έχει εξαιρετικές επιλογές, θα ήθελα, πάντως, λίγες περισσότερες σε ποτήρι. Απολαύστε !

#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαμ Πρίφτη**

Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρατσίκου** • Executive Assistant: **Λίνα Κοντοβάιου**

Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

Πληροφορίες - Συνδρομές: sylia@notice.gr, Δελτία τύπου: media@notice.gr