

Culture

Προσεχώς: Το Θέατρο Τέχνης θα ανεβάσει Ίψεν



World
of
mouth

Prima Mensa

Έχουμε σταματήσει να τρώμε ψάρια;

Gourmet

Ο Yves Camdeborde στην Air France

#NecNotice

Doko (Πόρτο Χέλι): Ο νέος είναι πολύ ωραίος



Travel

Ace Hotel & Swim Club Athens: Καλοκαίρι στην πόλη

Το **Ace Hotel & Swim Club Athens** φαίνεται πως διεκδικεί φέτος έναν πιο ενεργό ρόλο στη θερινή ζωή της **Αθηναϊκής Ριβιέρας**. Από τότε που άνοιξε τις πόρτες του στη **Γλυφάδα**, δεν λειτουργεί μόνο ως ξενοδοχείο, αλλά επιχειρεί να αποτελέσει έναν χώρο όπου συναντιούνται η **γαστρονομία**, η **μουσική**, η **ευεξία** και ο σύγχρονος πολιτισμός, με ένα πρόγραμμα που απευθύνεται τόσο στους φιλοξενούμενους του ξενοδοχείου όσο και στους εξωτερικούς επισκέπτες. Στο επίκεντρο βρίσκεται η μεγάλη **πiscina**, το δεύτερο **Swim Club** της Ace Hotel παγκοσμίως, η οποία τα Σαββατοκύριακα μετατρέπεται σε σημείο συνάντησης με **DJ sets** και μουσικές που κινούνται από **Balearic** και **organic house** μέχρι **downtempo** και **ethnic** ακούσματα. Το γαστρονομικό κομμάτι εκπροσωπεί το **Sebastian**, το **French-American εστιατόριο** του ξενοδοχείου, με την επιμέλεια του **Executive Chef Elvi Dimitris Zyba**. Η κουζίνα του αντλεί επιρροές από τα μπιστρό του Παρισιού και της Νέας



Υόρκης, αξιοποιώντας εποχικές πρώτες ύλες και μεσογειακές αναφορές, ενώ το **brunch** έχει ήδη αποκτήσει το δικό του κοινό στα νότια προάστια. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού το πρό-

γραμμα συμπληρώνεται και από μουσικές βραδιές που συνοδεύουν το δείπνο. Στον τελευταίο όροφο, το **Sora Rooftop** συνδυάζει **pan-Asian κουζίνα**, λίστα με **sake**, **cocktails** και θέα στον **Σαρωνικό**, ενώ κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού φιλοξενεί θεματικές μουσικές βραδιές. Παράλληλα, κάθε Κυριακή διοργανώνονται στο **Fenix** μαθήματα **yoga** σε συνεργασία με το **Hobnob**, ανοιχτά τόσο στους επισκέπτες του ξενοδοχείου όσο και στο κοινό. Το πρόγραμμα συμπληρώνεται από την έκθεση **«Villa Esperanza»** του Ισπανού εικαστικού **Jordi Machi**, η οποία φιλοξενείται έως τις **30 Σεπτεμβρίου** στον χώρο **Good Chemistry**, αλλά και από τη μουσική σειρά **Sunset Series**, με εμφανίσεις του **Kaz James** στις **11 Ιουλίου** και του **Satori** στις **18 Σεπτεμβρίου**. Με αυτόν τον τρόπο, το Ace Hotel επιχειρεί να λειτουργήσει όχι μόνο ως χώρος διαμονής, αλλά και ως ένα σημείο συνάντησης που συνδέει διαφορετικές πλευρές της αστικής ζωής στην Αθηναϊκή Ριβιέρα.

World of mouth

Gourmet

To Yummy Mommy έφτασε στη Γλυφάδα

Το **Yummy Mommy** συνεχίζει να διευρύνει την παρουσία του στην αγορά του οργανωμένου φαγητού, ανοίγοντας νέο κατάστημα στη **Γλυφάδα**. Πρόκειται για το πρώτο οργανωμένο δίκτυο **franchise** στην Ελλάδα που εστιάζει αποκλειστικά στο καθημερινό **ζεστό μαγειρεμένο φαγητό**, επενδύοντας σε μια κατηγορία που τα τελευταία χρόνια αποκτά όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον, καθώς οι καταναλωτές αναζητούν γρήγορες αλλά πιο ποιοτικές λύσεις για το καθημερινό τους γεύμα. Το νέο κατάστημα ακολουθεί τη φιλοσοφία του brand, συνδυάζοντας τη λογική του σπιτικού φαγητού με τη λειτουργικότητα ενός σύγχρονου σημείου εστίασης. Κάθε ημέρα προσφέρει διαφορετικές επιλογές από **μαγειρευτά πιάτα**, τα οποία παρασκευάζονται φρέσκα και σερβίρονται ζεστά, με στόχο να καλύψουν τις ανάγκες όσων δεν έχουν χρό-



νο να μαγειρέψουν, χωρίς όμως να στραφούν αποκλειστικά σε τυποποιημένες επιλογές γρήγορου φαγητού. Το άνοιγμα της Γλυφάδας εντάσσεται σε ένα ευρύτερο πλάνο ανάπτυξης. Μέσα σε μόλις έξι μήνες από την ίδρυσή του, το **Yummy Mommy** αριθμεί ήδη **13 σημεία**, είτε σε λειτουργία είτε υπό υλο-

ποίηση, ενώ το δίκτυό του συνεχίζει να επεκτείνεται μέσω του μοντέλου **franchise**. Η εταιρεία επιδιώκει να δημιουργήσει ένα πανελλαδικό δίκτυο που θα κάνει το καθημερινό ζεστό φαγητό πιο εύκολα προσβάσιμο στις μεγάλες πόλεις, ανταποκρινόμενη σε μια ανάγκη που φαίνεται να ενισχύεται διαρκώς. Σήμερα, διαθέτει καταστήματα στη **Γλυφάδα**, τον **Πειραιά** (δύο σημεία), την **Καλλιθέα**, το **Αιγάλεω**, τους **Αμπελόκηπους** και την **Ελευσίνα**, ενώ μέσα στο επόμενο διάστημα αναμένεται να ανοίξουν νέα σημεία στην **Αγία Παρασκευή**, τον **Χολαργό**, το **Χαλάνδρι**, τη **Σεβαστουπόλεως**, την **Κυψέλη** και τη **Θεσσαλονίκη**.

Travel

Η Pullman Hotels & Resorts εξελίσσεται

Η Pullman Hotels & Resorts πρόσφατα παρουσίασε τη νέα παγκόσμια καμπάνια της, σηματοδοτώντας ένα νέο κεφάλαιο στην εξέλιξη του brand και επιβεβαιώνοντας τη φιλοδοξία του να επαναπροσδιορίσει την έννοια της **premium φιλοξενίας**. Η παρουσίαση πραγματοποιήθηκε στο **Παρίσι**, αμέσως μετά τη δεύτερη διοργάνωση του διεθνούς συνεδρίου **Pullman xChange**, ενός θεσμού που φέρνει κοντά ανθρώπους από τον χώρο του πολιτισμού, της δημιουργίας και της επιχειρηματικότητας με κοινό άξονα την ανθρώπινη σύνδεση και την ανταλλαγή ιδεών. Το **Pullman xChange** φιλοξενήθηκε φέτος στα **Pullman Paris Montparnasse, Pullman Paris Bercy** και **Art Explora Art Residency**, συγκεντρώνοντας περισσότερους από **150 συμμετέχοντες**, ανάμεσά τους δημοσιογράφους, δημιουργούς, influencers και προσωπικότητες από όλο τον κόσμο. Στις συζητήσεις συμμετείχαν, μεταξύ άλλων, η ερευνήτρια και ακτιβίστρια **Monika Jiang**, η **Laura François** και ο καθηγητής του **INSEAD** **Gianpiero Petriglieri**, οι οποίοι ανέπτυξαν θέματα όπως η ηγεσία, η συναισθηματική σύνδεση, η συστημική σκέψη και η δημιουργική συνεργασία. Στην καρδιά της νέας καμπάνιας βρίσκεται το μήνυμα



“Every Exchange Is a Trip”, μια ιδέα που υποστηρίζει ότι τα σημαντικότερα ταξίδια δεν μετριοούνται μόνο σε χιλιόμετρα, αλλά στις γνωριμίες, στις συζητήσεις και στις νέες οπτικές που αποκτά κανείς μέσα από τις ανθρώπινες επαφές. Τα γυρίσματα πραγματοποιήθηκαν στο **Ντουμπάι** και την **Μπανγκόκ**, με την καμπάνια να εστιάζει περισσότερο

στις συναντήσεις ανθρώπων και πολιτισμών παρά στους ίδιους τους προορισμούς, παρουσιάζοντας τη φιλοξενία ως χώρο δημιουργικότητας, συνεργασίας και ανταλλαγής εμπειριών. Η νέα αυτή στρατηγική θα αναπτυχθεί μέσα από ένα **social-first** οικοσύστημα περιεχομένου, το οποίο θα περιλαμβάνει εκτός από τη διαφημιστική καμπάνια και **events**, συνεργασίες και εμπειρίες μέσα στα ξενοδοχεία του brand. Παράλληλα, η **Pullman Hotels & Resorts** συνεχίζει τη δυναμική της ανάπτυξη, διαθέτοντας σήμερα περισσότερα από **150 ξενοδοχεία** σε περισσότερες από **40 χώρες**, ενώ περισσότερες από **60 νέες μονάδες** βρίσκονται ήδη υπό ανάπτυξη. Στόχος είναι το δίκτυό της να ξεπεράσει τα **200 ξενοδοχεία και resorts** μέσα στην επόμενη πενταετία, με νέες αφίξεις όπως τα **Pullman Hamilton** στη **Νέα Ζηλανδία**, **Pullman Nanjing Binjiang** στην **Κίνα** και **Pullman Casa Bouskoura** στο **Μαρόκο**, ενισχύοντας ακόμη περισσότερο τη διεθνή παρουσία του brand.

World
of
mouth

Gourmet

Νέο καλοκαιρινό μενού στο Zohos Garden

Το εστιατόριο **zohos**, στην **Πλάκα**, πραγματοποίησε μια καλοκαιρινή συνάντηση αφιερωμένη στη **σύγχρονη ελληνική γαστρονομία**, φιλοξενώντας δημοσιογράφους, ανθρώπους του χώρου της εστίασης και συνεργάτες στον καταπράσινο κήπο του. Η βραδιά λειτούργησε ως αφορμή για την παρουσίαση της γαστρονομικής φιλοσοφίας του εστιατορίου και του ανανεωμένου καλοκαιρινού του μενού, μέσα από μια πιο ανεπίσημη συνάντηση φίλων και συνεργατών. Την επιμέλεια του μενού είχαν ο **Σάκης Βενέτης, Executive Chef** του ομίλου **Electra** και ο σεφ του **Zohos, Λάμπρος Ρώσσιος**. Στο επίκεντρο της βραδιάς βρέθηκε το μεγάλο **communal table**, διακοσμημένο με λουλούδια, το χειροποίητο ψωμί και μια σειρά από δημιουργικές επιλογές, οι οποίες βασίζονταν σε γνώριμες ελληνικές γεύσεις, που προσεγγίστηκαν με σύγχρονη ματιά. Οι γευστικές προτάσεις περιλάμβαναν **μπρουσκέτες με χαρούπι, γεμιστούς κολοκυθοανθούς,**



φάβα Σχοινούσας με χταπόδι, μελιτζάνα ιμάμ και χειροποίητα ραβιόλι με κατσικάκι Κιμώλου, αναδεικνύοντας πρώτες ύλες και γεύσεις από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας. Το δείπνο ολοκληρώθηκε με ένα επιδόρπιο, το οποίο συνδύαζε πιο παραδοσιακές αναφορές με σύγχρονες τεχνικές, δηλαδή **λουκουμαδάκια παραλίας**

με σοκολάτα, καριόκα με τζελ παλαιωμένου τσιπουρό-τυρου και μπισκούφι φράουλας. Τις γευστικές προτάσεις συνόδευσαν τα signature cocktails **Kechrimpari, Enigma** και **Virgin Spritz**, ενώ η **Joanna Apostola** και ο **Μιχάλης Τσιφστής** ανέλαβαν τη μουσική της βραδιάς, συμβάλλοντας καθοριστικά στη δημιουργία της χαλαρής καλοκαιρινής ατμόσφαιρας στον κήπο του εστιατορίου. Η εκδήλωση επιβεβαίωσε τη στροφή ολοένα και περισσότερων αθηναϊκών εστιατορίων προς πιο μικρές, βιωματικές παρουσιάσεις, όπου η κουζίνα, το περιβάλλον και η φιλοξενία λειτουργούν ως ενιαία εμπειρία και όχι ως μια απλή παρουσίαση νέων πιάτων.

Culture

Προσεχώς: Το Θέατρο Τέχνης θα ανεβάσει Ίψεν

Το Θέατρο Τέχνης Καρόλου Κουν εντάσσει στο ρεπερτόριό του για τη θεατρική περίοδο **2026-2027** ένα από τα σημαντικότερα έργα του **Χένρικ Ίψεν**. Το «**Ρόσμερσκολμ**», που κάνει πρεμιέρα στις **12 Νοεμβρίου** στη **Σκηνή της οδού Φρυνίχου**, επιστρέφει στο προσκήνιο μέσα από τη σκηνοθετική ματιά του **Γιάννη Χουβαρδά**, ο οποίος υπογράφει επίσης τη νέα μετάφραση και τη διασκευή του έργου. Η ιστορία εκτυλίσσεται στην παλιά έπαυλη των Ρόσμερ, έναν τόπο όπου το παρελθόν μοιάζει να καθορίζει κάθε κίνηση των ζωντανών. Ο χήρος **Γιοχάνες Ρόσμερ**, τελευταίος εκπρόσωπος της οικογένειάς του, προσπαθεί να χτίσει μια νέα ζωή δίπλα στη **Ρεμπέκα Βεστ**, μια γυναίκα με προοδευτικές ιδέες που έχει πάρει τη θέση της αυτόχειρας συζύγου του. Όμως οι ενοχές, τα φαντάσματα της μνήμης, οι πολιτικές αντιπαραθέσεις και οι κοινωνικές πιέσεις μετατρέπουν το σπίτι σε έναν ασφυκτικό χώρο όπου ο έρωτας και η ελευθερία δοκιμάζονται διαρκώς. Γραμμένο στα τέλη του 19ου αιώνα, το έργο παραμένει εντυπωσιακά σύγχρονο. Ο Ίψεν συνδυάζει το ψυχολογικό δράμα με τον πολιτικό προβληματισμό και στοιχεία σχεδόν μεταφυσικού θρίλερ, δημιουργώντας ένα κείμενο που εξερευνά την **ενοχή**, την **επιθυμία**, τη **χειραφέτηση**, αλλά και τη σύγκρουση ανά-



μεσα στις προσωπικές επιλογές και στις κοινωνικές επιταγές. Μέσα από τη σχέση του Ρόσμερ και της Ρεμπέκα, αναδεικνύεται το αδιέξοδο δύο ανθρώπων που πιστεύουν στην ελευθερία, αλλά αδυνατούν να ξεφύγουν από το βάρος του παρελθόντος. Τη **σκηνογραφία** υπογράφει η **Εύα Μανιδάκη**, τα **κοστούμια** η **Ιωάννα Τσάμη**, τη **μουσική** ο **Φώτης Σιώτας**, τους **φωτισμούς** οι **Τάσος Παλαιορούτας** και **Ιωάννα Αθανασίου**, ενώ τον **σχεδιασμό βίντεο** ο **Παντελής Μάκκας**. Στους πρωταγωνιστικούς ρόλους συμμετέχουν οι **Γιώργος Γλάστρας**, **Σίμος Κακάλας**, **Ηρώ Μπέζου**, **Αντζελα Μπούσκου**, **Αργύρης Ξάφης** και **Γιάννης Χαρίσης**. Η παράσταση έχει διάρκεια **2 ώρες και 10 λεπτά**, ενώ η προπώληση έχει ήδη ξεκινήσει, με ειδική προσφορά **early bird** έως τις **31 Αυγούστου**.

World of mouth

Fashion

Η KIKO MILANO λάνσαρε τη σειρά Love Fusion

Η KIKO MILANO παρουσίασε τη νέα σειρά **Love Fusion** μέσα από μια εκδήλωση με έντονη αναφορά στην αισθητική των **90s romantic comedies**, μεταμορφώνοντας για μία ημέρα το **Αθήναιον Experience** σε έναν χώρο που θύμιζε κινηματογραφικό σκηνικό. Η χρωματική παλέτα, οι ειδικά διαμορφωμένες γωνίες και η συνολική αισθητική του venue κινήθηκαν γύρω από το concept της νέας καμπάνιας, δίνοντας στους επισκέπτες την ευκαιρία να γνωρίσουν τη νέα σειρά μέσα σε ένα σκηνικό εμπνευσμένο από τον κινηματογράφο της δεκαετίας του '90. Η εκδήλωση αναπτύχθηκε σε δύο μέρη. Αρχικά, το **Education Team** της **KIKO MILANO** πραγματοποίησε ένα εξειδικευμένο **masterclass** για επαγγελματίες **make-up artists**, παρουσιάζοντας τρεις διαφορετικές τεχνικές εφαρμογής και ισάριθμα beauty looks που ανέδειξαν τις δυνατότητες της νέας σειράς. Στη συνέχεια, οι προσκεκλημένοι είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τα νέα προϊόντα, να τα δοκιμάσουν και να



παρακολουθήσουν την προβολή της εμβληματικής ταινίας **Notting Hill**, η οποία ολοκλήρωσε τη βραδιά και ενίσχυσε ακόμη περισσότερο το νοσταλγικό ύφος της διοργάνωσης. Στο επίκεντρο της παρουσίασης βρέθηκαν το νέο **Love Fusion Foundation** και το **Love Fusion Concealer**, δύο προϊόντα που επιχειρούν να φέρουν ακόμη πιο κοντά τον κόσμο του **skincare** με εκείνον του **make-up**. Το foundation περιέχει **86% συστατικά περιποίησης** και **96% συστατικά φυσικής προέλευσης**, προσφέροντας ενυδάτωση και προστασία του επιδερμικού φραγμού για έως **24 ώρες**, καθώς και διάρκεια που φτάνει τις **16 ώρες**, χάρη στην ανάλαφρη σύνθεσή του. Καθ' όλη τη διάρκεια της εκδήλωσης, οι επισκέπτες μπορούσαν να δοκιμάσουν τα προϊόντα στα ειδικά διαμορφωμένα **make-up stations** με τη βοήθεια των **Make Up Experts** της εταιρείας, να φωτογραφηθούν στα θεματικά photo corners και να παραλάβουν **goodie bags** που περιλάμβαναν το **Love Fusion Foundation**, το **Love Fusion Concealer** και το **Glow Fusion Highlighter**. Με τη σειρά **Love Fusion**, η **KIKO MILANO** συνεχίζει να επενδύει σε προϊόντα που συνδυάζουν περιποίηση, φυσικό αποτέλεσμα και υψηλή απόδοση, ακολουθώντας τη σύγχρονη τάση που φέρνει το skincare και το μακιγιάζ όλο και πιο κοντά.

Gourmet

Plum & Porto Vecchio: Γενέθλια για τα αγαπημένα bars των Παξών

Aπό τις **12 έως τις 14 Ιουλίου**, οι **Παξοί** φιλοξενούν για ακόμη μία χρονιά ένα από τα πιο ενδιαφέροντα καλοκαιρινά ραντεβού για όσους αγαπούν τα **cocktails** και τη γαστρονομία. Αφορμή αποτελεί ο διπλός εορτασμός του **Porto Vecchio** που συμπληρώνει **13 χρόνια** λειτουργίας και του **Plum**, το οποίο κλείνει **τρία χρόνια**, μέσα από ένα τριήμερο πρόγραμμα με γνωστά bars από την Ελλάδα και το εξωτερικό, καθώς και σημαντικά ονόματα της σύγχρονης bartending σκηνής. Ο θεσμός, που ξεκίνησε το **2019**, επιστρέφει φέτος με περισσότερους από **40 καλεσμένους** και συμμετοχές από την **Αλβανία** και την **Ελβετία**. Η αυλαία ανοίγει στις **12 Ιουλίου** με ένα ειδικά σχεδιασμένο δείπνο στο «**Στέκι του Παππού**», όπου ο **Γιώργος Μαυρονάσιος** από το **Εβίβα** της Κορίνθου θα παρουσιάσει ένα tailor-made μενού, συνοδευόμενο από κρασιά της **Oenops Wines**, σε επιμέλεια του **Κωνσταντίνου Σαρηγιαννίδη**. Αργότερα, στο **Plum**, ο **Έκτορας Βεζυργιάννης** από το **Dr. 8** θα υπογράψει ένα guest shift με cocktails βασισμένα στην **Don Julio Tequila**. Η **13η Ιουλίου** περιλαμβάνει ένα πρω-



ινό event αφιερωμένο στα **premium spirits**, μια στάση στον **Ερημίτη** για sunset cocktails και μια σειρά από guest shifts. Στο **Plum** θα βρεθούν ο **Βασίλης Κυρίτσης** από το **Line** και ο **Νίκος Σουρμπάτης** από το **Dos Agaves**, ενώ στο **Porto Vecchio** cocktails θα παρουσιάσει ο **Γιάννης Οι-**

κονόμου από το **Casablanca** της Θεσσαλονίκης. Στην ίδια βραδιά συμμετέχει και η ομάδα της **Three Cents**, με τους **Αλέξανδρο Σουρμπάτη**, **Γεωργία Παπαγιαννοπούλου** και **Δημήτρη Καϊταλίδη**, δημιουργώντας serves με **Don Julio Tequila** και τα αναψυκτικά της εταιρείας. Το τριήμερο ολοκληρώνεται στις **14 Ιουλίου** με ακόμη περισσότερες διεθνείς συμμετοχές. Στο **Plum**, ο **Sofokli Cali** από το βραβευμένο **Nouvelle Vague** των Τιράνων θα παρουσιάσει cocktails με **Don Julio**, ενώ οι **Βαγγέλης Δημήτρης** και **Στέλιος Καλέμης** από το **Late Bloomers** της Ζυρίχης θα δημιουργήσουν προτάσεις με **Roku Gin**. Την ίδια ώρα, στο **Porto Vecchio**, ο **Γιάννης Μπάκος** από το **Tribeca** θα δουλέψει με **Santiago Rum**, ενώ ο **Πασχάλης Περιστεράκης** από το **The Parrot's Beak** θα κλείσει τη διοργάνωση με cocktails βασισμένα στο **Roku Gin**.

World of mouth

Culture

Σε περιοδεία οι «Πέρσες» του Αισχύλου

Oι «**Πέρσες**» του **Αισχύλου**, το αρχαιότερο σωζόμενο έργο της αρχαίας ελληνικής δραματουργίας και η πρώτη θεατρική καταγραφή ιστορικών γεγονότων, ξεκινούν καλοκαιρινή περιοδεία σε ανοιχτά θέατρα της **Αθήνας** και της υπόλοιπης Ελλάδας, σε σκηνοθεσία του **Χρήστου Θεοδωρίδη**. Γραμμένο μόλις οκτώ χρόνια μετά τη **Ναυμαχία της Σαλαμίνας**, της οποίας ο ίδιος ο Αισχύλος υπήρξε αυτόπτης μάρτυρας, το έργο παραμένει ένα από τα πιο δυνατά αντιπολεμικά κείμενα που έχουν γραφτεί. Η νέα σκηνική προσέγγιση αντιμετωπίζει την τραγωδία ως μια ιστορία για όσους μένουν πίσω μετά την καταστροφή. Είκοσι ένας άνθρωποι περιμένουν νέα από το πεδίο της μάχης και, όταν ο αγγελιοφόρος επιστρέφει, φέρνει μαζί του την οριστική επιβεβαίωση της ήττας. Από εκεί και πέρα, το έργο εστιάζει όχι στη σύγκρουση, αλλά στις συνέπειές της: στον θρήνο, στην απώλεια και στην αδυναμία των ανθρώπων να διαχειριστούν όσα έχουν συμ-



βεί. Στο επίκεντρο της παράστασης βρίσκεται ο **17μελής Χορός**, που λειτουργεί ως συλλογική φωνή των

ηττημένων. Με βασικά εκφραστικά μέσα τον **λόγο**, την **κίνηση** και τη **μουσική**, η παράσταση επιχειρεί να συνδέσει το αρχαίο κείμενο με τη σύγχρονη πραγματικότητα, υπενθυμίζοντας ότι οι χαμένοι κάθε πολέμου δεν ανήκουν μόνο στην ιστορία αλλά και στο παρόν. Μέσα από αυτό το πρίσμα, οι «**Πέρσες**» ανοίγουν μια συζήτηση για τη **μνήμη**, τη **δημοκρατία**, τη **δικαιοσύνη** και το ανθρώπινο κόστος της εξουσίας. Στους πρωταγωνιστικούς ρόλους εμφανίζονται η **Μαρία Ναυπλιώτου**, ο **Δημήτρης Καταλειφός**, ο **Αναστάσης Ροϊλός** και ο **Σταύρος Σβήγκος**, πλαισιωμένοι από τον Χορό. Η περιοδεία ξεκίνησε στις **6 Ιουλίου** από το **Αρχαίο Θέατρο Δίου** και συνεχίζεται σε πόλεις όπως η **Λάρισα**, ο **Βόλος**, η **Θεσσαλονίκη**, η **Καλαμάτα**, η **Πάτρα**, η **Καβάλα**, ο **Λυκαβηττός**, η **Πετρούπολη**, ο **Παπάγου**, ο **Πειραιάς**, το **Αιγάλεω** και ο **Βύρωνας**, ολοκληρώνοντας τον κύκλο των παραστάσεων στις **29 Σεπτεμβρίου**.

Fashion

Καλοκαίρι 2026: Η βερμούδα είναι τάση

Οι **βερμούδες**, ή αλλιώς **big shorts**, συνεχίζουν και το καλοκαίρι του **2026** να αποτελούν ένα από τα πιο δυνατά κομμάτια της γυναικείας γκαρνταρόμπας. Με μήκος που φτάνει περίπου μέχρι το γόνατο και πιο χαλαρή γραμμή, ισορροπούν ανάμεσα στην άνεση και την κομψότητα, αποδεικνύοντας ότι ένα πρακτικό ρούχο μπορεί να προσαρμοστεί σχεδόν σε κάθε περίπτωση. Από τις βόλτες στην πόλη μέχρι το γραφείο και τις διακοπές, οι σύγχρονες βερμούδες έχουν αφήσει πίσω τους τον αποκλειστικά casual χαρακτήρα τους και διεκδικούν πρωταγωνιστικό ρόλο στις καλοκαιρινές εμφανίσεις. Η ευελιξία τους είναι ίσως το μεγαλύτερο πλεονέκτημά τους. Μπορούν να φορεθούν ως μέρος ενός κοστούμιού, συνδυασμένες με **blazer**, αλλά και σε πιο χαλαρές εκδοχές, όπως οι **τζιν βερμούδες** ή τα **surf-inspired shorts**. Το styling κάνει τη διαφορά: ένα εφαρμοστό **tank top** ή ένα πουκάμισο, μπαλαρίνες, πέδιλα ή ακόμη και ψηλοτάκουνα, μαζί με διακριτικά κοσμήματα, αρκούν για να μετατρέψουν ένα φαρδύ σορτς σε μια σύγχρονη και προσεγμένη πρόταση. Ανάμεσα στις βασικές εκδοχές



της τάσης ξεχωρίζουν τα **jorts**, που δίνουν στο denim μια πιο εκλεπτυσμένη διάσταση όταν συνδυάζονται με πουκάμισο ή ρολό και δερμάτινα σανδάλια. Οι **υφασμάτινες βερμούδες**, σε ουδέτερους ή πιο έντονους χρωματισμούς, προσαρμόζονται εύκολα τόσο σε καθημερινά όσο και σε πιο προσεγμένα σύνολα, ενώ τα **board shorts** μεταφέρονται από την παραλία στην πόλη όταν συνδυαστούν με πιο αυστηρά κομμάτια, όπως ένα σακάκι ή

μια structured τσάντα. Για πιο κομψές περιστάσεις, τα **tailored shorts** με πιέτες και ποιοτικά υφάσματα αποτελούν μια σύγχρονη εναλλακτική του παντελονιού, ειδικά όταν φοριούνται με ασορτί γιλέκο ή σακάκι. Στην άλλη άκρη βρίσκονται τα **drawstring shorts**, από λινό ή βαμβάκι, που προσφέρουν δροσιά τις ζεστές ημέρες και συνδυάζονται εύκολα με oversized πουκάμισο, tank tops και δερμάτινα σανδάλια. Κοινός παρονομαστής όλων των εκδοχών είναι η άνεση, χωρίς όμως να θυσιάζεται το στυλ, κάτι που εξηγεί γιατί οι **big shorts** παραμένουν μία από τις πιο ισχυρές τάσεις του φετινού καλοκαιριού.

World of mouth

Culture

Γιατί να δεις την τρίτη σεζόν του House of the Dragon

Η τρίτη σεζόν του **House of the Dragon** δεν είναι απλώς η συνέχεια ενός επιτυχημένου prequel του **Game of Thrones**. Είναι το σημείο όπου η ιστορία σταματά να προετοιμάζει το έδαφος και βυθίζεται ολοκληρωτικά στον αιματηρό εμφύλιο των **Ταργκάριεν**, τον περίφημο **Χορό των Δράκων**. Αν οι δύο πρώτοι κύκλοι έστησαν τις πολιτικές συμμαχίες και τις οικογενειακές συγκρούσεις, τώρα οι αποφάσεις έχουν πραγματικό κόστος και η δράση περνά σε άλλη κλίμακα, με μεγάλες μάχες, περισσότερους δράκους και ακόμη μεγαλύτερα διλήμματα. Ένας ακόμη λόγος να παρακολουθήσει κανείς τη σειρά είναι ότι, πίσω από το εντυπωσιακό θέαμα, εξακολουθεί να δίνει προτεραιότητα στους χαρακτήρες. Η **Πενίρα Ταργκάριεν** και ο **Ντέιμον** καλούνται να διαχειριστούν έναν πόλεμο που δοκιμάζει όχι μόνο τις στρατηγικές τους, αλλά και τις προσωπικές τους σχέσεις, ενώ η **Αλίσεντ Χαϊτάουερ** και ο **Αίγκον Β'** βρίσκονται αντιμέτωποι με τις συνέπειες των δικών τους επιλογών. Παράλληλα, νέα πρόσωπα, όπως ο **Όρμουντ Χαϊτάουερ**, αποκτούν καθοριστικό



ρόλο καθώς η σύγκρουση επεκτείνεται σε ολόκληρο το Γουέστερος. Η σειρά εξακολουθεί να ξεχωρίζει και για την παραγωγή της. Οι σκηνές με τους δράκους παραμένουν από τις πιο εντυπωσιακές που έχει παρουσιάσει η τηλεόραση τα τελευταία χρόνια, χωρίς όμως να

επισκιάζουν την πολιτική ίντριγκα και το οικογενειακό δράμα που αποτελούν τον πυρήνα της ιστορίας. Πίσω από τη σειρά βρίσκεται ο **Ryan Condal**, που υπογράφει το σενάριο και εκτελεί χρέη **showrunner**, βασίζοντας την ιστορία στο βιβλίο **Fire & Blood** του **George R. R. Martin**. Στους πρωταγωνιστικούς ρόλους επιστρέφουν οι **Emma D'Arcy**, **Matt Smith**, **Olivia Cooke**, **Tom Glynn-Carney**, **Steve Toussaint**, **Ewan Mitchell**, **Rhys Ifans**, **Fabien Frankel** και **Sonoya Mizuno**, ενώ στο νέο καστ προστίθενται οι **James Norton**, **Tommy Flanagan**, **Dan Fogler** και **Tom Cullen**, ενισχύοντας ακόμη περισσότερο μια σειρά που δείχνει να μπαίνει στην πιο κρίσιμη και θεαματική φάση της.

Gourmet rhoé: ολοκαίνουριος πολυώρος γαστρονομίας και πολιτισμού

Στο κέντρο της **Αθήνας**, σε ένα ιστορικό αρχοντικό του **19ου αιώνα** στην οδό **Ερμού**, άνοιξε το **rhoé**, ένας πολυεπίπεδος χώρος που επιχειρεί να συνδυάσει **γαστρονομία, κρασί, τέχνη** και επιλεγμένα προϊόντα σε μία ενιαία εμπειρία. Το κτίριο, που υπήρξε κατοικία του αρχαιολόγου **Κυριάκου Πιττάκη**, αναπτύσσεται σε διαφορετικά επίπεδα, ενώ κάθε όροφος έχει τον δικό του ρόλο, χωρίς να λειτουργεί ανεξάρτητα από το σύνολο. Στο ισόγειο λειτουργεί το **all day café**, με έμφαση στο ελληνικό **bakery**, τον καφέ και ένα μενού που καλύπτει από το πρωινό μέχρι το βραδινό γεύμα. Ο **Βαγγέλης Δαγδελένης**, επικεφαλής της κουζίνας, υπογράφει προτάσεις όπως **avocado toast**, focaccia με μορταδέλα και mozzarella, αυγά με σύγκλινο, αλλά και πιάτα όπως **burrata** με κολοκυθάκια, **lyonnaise** σαλάτα, **paccheri** με σάλτσα ντομάτας και **gnocchi** με ραγού άγριων μανιταριών. Στα γλυκά, που επιμελείται μαζί με τον **Κωνσταντίνο Κουτσουδή**, συναντά κανείς από **basque cheesecake** μέχρι καραμελωμένο μπριός με ψημένο ροδάκινο.



Το κομμάτι του καφέ έχει αναλάβει ο **Στέφανος Δωματιώτης** και τη λίστα των **signature cocktails** ο **Γιάννης Κορυζής**. Στο υπόγειο βρίσκονται το **Κελάρι**, με επιλεγμένες ετικέτες από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα, και το **Delicatessen**, αφιερωμένο σε προϊόντα μικρών Ελλήνων παραγωγών. Ο πρώτος όροφος στεγάζει την κουζίνα παραγωγής,

ενώ ο δεύτερος φιλοξενεί τη **Gallery**, σε επιμέλεια της **Penny Nikolaou**, όπου θα πραγματοποιούνται εκθέσεις, παρουσιάσεις, οιογονωσίες, workshops και άλλες εκδηλώσεις. Το κυρίως **εστιατόριο**, στον τρίτο όροφο και στην ταράτσα, ακολουθεί μια σύγχρονη ελληνική κατεύθυνση. Δίπλα στον **Βαγγέλη Δαγδελένη** βρίσκεται η **Λυδία Ιωαννίδου**, ενώ το μενού περιλαμβάνει πιάτα όπως **ωμές γαρίδες Κοιλιάδας** με φράουλα σε ζύμωση, **ταρτάρ μοσχαριού**, **agnolotti** με κοτόπουλο, **pappardelle al limone**, **καλαμάρι** και **χταπόδι στη φωτιά**, ψάρι ημέρας, αλλά και κοπές όπως **New York steak** και **striploin** ωρίμασης. Τη συνολική εμπειρία φιλοξενίας συντονίζει η **Φωτεινή Γούλα**, ως **operations manager**, ολοκληρώνοντας ένα εγχείρημα που αντιμετωπίζει τη γαστρονομία και τον πολιτισμό ως δύο αλληλένδετες πλευρές της ίδιας εμπειρίας.

World of mouth

Gourmet Ο σεφ Yves Camdeborde στην Air France

Η Air France συνεχίζει να επενδύει στη γαστρονομική εμπειρία των επιβατών της, αυτή τη φορά μέσα από τα **lounges** των πτήσεων μεγάλων αποστάσεων στο αεροδρόμιο **Paris-Charles de Gaulle**. Η αεροπορική εταιρεία συνεργάζεται με τον διακεκριμένο Γάλλο σεφ **Yves Camdeborde**, μία από τις σημαντικότερες μορφές της σύγχρονης γαλλικής κουζίνας και δημιουργό του κινήματος της **bistronomy**, εμπλουτίζοντας το μενού των αιθουσών αναμονής με νέες εποχικές προτάσεις. Οι νέες δημιουργίες είναι διαθέσιμες στα **lounges** των πτήσεων μεγάλων αποστάσεων του **Terminal 2E**, στις αίθουσες **K, L** και **M**, όπου το μενού ανανεώνεται τακτικά ανάλογα με την εποχή. Την υλοποίηση της συνεργασίας υποστηρίζει η **Sodexo Live!**, εταιρεία που διαχειρίζεται περισσότερα από **180 airport lounges** παγκοσμίως. Η φιλοσοφία του Camdeborde βασίζεται σε πιάτα απλά, γενναιοδωρα και αυθεντικά, με έμφαση στην ποιότητα της πρώτης ύλης και στις γεύσεις της γαλλικής παράδο-



σης. Στο τρέχον μενού περιλαμβάνονται **κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής** με ζαχαρωμένο λεμόνι και **ρατατούιγ, κέικ σελινόριζας** που συνοδεύεται από διαφορετικά είδη ψαριού, καθώς και **κρεμώδη λαζάνια** με σπανάκι, μοτσαρέλα και καρύδια, γαρνιρισμένα με μανιτάρια και ψητό παστινάκι. Για το επιδόρπιο, οι επιβάτες μπορούν να δοκιμάσουν τη **σοκολάτα φουντούκι** του **Lenôtre**, που συνδυάζει

μους σοκολάτας, βάση από μπισκότο κακάο και τραγανή σφολιάτα. Ο **Yves Camdeborde** έχει συνδέσει το όνομά του με τη **bistronomy**, την προσέγγιση που έφερε την υψηλή γαστρονομία πιο κοντά στη φιλοσοφία και την ατμόσφαιρα των γαλλικών μπιστρό. Η μαγειρική του στηρίζεται στον σεβασμό προς τις εποχικές πρώτες ύλες, τους τοπικούς παραγωγούς και την απλότητα της εκτέλεσης, με την πεποίθηση ότι τόσο ένα καθημερινό όσο και ένα εκλεκτό υλικό μπορούν να προσφέρουν την ίδια γαστρονομική συγκίνηση, όταν αντιμετωπίζονται με φροντίδα και ακρίβεια. Μέσα από αυτή τη συνεργασία, η **Air France** ενισχύει τη σύνδεση του ταξιδιού με τη σύγχρονη **γαλλική γαστρονομία**, ήδη από την αίθουσα αναμονής του αεροδρομίου.

Έχουμε σταματήσει να τρώμε ψάρια;

Το ελληνικό **καλοκαίρι** έχει συνδεθεί όσο λίγα πράγματα με το **φρέσκο ψάρι**. Παραθαλάσσιες ταβέρνες, μικρά λιμάνια, ψαρόβαρκες που επιστρέφουν το απόγευμα και τραπέζια που γεμίζουν με μαρίδες, γόπες, κουτσομούρες, συναγρίδες και φαγκριά. Ή τουλάχιστον έτσι θέλουμε να πιστεύουμε. Γιατί αν κοιτάξει κανείς τι παραγγέλλουμε σήμερα, η εικόνα είναι αρκετά διαφορετική. Ακόμη και στα πιο δημοφιλή παραθαλάσσια εστιατόρια, τα **premium κρέατα**, τα burgers, οι πίτσες, τα ζυμαρικά και οι διεθνείς κουζίνες κερδίζουν ολοένα περισσότερο έδαφος, ενώ το καλό ελληνικό ψάρι μοιάζει να έχει μετατραπεί σε επιλογή για ειδικές περιστάσεις. Η πιο προφανής εξήγηση είναι φυσικά η **τιμή**. Τα τελευταία χρόνια το φρέσκο ψάρι έχει γίνει μια από τις ακριβότερες πρώτες ύλες. Το αυξημένο κόστος καυσίμων για τα αλιευτικά, τα λειτουργικά έξοδα, η μειωμένη διαθεσιμότητα πολλών ειδών και η αυξημένη ζήτηση κατά την τουριστική περίοδο έχουν οδηγήσει τις τιμές σε επίπεδα που μέχρι πριν από λίγα χρόνια θα θεωρούσαμε υπερβολικά. Μια τετραμελής οικογένεια θα πληρώσει λιγότερα για τέσσερα πιάτα με κρέας από όσα θα δώσει για δύο καλά ψάρια ημέρας. Κάπως έτσι, το ψάρι περνάει από την καθημερινότητα στην κατηγορία της μικρής πολυτέλειας. Δεν είναι όμως μόνο το κόστος. Έχει αλλάξει συνολικά ο τρόπος με τον οποίο επιλέγουμε πού θα φάμε και τι θα παραγγείλουμε. Τα **social media** έχουν μετατρέψει το φαγητό σε θέαμα και τα εστιατόρια προσαρμόζονται αναλόγως. Ένα επιβλητικό steak, ένα burger με ύψος δεκαπέντε εκατοστά ή ένα επιδόρπιο που καταφθάνει μέσα σε σύννεφα ξηρού πάγου έχουν περισσότερες πιθανότητες να γεμίσουν φωτογραφίες και βίντεο από μια άψογα ψημένη **σφυρίδα** ή μια εξαιρετική **συναγρίδα**. Το καλό ψάρι δεν προσπαθεί να εντυπωσιάσει. Στηρίζεται αποκλειστικά στη φρεσκάδα και στη σωστή εκτέλεση. Όχι στον εντυπωσιασμό. Αυτό, στο πλαίσιο της παντοδυναμίας των social media, μοιάζει σχεδόν... παλιομοδίτικο. Το παράδοξο είναι ότι την ίδια στιγμή η **μεσογειακή διατροφή**, για την οποία υπερηφανευόμαστε σε κάθε ευκαιρία, βασίζεται ακριβώς στην τακτική κατανάλωση ψαριών και θαλασσινών. Οι διατροφικές οδηγίες διεθνών οργανισμών εξακολουθούν να προτείνουν την κατανάλωση ψαριού μία έως δύο φορές την εβδομάδα, καθώς αποτελεί εξαιρετική πηγή πρωτεΐνης υψηλής βιολογικής αξίας και πολύτιμων **ωμέγα-3 λιπαρών οξέων**, που συνδέονται με την καρδιαγγειακή και εγκεφαλική υγεία. Κι όμως, όσο περισσότερο μιλάμε για υγιεινή διατροφή, τόσο ευκολότερα καταλήγουμε να παραγγέλλουμε κάτι εντελώς διαφορετικό. Ένα ακόμη πρόβλημα είναι ότι πολλοί καταναλωτές δεν ξέρουν πως να ψωνίσουν ένα καλό ψάρι. Δεν γνωρίζουν ποια είδη βρίσκονται στην **εποχή** τους, δυσκολεύονται να αναγνωρίσουν ένα πραγματικά **φρέσκο αλίευμα** και συχνά φοβούνται μήπως πληρώσουν υπερβολικά χωρίς να πάρουν την αντίστοιχη **ποιότητα**. Η **έλλειψη εμπιστο-**



σύνης λειτουργεί αποτρεπτικά. Αντίθετα, ένα πιάτο ζυμαρικών ή μια πίτσα μοιάζουν ασφαλείς επιλογές. Ξέρεις περίπου τι θα φτάσει στο τραπέζι και πόσο θα κοστίσει. Την ίδια στιγμή, η **βιωσιμότητα** γίνεται ολοένα σημαντικότερη. Η υπεραλίευση έχει ασκήσει μεγάλη πίεση σε αρκετά είδη της Μεσογείου, ενώ η **κλιματική αλλαγή** μεταβάλλει σταδιακά τα θαλάσσια οικοσυστήματα. Παράλληλα, η ελληνική **ιχθυοκαλλιέργεια** καλύπτει πλέον σημαντικό μέρος της αγοράς, προσφέροντας σταθερή ποιότητα σε είδη όπως η τσιπούρα και το λαβράκι. Παρ' όλα αυτά, ένα μεγάλο μέρος του κοινού εξακολουθεί να θεωρεί το ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας υποδεέστερο, παρότι οι ελληνικές μονάδες συγκαταλέγονται στις σημαντικότερες της Ευρώπης και λειτουργούν με ολοένα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας και ιχνηλασιμότητας. Ίσως, όμως, το μεγαλύτερο πρόβλημα να είναι πολιτισμικό. Το **φρέσκο ψάρι** έπαψε να είναι μια αυτονόητη επιλογή και μετατράπηκε σε γεύμα που κρατάμε για τις διακοπές, μια επέτειο ή μια έξοδο «που αξίζει τα χρήματα». Το αντιμετωπίζουμε σαν κάτι εξαιρετικό, ενώ για δεκαετίες αποτελούσε κομμάτι της ελληνικής διατροφικής καθημερινότητας, ειδικά στις παραθαλάσσιες περιοχές. Η μεγαλύτερη **ειρωνεία** είναι ότι σε μια χώρα με περισσότερα από **16.000 χιλιόμετρα ακτογραμμής** και μια από τις ισχυρότερες αλιευτικές παραδόσεις της **Μεσογείου**, το καλό ελληνικό ψάρι κινδυνεύει να γίνει περισσότερο αντικείμενο θαυμασμού παρά καθημερινής κατανάλωσης. Αν, μάλιστα, συνεχίσουμε να το αντιμετωπίζουμε αποκλειστικά ως **πολυτέλεια**, ίσως κάποια στιγμή πάψουμε να θυμόμαστε ότι δεν ήταν ποτέ αυτό.



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

Doko (Πόρτο Χέλι): Ο νέος είναι πολύ ωραίος

Η **Ερμιονίδα** - και η **Αργολίδα** ευρύτερα - είναι μια περιοχή, που υποφέρει γαστρονομικά. Και, παρά το γεγονός ότι, τις τελευταίες τέσσερις δεκαετίες, το **Πόρτο Χέλι** και την περιοχή πέριξ αυτού επισκέπτονται σταθερά όλο και περισσότεροι τουρίστες και παραθεριστές με πολλές προσλαμβάνουσες και υψηλές προσδοκίες στην εστίαση, το τελικό αποτέλεσμα κινείται στη **μετριότητα** και κάτω από αυτή.

Πλέον κάποιων σημείων αναφοράς για καθημερινό, μαμαδίσιο φαγητό (όπως ο **Ρόζος** στο Πόρτο Χέλι και ο **Δρούζας** στην **Κόστα**), κάποιων άλλων κλασικών λύσεων σε ψάρι (**Ταβέρνα του Ψαρά** και **Παπαδίας** στο Πόρτο Χέλι, **Λεπίτσα** στην **Κοιλάδα**), και ψησταριάς (**Κάτι Ψήνεται** στο Πόρτο Χέλι και **Η Γεύση** στο **Κρανίδι**), λείπουν δύο πράγματα:

Πρώτον, **αυθεντικά σημεία**, τα οποία να συνδυάζουν **γεύση και ambience**, και, δεύτερον, **υψηλή γαστρονομική εμπειρία**. Στη δεύτερη περίπτωση, το μόνο μαγαζί, που αποτελεί θετική εξαίρεση εδώ και δύο δεκαετίες, είναι η **Maryvone**, στο **Ηλιόκαστρο**. Το γαλλικό εστιατόριο, για το οποίο έχουμε γράψει

από τα πρώτα τεύχη του **So Posh**, είναι πραγματικά σημείο αναφοράς στην περιοχή. Με ένα βασικό μειονέκτημα: Είναι εκτός περιοχής, μακριά από τον πολιτισμό, όπως λέω συχνά. Και αυτό δεν είναι πρόβλημα επί της ουσίας - το αντίθετο. Άλλωστε πολλά μισελανάτα και άλλα κορυφαία εστιατόρια Ιταλία, Ισπανία και Γαλλία είναι σε χωριά και σημεία, που δεν

τα πιάνει το μάτι σου. Είναι, όμως, επί της διαδικασίας, αφού πρέπει να μπεις στο αυτοκίνητο και να γράψεις χιλιόμετρα, τα οποία σου θυμίζουν Αθήνα και όχι διακοπές.

Φέτος, όμως, έκανε την εμφάνισή του ένα νέο σημείο, το οποίο πραγματικά

είναι **σε άλλο επίπεδο**. Σε ό,τι αφορά τόσο τα τοπικά δεδομένα, όσο και ευρύτερα.

Πρόκειται για το **Kitchen Bar Doko**, όπως πλέον λέγεται - **ex Noi** -, το οποίο βρίσκεται στην **Μαρίνα του Πόρτο Χελίου**.

Το σημείο είναι **ιδανικό**: Στην πρώτη άκρη του λιμανιού - την ήσυχη και πιο δροσερή, όταν φυσάει στο συνήθως απάνεμο και ζεστό λιμάνι.

Ο **φωτισμός** και όλο το **ambience** είναι πολύ **elegant** και σε χαλαρώνει, με το που φτάνεις.

#NecNotice





Το **service** είναι σε πολύ καλό επίπεδο, ισορροπώντας επιτυχημένα ανάμεσα στον **επαγγελματισμό και τη φιλικότητα**.

Η **λίστα κρασιών** είναι πολύ προσεκτικά φτιαγμένη, με ενδιαφέρουσες επιλογές, σε όλο το range των τιμών.

Μη διστάσετε να επιλέξετε και κάποιο **cocktail**. Ο **Δημοσθένης** φτιάχνει εξαιρετική **smokey margarita** και **negróni**, μεταξύ άλλων.

Πάμε στο φαγητό.

Η επιμέλεια και η δημιουργία του menu είναι του **Σταμάτη Μαρμαρινού**, ο οποίος, για ακόμα μια φορά, βάζει το στίγμα του σε κάτι πραγματικά πολύ καλό (τελευταίο δείγμα γραφής του, και πάλι θετικό, είχα πέρυσι στο **Odera**, στην **Τήνο**). Εξαιρετικός και με θετική αύρα ο chef, **Δημήτρης Μπουρίκας**, που υλοποιεί το menu.

Τον μισό χώρο της κάρτας καταλαμβάνουν **delicatessen επιλογές**: Από **χαβιάρι Ossetra** με ταραμοσαλάτα, **αβγοτάραχο** με βούτυρο με μελάνι σουπιάς, **jamon iberico**, **chorizo iberico**, μέχρι **αντζούγιες** με τριφτή ντομάτα, αλλά και **λούζα**, παλαιωμένο **gouda**, **κρασοτύρι**, ελιές και γλυκόξινες πιπεριές. Όλα **φρέσκα, ποιοτικά** και εξαιρετικά για να συνοδεύσετε το cocktail σας ή ένα μπουκάλι κρασί ή για να αρχίσετε το δείπνο σας.

Πολύ πρωτότυπη και ισορροπημένη γευστικά η **Burrata με τρούφα, μέλι και κουκουνάρι**.

Το **tartare τόνου** με αβοκάντο, αγγούρι, καρπούζι και σουσάμι είναι ένα εύγευστο pop στον ουρανίσκο.

Οι **μαριναρισμένες γαρίδες Κοιλιάδας** με φράουλα, μουστάρδα, φυστίκι Αιγίνης και εσπεριδοειδή είναι δροσερές, ανάλαφρες, με έντονο το στοιχείο της **φρεσκάδας** στο στόμα.

Στα κυρίως, το **Chateaubriand με pepper sauce** ήρθε **άψογα ψημένο**, όπως το ζητήσαμε.

Η **caviar pasta**, με πιπέρι sichuan, λεμόνι και βούτυρο, είναι με φρέσκα ζυμαρικά - θα τα ήθελα ένα click πιο βρασμένα. Εδώ, θέλει λίγο προσοχή, διότι η σάλτσα λεμονιού καλύπτει σχεδόν

πλήρως όλη τη γεύση του πιάτου, με αποτέλεσμα το χαβιάρι να εξαφανίζεται.

Η **μεγάλη αποκάλυψη**, όμως, είναι το **tuna wellington**. Μια ολόσωστα φτιαγμένη ζύμη, και στο σωστό πάχος - δεν επισκιάζει, αλλά συνοδεύει

σωστά τα υπόλοιπα υλικά -, ντυμένη εσωτερικά με σπανάκι. Αμφότερα, αγκαλιάζουν ένα **εξαιρετικά ψημένο και πολύ ποιοτικό φιλέτο τόνου**.

Όσο και αν θέλετε να το αποφύγετε, μην το κάνετε: Η **mousse σοκολάτας με ελαιόλαδο, θαλασσινό αλάτι και μπουκιές χαρουπόψωμου** είναι ό,τι καλύτερο για να κλείσετε το δείπνο σας. Το **Doko** είναι ανοικτό και το πρωί, προσφέροντας **πρωινό** (το οποίο ο Μορφέας δεν μου επέτρεψε να δοκιμάσω). Απολαύστε!

#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

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

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη**

Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρτσίκου** • 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