

SO POSH!

#172

ΤΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
NEWSLETTER

the trendletter

Culture

Οι παραστάσεις στη μικρή Επίδαυρο



World
of
mouth

Gourmet

Domaine Henri Rebourseau:
Η αναγέννηση ενός ιστορικού οινοποιείου

Gourmet

World Food Photography Awards:
το φαγητό σε κάθε γωνιά του πλανήτη

#NecNotice

Πυρολίκι: Μια value for money ευχάριστη έκπληξη στον Κεραμικό



Gourmet Το PAF στο rooftop του Mosaikon

Tο **PAF** αφήνει για λίγο την πλατεία Βαρνάβα και μεταφέρει το καλοκαίρι του στο κέντρο της Αθήνας, καταλαμβάνοντας μία από τις πιο προνομιακές ταράτσες της πόλης, στην οδό Κολοκοτρώνη 61. Το **PAF Rooftop Takeover at Mosaikon** φέρνει την ταυτότητα που το καθιέρωσε στο Παγκράτι σε ένα νέο σκηνικό, με θέα την **Ακρόπολη**, ανοιχτό ορίζοντα και φόντο τα αθηναϊκά ηλιοβασιλέματα. Η νέα αυτή καλοκαιρινή εκδοχή του concept διατηρεί όλα εκείνα τα στοιχεία που έχουν συνδεθεί με το όνομα του PAF. Οι χαρακτηριστικές **ζύμες 72 ωρών**, οι δημιουργικές **πίτσες** και η χαλαρή, ανεπιτήδευτη προσέγγιση στο φαγητό μεταφέρονται στο rooftop του **Mosaikon**, δημιουργώντας έναν χώρο που συνδυάζει το urban καλοκαίρι της Αθήνας με τη μουσική, την παρέα και το φαγητό. Σημαντικό ρόλο στη νέα πρόταση παίζουν και τα **cocktails** της **Πόπης Σεβαστού**,



τα οποία ακολουθούν τη φιλοσοφία του PAF με έμφαση στην απλότητα, την ισορροπία και τη γευστική ένταση. Η λίστα περιλαμβάνει signature δημιουργίες, αναφορές στην κουλτούρα του **aperitivo**, καθώς και νέες καλοκαιρινές συνταγές που σχεδιάστηκαν ειδικά για την ταράτσα του Mosaikon. Το κυρίως μενού συγκεντρώνει επιλεγμένες **signature pizzas** και ειδικές προτά-

σεις από το PAF, οι οποίες συνδυάζονται με **cocktails** και **spritzes**, διαμορφώνοντας ένα ανοιχτό **all day** σημείο συνάντησης πάνω από το ιστορικό κέντρο της Αθήνας. Παρότι λειτουργεί ως φυσική συνέχεια του PAF της πλατείας Βαρνάβα, το rooftop project αποκτά τον δικό του χαρακτήρα μέσα από μικρές διαφοροποιήσεις και νέες προσθήκες που δημιουργήθηκαν αποκλειστικά για τη συγκεκριμένη τοποθεσία. Από το απόγευμα μέχρι αργά το βράδυ, το **PAF Rooftop Takeover at Mosaikon** επιχειρεί να αποτελέσει ένα από τα σημεία αναφοράς του φετινού καλοκαιριού, φέρνοντας μια πιο ανοιχτή και καλοκαιρινή εκδοχή της αθηναϊκής **food** και **cocktail σκηνής** στην καρδιά της πόλης.

World of mouth

Culture Ο Ματωμένος Γάμος από το Θεσσαλικό Θέατρο

Tο **Θεσσαλικό Θέατρο** γιορτάζει φέτος τα **50 χρόνια** από την ίδρυσή του με μια μεγάλη καλοκαιρινή παραγωγή και μια εκτεταμένη περιοδεία σε όλη την Ελλάδα, παρουσιάζοντας τον εμβληματικό **«Ματωμένο Γάμο»** του **Federico García Lorca**. Η παράσταση, που κάνει πρεμιέρα την **1η Ιουλίου** στο **Β' Αρχαίο Θέατρο Λάρισας**, αποκτά ιδιαίτερο συμβολισμό καθώς συμπίπτει με τη συμπλήρωση **90 χρόνων από τον θάνατο του Lorca**, ενός από τους σημαντικότερους δημιουργούς του 20ού αιώνα. Τη σκηνοθεσία έχει αναλάβει ο **Κώστας Τσιάνος**, ο οποίος επιστρέφει σε ένα έργο που συνομιλεί άμεσα με την αρχαιοελληνική τραγωδία και τα διαχρονικά ερωτήματα γύρω από τη μοίρα, το πάθος και την κοινωνική σύγκρουση. Τα σκηνικά και τα κοστούμια σχεδιάζει ο **Γιώργος Ζιάκας**, ενώ τη μουσική υπογράφει ο **Διονύσης Τσακνής**. Εμπνευσμένος από ένα πραγματικό έγκλημα πάθους στην ισπανική ύπαιθρο, ο **«Ματωμένος Γάμος»** αφηγείται την ιστορία μιας Νύφης που ετοιμάζεται να παντρευτεί, ενώ πα-



ραμένει δεμένη με έναν παλιό και απαγορευμένο έρωτα. Η επιστροφή του **Λεονάρντο**, ενός άνδρα που συνδέεται με παλιά βεντέτα, ανατρέπει τις ισορροπίες και οδηγεί τα

πρόσωπα σε μια αδυσώπητη πορεία προς την καταστροφή. Ο Lorca εξερευνά θέματα όπως ο έρωτας, η τιμή, η οικογένεια, η κοινωνική καταπίεση των γυναικών, η ιδιοκτησία και η σύγκρουση ανάμεσα στο προσωπικό πάθος και το κοινωνικό καθήκον. Το έργο συνδυάζει λυρισμό, συμβολισμό και υπερφυσικά στοιχεία, με τη **Σελήνη**, τον **Θάνατο** και τη **Φύση** να λειτουργούν ως καταλύτες της τραγικής κορύφωσης. Στην παράσταση πρωταγωνιστούν οι **Νίκη Παλληκαράκη**, **Νίκος Αρβανίτης**, **Τζένη Καζάκου**, **Άγγελος Ανδριόπουλος**, **Ντίνα Αβαγιανού**, **Αγγελική Λεμονή**, **Αστέρης Κρικώνης**, **Χριστίνα Βράκα** και **Δημήτρης Όντος**, πλαισιωμένοι από ένα πολυμελές σύνολο ηθοποιών. Μετά τη Λάρισα, η παραγωγή θα ταξιδέψει σε δεκάδες πόλεις της Ελλάδας, με στάσεις στην **Αθήνα**, τη **Θεσσαλονίκη**, την **Πάτρα**, τα **Ιωάννινα**, τον **Βόλο**, τη **Λαμία**, την **Καβάλα** και πολλές ακόμη περιοχές, αποτελώντας μία από τις μεγαλύτερες θεατρικές περιοδείες του φετινού καλοκαιριού.



Travel

One&Only Κέα Island: Γαστρονομία, lifestyle και αθλητισμός, όλα σε ένα

Το **One&Only Κέα Island** υποδέχεται το καλοκαίρι του 2026 με ένα πολυσυλλεκτικό πρόγραμμα που συνδυάζει **γαστρονομία, cocktails, ευεξία**, μουσική και αθλητισμό, μετατρέποντας την Κέα σε έναν από τους πιο ενδιαφέροντες προορισμούς του Αιγαίου. Στο επίκεντρο βρίσκονται οι συνεργασίες με διεθνώς αναγνωρισμένους chefs, bartenders και ειδικούς του wellness, που δίνουν διαφορετικό χαρακτήρα σε κάθε περίοδο της σεζόν. Κομβικό σημείο του προγράμματος αποτελεί το **Atria**, όπου συνεχίζεται η σειρά **Guest Chef Series**. Ο **Λευτέρης Τσούγκας**, Consulting Chef του Bond Beach Club και Head Chef του διάστερου Delta Restaurant Athens, παρουσίασε πρόσφατα ένα μενού εμπνευσμένο από το Αιγαίο και τις ελληνικές πρώτες ύλες, μέσα από σύγχρονες τεχνικές υψηλής γαστρονομίας. Στις 4 Αυγούστου επιστρέφει μαζί με τη **Sam Tran**, την πρώτη Βιετναμέζα γυναίκα chef που έχει τιμηθεί με αστέρι Michelin, σε μια συνεργασία που φέρνει στο ίδιο τραπέζι διαφορετικές γαστρονομικές παραδόσεις. Στις 22 Αυγούστου ακολουθεί ο **Arnaud Bignon**, Executive Chef του βραβευμένου με ένα αστέρι Michelin **Spondi**, με ένα δείπνο αφιερωμένο στη σύγχρονη γαλλική κουζίνα. Η



γαστρονομική πρόταση επεκτείνεται και στο **Bond Beach Club**, που βρίσκεται σε απομονωμένο κόλπο με αμμόδη παραλία και θέα στο Αιγαίο. Το μενού συνδυάζει στοιχεία ιαπωνικής

και μεσογειακής κουζίνας, με προτάσεις όπως sashimi από τοπικά θαλασσινά και φρέσκα ζυμαρικά με θαλασσινά, yuzu και βότανα της Κέας. Παράλληλα, το cocktail menu αξιοποιεί premium αποστάγματα και αρωματικά φυτά του νησιού, ενώ κάθε Κυριακή από τις 28 Ιουνίου έως τις 30 Αυγούστου οι **Constantin Nasiri & The Band** αναλαμβάνουν το μουσικό πρόγραμμα. Στην ενότητα των **cocktails**, ξεχωρίζει η παρουσία της **Giulia Cuccurullo**, Head Bartender του θρυλικού **Artesian** του Λονδίνου. Στις 8 Αυγούστου θα βρεθεί στο **Kosmos Lobby Bar**, παρουσιάζοντας δημιουργίες με βάση το ελληνικό gin **Mataroa**. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει ακόμη τις **Aegean Culture Nights**, τις βραδιές **Cycladic Stargazing** με τον αστρονόμο Dr. Apostolakis, τα **Solar Gazing Sessions**, τα **Sunset Saturdays** και τα **Full Moon Parties**, ενώ στον τομέα του wellness συμμετέχουν οι Νίκος Ντούπης, Gyde von Wlassack, Nikolaos Unalome και Maya Skurpien με θεραπείες και συνεδρίες που εστιάζουν στη σωματική και ψυχική ευεξία. Παράλληλα, το **Tennis Icon Series** φέρνει στην Κέα σημαντικές προσωπικότητες του τένις, με τον **Στέφανο Τσιτσιπά** να έχει ήδη δώσει το παρών και την πρώην Νο1 του κόσμου **Ana Ivanović** να ακολουθεί στις 12 και 13 Αυγούστου με ομαδικά και ιδιωτικά μαθήματα για ενήλικες και παιδιά.

World of mouth

Gourmet

Το Abra Ovata παρουσιάζει το ανανεωμένο μενού του

Το **Abra Ovata**, το εστιατόριο που βρίσκεται στις όχθες της **Λίμνης Βουλιαγμένης**, παρουσιάζει φέτος ένα ανανεωμένο γαστρονομικό κεφάλαιο, παραμένοντας πιστό στη φιλοσοφία που το καθιέρωσε ως έναν από τους πιο ξεχωριστούς προορισμούς της **Αθηναϊκής Ριβιέρας**. Με έμπνευση από την κινηματογραφική ομορφιά της Λίμνης, η ομάδα του εστιατορίου συνεχίζει να επενδύει στη **δημιουργικότητα**, την **εξέλιξη** και την υποδειγματική **φιλοξενία**, δίνοντας νέα διάσταση στην εμπειρία που προσφέρει. Στο επίκεντρο της φετινής πρότασης βρίσκεται ο βραβευμένος **Executive Chef John Σκοτίδας**, ο οποίος συνεχίζει να εξελίσσει μια γαστρονομική ταυτότητα που ισορροπεί ανάμεσα στην ελληνική παράδοση και τις διεθνείς επιρροές. Η κουζίνα του **Abra Ovata** αντλεί έμπνευση από τις ελληνικές ρίζες του σεφ, ενώ παράλληλα ενσωματώνει στοιχεία από τη **Λατινική Αμερική**, την **Ασία** και τη σύγ-



χρονη διεθνή γαστρονομική σκηνή. Η βάση του μενού παραμένουν τα τοπικά και εποχιακά προϊόντα, τα οποία μεταμορφώνονται μέσα από μια πολυπολιτισμική και δημιουργική προσέγγιση. Το ανανεωμένο μενού αναπτύσσεται σαν μια αφήγηση που συνδέει τη θάλασσα, τη γη και την εποχικότητα. Το

κάρβουνο και η **φωτιά** έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο στις παρασκευές, ενώ ιδιαίτερη θέση κατέχουν οι **paellas**, οι οποίες γεννήθηκαν από τα ταξίδια του σεφ στην Ισπανία και επαναδιατυπώνονται μέσα από **ελληνικές πρώτες ύλες** και σύγχρονη ματιά. Παράλληλα, οι επισκέπτες έχουν καθημερινά τη δυνατότητα να επιλέξουν ανάμεσα σε φρέσκα ψάρια και θαλασσινά, που προσεγγίζονται με τη δημιουργική φιλοσοφία της κουζίνας. Τη γαστρονομική πρόταση συμπληρώνουν μια προσεκτικά επιλεγμένη **wine list** και ένα **cocktail pairing concept**, σχεδιασμένα ώστε να αναδεικνύουν το μενού. Την ίδια στιγμή, η υψηλή αισθητική του χώρου, η μουσική, ο φωτισμός και η συνολική ατμόσφαιρα λειτουργούν ως αναπόσπαστα στοιχεία μιας εμπειρίας που επιδιώκει να αποδώσει τη σύγχρονη εκδοχή της **μεσογειακής φιλοξενίας**, με φόντο ένα από τα πιο εντυπωσιακά φυσικά τοπία της **Αττικής**.





Culture

Οι παραστάσεις στη μικρή Επίδαυρο

Το **Μικρό Θέατρο Αρχαίας Επίδαυρου** επιστρέφει και φέτος ως ένας από τους πιο ξεχωριστούς προορισμούς του **Φεστιβάλ Αθηνών Επίδαυρου**, φιλοξενώντας από τις **26 Ιουνίου** έως τις **8 Αυγούστου** ένα πρόγραμμα που συνδυάζει **θέατρο, μουσική**, περφόρμανς και σύγχρονη καλλιτεχνική δημιουργία. Στο ιδιαίτερο αυτό θέατρο, λίγα μόλις μέτρα από τη θάλασσα, η επαφή ανάμεσα στους καλλιτέχνες και το κοινό παραμένει άμεση, δημιουργώντας μια ατμόσφαιρα που διαφέρει αισθητά από εκείνη του μεγάλου Αρχαίου Θεάτρου της Επίδαυρου. Η αυλαία ανοίγει στις 26 και 27 Ιουνίου με το **«ΤΟΥΡΝΕ»** του **Ευριπίδη Λασκαριδίδη**, μια παράσταση που συνδυάζει θέατρο, χορό και εικαστικά στοιχεία, εξερευνώντας με χιούμορ και φαντασία τις ιστορίες που αφηγούμαστε για τον εαυτό μας αλλά και τη σχέση μας με την αρχαιότητα. Στις 4 Ιουλίου ακολουθεί το **«Mothers – A Song for Wartime»** της **Marta Górnicka**, ένα χορωδιακό έργο βασισμένο σε μαρτυρίες γυναικών που βίωσαν τον πόλεμο



στην Ουκρανία, το οποίο συνδυάζει μουσική, πολιτικό λόγο και ντοκουμέντο. Στις 10 και 11 Ιουλίου παρουσιάζονται τα **«Εννιά νούφαρα από τη νεκρή όχθη»** του

Κ. Βήτα, μια μουσική και ποιητική σύνθεση που αντλεί έμπνευση από τη μνήμη, το τοπίο και τη φύση. Ακολουθούν στις 17 και 18 Ιουλίου τα **«Πορτοκάλια της Παλαιάς Επίδαυρου»** του **Θοδωρή Γκόνη**, μια παράσταση που συνομιλεί με την ιστορία, τις αφηγήσεις και τους ανθρώπους της περιοχής. Το φετινό πρόγραμμα δίνει ιδιαίτερη έμφαση στη σχέση της **μουσικής** με τον λόγο, στη συλλογική μνήμη και στις σύγχρονες μορφές καλλιτεχνικής έκφρασης. Κάθε παραγωγή αξιοποιεί με διαφορετικό τρόπο τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του χώρου, δημιουργώντας έναν διάλογο ανάμεσα στο αρχαίο τοπίο και τη σύγχρονη δημιουργία. Για ακόμη μία χρονιά, το **Μικρό Θέατρο Αρχαίας Επίδαυρου** επιβεβαιώνει τον ρόλο του ως μια από τις πιο ζωντανές και δημιουργικές σκηνές του ελληνικού καλοκαιριού, στο πλαίσιο της οποίας η **σύγχρονη τέχνη**, η **μουσική** και το **θέατρο** συναντούν την ιστορία και το μοναδικό φυσικό περιβάλλον της Επίδαυρου.



Gourmet

Το Μανάρι υποδέχεται το εστιατόριο Camille

Το **Μανάρι** συνεχίζει τις συνεργασίες που φέρνουν στην Αθήνα ενδιαφέρουσες προσωπικότητες της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής και στις 27 Ιουνίου υποδέχεται τον **Elliot Hashtroudi**, τον chef του λονδρέζικου **Camille**, για ένα δείπνο αφιερωμένο στη φωτιά, τις εξαιρετικές πρώτες ύλες και τη μαγειρική χωρίς περιττές επιδείξεις. Ο **Άρης Βεζενές** προσκαλεί τον Hashtroudi να μαγειρέψει μαζί με την ομάδα του Μαναριού, σε μια συνάντηση που βασίζεται σε κοινές αξίες και για τις δύο πλευρές: τον σεβασμό προς το προϊόν, τη στενή σχέση με τους παραγωγούς και τη δύναμη της μαγειρικής πάνω στη φωτιά. Στην καρδιά της προσέγγισης του Βρετανού chef βρίσκεται η φιλοσοφία του **nose-to-tail**, η αξιοποίηση δηλαδή ολόκληρης της πρώτης ύλης, καθώς και η αγάπη του για τη ρουστίκ γαλλική κουζίνα και τις μεγάλες, αυθεντικές γεύσεις. Ο **Elliot Hashtroudi** είναι ο άνθρωπος πίσω από το **Camille**, το εστιατόριο του **Borough Market** που έχει καταφέρει μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα να συγκεντρώσει το ενδιαφέρον της λονδρέζικης γαστρονομικής κοινότητας. Η κουζίνα του χαρακτηρίζεται από ακρίβεια, εποχικότητα και ουσία, χωρίς περι-



τές παρεμβάσεις, με στόχο να αναδεικνύει την πρώτη ύλη μέσα από καθαρές γεύσεις και τεχνική ωριμότητα. Η πορεία του Camille επιβεβαιώνει αυτή τη δυναμική. Πρόσφατα αναδείχθηκε από το **Time Out London** ως το **Καλύτερο Εστιατόριο του Λονδίνου για το 2026**, ενώ το περιοδικό το χαρακτήρισε «θρίαμβο φαντασίας, ταλέντου και τόλμης», δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στη μαγειρική προσέγγιση του Hashtroudi. Παράλληλα, το εστιατόριο κατέκτησε την 20^η θέση στα **National Restaurant Awards 2026**, με τον chef να θεωρείται πλέον μία από τις πιο ενδιαφέρουσες νέες παρουσίες της βρετανικής γαστρονομικής σκηνής. Το δείπνο θα σερβίρεται **à la carte**, συνοδευόμενο από κρασιά του **Κτήματος Θυμιόπουλου**, ενώ οι πόρτες θα ανοίξουν στις 18:00. Η εκδήλωση αποτελεί μέρος μιας σειράς νέων projects που εγκαινιάζει το Μανάρι, με την επιμέλεια της **Green Garlic Management**, την υποστήριξη της **Trinity Wines** και επίσημο χορηγό αερομεταφορών της **AEGEAN**.



Travel

Ποιες είναι οι 5 τάσεις που μεταμορφώνουν τον τρόπο που ταξιδεύουμε;

Το 2026 διαμορφώνεται ως μια χρονιά σημαντικών αλλαγών στον τρόπο με τον οποίο ταξιδεύουμε. Σύμφωνα με τη νέα παγκόσμια έρευνα της **Booking.com**, που βασίστηκε σε περισσότερους από **32.800 ταξιδιώτες** από 34 χώρες, οι σύγχρονοι ταξιδιώτες αναζητούν μεγαλύτερο έλεγχο, πιο προσωποποιημένες επιλογές και εμπειρίες με ουσιαστικό περιεχόμενο. Το **75%** δηλώνει αισιόδοξο για τα επόμενα ταξίδια του, αντιμετωπίζοντας πλέον το ταξίδι ως επένδυση στην προσωπική ευεξία και στην ποιότητα ζωής. Μία από τις σημαντικότερες τάσεις είναι ότι ο ίδιος ο **σχεδιασμός του ταξιδιού** μετατρέπεται σε μέρος της εμπειρίας. Το **73%** των ταξιδιωτών δηλώνει ότι απολαμβάνει την αναζήτηση ιδεών, προορισμών και δραστηριοτήτων πολύ πριν από την αναχώρηση. Στην Ελλάδα, το **46%** οργανώνει διακοπές με την οικογένειά του και το **18%** με φίλους, επιβεβαιώνοντας ότι η προετοιμασία αποτελεί πλέον δημιουργική διαδικασία. Παράλληλα, η **τεχνητή νοημοσύνη** εξελίσσεται σε βασικό εργαλείο για τον σύγχρονο ταξιδιώτη. Το **50%** των ταξιδιωτών παγκοσμίως



και το **40%** των Ελλήνων χρησιμοποιούν ήδη εργαλεία AI για την αναζήτηση καταλυμάτων, τη δημιουργία προγραμμάτων, την εύρεση προσφορών και την ανακάλυψη νέων εμπειριών. Η έρευνα δείχνει επίσης ότι οι ταξιδιώτες επιδιώκουν να συν-

δυάζουν διαφορετικές δραστηριότητες στην ίδια απόδραση. Η **γαστρονομία**, οι αγορές, οι συναυλίες και τα **αθλητικά γεγονότα** λειτουργούν πλέον ως ισχυρά κίνητρα ταξιδιού. Είναι χαρακτηριστικό ότι το **64% των Ελλήνων** δηλώνει πως θα ταξίδευε στο εξωτερικό για να παρακολουθήσει έναν ποδοσφαιρικό αγώνα. Την ίδια στιγμή, η **διαμονή** αποκτά ακόμη μεγαλύτερη σημασία. Πέρα από την τιμή και την τοποθεσία, οι ταξιδιώτες δίνουν βαρύτητα στις κριτικές, στις φωτογραφίες και στη διαφάνεια των πληροφοριών, με το **68% των Ελλήνων** να βασίζεται στις αξιολογήσεις άλλων χρηστών πριν επιλέξει κατάλυμα. Τέλος, η ίδια η **διαδρομή** μετατρέπεται σε εμπειρία. Τα **road trips** κερδίζουν έδαφος, με το **43%** να σχεδιάζει ενοίκια αυτοκινήτου μέσα στο 2026 και περισσότερους από τους μισούς ταξιδιώτες να απολαμβάνουν την ελευθερία αλλαγής πλάνων κατά τη διάρκεια του ταξιδιού. Με το **53%** των ταξιδιωτών παγκοσμίως να σκοπεύει να αυξήσει τις δαπάνες του για διακοπές και το **33%** να επιθυμεί περισσότερες σύντομες αποδράσεις εντός χώρας, το ταξίδι γίνεται πιο προσωπικό, πιο ευέλικτο και περισσότερο προσανατολισμένο στο πώς θέλει κανείς να νιώθει και όχι μόνο στο πού θέλει να βρεθεί.



Gourmet

World Food Photography Awards: το φαγητό σε κάθε γωνιά του πλανήτη

Το φαγητό δεν αφορά μόνο στην επιβίωση ή την γεύση. Είναι μνήμη, εργασία, τελετουργία και πολιτισμός. Αυτό ακριβώς αποτυπώνουν τα **World Food Photography Awards 2026**, ο σημαντικότερος διεθνής θεσμός αφιερωμένος στη φωτογραφία γύρω από το φαγητό, ο οποίος συγκέντρωσε και φέτος εικόνες από κάθε γωνιά του πλανήτη, αναδεικνύοντας ιστορίες ανθρώπων, κοινοτήτων και παραδόσεων μέσα από τον φακό των φωτογράφων. Το μεγάλο βραβείο της χρονιάς απέσπασε η Βρετανίδα φωτογράφος **Jo Kearney** με τη φωτογραφία «**A Woman Eats in the Canteen of the Soviet-era Sanatorium**». Η εικόνα, τραβηγμένη σε ένα παλιό σοβιετικό σανατόριο στο Τατζικιστάν, απεικονίζει μια ηλικιωμένη γυναίκα να σερβίρει τσάι στον εαυτό της. Μια φαινομενικά απλή στιγμή που, σύμφωνα με την κριτική επιτροπή, καταφέρνει να αφηγηθεί μια ολόκληρη ζωή μέσα από την έκφραση,



το περιβάλλον και τη σιωπηλή αξιοπρέπεια του προσώπου. Οι βραβευμένες εικόνες καλύπτουν ένα εντυπωσιακό φάσμα θεμάτων. Από αγρότες και κτηνοτρόφους που εργάζονται σε απομακρυσμένες περιοχές της Τουρκίας και της Ασίας, μέχρι

σκηνές από αγορές δρόμου στο **Κιότο**, οικογενειακά τραπέζια, τελετουργίες συγκομιδής σταφυλιών στη **Γεωργία** και γυναικίους συνεταιρισμούς στη **Ρουάντα**. Το φαγητό λειτουργεί ως κοινή γλώσσα που ενώνει διαφορετικούς πολιτισμούς και κοινωνικές πραγματικότητες. Ξεχωριστό ενδιαφέρον παρουσιάζουν επίσης οι κατηγορίες που αφορούν τη **street food κουλτούρα**, τη **γαστρονομική φωτογραφία κρασιού**, τη φωτογράφιση προϊόντων, αλλά και τις εικόνες που αναδεικνύουν τη σχέση του ανθρώπου με την παραγωγή της τροφής. Παράλληλα, ο θεσμός συνεχίζει να δίνει βήμα σε νέους δημιουργούς μέσα από τα ειδικά βραβεία για παιδιά και εφήβους φωτογράφους. Περισσότερο από έναν διαγωνισμό φωτογραφίας, τα **World Food Photography Awards** αποτελούν μια παγκόσμια καταγραφή του τρόπου με τον οποίο το φαγητό διαμορφώνει τις ζωές μας. Από ένα ποτήρι τσάι σε ένα σανατόριο του **Τατζικιστάν** μέχρι μια πολύβουη αγορά στην **Ιαπωνία**, οι εικόνες υπενθυμίζουν ότι πίσω από κάθε γεύμα κρύβεται πάντα μια ανθρώπινη ιστορία.

Culture

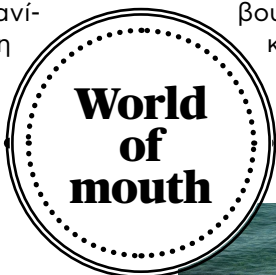
Για ποιο λόγο να δεις τη σειρά Cape Fear

Η νέα τηλεοπτική εκδοχή του **Cape Fear** αποδεικνύει ότι ορισμένες ιστορίες δεν παλιώνουν ποτέ. Το κλασικό θρίλερ που ξεκίνησε από το μυθιστόρημα «**The Executioners**» του **John D. MacDonald**, πέρασε στον κινηματογράφο το 1962 και ξανασυστήθηκε στο κοινό μέσα από την ταινία του **Martin Scorsese** το 1991, επιστρέφει τώρα ως σειρά δέκα επεισοδίων στο **Apple TV+**. Πίσω από το πρότζεκτ βρίσκονται ο δημιουργός **Nick Antosca**, με τους **Martin Scorsese** και **Steven Spielberg** να συμμετέχουν ως executive producers. Στον πυρήνα της ιστορίας βρίσκεται ο **Max Cady**, τον οποίο υποδύεται ο **Javier Bardem**. Έπειτα από 17 χρόνια στη φυλακή για τη δολοφονία της συζύγου του, ο Cady επιστρέφει αποφασισμένος να πάρει **εκδίκηση** από όσους θεωρεί υπεύθυνους για την καταδίκη του. Στο στόχαστρό του βρίσκονται οι δικηγόροι **Anna** και **Tom Bowden**, τους οποίους ερμηνεύουν η **Amy Adams** και ο **Patrick Wilson** αντίστοιχα. Όσο η ιστορία εξελίσσεται, αρχίζουν να εμφανίζονται στοιχεία που αφήνουν να εννοηθεί ότι η υπόθεση που οδήγησε τον Cady στη φυλακή



ίσως να μην ήταν τόσο ξεκάθαρη όσο φαινόταν αρχικά. Αυτό που διαφοροποιεί τη νέα σειρά από τις προηγούμενες εκδοχές είναι

η προσπάθεια να μεταφερθεί η υπόθεση στη σύγχρονη εποχή. Η αφήγηση ενσωματώνει ζητήματα όπως η **τεχνητή νοημοσύνη**, τα ψηφιακά ψεύτικα στοιχεία, η διαδικτυακή παρενόχληση, η κουλτούρα της δημόσιας διαπόμπευσης και η γενικευμένη δυσπιστία απέναντι στους θεσμούς. Το αποτέλεσμα είναι ένα **θρίλερ** που δεν βασίζεται μόνο στον φόβο του εισβολέα, αλλά και στις σύγχρονες, κοινωνικές ανασφάλειες. Σύμφωνα με τις πρώτες κριτικές, ο **Bardem** είναι ο **μεγάλος πρωταγωνιστής της σειράς**. Η ερμηνεία του ισορροπεί ανάμεσα στη γοητεία και την απειλή, δημιουργώντας έναν χαρακτήρα που δεν χρειάζεται να υψώσει τη φωνή του για να προκαλέσει ανησυχία. Παράλληλα, η **ατμοσφαιρική σκηνοθεσία**, η **ένταση** που χτίζεται σταδιακά και η συνεχής αίσθηση ότι κάτι σκοτεινό πλησιάζει κρατούν τον θεατή σε διαρκή **εγρήγορση**. Το **Cape Fear** δεν επιχειρεί απλώς να αναπαράγει ένα γνωστό σενάριο. Το χρησιμοποιεί ως αφετηρία για να μιλήσει για τους φόβους του σήμερα, παραμένοντας ταυτόχρονα ένα καλογοητευτικό, σκοτεινό και ιδιαίτερα απολαυστικό **ψυχολογικό θρίλερ**.



Gourmet

Ο σεφ Θεodorής Παπανικολάου στην παραλία του Ζολώτα

Το **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens** δίνει φέτος νέα ζωή στη θρυλική **Zolotas Beach**, μετατρέποντας ένα από τα πιο ιδιαίτερα σημεία της **Αθηναϊκής Ριβιέρας** σε έναν ατμοσφαιρικό γαστρονομικό προορισμό που συνδυάζει τη δημιουργική κουζίνα, το design και τις αναμνήσεις ενός αυθεντικού ελληνικού καλοκαιριού. Ήδη από τις 18 Ιουνίου, η ιδιωτική παραλία λειτουργεί ως ένα υπαίθριο εστιατόριο ανοικτό από Πέμπτη έως Δευτέρα, φιλοξενώντας μόλις 20 έως 30 επισκέπτες κάθε βράδυ δίπλα στη θάλασσα. Κεντρικό πρόσωπο της νέας αυτής προσέγγισης είναι η **Rianna Kounou**, ιδρύτρια του διεθνούς fashion brand **RIANNA + NINA**, η οποία άντλησε έμπνευση από τα παιδικά της καλοκαίρια στον Αστέρα Βουλιαγμένης. Οι αναμνήσεις της από τη Ζολώτα, τα οικογενειακά τραπέζια και τη μεσογειακή ανεμελιά μεταφράζονται τόσο στη διακόσμηση όσο και στο γαστρονομικό concept του χώρου. Το μενού, που υπογράφει ο



chef **Θεodorής Παπανικολάου**, βασίζεται στη φιλοσοφία της μαγειρικής στη φωτιά και στις προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες της Μεσογείου. Ξεχωρίζουν η ψητή πίτα στα κάρβουνα με

θαλασσίνο αλάτι, ρίγανη και ταραμά, τα **N-Tacos** που δίνουν έμφαση στην εποχική ντομάτα, το **αρνίσιο κοντοσούβλι** – αναφορά στις οικογενειακές αναμνήσεις της Rianna, αλλά και η παραδοσιακή **κακαβιά**, ένα πιάτο με ιδιαίτερη συναισθηματική αξία για την ίδια. Το φινάλε «γράφεται» με το **ραβανί** με ψητό ανανά και παγωτό καρύδας. Η wine list περιλαμβάνει ετικέτες από τους αμπελώνες της **Μεσογείου**, ενώ τα cocktails συνδυάζουν τοπικά βότανα, εσπεριδοειδή και διακριτικές καννιστές νότες. Την εικόνα συμπληρώνουν υφάσματα, χειροποίητα σκεύη, vintage χαλιά και μοτίβα σχεδιασμένα αποκλειστικά για το project από τη **RIANNA + NINA**, σε μπλε και λευκές αποχρώσεις που παραπέμπουν στο ελληνικό καλοκαίρι. Παράλληλα, στη spa boutique του ξενοδοχείου διατίθεται μια σειρά αποκλειστικών αντικειμένων, όπως πετσέτες παραλίας, σουπλά και επιτραπέζια είδη, σχεδιασμένα ειδικά για τη συνεργασία, η οποία φιλοδοξεί να αναδείξει την ελληνική φιλοξενία, τη γαστρονομία και την αισθητική.



Gourmet

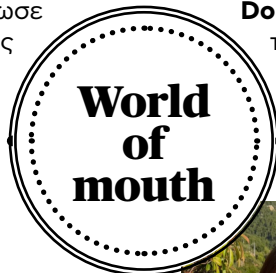
Domaine Henri Rebourseau: Η αναγέννηση ενός ιστορικού οινοποιείου

Tο **Domaine Henri Rebourseau** είναι ένα από τα ιστορικότερα κτήματα της **Βουργουνδίας**, με αφηγηρία το 1782 και σημαίνουσα παρουσία στην καρδιά του **Gevey-Chambertin**. Διαθέτοντας μερικά από τα σημαντικότερα αμπελοτόπια της περιοχής, όπως τα **Chambertin**, **Chambertin-Clos de Bèze**, **Charmes-Chambertin**, **Mazy-Chambertin** και **Clos de Vougeot**, το κτήμα ανήκει στην ίδια οικογένεια για περισσότερες από έξι γενιές. Σημεία-σταθμοί στην πορεία του όμως δεν είναι μόνο το παρελθόν και η παράδοση αλλά και η εντυπωσιακή του αναγέννηση. Η καθοριστική αλλαγή ήρθε το 2018, όταν οι **Martin και Olivier Bouygues** απέκτησαν το πλειοψηφικό πακέτο του κτήματος, συνεργαζόμενοι με την οικογένεια **de Surrel**. Με στόχο την ανάδειξη κάθε **climat** ξεχωριστά, προχώρησαν σε σημαντικές επενδύσεις στους αμπελώνες και στο οινοποιείο, ενισχύοντας παράλληλα τη στροφή προς τη **βιολογική και βιοδυναμική καλλιέργεια**. Ο διορισμός του **Sylvain Pabion** ως Τεχνικού Διευθυντή ενδυνάμωσε ακόμη περισσότερο αυτή τη φιλοσοφία, δίνοντας έμφαση στην ακριβή αμπελοργία και στην αυ-



θεντική έκφραση του **terroir**. Η προσέγγιση του **Domaine Henri Rebourseau** βασίζεται στην πεποίθηση ότι δεν υπάρχει μία ενιαία «γεύση Rebourseau». Κάθε κρασί καλείται να εκφράσει τον χαρακτήρα από το αμπε-

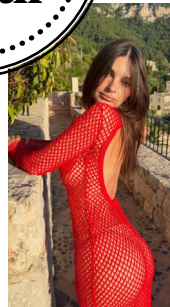
λοτόπι που προέρχεται. Οι πρακτικές της βιοδυναμικής εφαρμόζονται καθημερινά στους αμπελώνες, ενώ στο οινοποιείο οι παρεμβάσεις διατηρούνται στο ελάχιστο, με ήπιες εκχυλίσσεις και προσεκτική διαχείριση του ευαίσθητου **Pinot Noir**. Η γκάμα του κτήματος προσφέρει ένα πλήρες ταξίδι στην **Côte de Nuits**, από το **Gevey-Chambertin Aux Corvées 2022**, με τα χαρακτηριστικά αρώματα κερασιού και βατόμουρου και το κομψό **La Brunelle 2022**, μέχρι το φινετσάτο **Fonteny Premier Cru 2022**. Στα **Grand Cru**, ξεχωρίζουν το βαθύ και σύνθετο **Clos de Vougeot**, το γοητευτικό **Charmes-Chambertin**, το αυστηρό και δομημένο **Mazy-Chambertin**, καθώς και τα εμβληματικά **Chambertin** και **Chambertin Clos de Bèze**, δύο κρασιά που εκφράζουν με διαφορετικό τρόπο τη μεγαλοπρέπεια του Gevey-Chambertin και διαθέτουν εξαιρετικές δυνατότητες παλαίωσης. Με περισσότερα από **240 χρόνια ιστορίας**, πέντε κορυφαία **Grand Cru** αμπελοτόπια και αυξανόμενη διεθνή αναγνώριση, το **Domaine Henri Rebourseau** εξελίσσεται σε μία από τις πιο ενδιαφέρουσες σύγχρονες ιστορίες επιτυχίας της Βουργουνδίας.



Fashion

Η Emily Ratajowski και το summer holiday dressing

Aν υπάρχει μία celebrity που έχει μετατρέψει το **holiday dressing** σε ξεχωριστή κατηγορία μόδας, αυτή είναι η **Emily Ratajowski**, η οποία πρόσφατα βρέθηκε στη Σίφνο απολαμβάνοντας τις **καλοκαιρινές της διακοπές**. Σύμφωνα με τη νέα ανάλυση της **Vogue UK**, το μυστικό της δεν βρίσκεται στα ακριβά ρούχα ή στις υπερβολικές εμφανίσεις, αλλά στην ικανότητά της να αντιμετωπίζει τις διακοπές σαν μια ευκαιρία να υιοθετήσει έναν πιο τολμηρό εαυτό. Η φιλοσοφία της είναι απλή: όταν αφήνεις πίσω σου την καθημερινότητα, μπορείς να αφήσεις πίσω σου και τους ενδυματολογικούς περιορισμούς. Γι' αυτό και η Ratajowski στρέφεται συχνά σε **statement φορέματα**, με ανοιχτές πλάτες, διαφάνειες, τολμηρά κοψίματα ή υφές που δύσκολα θα επέλεγε κανείς για μια συνηθισμένη ημέρα στην πόλη. Η λογική είναι ότι οι διακοπές προσφέρουν τον ιδανικό χώρο για λίγη περισσότερη θεατρικότητα και ελευθερία στο ντύσιμο. Το στοιχείο



που επανέρχεται σχεδόν σε κάθε εμφάνισή της είναι η ισορροπία ανάμεσα στο **beachwear** και το βραδινό ντύσιμο. Ένα μαγικό μετατρέπεται εύκολα σε μέρος ενός ολοκληρωμένου outfit, ενώ ένα διάφανο φόρεμα μπορεί να λειτουργήσει ταυτόχρονα ως κάλυμμα παραλίας και ως βραδινή επιλογή για δείπνο δίπλα στη θάλασσα. Πρόσφατα, μάλιστα, εμφανίστηκε με ένα εντυπωσιακό **κόκκινο διάφανο φόρεμα** με δικτυωτή υφή, επιβεβαιώνοντας ότι η ίδια παραμένει πιστή στις πιο τολμηρές εκδοχές του καλοκαιρινού ντυσίματος. Σημαντικό ρόλο παίζουν επίσης τα **αξεσουάρ**. Τα μεγάλα γυαλιά ηλίου, τα καπέλα, οι oversized τσάντες και τα ευκολοφόρετα σανδάλια λειτουργούν ως στοιχεία που δένουν μεταξύ τους ακόμη και τις πιο απλές εμφανίσεις. Η αισθητική της δεν είναι υπερβολικά επιτηδευμένη. Η ίδια δίνει την εντύπωση ότι τα κομμάτια φορέθηκαν αυθόρμητα, παρότι η εικόνα είναι απόλυτα μελετημένη. Ίσως αυτό να είναι και το βασικό δίδαγμα από το στυλ της EmRata: οι **καλοκαιρινές διακοπές** δεν απαιτούν απαραίτητα μια νέα γκαρνταρόμπα. Χρειάζονται λίγη περισσότερη αυτοπεποίθηση, ένα εντυπωσιακό φόρεμα, ένα καλό μαγικό και τη διάθεση να δοκιμάσεις μια πιο απελευθερωμένη εκδοχή του εαυτού σου.



Γιατί πλέον το καλοκαίρι δεν τρώμε όπως τρώγαμε πριν από 20 χρόνια;

Αν ένας Έλληνας του 2005 καθόταν σήμερα σε ένα από τα πιο πολυσυζητημένα εστιατόρια της **Μυκόνου**, της **Πάρου** ή της **Αθηναϊκής Ριβιέρας**, πιθανότατα θα δυσκολευόταν να καταλάβει τι ακριβώς συμβαίνει γύρω του. Θα έψαχνε τη **χωριάτικη**, τα **τηγανητά κολοκυθάκια**, το **χταπόδι** στα **κάρβουνα** και το **καρπούζι** που έρχεται στο τέλος του γεύματος χωρίς να το ζητήσει κανείς. Αντί γι' αυτά, θα έβρισκε **crudo**, **ceviche**, **nigiri**, **omakase**, **tacos** με τόνο, **στρείδια** και **λίστες κρασιών** που παραπέμπουν ξεκάθαρα σε διεθνείς μητροπόλεις. Πώς φτάσαμε εδώ όμως; Για δεκαετίες, το ελληνικό, καλοκαιρινό τραπέζι ισοδυναμούσε σχεδόν με **ιεροτελεστία**. Παρά τους **χαλαρούς ρυθμούς** της θερινής ραστώνης υπήρχαν συγκεκριμένοι κανόνες: η **θάλασσα** σήμαινε **ψάρι**, η **ταβέρνα** σήμαινε **μεζεδες** στη μέση, η **παρέα** μοιραζόταν τα πάντα και το **φαγητό** λειτουργούσε περισσότερο ως αφορμή για κοινωνική συναναστροφή παρά ως αντικείμενο συζήτησης από μόνο του. Σήμερα όμως βρίσκεται ξεκάθαρα στο **επίκεντρο**. Τα εστιατόρια αποτελούν **προορισμό**, οι **κρατήσεις** γίνονται **εβδομάδες** πριν και τις περισσότερες φορές η **φωτογραφία** του πιάτου προηγείται της **πρώτης μπουκιάς**. Η πρώτη μεγάλη αλλαγή ήρθε με την έκρηξη του **τουρισμού πολυτελείας**. Από τα μέσα της δεκαετίας του 2010 και μετά, η **Ελλάδα** άρχισε να προσελκύει ένα κοινό που ταξίδευε ήδη στη Μαρμπέγια, στο Σεν Τροπέ, στην Ίμπιζα ή στο Ντουμπάι. Οι επισκέπτες αυτοί **δεν αναζητούσαν** απαραίτητα την **παραδοσιακή ψαροταβέρνα**. Ήθελαν **εμπειρίες** που αναγνώριζαν από άλλους **διεθνείς προορισμούς**. Έτσι εμφανίστηκαν οι **μεγάλες διεθνείς αλυσίδες** και τα **concepts** που έφεραν μαζί τους μια **διαφορετική γαστρονομική γλώσσα**. Το αποτέλεσμα είναι ότι σήμερα μπορείς να φας **nikkei κουζίνα**, **ιαπωνικό sushi** και **μεσογειακό fusion** με θέα το Αιγαίο. Και δεν μιλάμε μόνο

για τη Μύκονο. Οι Κυκλάδες γενικά, τα Επτάνησα και κυρίως η **Αθήνα** ακολουθούν την ίδια πορεία. Παράλληλα άλλαξε και ο **τρόπος** με τον οποίο **ταξιδεύουμε**. Παλαιότερα το φαγητό αποτελούσε ένα μόνο μέρος της καλοκαιρινής ανάπαυλας. Σήμερα για πολλούς ταξιδιώτες οι **διακοπές** οργανώνονται γύρω από το **φαγητό**. Οι **λίστες Michelin**, τα **social media**, οι **διεθνείς οδηγοί** και το **TikTok** έχουν δημιουργήσει μια **νέα γενιά ταξιδιωτών** που επιλέγει προορισμό με βάση τα εστιατόρια που θέλει να επισκεφθεί. Κάπου εδώ, βέβαια, εμφανίζεται η **«μεγάλη ειρωνεία»**. Την ίδια στιγμή που τα μενού γίνονται πιο διεθνή και οι σεφ μιλούν περισσότερο από ποτέ για **εντοπιότητα**, **βιωσιμότητα** και ελληνική πρώτη ύλη, κάποια πράγματα άλλαξαν μορφή. Η χωριάτικη μετατράπηκε σε ενισχυμένη σαλάτα με διάφορες προσθήκες, το χταπόδι μαγειρεύεται σχεδόν αποκλειστικά σε sous vide και η φάβα βρέθηκε να συνομιλεί με το χαβιάρι και τα θαλασσινά. Φυσικά, δεν είναι κακό να απευθύνεσαι σε μεγαλύτερο κομμάτι του κόσμου. Το πρόβλημα ξεκινά όταν η **διεθνής γλώσσα** γίνεται **αυτοσκοπός** και το ελληνικό νησί καταλήγει να μοιάζει πως θα μπορούσε να βρίσκεται οπουδήποτε αλλού στον πλανήτη, εκτός από το Αιγαίο και το Ιόνιο. Όταν το μενού μοιάζει περισσότερο με αντιγραφή ενός επιτυχημένου μοντέλου παρά με την έκφραση ενός τόπου δημιουργείται ζήτημα. Αλλά εκεί βρίσκεται και η μεγαλύτερη πρόκληση για τη σύγχρονη **ελληνική γαστρονομία**: να παραμείνει «ανοιχτή» χωρίς να χάσει τη δική της φωνή. Όσο κι αν αλλάζουν οι **τάσεις**, υπάρχει κάτι που δεν έχει επηρεαστεί. Οι πιο **δυνατές καλοκαιρινές αναμνήσεις** εξακολουθούν να γεννιούνται γύρω από ένα **τραπέζι**. Μόνο που σήμερα, δίπλα στα δικά μας παραδοσιακά φαγητά μπορεί να βρεθεί και ένα ceviche. Και αυτό, τελικά, λέει πολλά για το πώς έχει αλλάξει όχι μόνο ο τρόπος που τρώμε, αλλά και η ίδια η **Ελλάδα**.





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

Πυρολίκι: *Mia value for money ευχάριστη έκπληξη στον Κεραμεικό*

Είμαι από τις φορές, που βρίσκεσαι κάπου για δουλειά και πέφτεις πάνω σε ένα μαγαζί, το οποίο ούτε το ξέρεις και ούτε θα πήγαινες ποτέ από μόνος σου.

Πολλώ δε μάλλον, όταν το όνομα, που έχουν επιλέξει οι ιδιοκτήτες του, όχι μόνο δεν σε τραβάει για να το επισκεφτείς, αλλά σε **απωθεί** κιόλας.

Το μεσημεροαπόγευμα της περασμένης Δευτέρας βρέθηκα στον **Κεραμεικό** για μια επαγγελματική συνάντηση. Όταν επέστρεψα στο αυτοκίνητό μου για να φύγω, πρόσεξα ότι είχα παρκάρει ακριβώς μπροστά σε μια πολύ ενδιαφέρουσα **εσωτερική αυλή** με τραπέζια εστιατορίου.

Είδα την πινακίδα: **Πυρολίκι**.

Ο συνειρμός της ονομασίας με οδήγησε σε **μεζεδοπωλείο** της σειράς, από τα πολλά, που υπάρχουν στην περιοχή (και όντως, όπως έμαθα στη συνέχεια, μεζεδοπωλείο ήταν όταν πρωτοάνοιξε, πριν από περίπου **δέκα χρόνια**).

Έστριψα στη γωνία και είδα τον εσωτερικό του χώρο. Μου έκαναν εντύπωση τα **έπιπλα**, που είχαν επιλεγεί. Έδειχναν κάτι διαφορετικό από την πρώτη μου σκέψη.

Το έψαξα στο internet και βρήκα **φωτογραφίες από πιάτα ψαγμένα**, και σίγουρα όχι αδιάφορα.

Αποφάσισα να του δώσω μια ευκαιρία, συνεχίζοντας από εκεί τη δουλειά μου (να ναι καλά η τεχνολογία).

Και το αποτέλεσμα με **δικαίωσε**.

Η **σαλάτα με αμπελοφάσουλα, φασολάκια, χάντρες, ροδάκινο, αμύγδαλο φιλέ** είναι όπως ακριβώς τη φαντάστηκα από την περιγραφή στο menu: **Δροσερή, απόλυτα γευστική** και με τα αρώματα στο στόμα απολύτως **ισορροπημένα** μεταξύ των υλικών. Κατά την ταπεινή μου

άποψη, το **λαδολέμονο με μάραθο** — το οποίο αντικατέστησε το dressing με bluecheese, επειδή το τυρί αυτό δεν μου αρέσει — ταιριάζει πολύ καλύτερα στο συγκεκριμένο πιάτο. Θεωρώ ότι το dressing θα σκέπαζε τις γεύσεις και τη φρεσκάδα των υλικών.

Τα **μανιτάρια εποχής, μαζί με king oyster και shimeji**, συνοδευόμενα από **κρέμα παρμεζάνας** και **chimichurri**, είναι **σωστά μαγειρεμένα, ζουμερά και νόστιμα**, με την κρέμα να έχει σώμα και ταυτόχρονα να είναι όσο απαλή χρειάζεται, ώστε να μην χάνονται οι γεύσεις των μανιταριών, και με το chimichurri να σκάει **διακριτικά** στη γευστική παλέτα.

Τα **λαζάνια γαρίδας, με τσορίθο, μπισκ και μπεσαμέλ** τα δοκίμασα επειδή μου τα πρότειναν, αλλά με μεγάλη **επιφυλακτικότητα**. Τελικά, πρόκειται για πιάτο, που με **ξάφνιασε ευχάριστα**, αφού και ο **κιμάς γαρίδας** με το τσορίθο είναι **πλούσιος** και σε ποσότητα και σε γεύση — όντας **ζουμερός και με**

ωραία αρώματα —, και το **μπισκ** συμπληρώνει το πιάτο όπως πρέπει. Όσο για την αντιπαθητική σε μένα **μπεσαμέλ**, είναι **αφρός και ελαφριά**, και στην άκρη. Το πιάτο, πάντως, στέκεται άνετα μόνο του, χωρίς αυτήν.

Το **ψητό φιλέτο σφυρίδας με μελιτζανοσαλάτα και σάλτσα ματζουράνας** είναι μια **παραλλαγή χουνκιάρ μπεγεντί με ψάρι**. **Νοστιμότατο** και επίσης **ισορροπημένο**. Θα ήθελα λίγο μεγαλύτερη προσοχή στο **ψήσιμο**, διότι το φιλέτο ήρθε λιγάκι **στεγνό**.

Το **service** είναι **απλό και σωστό**, χωρίς λάθη, και με τον επικεφαλής της βάρδιας, την ώρα που πήγα, να είναι **έμπειρος** στη δουλειά και με **γνώση του αντικειμένου** (ναι, υπάρχουν και τέτοιοι στην πιάτσα!).

Μια απολύτως **value for money** και **outsider** επιλογή, που **αδικεί τον εαυτό της σε επίπεδο marketing**.

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: **Αίνα Κοντοβαίου**
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