

LIFE FOOD (7ος 10)

Μέσο: ΕΘΝΟΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ_ΕΙΚΟΝΕΣ

Ημ. Έκδοσης: . . . 1/7/2010 Ημ. Αποδελτίωσης: . . 21/6/2010

Σελίδα: 50

Innews AE - Αποδελτίωση Τύπου - <http://www.innews.gr>



LIFE.FOOD



ΑΦΙΞΕΙΣ

BAKALO

Bakalo – Λάκκα Μυκόνου, τηλ. 22890-78121

ΤΑ ΓΕΜΙΣΤΑ μοσχολούν και τα κεφτεδάκια θα σε τραβήξουν από τη μύτη μέσα στα ασβεστωμένα σοκάκια στη **Λάκκα της Μυκόνου**. Στο καινούριο εστιατόριο Bakalo, που στα Ρομ σημαίνει «τυχερός», η κουζίνα με τα **σπιτικά φαγητά** είναι αυθεντικά ελληνική. Θα δοκιμάσεις χειροποίητες χυλοπίτες, χορτόπιτα, ντολμαδάκια και πληθωρικό μουςακά. Το μαμαδιστικό φαγητό ετοιμάζει ο **σεφ Κώστας Δεληκωστόπουλος**, που μαγειρεύει με τα **φρέσκα εποχιακά προϊόντα** και αξιοποιεί τους τοπικούς gourmet «θησαυρούς». Διότι στη Μύκονο κάπιοι ντόπιοι παραγωγοί, σε πείσμα της τουριστικής λαίλαπας, επιμένουν να παράγουν **παραδοσιακά τυριά**, υπέροχη λούζα και κρασί. Όλα αυτά τα καλούδια όπως και πολλά άλλα από διάφορα μέρη της Ελλάδας μπορείς να τα προμηθεύσεις από τα ράφια του Bakalo. Η καλαισθητή αναπαλαίωση του παραδοσιακού μυκονιάτικου σπιτιού, με την καμάρα, τους χοντρούς τοίχους και το παλιό πηγάδι του 18ου αιώνα στην αυλή, σε στέλνει ταξίδι στο παρελθόν. Ο κοσμοπολίτικος αέρας της παλιάς Μυκόνου με την ανεπιτήδευτη οικειότητα αναβιώνει στο Bakalo με τις φιλικές τιμές, συντονισμένες στο πνεύμα των ημερών. Bakalo, Μύκονος, τηλ. 22890-78121



ΑΣΤΕΡΑΤΕΣ ΒΡΑΔΙΕΣ

Σπονδή – Πύρρωνος 5, Παγκράτι, τηλ. 210-7564021
Τομάτα και αγγούρι αρωματισμένα με αγριοράπανο, πικάντικο sorbet τομάτας αλλά και τομάτα και φράουλα με πιπέρι «Sagawak», σε ζελέ βασιλικού και αφρό από αμύγδαλο. Η **Σπονδή**, το αστεράτο εστιατόριο, έγινε 15 ετών και το γιορτάζει



ζει διοργανώνοντας μια σειρά από γαστρονομικά events με μνησιαίες θεματικές ενότητες, εμπνευσμένες από την εποχική παλέτα της φύσης. Τον μήνα αυτό πρωταγωνιστεί στο μενού των πέντε πιάτων **η τομάτα**, διά χειρός του βραβευμένου με 2 αστέρια Michelin σεφ της Σπονδής, **Αρνό Μπινιόν**.
Τιμή: €68

ΜΕ ΘΕΑ ΘΑΛΑΣΣΑ

Breeze Pasta & Pizza – Μαρίνα Φλοιάβου, τηλ. 210-9889094
Θέα στα αραγμένα κότερα της Μαρίνας Φλοιάβου για στέλειωτα ταξίδια του μυαλού, **γεύσεις ιταλικές** με λαχταριστές πάστες, ριζότο, δροσερές σαλάτες και πίτσες που ξεχειλίζουν

ζουν νοστιμιά. Τιμές ελκυστικές στο πορτοφόλι. Πού; Στο νέο all-day Breeze Pasta & Pizza.

ΜΟΥΣΕΙΟ ΟΙΝΟΥ

Οινότρια Γη – Καπανδρίτι Αττικής, τηλ. 22950-52213/4
Στην Οινότρια Γη ο οινοποιός **Κώστας Λαζαρίδης** έχει στήσει έναν **πολυώρο** με επισκέψιμα μουσεία οίνων και αποσταγμάτων, χώρους παλαίωσης βοτανικού εθιδίου, υπόγεια κελάρια κ.λπ. Κάθε Κυριακή μεσημέρι οι μπουφές ξεχειλίζουν από **μεζέδες που συντροφεύουν τα κρασιά του κτήματος**.



ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΠΟΛΗΣ

Ο σεφ **Γιάννης Μπαξεβάνης** χαρίζει ένα δημιουργικό άγγιγμα στις **πολίτικες συνταγές** του Πόλης, στο οποίο ανέλαβε την επιμέλεια της κουζίνας. Σουτζουκάκια με ελαφρύ βελούδινο πέπλο πουρέ πατάτας, αέρινο χειροποίητο φύλλο με γέμιση παστοურμά, κασέρι, ντομάτα και για το τέλος μπακλαβάς. Τα τραπέζια στην πλατεία Ν. Σμύρνης προσφέρονται για όλες τις ώρες της μέρας.
Εστιατόριο της Πόλης, 2ας Μαΐου 12, Πλατεία Νέας Σμύρνης, τηλ. 210-9354430



ΟΠΩΣ... ΙΑΠΟΝΙΑ KIKU

Τα αυθεντικά πιάτα της ιαπωνικής κουζίνας του **KIKU** θα συνεχίσουν και το καλοκαίρι να μας κρατούν συντροφιά, αφού το εστιατόριο μετακόμισε δίπλα στη θάλασσα, στον χώρο του Balux Club στον **Αστέρα Γλυφάδας**. Ο σεφ **Τανάκα Μινόρου** γοητεύει με τη γαστρονομική κουζίνα του, που ενισχύεται από δόσεις εξωτικής πολυτέλειας δίπλα στο κύμα.
KIKU @ Balux, Λ. Ποσειδώνος 58, Αστέρας Γλυφάδας, τηλ. 210-3647033