

Θέμα: Φαγητό – Ποτό

➤ Παίζω έναν ρόλο.

Θέλω να κεράσω τους φίλους μου για τα γενέθλιά μου. Διαβάζω τις παρακάτω διαφημίσεις και συζητάω με έναν φίλο μου / μία φίλη μου για το πού θα πάμε.

Καραμανλίδικα του Φάνη

Παραδοσιακό και λαϊκό, με την ατόφια έννοια των όρων, ακριβώς στην καρδιά του παλιού εμπορικού κέντρου της Αθήνας, το νέο στέκι των «Καραμανλίδικων του Φάνη», στην οδό Ερμού, φέρνει στη γειτονιά γεύσεις με ιστορία αιώνων,μπολιασμένες με μεράκι γενεών. Με τις μεγάλες, λαμπερές βιτρίνες να δίνουν το στίγμα ενός ονόματος συνδεδεμένου με την εκλεκτότερη συλλογή αλλαντικών και τυριών, πιάτα μπελαλίδικα και απολαυστικά, όπως τα καραμανλίδικα μαντί ή ο μυρωδάτος μουσακάς με παστιρμά, σερβίρονται κατ' αποκλειστικότητα εδώ, ενώ σπιτίσια και απολαυστικά γλυκά, όπως ο πολιτικός μπακλαβάς με φιστίκι Αιγίνης ή το μαλεμπί με κατσικίσιο γάλα, γράφουν γλυκό επίλογο σε ένα μαγαζί το οποίο, χάρη στην οικογενειακή του συνταγή, κρατά το μίτο πατρίδων που χάθηκαν μέσα από γεύσεις ακόμη ολοζώντανες.

Το Μαύρο Πρόβατο του Press Cafe

Η αρχή έγινε στην παγκρατιώτικη Πλατεία Προσκόπων, η συνέχεια γράφτηκε στα Μελίσσια κι έκτοτε αυτό το μικρό κοπάδι των δύο «Μαύρων Προβάτων» γράφει μεγάλη ιστορία στον γευστικό χάρτη της πόλης. Περιβάλλον σύγχρονο και στιλάτο, χαλαρή ατμόσφαιρα που αγκαλιάζει τους πάντες και κουζίνα προσεγμένη και οικεία, που κάνει πρωταθλητισμό στη σχέση ποιότητας-τιμής, αυτά είναι τα βασικά συστατικά της επιτυχίας τους, που συνεχίζεται αμείωτη, προκαλώντας κοσμοσυρροή και κάνοντας τις κρατήσεις απλώς απαραίτητες. Το εκτενές μενού είναι ουσιαστικά κοινό και στα δύο μαγαζιά κι έχει να προτείνει πολλούς και διαφορετικούς μεζέδες αλλά και κυρίως με ελληνομεσογειακό χρώμα, που σερβίρονται σε μικρότερες μερίδες, δίνοντάς σας την ευκαιρία να τσιμπολογήσεις περισσότερες γεύσεις. Κάντε την αρχή με πολύχρωμες, δροσερές σαλάτες, τιμήστε την άψογα τηγανισμένη σαρικόπιτα και ποντάρετε για την τέλεια συνέχεια σε διαχρονικά γευστικά hits όπως κριθαρότο λαχανικών, χουνκιάρ μπεγεντί και ψητό αρνάκι αγκαζέ με φανταστικό γαμοπίλαφο.

Ψάρι Ψάρι

Ενας καλός σεφ κι ένας επιτυχημένος επαγγελματίας εστίασης πρέπει να αφουγκράζονται τις ανάγκες του κόσμου αλλά και τις δικές τους. Αυτό το σκεπτικό ακολούθησε ο Κώστας Ρωμανάκης, σεφ και ιδιοκτήτης της ταβέρνας κρητικής κουζίνας «Τα Ρωμανάκια» στην Αγία Παρασκευή, και άνοιξε δίπλα της ένα μαγαζί με θαλασσινούς ψαρομεζέδες: γύρισε στην πρώτη του μαγειρική αγάπη, το ψάρι, και ικανοποίησε την ανάγκη της περιοχής για καλομαγειρεμένα καλούδια της θάλασσας. Οι ασπρισμένες μάντρες και η κόκκινη μπουκαμβίλια στήνουν νησιώτικο σκηνικό, προϊδεάζοντας για την ψαροκατάσταση που θα ακολουθήσει. Σαλάτες και χειροποίητα ορεκτικά, όπως οι λουκουμάδες μπακαλιάρου, οι παντρεμένες σαρδέλες που παρασκευάζονται επιτόπου ή η παραδοσιακή μελιτζανοσαλάτα, σφυρίζουν την έναρξη. Όταν έρθει η ώρα για τα κυρίως, οι επιλογές είναι πολλές και μυρίζουν αλμύρα, ενώ μια ικανότατη ποικιλία σε ούζα και τσίπουρα γράφει το φινάλε.

Palmie Bistro

Ανανεωμένη υποδέχτηκε τη φετινή σεζόν η διαχρονικά δημοφιλής αλυσίδα all day café-εστιατορίων που έχει απλωθεί σε όλη την πόλη. Στο νέο μενού τα αγαπημένα classics συναντούν νέες επιλογές σε πιάτα, ροφήματα και κοκτέιλ στο πνεύμα της πολυσυλλεκτικής κάρτας, που καλύπτει διαφορετικά γούστα και διάθεση. Οικείες, μαμαδίστικες γεύσεις, έθνικ τσιμπολογήματα, λαχταριστά ψητά κρέατα, burgers και club sandwiches που λαμβάνουν υπόψη και όσους προσέχουν τη διατροφή τους και, βέβαια, ζυμαρικά, κρέπες και pancakes περιμένουν οικογένειες, παρέες, συναδέλφους να τα τιμήσουν σε μικρά ή μεγάλα διαλείμματα της ημέρας. Άλλωστε, το μοντέρνο φιλικό περιβάλλον και οι καλές τιμές σε θέσεις-κλειδιά, από το κέντρο της πόλης στα πιο δημοφιλή εμπορικά κέντρα, κάνουν την έξοδο εδώ καθημερινή υπόθεση. Δεν λείπουν οι προτάσεις για πρωινό και λαχταριστά ζεστά ροφήματα, τα kids menu αλλά και τα κοκτέιλ για μετά τη δουλειά ή το σινεμά.

Πηγή: Αθηνόραμα