

Tastevoice

κριτική εστιατορίων / πρόσωπα / αφίσες / συνταγές / tips γεύσης

ΠΟΥ ΤΡΩΜΕ

Της ΖΙΖΗΣ ΣΦΥΡΗ



Fragma

Τόσο κοντά, τόσο... αλλού

Να σου πω ένα παραμύθι; Είναι σούρουπο, ξεκινάς για μια τόσο μακριά απόδραση στο λεκανοπέδιο. Ανεβαίνεις Κηφισίας, στρίβεις Άγιο Στέφανο, διασχίζεις δρόμους εξοχικούς και καταλήγεις στο Φράγμα Μαραθώνα. Στο μεταξύ νυχτώνει, τα νερά της λίμνης φαίνονται μαβιά από το δειλινό, τα φωτάκια ανάβουν, στη μέση της λίμνης διακρίνεις το νησάκι-αντιφράγμα κι αυτό φωτισμένο, παρακολουθείς την breathtaking view, το υδραγωγείο, το παλιό πυροβολαρχείο και... μόλις που έχεις αρχίσει να υποψιάζεσαι ότι το τοπίο σε μαγεύει. Ανεβαίνεις τα λίγα σκαλιά για το Fragma και σου αποκαλύπτεται η θέα «μαζεμένη». Ο χώρος έχει διανύσει ιστορία. Ξεκίνησε σαν σταθμός της τότε βασιλικής οικογένειας που ερχόταν από το Τατόι για να κυνηγήσει, συνέχισε σαν μαγειρείο για τους 3.000 εργάτες της κατασκευής του φράγματος από την εταιρεία Ulen, έγινε αναψυκτήριο και belvedere προς τη λίμνη, μέχρι να φτάσει στη σημερινή, εντελώς φαντασμαγορική κατάσταση.

Το εστιατόριο-καφέ-μπαρ Fragma είναι απόλυτα εναρμονισμένο στο σήμερα. Η διακόσμηση του είναι μοντέρνα, ενώ οι μεγάλες τζαμαρίες το ενσωματώνουν στον έξω χώρο που απλώνεται σε πολλά επίπεδα, με μαγευτικές γωνιές πνιγμένες στη βλάστηση και θέα στη λίμνη – με το μικροκλίμα της περιοχής απολαμβάνει δροσιές όση ζέση και να βασανίζει την πρωτεύουσα.

Είναι ανοιχτό από το πρωί για καφέ-snack-παγωτό, όμως οι καλύτερες στιγμές του, για ρομαντικούς τύπους σαν και μένα, είναι οι απογευματινές-βραδινές, με συνοδεία super μουσικής ή πετυχημένων live που πολύ συχνά διοργανώνονται.

Το τέλειο μέρος για όλα, σκέφτεσαι: Φέρνεις την οικογένεια Κυριακή μεσημέρι και της χαρίζεις την ευτυχία. Φέρνεις το αμόρε βραδάκι και σαλτάρει από τη μαγεία. Φέρνεις τον κολλητό, πάντως μια γωνιά και εξομολογείσαι. Φέρνεις την παρέα και κάνεις πάρτι, ή και παντρεύεσαι άμα θέλεις, λέω... (έχουν ειδικό χώρο). Το Fragma δίνει έμφαση στη μεσογειακή, καλοκαιριωμένη κουζίνα, έχει γλυκά-υπερπαραγωγές, ενημερωμένη λίστα κρασιών και πιάτα που απευθύνονται σε όλες τις ηλικίες-ορέξεις-διαθέσεις. Δοκιμάσαμε μεσογειακή σαλάτα, κροκέτες με αραβικές πιτούλες-ντομάτα-σος γιαουρτιού, φέτα τηγανητή σε φύλλο με μέλι, μελιτζάνα με μοσαρέλα και παρμεζάνα. Στα δεύτερα κινήθηκαν σε όλα τα πλάτη: ταλιατέλες με μανούρι-μανιτάρια-προσούτο, σολομό cartuccia στη λαδόκολλα με φρέσκα μυρωδικά και λαχανικά, λαβράκι με σος σαφράν, μπιφτέκια με σος ροκφόρ και πατατούλες τηγανητές. Ήπιαμε και τρία λευκά «Χελώνα ΑΛΦΑ» για να δώσει το θέμα φαγητό-ρομάντζα-περιβάλλον και το κατευχαριστήκαμε. Γλυκαθήκαμε στο τέλος με μωσαϊκό με παγωτό, τριμις και πάβλοβα, και με τέρμα λαϊκά γυρισμά στην Αθήνα – τέλος του παραμυθιού.

Fragma: Λίμνη Μαραθώνα, 210 8143.415, 693 2478767. Την Πέμπτη 14/7 καλοκαιρινό πάρτι με τη Μαρία Πατιδάκη στα decks.

ΓΕΥΣΗ ΟΔΗΓΟΣ

* νέο
C μέχρι 15
€ μέχρι 25
€€ μέχρι 40
€€€ 45+
Σ Ξενοκτίτιο (μετά τη 1.00 π.μ.)
Σ/Κ Ανοιχτό Σάββατο/
(ή) Κυριακή μεσημέρι
Μ Ανοιχτό μεσημέρι
Τιμές χωρίς κρασί
Α.Β. Μην ξεχάσετε να πάρετε την ATHENS VOICE φεύγοντας

Κέντρο

ΑΓΟΡΑ
Λ. Αλεξάνδρας & Βουρνά-
ζου 31, Αμπελόκηποι, 210
6426.238/ Χατζ. Μέξη 8 &
Βενιέρη 9 (περιοχή Hilton),
210 7252.252 Θυμίζει μπι-
στρό, με γήινα χρώματα και
παλιές αφίσες. Γενναϊόδω-
ρες μερίδες ελληνικών και
διεθνών πιάτων. **€ΚΜΑ.Β.**

ΑΘΗΡΗ
Πλαταιών 15, Κεραμεικός,
210 3462.983 Για δείπνο με
στιλ σε ένα από τα πιο καλά
εστιατόρια της πόλης. Ο
Αλέξης Καρδάσης, ιδιοκτή-
της-σεφ δεν τα φοράει τυ-
χαία τα γαλόνια (βραβεία).
Θα απολαύσεις ελληνική
κουζίνα σε εντελώς φρέ-
σκια και δημιουργική βερ-
σιόν. Τρ. - Σαβ. 20.00 - 1.30.
Δευτ. κλειστά. **€ΚΜ**

ΑΛΑΤΣΙ
Βρασιά 13, όπισθεν Χίλτον,
210 7210.501, 697 7210501
Εδώ μαγειρεύει ο Σκαρμού-
τος, ο πιο αγαπημένος και...
τατουατζής κριτικής – σεφ
της Τ.Υ. Στο μοντέρνο εστι-
ατόριο του δημοσιογράφου
Σταύρου Θεοδωράκη κατα-
φθάνουν καθημερινά από
το νησί στάκες, τυριά, άγρια
χόρτα, μέχρι και η περίφημη
μουστάρδα του Ιορδάνη. Δο-
κίμασε το γαμοπήλαρο. Κυρ.
κλειστά. **€ΚΜΑ.Β.**

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
Αργεντινής Δημοκρατίας 8Α &
Ζωυρά 21, Λ. Αλεξάνδρας,
210 6420.874/ Αργεντινής
Δημοκρατίας 14, 210 6450.345
Ελληνική κουζίνα στην κα-
λύτερη εκδοχή της, ιδανικός
χώρος και για επαγγελματικά
γεύματα. Δίπλα, η μπριζαρία
με πληθυσμιακές μερίδες και
πολλές μπίρες. **€Μ**

***ALBEROBELLO**
Λ. Ποσειδώνος 10, Παρλία
Αλίμου, 210 9850.118/ 210
9852.350 Το νέο ιταλικό
εστιατόριο με σεφ τον πολύ
καλό Leonardo Marco για
χειροποίητα ζυμαρικά,
κρέας, ψάρι και εξαιρετική
θέα-θάλασσα. **€€Μ**

ALIARMAN
Συρρονίου 2, Γκάζι, 210
3426.322 Στα μικρά δωμάτια
δεν ξέρεις καρφίτσα από
το freestyle φρανκικό κοινό,
που συνθίζει να περνάει
εκεί τις νύχτες του, ακούγον-
τας μουσική και φλερτάρω-
ντας με άλλοθι το ελαφρύ
μεσογειακό μενού του. Χα-
ρούμενο ντεκόρ με στοιχεία
απ' όλο τον πλανήτη. Φα-
γητό από 12.00 ως 22.00.
Μετά «το γυρίζει» σε bar. Αν
ο καιρός το επιτρέπει, πάσε
τραπέζιακι έξω. **€**

ΑΣΤΥ 68
Κωνσταντινουπόλεως 68,
Γκάζι, 210 3466.896 Ελληνική
κουζίνα «πειραγμένη», με
σπεσιαλιές του το σουβίτι
σχάρας με πατάτες φούρ-
νου, αλλά και το καρπάτσιο
ψαριού ψημένο σε χυμό γλυ-
κολέμονου. Η κουζίνα του ε-
ίναι ανοιχτή από το μεσημέρι,
ενώ σερβίρει κοκτέιλς μέχρι
αργά το βράδυ.

***AVOCADO FOOD FOR LIFE**
Νίκης 30, Σύνταγμα,
2103237878 Παίρνοντας
έμπνευση από το κίνημα
«slow food movement», το
Avocado χρησιμοποιεί μόνο
φρέσκα, εποχιακά, παρα-
δοσιακά υλικά. Με ντόπιους
αλλά και εξωτικούς χυμούς
φρούτων και λαχανικών,
φρέσκες σαλάτες, σουπές
και χορτοφαγικά πιάτα
εμπνευσμένα από Μεσόγειο,
Ινδία και Ανατολή το Avocado
δίνει το δικό του στίγμα στην
ελληνική κουζίνα.

BALTHAZAR
Τσόχα 27 & Βουρνάζου,
Αμπελόκηποι, 210 6441.215
Ο Γιώργος και ο Αντρέας
Πιτσιλής έκαναν όλη την
Αθήνα μια παρέα. Το πιο
ωραίο κτίριο της πόλης (σπίτι
της Κυβέλης), μαζεύει κάθε
βράδυ πολιτικούς, επιχειρη-
ματίες, καλλιτέχνες και όλο
το enfant gate. Εδώ γίνεται
το power game της Αθήνας,
θα τους δεις και θα σε δουν
όλοι. Δημιουργική κουζίνα
από τον Γιώργο Τσιακτίρα.
Πιο αργά η μουσική δυνα-
μώνει, η «rock 'n roll» καρδιά
χτυπάει πάντα δυνατά.
€€€Α.Β.

BARAONDA
Τσόχα 43, Αμπελόκηποι,
210 6444.308 Πολυτελές
club resto για όλους όσους
λατρεύουν το show off.
Βάλε κάτι sexy ή τα σινιέ
σου σνίκερς και πήγαινε
για κοσμικές καταστάσεις.
Βραβευμένη μεσογειακή
κουζίνα, εξαιρετικό σερβίς.
Αργότερα πέρνα για ποτό
στο μπαρ-πασαρέλα. **€€€**

BLACK DUCK
Χρήστου Λαδά 9Α, Αθήνα,
210 3234.760 Κομψός και
ιδιαιτέρως αισθητικός
πολυκώρος (all day & night
long) με café, εστιατόριο,
bar, gallery και live μουσικές
βραδιές. **€**

ΒΟΥΤΑΔΩΝ 48
Βουτάδων 48, Γκάζι, 210
3413.729 Café-bistro για
καφέ, ποτό, σάντουιτς, τάρ-
τες, ποικιλίες και νόστιμα
γλυκά. Δοκίμασε φοντί σο-
κολάτας με φρούτα. **€**

BYZANTINO
(Ξενοδ. Χίλτον) Βασ. Σοφίας
46, 210 7281.400 Ίσως ο πιο
διάσημος και all time classic
μουσικός της πόλης. Εξαιρε-
τικό πρυνό, ακόμη πιο
πλούσιο το μεσημεριανό,
και πιάτα a la carte. **€€**

BUCO (IL)
Σαρρή 18 & Σαχτούρη 2,
Ψυρρή, 210 3219.388 Κομ-
ψός, απέρριτος, ντιζάν χώ-
ρος με παραδοσιακή ιταλική
κουζίνα από την ιδιοκτήτρια
Σερένα και τον γνωστό σεφ
Antonio (βλ. Salumai di
Atene, Piazza Mela). Δευτ.
κλειστά. **€€ΚΜ**

BUENAVISTA
Ζωοδόξου Πηγής 3 &
Ακαδημίας, 210 3829.179
Tapas, κρασί, live μουσική
και χορός σε σκηνικό που
σε ταξιδεύει από Ισπανία
μέχρι Αργεντινή. Κάθε Παρ.
Flamenco.

CREPA - CREPA
25 Μαρτίου & Ειρήνης 2,
Ν. Σμύρνη, 210 9317.705/
Τραλλέων 71, Λαμπρινή, 210
2222.071/ Ηρακλείου 3-5,
Χαλάνδρι, 210 6858.138/
Σκουριά 46, Κολωνάκι, 211
4044.803/ Πλ. Ηρώων 5 &
Παλλάδος 24-26, Ψυρρή,
210 3218.484/ Ρήγα Φεραίου
11, Κως, 22420 25156/ Αρ-
γυρουπόλεως & Αλεξιοπού-
λεως 34, Αργυρούπολη, 210

9930.700/ Athens Metro Mall,
Λ. Βουλιαγμένης 276, 210
9731.190 Ο ναός της κρέπας.
Πρωτότυπες και γευστικές,
αλμυρές και γλυκές, σε πολ-
λούς συνδυασμούς για να
διαλέξεις αυτό που τραβάει
η όρεξη σου πιο πολύ.

CV
Κωνσταντινουπόλεως 108
& Μυκάλης, Κεραμεικός,
210 3451.744 Σύγχρονο
bar-restaurant με ρομα-
ντική διάθεση, ελληνική
κουζίνα, fingerfood, ποτά
και cocktails από το καλά
ενημερωμένο bar. Αγαπάει
πολύ την τέχνη.

***FISH...ΑΛΙΑ**
Ναϊάδων & Αντινόρος, πε-
ριοχή Χίλτον, 210 7234.551
Γουστόζικο, φρεσκοψωτό,
θαλασσινό ντεκόρ και πιάτα
που μυρίζουν αριμύρα.
Φρέσκα ψάρια, μεζέδες,
μακαρονάδες θαλασσινών
και... συνοδευτικά θεσσαλι-
κά τσίπουρα. **€€Μ**

GALAXY BAR
Ξενοδ. Hilton, Βασ. Σοφίας 46,
210 7281.000 Βραβευμένο
σαν ένα από τα καλύτερα
sky bars του κόσμου και
εντελώς cosmopolitan.
Για fingerfood σε ποτήρι
μαρτινί, κοκτέιλ, και φα-
ντασμαγορική άποψη της
πόλης. Galaxy BBQ για τους
πιο πεινασμένους. **€€Κ**

GALLO NERO (IL)
Λ. Αλεξάνδρας 10, Ξενοδοχ.
Park, Περίον Αρεως, 210
8894.500 Το παλιό εστιατό-
ριο μέσα στον ανακαινισμέ-
νο χώρο του ξενοδοχείου
Park. Φρέσκα πιάτα στην
ιταλική κουζίνα από τον σεφ
Gianluca Barlucci (γνωστός
από τη Μύκονο) φτιάχνει την
πιο καλοψημένη tagliata al
tartufo και την πιο ζουμερή
μπριζόλα florentina. Πίστα
τραγανή και σε γεύσεις
που δεν έχει φανταστεί
– γλυκιά με σοκολάτα και
μασκαρινόνε!

GOODY'S
Delivery service: 801
1000011, από κινητό 210
2805.120, 211 1025.700 Τα
burgers που σε μεγάλωσαν,
οι σαλάτες που κρατούν τη
γραμμή σου, οι παραδοσια-
κές γεύσεις στη σύγχρονη
version τους, η ελληνική
αλυσίδα που ξέρεις και
εμπιστεύεσαι. **€**

JACKSON HALL
Μηλιώνη 4, Κολωνάκι,
210 3616.098 Όλη η Αθήνα
κάνει ένα πέρασμα από το
catwalk της πόλης, τον πε-
ζόδρομο της Μηλιώνης, και
δίνει ραντεβού «στον Ινδι-
άνο». Είναι all day και πάντα
γίνεται χαμός. Το Σάββατο,
μόλις κλείσει και η τελευ-
ταία μπουτίτ του Κολωνά-
κιου, οι σικ Αθηναίοι είναι
εξθωλωμένοι και πεινάει. Ένα
αμερικάνικο burger με bbq
σος, ένα steak για δύο κι ένα
ποτό (σε λογική τιμή) τους
συνεφέρει. **€€ΜΑ.Β.**

KFC
Γλυφάδα, Village Πέντη, The
Mall, Ομόνοια, Παγκράτι, Πει-
ραιάς, www.kfc.gr Ο ναός του
κοτόπουλου κι εσύ θα προ-
σκυνήσεις. Κοτόπουλα Αγ-
γελάκης και μπαχαρικά KFC
σε απίθανους συνδυασμούς.
Φτερούγες, μπουτάκια και
φιλέτα. Delivery όλα εκτός
από The Mall και Ομόνοια. **€**

KUZINA
Αδριανού 9, Θησείο,
210 3240.133 Στιλάτη μο-
ντέρνα «ταβέρνα» με fusion
πιάτα από τον Άρη Τσανα-
κλίδη. Συνέχισε τη βραδιά μ'

Φτιάξ' το κι εσύ



Συκώτι μοσχαρίσιο με μπαλσάμικο και μέλι

Ο σεφ του εστιατορίου Ριγάνι Κώστας Σακκούλης μάς δίνει τη δική του απλή και νόστιμη συνταγή

Τι χρειαζόμαστε

250 γρ. συκώτι (μοσχαρίσιο) κομμένο σε λωρίδες • 150 γρ. καλαμποκάλευρο • λίγο φρέσκο σκόρδο λιωμένο • 1 σφηνάκι μπαλσάμικο ξύδι • 1 κ. γλυκού μέλι • λίγο ελαιόλαδο για το σοτάρισμα • αλάτι & πιπέρι • προαιρετικά φύλλα ρόκας και ψιλοκομμένη λιαστή ντομάτα

Πώς το φτιάχνουμε Αφού κόψου-
με το μοσχαρίσιο συκώτι σε λωρίδες, το
αλευρώνουμε και το σοτάρουμε για 3 λεπτά
σε σιγανή φωτιά. Προσθέτουμε το λιωμέ-
νο σκόρδο και συνεχίζουμε το σοτάρισμα.
Προσθέτουμε το σφηνάκι με το μπαλσά-
μικο, περιμένουμε 2 λεπτά, κλείνουμε τη
φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Απλώνου-
με στο πιάτο τα φύλλα ρόκας, ρίχνουμε α-
λάτι και πιπέρι και τοποθετούμε το συκώτι,
βάζουμε από πάνω λίγη λιαστή ντομάτα και
σερβίρουμε.

Tip Αντί για λιαστή ντομάτα, προσθέτου-
με ρόδι και γίνεται ακόμα καλύτερο.

Γιατί να πάω στο Ριγάνι;

- Πατί συνδυάζεις κοντινή εκδρομή στη θάλασσα και καλό φαγητό.
- Πα τη χαλαρή, παρεϊστική ατμόσφαιρα.
- Πα την καλή ελληνική-δημιουργική κουζίνα.
- Πα την καλή σχέση ποιότητας-τιμής.

Ριγάνι, Παπανικολάου 5, Λουτράκι, 27440 66744

