

Βασιλικό καβούρι με κρεμώδη σος γιούζου τυλιγμένο σε φύλλα ώριμου αβοκάντο, από τον σεφ Σταμάτη Σκριάπα στο εστιατόριο Kiku



**in**  
**ΓΕΥΣΕΙΣ**

## Για ΚΑΛΗ χρονιά

ΤΟ ΠΟΔΑΡΙΚΟ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΧΡΟΝΙΑΣ ΕΓΙΝΕ ΣΕ ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΕ FUSION ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΤΟ ΑΘΗΝΑΪΚΟ ΚΕΝΤΡΟ. ΤΟ ΑΝΤΙΟ ΣΤΟ 2016, ΣΕ ΕΝΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ ΣΤΟΝ ΧΟΛΑΡΓΟ



ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΛΕΒΕΤΖΟΓΛΟΥ



Σουτζούκι αρμένικο με ελαφριά σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά, από τον σεφ Δημήτρη Αγγελόπουλο στο Φάνη Μεζέ

Για να μπει όσο πιο γευστικά γίνεται η χρονιά, αποφάσισα να δοκιμάσω ένα εστιατόριο που γνώριζα το ταλέντο και τις ικανότητες του σεφ, αλλά δεν το είχα επισκεφτεί μέχρι σήμερα. Το προλούδιο γεύσεων ήταν ό,τι καλύτερο για την έναρξη του 2017. Το **Kiku**

(Δημοκρίτου 12 στο Κολωνάκι, τηλ. 210-3647.033) φρονώ ότι προσεγγίζει την αγαπημένη μου ασιατική κλασική κουζίνα με πινελιές έντασης που ταιριάζουν στην ελληνική γαστρονομική κουλτούρα και ικανοποιούν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Και δεν σερβίρει μόνο hi-end sushi.

Ξεκίνησα το δείπνο μου με καρπάτσιο τόνου, ιαπωνική σος, τρούφα και λάδι τρούφας, ένα πιάτο που φαντάζει απλό. Συνδυάζει όμως με απόλυτη αρμονία τις γεύσεις του φρέσκου θαλασσινού με το γήινο άρωμα του τρούφας. Ακολούθησαν άψογα ψημένες γαρίδες και τα τέλεια καραμελωμένα χτένια, μίνι καλαμπόκι, τραγανές ίνες πράσου και η διακριτική γλυκοαλαμυρή σος που τα πάντρευε με τον πιο γοητευτικό τρόπο.

Γενικά στα εστιατόρια όπου το φαγητό είναι υπέρμετρα εξαιρετικό δοκιμάζω πάντα και μια πρώτη ύλη την οποία σιχαίνομαι. Από εκεί καταλαβαίνω πόσο «μάγικος» είναι ο μάγειρος. Αποφάσισα και εδώ να πάρω φουά γκρα. Ήταν ψητό με γλάσο τζίντζερ, τραγανό απ' έξω, αφράτο και ζουμερό από μέσα, σερβιρισμένο με μαρμελάδα τζίντζερ και πουρέ ιαπωνικού δαμασκηνού. Γευστική ζημιά! Δεν μπορούσα να πιστέψω πόσο καλό ήταν. Οτι δεν ήθελα να τελειώσει.

Το αποκορύφωμα του μενού ήταν ο πιο νόστιμος μαύρος μπακαλιάρος που έχω δοκιμάσει. Ο σεφ Σταμάτης Σκριάπας δημιούργησε ένα πιάτο less is more με μεγάλο, χορταστικό φιλέτο ζουμερού ψαριού με τραγανή πέτσα που σερβίρεται με τραγανά φύκια. Σκάλες ανώτερο από αυτό που είχα απολαύσει στο Nobu του Miami Beach και είχε χαραχτεί στη μνήμη μου ως αξεπέραστο.

Θαύμασα που είδα σε αυτή την κουζίνα sukiyaki, ένα σπιτικό γιαπωνέζικο πιάτο. Γλυκός ζωμός με μισό, σάκε, ζάχαρη μέσα στον οποίο υπήρχαν τρυφερά φιλέτα από μοσχάρι, μανιτάρια, ποκ τσσί, καρότο κ.ά. Ωστόσο, ήταν αρκετά γλυκό για τις γεύσεις μου και δεν κατάφερα να το απολαύσω.

Εύχομαι να συνεχίσει τόσο γευστικά η χρονιά μου. Μια χρονιά που γευστικά έκλεισε τελείως διαφορετικά, πιο ελληνικά, λίγο μεσανατολικά, αρκετά γευστικά. Σε ένα οικογενειακό μεζεδοπωλείο, το **Φάνη Μεζέ** (Ασπασίας 91, Χολαργός, τηλ. 210-6511.124). Μενού μετρημένο, χωρισμένο ομοιόμορφα σε κρέας και ψάρι. Ξεκινώντας από αυτά που βρίσκουμε δύσκολα, οι τηγανιτές πατάτες ήταν μαγεία! Υπέροχη παστουρμαδόπιτα με λιωμένο τυρί, τραγανό φύλλο και χωρίς καθόλου λαδίλα. Ο σεφ Δημήτρης Αγγελόπουλος φτιάχνει με μεράκι τα περισσότερα πιάτα (δυστυχώς έχει και έτοιμες σαλάτες, όπως η τυροκαυτερή). Μεζές δεν ήταν, αλλά βρήκα ότι τα μπουτάκια του σεφ ήταν το πρώτο πιάτο που θα ξαναπαραγγείλω όταν πάω. Ζουμερά, μαλακά και γευστικά, κάτι σαν μπάμπηκιου στιφάδο! Από τα θαλασσινά, ο μαριναρισμένος γαύρος ήταν ίσως ο καλύτερος που δοκίμασα το 2016.