



ΗΛΙΑΣ



Clap the restaurant

➡ Συγκρίνετε τις σημειώσεις του Ηλία Μαμαλάκη και της Ιωάννας Σταμούλου. Πόσο διαφέρουν; Αυτήν τη φορά έφαγαν κι έγραψαν για το Clap the restaurant στον Ταύρο.

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Από τον Νοέμβριο που μας πέρασε, το Clap the restaurant του Χρήστου Σοκόλη βρήκε τη θέση του στον τρίτο όροφο του Ιδρύματος Μιχάλης Κακογιάννης. Αρτίστικο, χαλαρωτικό, καλαισθητό. Με ζωγραφιστό, λουλουδιασμένο πάτωμα και τραπέζια με άνετα πολυθρόνια για να κάθεται βασιλικά. Με δυο κολώνες που μεταμορφώνονται σε τεράστιους κορμούς δέντρων κι απλώνουν κλαδιά και μπουμπούκια σε μια σφιχτή αγκαλιά στο ταβάνι. Με σωστό φωτισμό, ένα χαριτωμένο μπαρ στη γωνία να σου κλείνει το μάτι και με μουσικές ταξιδιάρες. Κάπως έτσι ξεκινάει το ταξίδι σου στις γεύσεις που δημιουργεί ο Θεοφάνης Φίλης. Comfortable! Έτσι comfortable υπόσχεται και ο κατάλογος το φαγητό του. Που δανείζεται ονόματα των σταρ για να περιγράψει τα πιάτα του. Είναι καιρός τώρα που μια νέα τάξη πιάτων επιβάλλεται στην πραγματικότητα των εστιατορίων, το comfort food, το άνετο, το οικείο φαγητό, δηλαδή. Ένα φαγητό σαν του σπιτιού σου, λίγο πιο ψαγμένο όμως στη λεπτομέρεια.

Πειραιώς 206, Ταύρος, τηλ. 210 3411908

ΙΩΑΝΝΑ

Ηλίας

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Εδώ διαλέγουν προσεκτικά την πατάτα πριν κάνουν μια πατατοσαλάτα, δεν αγοράζουν στην τύχη. Δοκίμασαν πολλές μουςτάρδες για να καταλήξουν σε μία, και στο τέλος τρως μια πατατοσαλάτα με γεύση, άρωμα και μνήμες. Ο κατάλογος μαζεμένος, και αυτό είναι καλό γιατί ο σεφ ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών του. Αίφνης η καρμπονάρα, που τόσο έχει κακοποιηθεί στην Ελλάδα, εδώ βρίσκει την καλύτερη της εκδοχή με ένα μελωμένο ζυμαρικό, ένα ψαχνωμένο αλλαντικό και ένα αυγό ποσέ που σπάει από πάνω και τα ενώνει όλα. Να μη σας πω για τα σκοτσέζικα αυγά σε ιδιότυπη παραλλαγή που σερβίρονται με ισπανικό λουκάνικο τσορίθο. Η σαλάτα με το εξωτικό όνομα Μόνικα Μπελούτσι δεν είχε την αισθαντική αναστάτωση που σου δημιουργεί η εικόνα της Μπελούτσι. Μικρό το κακό όμως, γιατί το κόντρα μοσχάρι ψημένο όπως το θέλετε, με ένα υπέροχα βελούδινο πουρέ πατάτας, σε απογειώνει. Ο Χρήστος Σοκόλης ξέρει πάρα πολύ καλά το κρασί και έχει δομήσει έναν κατάλογο που μπορεί να συνοδεύσει άψογα τα φαγητά του μενού. Από γλυκά δοκίμασα μια λεμονόπιτα, μια πλούσια τάρτα σοκολάτας και μια μηλόπιτα μπισκότου. Και οι τρεις ήταν εξαιρετικά φίνες γεύσεις και σε σωστή ποσότητα.

ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ

Ευγενικό, άμεσο κι αποτελεσματικό.

Η ΕΤΥΜΗΓΟΡΙΑ

Αν ήταν πιο κοντά στο σπίτι μου, θα ήταν η αγαπημένη μου γωνιά ξεκούρασης. Ένα εστιατόριο με θετική αύρα, νόστιμο και άνετο φαγητό με υπέροχη μουσική, που δεν σου κάνει καρδιά να φύγεις. Ιδανικό για επαγγελματικά ραντεβού, για έρωτες και χαλαρά ξενύχτια.

Ιωάννα

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

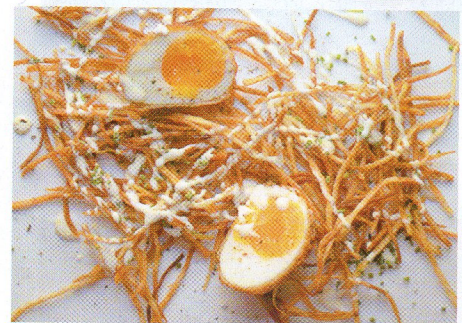
Ο κατάλογος θα σε εντυπωσιάσει με τα ονόματα χολιγουντιανών αστέρων που έχουν τα πιάτα. Κατά τα άλλα είναι μετρημένος, με γεύσεις που θέλεις να δοκιμάσεις γιατί ξέρεις τι να περιμένεις πάνω κάτω. Από σαλάτα εμείς προτιμήσαμε τη Μόνικα Μπελούτσι από τον Κερκ Ντάγκλας. Ήταν φρέσκια κι αξιοπρεπής, Μόνικα δεν ήταν. Η πατατοσαλάτα με μικρές ανοιξιάτικες πατατούλες και σος μουςτάρδας Dijon ήταν πολύ γευστική. Είχε κι ένα αυγό ποσέ στη μέση που έκανε τη διαφορά. Τα σκοτσέζικα αυγά ήταν κλεισμένα σε μια αέρινη πανόδα, με μελάτο τον κρόκο τους και τραγανό τσορίθο, συν τραγανά τσιπς πατάτας που ήταν όλα τα λεφτά. Η εκδοχή της καρμπονάρας τους είναι πολύ καλή και χορταστική. Η κόντρα μοσχάρισα μπριζόλα ήταν ιδιαίτερα τρυφερή και συνοδευόταν με πουρέ πατάτας, μην πάει το μυαλό σας σε κάτι φλατ. Τα γλυκά τους κλασικά, σιγουράκι ό,τι κι αν διαλέξεις. Υπέροχη λεμονόπιτα με μαρέγκα στο τελείωμα, τάρτα με πλούσια γέμιση σοκολάτας, μηλόπιτα με ανάλαφρο κραμπλ στο ποτήρι. Διάλεξε τη γεύση που προτιμάς και δεν θα χάσεις.

ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ

Άψογη εξυπηρέτηση, αθόρυβη και με χαμόγελο. Τι άλλο να ζητήσεις δηλαδή...

Η ΕΤΥΜΗΓΟΡΙΑ

Ένα εστιατόριο μπιζού, που θα επέστρεφα πολύ ευχαρίστως με παρέα που αγαπάει το lounge και το comfort σε όλες του τις εκδοχές.



Ηλίας

ΦΑΓΗΤΟ 8,5

ΣΕΡΒΙΣ 9

ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ 8

25,5

Ιωάννα

ΦΑΓΗΤΟ 8

ΣΕΡΒΙΣ 8

ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ 8,5

24,5

ΣΥΝΟΛΟ

50