

BEAUTÉ
ΓΕΥΣΕΙΣ

FOOD FASHION

ΑΠΟ ΤΗ ΝΙΚΗ ΜΗΤΑΡΕΑ

Ο ΤΣΑΪΚΟΦΣΚΙ
ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
ΑΝΟΣΕΙΔΩΤΟΣ ΚΑΡΥΟΘΡΑΥΣΤΗΣ, 18 €,
HABITAT.



IT'S CHRISTMAS!
ΠΙΑΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΑΠΟ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗ,
THE ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ GIOVELab, LOVE IT.

ΣΥΝΑΡΠΙΑΣΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ

Ένα ταξίδι στη λακωνική γη, μέσα από τα αρώματα, το βαθυπράσινο χρώμα και τη φρουτώδη και πικάντικη γεύση του ελαιόλαδου G.E.T. Αθηναϊκή γαστρονομική εμπειρία. Προέρχεται αποκλειστικά από ελιές κορωνέικης ποικιλίας, που ευδοκίμει στη λακωνική γη από την αρχαιότητα. Η ιδιαίτερη φροντίδα του παραγωγού χαρίζει ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που αποκαλύπτει τις γευστικές του χάρες στην κουζίνα. Λίγες σταγόνες πάνω σε μια φέτα ζυμωτό καψηλασμένο ψωμί αρκούν για να αποκαλύψουν το μεγαλείο της απλότητας. Για πληροφορίες, τηλ.: 210-7295430.



ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΔΙΔΥΜΟ

Ένας chef με γαλλική καταγωγή, ο Olivier Campanha, και ένας καλός sommelier, ο Γιάννης Μακρής Αιώς, αναλαμβάνουν να σε μυσήσουν στα μονοπάτια φαγητού και κρασιού. Έτσι προέκυψε και η ονομασία του εστιατορίου Food and Wine (F+W). Το matching φαγητού και κρασιού είναι σαγηνευτικό. Το παιχνίδι της συμποσιακής χαράς γίνεται σ' ένα χώρο κομψό, με έναν κρεμαστό κήπο με μυρωδικά στον τοίχο της σάλας. Σε περίπτωση θέσης φιγουράρει η γυάλινη κάβα με φιάλες από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα ενώ το άνετο μπαρ δίνει αφορμές για όσους θέλουν να πιουν ένα ποτήρι κρασί και να ταιμηθούν. Για πιο δυνατή ιδιωτική γαστρονομική εμπειρία, μπορείς να επιλέξεις το τραπέζι του chef για 10 άτομα, στο χώρο της κουζίνας. Ο chef δίνει έμφαση στα προϊόντα της εποχής και η αισθητική των πιάτων του παραπέμπει σε ζωγραφικούς πίνακες. Όταν καταπιάνεται με το φουαγκρά, η γεύση του μπορεί να σε στείλει μέχρι τα ουράνια. **Food and Wine: Ξενοκράτους 49, Κολωνάκι, τηλ.: 210-7211146.**