



Μενού



Δημοφιλή



Περιοδικό

madame
FIGARO · GR



Ακολουθήστε μας



Αναζήτηση



Bloggers

• Μόδα • Ομορφιά & Υγεία • Celebrities • Σύγχρονη Ζωή • Good Life • Ζώδια • Blogs • MF Paros • (+)



Madame Figaro > Mf Blogs > #tidbits



#Tidbits *: Γαστρονομία με την Καλντέρα στο πιάτο

Food Editor Νέλλη Καλαμαρά | Πेम 19-08-2021

Share

Στο εμβληματικό Katikies Santorini η μαγευτική θέα στην Καλντέρα δεν είναι το μόνο που θα σε κάνει να ερωτευτείς τη Σαντορίνη ξανά από την αρχή.

Είναι αλήθεια πως μόλις περάσεις την "πόρτα" με το πλαίσιο Katikies Oia Santorini σε λιτό μαύρο φόντο στα δεξιά, το πρώτο πράγμα που θα δεις είναι αυτή η θέα. Η θέα που

Απόρρητο

κυριολεκτικά κόβει την ανάσα, όχι όπως συχνά έχουμε μάθει να λέμε καθ' υπερβολή, η θέα που όσες φορές και να αντικρίσεις πάντα κάτι θα σκιρτήσει μέσα σου, πάντα κάπως θα σε ξαφνιάσει η τόση ομορφιά, πάντα κάπως θα αναρωτηθείς "μα αλήθεια υπάρχει αυτό το πράγμα;".



Όμως στο εμβληματικό ξενοδοχείο Katikies Santorini με τη μακρά ιστορία και τον ιδιαίτερο ρόλο στην καθιέρωση της Σαντορίνης ως top luxury προορισμού, δεν είναι μόνο αυτό που θα σε κερδίσει. Μία πλήρης γαστρονομική εμπειρία, γεμάτη μικρές καθημερινές εκπλήξεις και κρεσέντο, που δεν περιμένεις να συναντήσεις σε ένα resort, ακόμη και αν ανήκει στα Leading Hotels of the World, συμπληρώνει ένα αριστοτεχνικά δουλεμένο σέρβις, από αυτά που σε κάνουν να επιστρέφεις πάντα στο γνωστό αλλά τόσο αληθινό "οι άνθρωποι κάνουν τη διαφορά".

Body positive



Αγάπησε το σώμα σου σε 7 βήματα



Ashley Graham | Το body positive βίντεο για το γυναικείο σώμα κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης



Ashley Graham | Ποζάρει ολόγυμνη αποκαλύπτοντας τα "ψεγάδια" της



Reese Witherspoon | Το body positive μήνυμά της για τέλειο σώμα το καλοκαίρι





Και πράγματι σε ένα ξενοδοχείο που ορίζει εκ νέου την ουσιαστική πλευρά της πολυτέλειας και που η καλντέρα βρίσκεται εκεί για να κλέβει πάντα τις εντυπώσεις, είναι τελικά οι άνθρωποι με το χαμόγελο (όχι εκείνο το ψεύτικο και το προσποιητό, αλλά το αληθινό, αυτό που κάποιος τους έχει εμπνεύσει και όχι επιβάλλει) και την πραγματική διάθεση να σε βοηθήσουν να γίνεις κοινωνός μίας εμπειρίας, που κάνουν τα πράγματα διαφορετικά. **Σε ένα τέτοιο περιβάλλον λοιπόν έρχεται να ξεδιπλωθεί μία εξαιρετική all day long γευστική εμπειρία, που ξεκινά ήδη από το πρωινό, περνάει από το συγκλονιστικό raw bar του Seltz Champagne Bar and Restaurant by Fleur de Miraval και κορυφώνεται στο Mikrasia Restaurant με τη fine dining εμπειρία με κομψή εσάνς ανατολής που προσφέρουν ο chef Άγγελος Μπακόπουλος και ο chef de cuisine Μιχάλης Μπίρτσιος.**



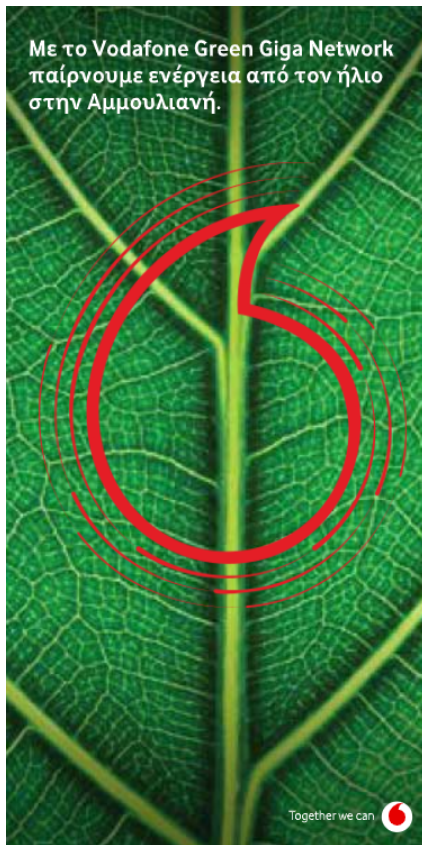
Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Το πρωινό στα ξενοδοχεία είναι το Α και το Ω, από το πρωινό θα καταλάβεις τις διαθέσεις της κουζίνας και τη γαστρονομική γραμμή που θέλει να υπηρετήσει το brand. Αν το πρωινό είναι μέτριο, στο 95% των περιπτώσεων μέτριο θα είναι και το συνολικό γευστικό προϊόν του ξενοδοχείου. Τώρα θα μου πεις, με αυτή τη θέα ό,τι και να έτρωγες ωραίο θα σου φαινόταν. Και μπορεί να έχεις και δίκιο, όμως δεν θα μου έμενε, δεν θα σκεφτόμουν **το συννεφένιο χειροποίητο βουτυράτο brioche, πάνω στο οποίο κάθονταν βασιλικά δύο τέλεια ποσαρισμένα αυγά, περιχυμένα με μία ραφινάτη hollandaise sauce όλη μέρα.** Ούτε τα ζεστά κρουσανάκια με το μήλο και την κανέλα, ούτε τη χειροποίητη μαρμελάδα φράουλας με lime. Τώρα ότι το να ξεκινάς τη μέρα σου με αυτή τη θέα βοηθάει στο να έχεις καλή διάθεση, ε δεν θα διαφωνήσω!



Μετά τη σκυτάλη παίρνει πλέον η μεσημεριανή κάρτα του πανέμορφου **Sletz Champagne Bar and Restaurant by Fleur de Miraval**, που έχει και ξεχωριστή βραδινή κάρτα, αλλά συγχρόνως λειτουργεί όλη μέρα συνεχόμενα με το **raw bar**. Και εδώ θέλω να σταθούμε, γιατί μου είπαν "το sushi και τα ωμά μας είναι εξαιρετικά" και κάπως σκέφτηκα πόσες φορές έχω ακούσει αυτή τη φράση και λίγο χαμογέλασα μέσα από τα δόντια μου.

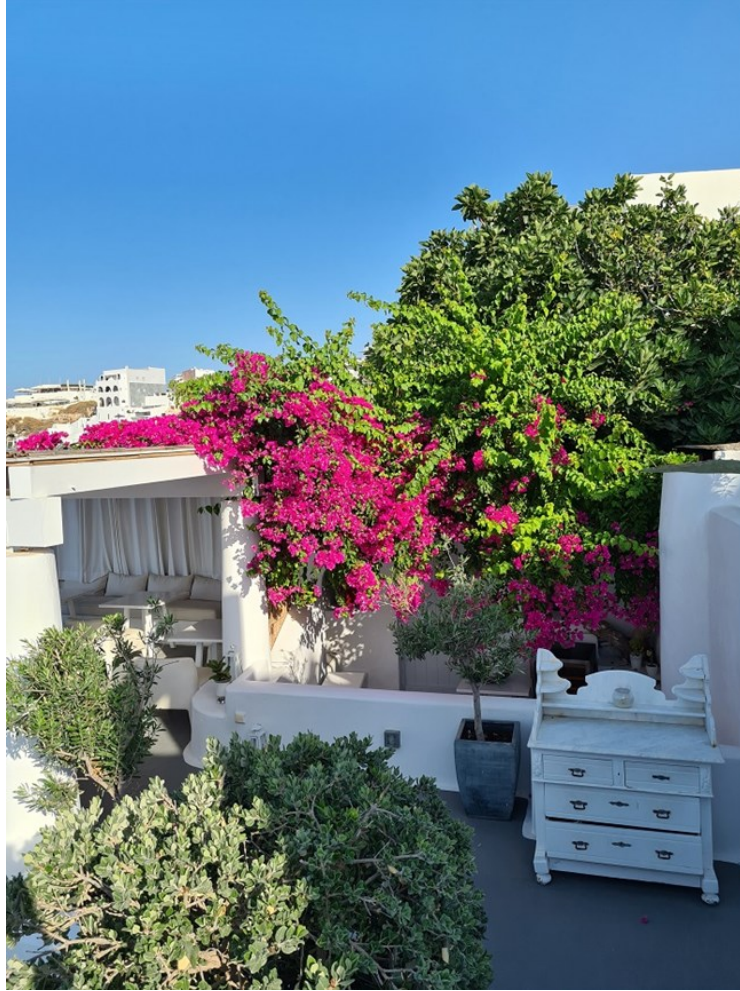


Και κάπως εκεί που είχα ακόμη στο μυαλό μου τα eggs benedict του πρωινού και έπινα και ένα καταπληκτικά δροσερό **cocktail με φράουλες και καρπούζι και βάση gentian λικέρ και ξηρό λευκό κρασί, το Summer in Greece όνομα και πράγμα**, με τέλεια ισορροπία και το bitterness αυτό που θέλεις από κάθε aperitivo cocktail, λέω δεν δοκιμάζω και κάτι από το raw bar, έχει και καύσωνα, το σηκώνει.



Δεν θα σου πω για τα **Tuna Tartare Bites** κλεισμένα μέσα σε αρωματικά φύλλα shiso μαζί με δροσερή μους από αβοκάντο, τραγανό αγγούρι και ronzu sauce, που ήταν σοβαρά η πιο φρέσκια μπουκιά που έχω φάει τελευταία. Θα σου πω για το **signature Seltz roll** με τόνο, σολομό και λαβράκι, σιτάκε μανιτάρι, αγγούρι, χέλι kabayaki style και tobiko που νομίζω πως θα βλέπω

στον ύπνο μου για καιρό. Αν δεν σκεφτόμουν πως τρεις ώρες μετά είχα δείπνο 9 σταδίων, ειλικρινά θα είχα πάρει άλλο ένα σετ.



Και κάπως έτσι φτάνουμε στο **Mikrasia Restaurant**, το οποίο φιλοξενείται και στο Katikies Mykonos, αποσπώντας και εκεί εξαιρετικά σχόλια από ότι μαθαίνω. Το Fine Dining εστιατόριο των μόλις 5 τραπεζιών με το ελαφρώς ανατολίτικο ντεκόρ και τα χειροποίητα κρυστάλλινα ποτήρια, στεφανώνεται από βουκαμβίλιες και έχει θέα φυσικά στο απέραντο γαλάζιο. **Εδώ ο καταξιωμένος σεφ Άγγελος Μπακόπουλος μαζί με το νέο και πολύ ταλαντούχο chef de cuisine Μιχάλη Μπίρτσιο παντρεύουν τα βασικά στοιχεία της κοσμοπολίτικης για την εποχή της κουζίνας της Σμύρνης με τις σύγχρονες τάσεις και τα τοπικά προϊόντα.** Το αποτέλεσμα είναι μία βαθιά γευστική δημιουργική κουζίνα υψηλών αξιώσεων, που συνδυάζει μία νοσταλγική διάθεση με το στοιχείο της αναζήτησης του καινούριου και έναν διαφορετικό πολύ τρόπο να κάνεις revisit το κλασσικό. Στα highlight να σημειώσω το χειροποίητο ψωμί με το ολόφρεσκο βούτυρο infused με αρωματικά βότανα.



Από τα τρία "καλωσορίσματα" ξεχώρισα με διαφορά το **ταρτάκι καβουροσαλάτας με αβοκάντο, crumble αμυγδάλου και πούδρα από γκρειπ φρουτ**, που έδινε θάλασσα και καλοκαιρινή δροσιά σε μία τόσο συμπυκνωμένη μπουκιά. Αλλά και την κροκέτα αρνιού με χέλι για τη μεστή και συγκροτημένη γεύση του.



Το Καλκάνι με ψητό φινόκιο, κρέμα φινόκιο και εικονικό ριζότο από φινόκιο, τραγανή "πέτσα" από προζυμένιο ψωμί, αφρό μαϊντανού και μία απίστευτα γευστική σος από γαρίδες σαγανάκι ήταν τόσο ζουμερό, ενώ το παιχνίδι των υφών ήταν πολύ επιτυχημένο. Δίπλα του είχε ένα χειροποίητο αυγοτάραχο από τα αυγά του ψαριού και το ίδιο σε τηγανητό με φιλέτο από πορτοκάλι. Συνολικά ένα εξαιρετικά άρτιο πιάτο, που τίποτα δεν θα ήθελες διαφορετικό. **Στο προτεινόμενο pairing με την υπογραφή του MW Γιάννη Καρακάση το εν λόγω πιάτο συνδυάζεται με ένα Vino di Sasso από την Κεφαλονιά, γνωστό και ως "κρασί της πέτρας", που πραγματικά ξεκλειδώνει όλες τις γεύσεις και απογειώνει το πιάτο που έχεις μπροστά σου.**



Επίσης στα κορυφαία το **Easter by the Sea and Land**, που στην ουσία ήταν μία θαλασσινή μαγειρίτσα με τηγανητό γλυκάδι βυθισμένο μέσα της, αυγά μαύρης ρέγγας, αφρό από μαϊντανό και ένα πολύ δροσερό παγωτό μαρούλι στο πλάι. Ένα ξεκάθαρο πάντρεμα γης και θάλασσας και ένα πιάτο πολυεπίπεδο και έξυπνο που σίγουρα θα αποκτήσει φανατικούς οπαδούς.

Info: katikies.com

Για περισσότερα tidbits και γευστικές ανταποκρίσεις τη στιγμή που συμβαίνουν ακολουθήστε το [@kounelly](https://www.instagram.com/kounelly) στο Instagram.

* Tidbit : a small piece of food
: a small piece of news or interesting information

Οι πιο πρόσφατες Ειδήσεις

Διαβάστε πρώτοι τις **Ειδήσεις** για Μόδα, Ομορφιά, Συγχρονη Ζωή, Πολιτισμό, Design και Γαστρονομία στο madamefigaro.gr

Tags **MF BLOGS** **FOOD EDITOR** **ΝΕΛΛΗ ΚΑΛΑΜΑΡΑ** **ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ** **ΚΑΤΙΚΙΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΙ** **ΑΓΓΕΛΟΣ ΜΠΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΕΠΙΣΗΣ

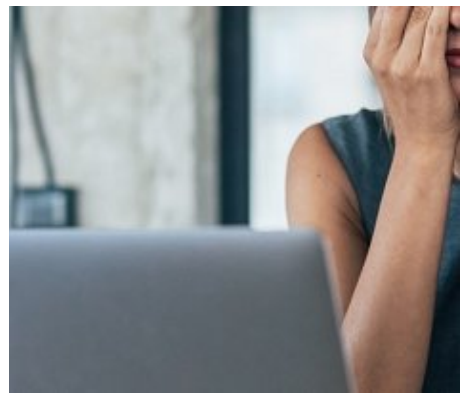


Κρατερός Κασόυλης | Η πρώτη ανάρτηση μετά την ανακοίνωση του διαζυγίου



Summer Sales up to 60%. Ανάδειξε την θηλυκότητά σου!

wizzy.gr



7 συμπτώματα μεταπανδημικής διαταραχής στρες: Μήπως...



Summer Sales up to 60%! Η μεγαλύτερη ποικιλία σε καλοκαιρινά ρούχα.

Centraleshop.gr

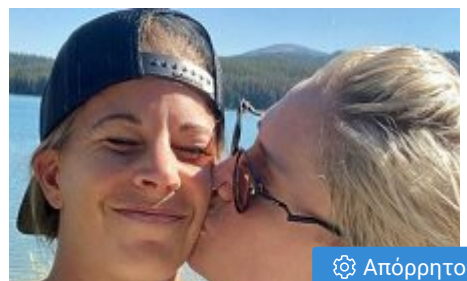


10 φορέματα που μπορείς να αγοράσεις στις καλοκαιρινές εκπτώσεις αλλά θα φορέσεις και το φθινόπωρο

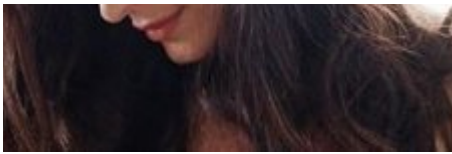


Τώρα Η #1 Οδοντιατρική Κάρτα Με €99 Χρόνο Για 2 Άτομα! Για Λίγες Μέρες

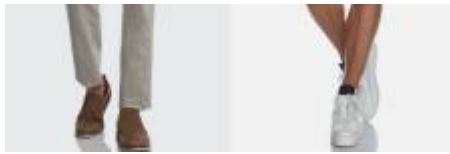
Pankarta



Απόρρητο



Η Χριστίνα Μπόμπα θηλάζει συγχρόνως τις κόρες της και... | Celebrities Ειδήσεις



Μεγάλη ποικιλία σε παντελόνια για κάθε άνδρα που θέλει να εντυπωσιάσει!

Bizzaroshop.gr

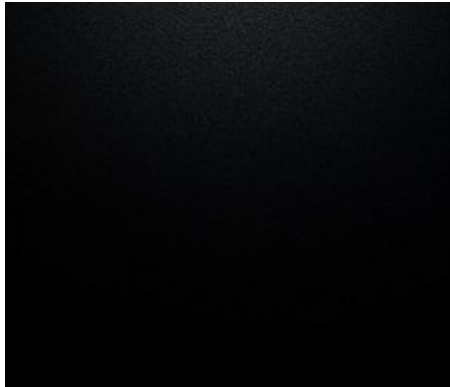


Αθλήτριες αρραβωνιάστηκαν αμέσως μετά τους Ολυμπιακούς- Συμμετείχαν και οι δυο: «Η καρδιά μου...



50% Έκπτωση Δίνει Η Protergia - Μέρα & Νύχτα - Για 2 Χρόνια! Νέα Προσφορά

RevmaDeal



Τραγωδία στη Ζάκυνθο | Ραγίζει καρδιές ο πατέρας του 10χρονου



Έλα Στον Ήρωη! Έκπτωση 45% Με Κάθε Εμπρόθεση Πληρωμή - Χωρίς Δεσμεύσεις

revmaprosfora.gr



Cameron Diaz | Η πρώτη φωτογραφία της αξιολάτρευτης κόρης της, Raddix



Ψάχνεις για δεύτερο εισόδημα; Ξεκίνα να επενδύεις σήμερα στην Amazon και σε άλλες εταιρίες

Blue Ocean Marketing



Τα styling tips που ακολουθούν οι Γαλλίδες για κομψές εμφανίσεις το καλοκαίρι

Δεν πρόκειται για αστρολογικό σχόλιο, αλλά για τη νέα εποχή της εμβληματικής Σελήνης στη Σαντορίνη που παρουσιάζεται πιο επίκαιρη από ποτέ με τον Έκτορα Μποτρίνι στο τιμόνι.



#Tidbits *: Νέα Σελήνη με Έκτορα Μποτρίνι

>

madame
FIGARO · GR



Capital.gr

askmen⁺
FINE KALYTEPOS

MissBloom
LIFE IS BEAUTIFUL

SHAPE

youpiii+.gr

madame
FIGARO · GR

f i t

Capital.gr askmen⁺ MissBloom SHAPE yuriii.gr

© 2016 Madame Figaro ΕΠΙΚΟΙΝΩΗΣΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ - ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΕΙΤΕ - ΟΡΟΙ ΧΡΗΣΗΣ

⚙️ Απόρρητο