





Ρεπορτάζ

50 εστιατόρια που ξεχωρίσαμε στο γκουρμέ σαφάρι μας σε Αιγαίο και Κρήτη

Από  Βαλσάμη Δουκάκη ,  Δημήτρης Αντωνόπουλος ,  Ιωσήφ Πρωϊμάκης ,  Ντίνα Γκρουμούτη - 17/10/2020



Στο «Alali» ο Άνταμ Κοντοβάς κεντάει

Και όμως, παρά τις δυσκολίες του κορονοϊού, η συντριπτική πλειονότητα των καλών εστιατορίων στα νησιά όχι μόνο άνοιξε, αλλά τα πήγε και πολύ καλά. Η γευσιγνωστική επιτροπή των Χρυσών Σκούφων κατέγραψε όλες τις εξελίξεις.

Ας ξεκινήσουμε το γευστικό ταξίδι μας από ένα γευστικά... ηφαιστειογενές νησί. Η **Σαντορίνη**, ένα από τα βαριά χαρτιά του ελληνικού τουρισμού, έχει το προνόμιο να συγκεντρώνει πλειάδα πολύ καλών εστιατορίων. Ο Άνταμ Κοντοβάς κεντάει στο «**Alali**» (ξεν. «Astarte») μια πολύ πρωτότυπη fusion mix κουζίνα, χρησιμοποιώντας πολύ τις ζυμώσεις λαχανικών (το εξαιρετικό βασιλικό καβούρι έρχεται με «ζυμωμένο» καρότο σε διάφορες μορφές που βάφει ακόμη και την μπισκ του). Το κομψό γαλλικό στίλ του Jean-Charles Metayer, δισταλμένο με μοντέρνες διεθνείς και ελληνικές αναζητήσεις, εκφράστηκε στο «**Santorino**» του «Grace» με το κορυφαίο αλαβάστρινο καλκάνι του και δίπλα κρεμμυδάκια περλέ σε ραφινάρισμένο σπιγάδο με φανταστική βουτυράτη σάλτσα

 αι παντζαριού.

Ο Άγγελος Μπακόπουλος στο **«Mikrasia»** («Katikies») εμπνέεται από τον κοσμοπολιτισμό της Σμύρνης των αρχών του 20ού αιώνα και εξελίσσει την ελληνική κουζίνα με πιάτα όπως το «σπινιάλο» θαλασσινών με μια βελούδινη μπραντάδα μπακαλιάρου και ελληνικό χαβιάρι και αβγοτάραχο. Στο ολοκαίνουργιο **«Kaliya»**, που επιμελείται ο Δήμος Μπαλόπουλος, ο μοντερνισμός ενός all-day restaurant bar, ενισχύθηκε με έξτρα γκουρμέ διάσταση πιάτων ημέρας, όπως ένας «ηλιόλουστος» αστακός πασπαλισμένος με σκόνη ντομάτας και καπνιστή πάπρικα και συνδυασμένος με ανανά, κορίανδρο και πικάντικη σάλτσα καλαμποκιού.



Φέτος ο Νίκος Λειβαδίας ανέλαβε την κουζίνα του πανέμορφου «Lycabettus»

Ο Τάσος Στεφάτος οδηγεί σταθερά το **«Petra»** («Canaves») στα εξελιγμένα μονοπάτια της νέας ελληνικής κουζίνας με σπεσιαλιτέ σαν τον αχινό αλά πολιτά με ζυμό αγκινάρας, γλυκύτατο ωμό αρακά, «χαβιάρι» λεμονιού και μυρωδάτο αφρό άνηθου. Το δίδυμο των εστιατορίων στα ξενοδοχεία «Andronis» είναι πολύ ισχυρό. Το **«Lauda»** συνεχίζει την πορεία του με την καθοδήγηση του 3άστερου Emmanuel Renault, πατώντας σε γερές μοντέρνες γαλλικές βάσεις με συγκλονιστικές προτάσεις, όπως η royal αχινού με εσπρέσο. Στο **«Lycabettus»**, που φέτος το ανέλαβε ο Νίκος Λειβαδίας, η σύγχρονη κουζίνα κεντάει εντυπωσιακά εδέσματα, όπως το ντουέτο καβουριού που έρχεται κρύο, με κορίανδρο, τσίλι, σέλερι, πράσινο μήλο και dashi, και ζεστό με αβγά ρέγγας, λάιμ και σαμπαγιόν καβουριού.

Τον κοσμοπολιτισμό του συνεχίζει πετυχημένα ο Σπύρος Αγιούς στο **«Naos»** με σαρδέλα nigiri και γκλάσο από Βισάντο 20 ετών, αλλά και πολύ καλό μπακαλιάρo μπιάνκο ανανεωμένο με βλίτα, κολοκύθι, τσίλι, αχινό. Στη νέα **«Σελήνη»**, που μετακόμισε στο «Katikies Garden», ο Χάρης Νικολούζος απόδωσε μια παλιότερη σπεσιαλιτέ του εστιατορίου με τον δικό του τρόπο, συνδυάζοντας μπακαλιάρo ποσέ με τη φινέτσα μιας σουπας αγκινάρας Ιερουσαλήμ με φουντούκια και προσθέτοντας... θάλασσα με τραγανά φύκια nori.

Στο **«ldol»** ο Παναγιώτης Γιακαλής επιμελείται και φέτος μια πολύ νόστιμη ελληνική κουζίνα, με καθαρές γεύσεις και ωραία υλικά σε πρωτότυπους συνδυασμούς. Πιάτο που «μιλάει», ο ροφός ποσέ σε κρούστα λιαστής ντομάτας με σάλτσα κακαβιάς. Στο μοντέρνο εστιατόριο του «Santo Maris», **«Alios Ilios»**, ο Βασίλης Κατσίκας εμπνέεται από την τοπική αλλά και την αστική μας κουζίνα και την Κρήτη, με την εξαιρετική «τάρτα» με αμύγδαλο, λεμόνι, τρούφα και πίκλα πράσινου μήλου να κλέβει την παράσταση. Μοντέρνα ταβέρνα με ξυλόφουρνο το **«Panigyri»**, όπου ο Φάνης Μαΐκαντής σερβίρει γνήσια ελληνική κουζίνα με σύγχρονη παρουσίαση και ψαγμένα υλικά, όπως το λιαστό χταπόδι με καρδαμίδα, αλμύρα, κολοκύθι και μάραθο και ψάρι «γούνα» πάνω σε οσπριάδα με μαντζουράνα και εσπεριδοειδή.



Στο «Gastronomy Project» του «Bill & Co», ο Ντίνος Φωτεινάκης παρουσίασε μικρότερο μενού αλλά πικνότερη γεύση

(Γευστικό) ταξίδι στη Μύκονο μέσω Ίου

Το «**Grandma's**» χάρισε στην Ίο Χρυσό Σκούφο, και ο ταλαντούχος Αλέξανδρος Λεπέσης εκτοξεύει την ελληνική παράδοση στο fine dining με πιάτα σαν την «κυκλαδίτικη ψαρόσουπα» πάνω σε μακι Αθηναϊκής με σαφράν και χαβιάρι ρέγγας. Στο «**Ithaka**» οι Ντένης και Χάρης Χαλάι αναδεικνύουν τη νοστιμιά των υλικών, σε μια κουζίνα ελληνική με οικεία πρωτοτυπία, όπως στο λούτσο σε κρούστα μυρωδικών, καρότο, γίγαντες και ταραμοσαλάτα.

Η **Μύκονος** είδε πολλά εστιατόρια και ξενοδοχεία της φέτος κλειστά, αλλά όσα άνοιξαν επικεντρώθηκαν στην ουσία. Μικρότερο μενού αλλά πικνότερη γεύση έφερε το φετινό καλοκαίρι στο «**Gastronomy Project**» του «Bill & Co», όπου το ταρτάρ με oscietra, σμέουρα, σορμπέ μουστάρδας και σάλτσα μύριλλου παραμένει ενδεικτικό του ανάλαφρου αγγίγματος του σεφ Ντίνου Φωτεινάκη, ο οποίος υπογράφει και την εμπειρία εξαιρετικής κρεατοφαγίας του «**Beefbar Mykonos**», με το γύρο από Kobe σε καψαλισμένο flatbread να αποτελεί πιάτο-αποκλειστικότητα.



Σταθερό κρατά το υψηλό δημιουργικό του προφίλ ο Άγγελος Μπακόπουλος στο «Mikrasia» της Μυκόνου

Σταθερό κρατά το υψηλό δημιουργικό του προφίλ ο Άγγελος Μπακόπουλος, με τον αστακό αλά πολίτα να παραμένει το έμβλημα της μοντέρνας αναδιατύπωσης παραδοσιακών γεύσεων που επιχειρεί στο **«Mikrasia»**. Κοσμικό και easy going σε ατμόσφαιρα και μενού παραμένει το **«Jackie O'»**, με τον Χριστόφορο Πέσκια να υπογράφει πιάτα όπως το φιλέτο σφυριδίας με αντίδια σε σάλτσα πουτανέσκα, ενώ στο **«Kenshō Psarrou»** ο Ιπποκράτης Αναγνωστέλης εντοπίζει μια πιο φινετσάτη πλευρά της ελληνικής γεύσης με δόσεις fusion, σε προτάσεις όπως ο μουσακάς του, με μοσχάρακι ξαπλωμένο σε ολόκληρη μελιτζάνα με miso και αφρό μπεσαμέλ. Η κοντινή **Τήνος** αποτελεί ανερχόμενη γαστρονομική δύναμη, με τις εξελίξεις που υπήρξαν φέτος στο νησί να έχουν ήδη καλυφθεί αναλυτικά στο ρεπορτάζ που θα βρείτε εδώ.



Στο «Jackie O» της Μυκόνου ο Χριστόφορος Πέσκιας δίνει ιδιαίτερη σημασία στις πρώτες ύλες

Ρότα για Δωδεκάνησα...

Στην **Κω**, τώρα, ο Παύλος Κυριάκης επιμελείται δύο πολύ καλά εστιατόρια. Το βραβευμένο **«Cuvée»** («Aqua Blu Boutique Hotel») καταρχάς επιστρέφει στη μοντέρνα κουζίνα με καλύτερό του πιάτο τα φανταστικά χτένια σε απίστευτα σέξι εκδοχή με αγκινάρα Ιερουσαλήμ, αφρό φουντουκιού και τρούφα. Στο **«Gelsomino»** του ομώνυμου ξενοδοχείου, τώρα, τη μεσογειακή αύρα των γεύσεων εκφράζει ένα ωραίο φιλέτο με σάλτσα κόκκινου κρασιού, καπνιστό μεδούλι και νιόκι παρμεζάνας.

Το ιστορικό **«Broadway»** το έχει αναλάβει η νέα γενιά της οικογένειας Παπακωνσταντίνου, και ο σεφ Γιάννης μαγειρεύει πολύ νόστιμα μια εξελιγμένη ελληνική κουζίνα που εκφράζεται από πιάτα όπως το λαβράκι «φρικασέ» με μια πολύ φίνα, ανηθάτη κρέμα κουνουπιδιού και καψαλισμένο baby μαρούλι. Στο καινούργιο εστιατόριο **«Mosaico»** («Horizon Beach Resort»), ο σεφ Δημήτρης Κουλιός δημιουργεί μια πολύ ενδιαφέρουσα conceptualίστικη πρόταση μεσογειακής κουζίνας με χαρακτηριστική της έκφραση το μυρωδάτο μπαρμπούνη σαγανάκι, με σος καβουριού, ελιόψωμο και μοτσαρέλα.



Ένα από τα εντυπωσιακά πιάτα του βραβευμένου «Cunée» στην Κω

Μεγάλη η εστιατορική σκηνή της **Ρόδου**, με πολύ καλές ταβέρνες και πολυτελή εστιατόρια, που ανανεώνονται συνεχώς. Στο εμβληματικό εστιατόριο του νησιού **«Μαυρίκος»**, ο σεφ Δημήτρης Μαυρίκος κεντάει, μεταξύ άλλων, φανταστικό εξωτικό ταραμά με κολοκύθα κι έναν εξαιρετικό μελωμένο και βουτυράτο παστό γούρλο (λεσεψιανό ψάρι). Στο μέτωπο της ταβέρνας, στο γραφικό **«Λημέρι του Ληστή»** τα μαγειρευτά έχουν την τιμητική τους, με πεντανόστιμο γαμοπίλαφο που κρατάει στο δόντι και κατσικά κοκκινιστή με φασολάκια. Στην κορυφαία **«Παράγκα»**, η σιγομαγειρεμένη κατσικά σπιφάδο και το οφτό αρνί έχουν συγκινητική νοστιμιά.

Στο μέτωπο της μοντέρνας ελληνικής κουζίνας, ξεχωρίζει το **«Hellas»**, όπου ο Κυριάκος Ιακωβίδης παρουσιάζει μια εξελεγμένη εκδοχή των ροδίτικων σπεσιαλιτέ, όπως το λινδιακό γαριδάκι με υφές από παντζάρι. Ωραία η προσπάθεια και στο **«Mylos»** του ξενοδοχείου «Atlantica Imperial», όπου ο Ηλίας Κακούρης προτείνει ένα πρωτότυπο ιμάμ με τηγανητό μπαρμπούνη. Αληθινό φετινό αστέρι στη Ρόδο, ο νεαρός σεφ Μιχάλης Μάρθας κεντάει μια εξαιρετική μοντέρνα κουζίνα στο **«Blue Fin»** του «Aqua Grand»: ο μπακαλιάρος sous vide είναι υπόδειγμα υφής και ήρθε με μπραντάδα από τα μάγουλά του, μαρούλια με «καμένο» βούτυρο, κρέμα μπρόκολου και αφρό μυδιών και στρειδιών.

Τη γευστική περιήγηση στις τοπικές κουζίνες της χώρας με συστηματική χρήση τοπικών υλικών επέλεξε ο Δημήτρης Κονταράτος, που ανέλαβε φέτος το πολυτελές **«Five Senses»** του «Lindos Blu», σερβίροντας πιάτα όπως η σούπα μπακαλιάρου με χόρτα, λαχανικά και φούσκες. Στο εξωτικό **«Rattan»** ο Άγγελος Λάντος επιμελείται μια μοντέρνα κοσμοπολίτικη κουζίνα που κάνει αίσθηση. Αγκινάρα Ιερουσαλήμ με κατσικίσιο τυρί και τρούφα και ντομάτα με καρπούζι, μπισκότο ελιάς και παγωτό φέτα είναι τα πιο ωραία δείγματά της. Η κουζίνα του **«Thea»** στο «Sheraton» αγγίζει τη σύγχρονη εκδοχή των αστικών ελληνικών γεύσεων, με χαρακτηριστικό πιάτο του Νίκου Ζερβού τις αλλιώςικές σεφταλιές κοτόπουλου με μους από λεμόνι και γιαούρτι.



Στο «Dionysos» του «Elounda Beach», ο Albert Hazma έχει ετοιμάσει πιάτα με πολλή... φαντασία

Τελικός προορισμός Κρήτη

Η «**Avli**» παραμένει σταθερό σημείο αναφοράς στη δημιουργική πλευρά της κρητικής γεύσης στο Ρέθυμνο, και ο σεφ Βασίλης Λεωνίδου φέρνει μαζί του μια εμπειρία συνδυασμού εκλεκτών ελαιολάδων σε πιάτα όπως το βαθιάς νοστιμάδας γιουβαράκι ξινόχοντρο σε ζωμό λαχανικών. Ο Μιχάλης Χάσικος συνεχίζει να υφαίνει ντελικάτους μετασχηματισμούς εμβληματικών γεύσεων της Κρήτης στο «**Hasika**», με νοστιμιές όπως το τσιγαριστό πρόβατο με σουζουμο πιλάφι πλιγουριού, ενώ ανεβαίνοντας στους Αρμένους Ρεθύμνου, ο «**Αλέκος**» φουρνίζει στις γάστρες του τη γευστική αβρότητα της παράδοσης, που εκφράζεται απόφια σε πιάτα όπως το αρνάκι με γιαούρτι.

Ο «**Λεβέντης**», συνεχίζει να εξερευνά με πάθος την κρητική παράδοση στον Άνω Σταλό στα Χανιά με χυλοπίτες χαρουπιού, καπνιστά κρεατικά και άλλες ιδιόχειρες παρασκευές να ξεχωρίζουν στο μενού. Ο δε «**Χρυσόστομος**», στα απόμερα του λιμανιού, είναι ιδανικό καταφύγιο για τους πουρίστες των κρητικών πιάτων, όπως οι αστεράτοι χοχλιοί και το οφτό με αφράτες πατάτες φούρνου. Στη Σητεία η εστιατορική σκηνή είναι πολύ δυνατή, με επίκεντρό της την Ελούντα και τον Άγιο Νικόλαο. Δυνατά χαρτιά του «Elounda Beach» ο «**Dionysos**» και το «**Argonaut**». Στο πρώτο, ο Albert Hazma δημιουργεί μια πολυεπίπεδη μοντέρνα κουζίνα με ιδέες όπως οι εξαιρετικές γαρίδες carabineros ψημένες σε αμπελόφυλλα με σπόρους αγριομάραθου. στο δεύτερο, ο Mauro Peresini παρουσιάζει με εξαιρετικό τρόπο την κουζίνα της Ιταλίας και φτιάχνει μαεστρικά, λ.χ., αφράτα ravioli del plin με κρέμα μανιταριών και φιστίκια και ταλιολίι με σκορπίνα.

Με τον Μιχάλη Ντουνέτα να επιμελείται φέτος την κουζίνα του, το «**Ferryman**» συνεχίζει να εμπνέεται από την παράδοση με λιχουδιές όπως ο τράγος με φασολάκια στην πυροστιά, κάνοντας όμως και νεωτερισμούς σαν το αέρινο τηγανητό καλαμαράκι με γλυκόζη μελιτζάνα. Στο «**Yacht Club**» του «Elounda Mare», ο Σταύρος Κοκκινάκης στόλισε έναν άψογα χυλωμένο ξινόχοντρο τραχανά με ελαφρώς πικλαρισμένες ροδέλες κολοκυθίου και εξαίσιες караβίδες, σε ένα πιάτο comfort και πολύ φινετσάτο, ταιριασμένο με αφράτο χαρουπόψωμο. Στην «**Taverna**» του ξενοδοχείου «Daios Cove» ο Μάνος Ελληνικάκης παίζει με χρυσαφένιους λουκουμάδες μπακαλιάρου τεμπούρα συνοδεία σκορδάτης μαγιονέζας και πουρέ παντζαριού με βαθιά γλύκα. Το «**Ocean**» του ιδίου, τώρα, το οποίο φέτος ανέλαβε η Alain Ducasse Conseil, διερευνά τις μεσογειακές γεύσεις με προτάσεις σαν το εκλεπτυσμένο vitello tonnato με τόνο Αλοννήσου και παρμεζάνα.

Στο «Minos Beach» έκαναν μια σύμπτυξη του fine dining «**Bouillabaisse**» και του redefined meze «**Terpsis**» και ο Κυριάκος Μυλωνάς έβαλε δίπλα δίπλα μια πιπεράτη shakshuka με αβγά, ντομάτα, μπούκοβο και μια σιγομελωμένη παντσέτα με γκλάσο χαρουπιού, κρέμα σέλερι και πράσο ραγού. Στο πληθωρικό «**Καρνάγιο**» εντύπωση μας έκανε η πολύ καλή μαύρη αχινομακαρονάδα με σύκο. Στο Κουτσουνάρι της Ιεράπετρας, στο «**Πέλαγος**», η Κωνσταντίνα Βούλγαρη-Κοντεσοπούλου συνεχίζει τις καινοτομίες στην κρητική και ελληνική κουζίνα, με «ταλιατέλες» καλαμαριού σερβιρισμένες σε πεντανόστιμο ζωμό χοιρινού.

Το «**Apiri**» εκφράζει την πιο δημιουργική πλευρά της γεύσης στο Ηράκλειο. Ο έμπειρος Στέφανος Λαυρενίδης έχει ωραίες ιδέες μοντέρνας απόδοσης της ελληνικής κουζίνας σαν το ανάλαφρο και μυρωδάτο καλαμάρι φρικασέ με μυρώνια και καυκαλήθρες. Ο «**Ονήσιμος**» επιμένει στην καρδιά της παράδοσης, με το αρνάκι του στο φούρνο να έχει συγκινητική νοστιμιά επιπέδου. Η ελληνική νεοαστική κουζίνα του «**Ntore**», από την άλλη, έχει διαμαντάκια όπως το κουνέλι γεμιστό με τυριά και ωραίους ασκολύμπρους δίπλα του.

Σχετικά Θέματα



28/08/2020

Η Τήνος είναι πιο ανεβασμένη από ποτέ

Εξαιρετικά καινούργια και παλιότερα εστιατόρια, σπάνιες ιδιωματικές γεύσεις, χειροποίητη ομορφιά. Δεν σταματάει η Τήνος να ομορφαίνει και να εξελίσσεται, και ιδού η τελευταία ανταπόκριση από το γευστικό της τοπίο.

■ Διαβάστε επίσης



Πράσινη ενέργεια & κέρδος! Κάνε εγγραφή & μάθε!

HPON



Updated | Οι ταινίες που έρχονται στις αίθουσες την Πέμπτη 8 Ιουλίου



Βάλε Τώρα Σιδεράκια Έως 70% Έκπτωση - Η 1η Οδοντιατρική Κάρτα Εδώ

Pankarta



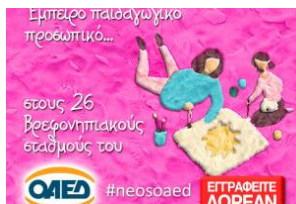
Και επίσημα στο Mega ο Χριστόφορος Παπακαλιάτης



Το Golden Hall απέκτησε μια ολοκαίνουργια είσοδο



Μια αγάπη για το καλοκαίρι



Οι Βρεφονηπιακοί σταθμοί του ΟΑΕΔ περιμένουν παιδιά ...Εγγραφείτε τώρα!

ΟΑΕΔ



Αποχαιρετισμός στην Raffaella!



Summer Sales up to 60%. Τα must-have παπούτσια του καλοκαιριού!

wizzy.gr



Αληθινή εμπειρία κρέατος al fresco στο «Τηλέμαχος Athens Garden»



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

RevmaDeal

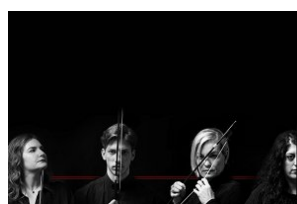


Μπαλκόνι στις Κυκλάδες, θέα και γεύσεις φτιαγμένες από θάλασσα



Πουκάμισα για κάθε άνδρα που φροντίζει την εμφάνισή του!

Bizzaroshop.gr



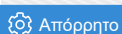
«Περιγητικά»: Θεατρικός φόρος τιμής της Εθνικής Λυρικής Σκηνής στο 1821



Στο «Μονζυ» απολαμβάνεις ραφινάρισμένες ιταλικές γεύσεις σε έναν εντυπωσιακό κήπο

Engage

Περισσότερα θέματα



Γλυκό γαστρονομικό καλοκαιράκι στα ψηλά της πόλης στο «The Zillers»



Τι ετοιμάζει ο Έκτορας Μποτρίνι στο εστιατόριο της Εθνικής Πινακοθήκης;



Βραβεία Ελληνικής Κουζίνας 2021: Η τάση της τοπικής κουζίνας και οι υποψηφιότητες για βραβείο



Αληθινή εμπειρία κρέατος al fresco στο «Τηλέμαχος Athens Garden»



Στο «Μονζυ» απολαμβάνεις ραφιναρισμένες ιταλικές γεύσεις σε έναν εντυπωσιακό κήπο