

ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΓΓΕΛΟ ΡΕΝΤΟΥΛΑ

Ο γύρος του κόσμου σε ένα πιάτο

Αθηναϊκά εστιατόρια που μας ταξιδεύουν με τις νοστιμιές τους.



SUZANNA

Για λαχματζούν στη Suzanna

Εδώ τιμάται η μεγάλη κουζίνα της καθ' ημάς Ανατολής, για την οποία οι Έλληνες τρέφουμε αφειδώλευτη αγάπη. Ο σεφ Χρήστος Στικόπουλος έχει εντοπίσει τις κοινές γεύσεις μεταξύ λιβανέζικης, πολιτικής και τουρκικής κουζίνας και έχει φτιάξει μια

«Η γνώμη μου για το έθνικ φαγητό; Όσο λιγότερο αυθεντικό, τόσο το καλύτερο!»

GERALD NACHMAN
(ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΟΣ,
SAN FRANCISCO CHRONICLE)

ιντριγκαδόρική σύνοψη με φαγητά καλοφτιαγμένα και γεύσεις που συγκινούν και τους αμύητους. Έχουμε και λέμε: εκκίνηση με μικρά άζυμα ψωμάκια - ταμάμ για τις αλοιφώδεις σαλάτες, το κούμους (πουρές ρεβιθιών με ταχίνι), τη μελιτζανοσαλάτα, τη μουχαμάρα (κρέμα από καρύδια). Για δροσιά, ζητάμε τη σαλάτα φατούς, ήτοι αγγουροντοματοπιπεριές με λαδολέμονο και δυόσμο. Ή, το πιο χορταστικό, μαϊντανάτο ταμπουλέ.

Το ατού του εστιατορίου είναι οι μεζέδες: λεπτεπίλεπτο λαχματζούν (η ανατολίτικη πίτσα) με κιμά και μπαχάρια, μουτζεβέρ (κολοκυθοκεφτέδες με άνηθο και φέτα), θεσπέσιοι ιτολί κεφτέδες (κιμαδοκεφτέδες σε περιτύ-

λιγμα πλιγουριού) και όλα τα πιτάκια, χωρίς ίχνος λαδίλας. Αν τα καταφέρουμε να φτάσουμε μέχρι τα κύρια, αξίζουν το κουνκιάρ μπεγεντί (κοκκινιστό μοσχάρι με πουρέ μελιτζάνας «μπεσαμελάτο»), τα φαλάφελ και τα χειροποίητα μαντί (ζυμαρικά γεμιστά με κιμά) με γιαούρτι. Ο χώρος προσεγμένος, με γούστο κομψής αστικής τραπεζαρίας, ιδανικός για επαγγελματικά τε και φιλικά γεύματα, ιδιαίτερα εάν τις εκ των δαιτυμόνων μας έχει ρίζα μικρασιατική.

Suzanna

Χαρίτων 5 και Ορφέως, Π. Φάληρο, 210-94.28.129.

Ενδεικτικό κόστος: 20 ευρώ το άτομο, με 1 μπύρα.