



Μία όαση στους Αμπελοκήπους

Η άφιξη της Κωνσταντίνας Φάκλαρη στην κουζίνα του Balthazar είναι ένας σοβαρός λόγος να επισκεφτεί κανείς την πανέμορφη, δροσερή αυλή του νεοκλασικού των Αμπελοκήπων. Η βραβευμένη σεφ έχει ετοιμάσει ένα εμπνευσμένο μενού, με έμφαση στις ελληνικές γεύσεις, αλλά και με έθνικη πινελιές. Τί θα λέγατε για μια τάρτα πράσου με «παγωτό» από παλαιωμένο ανθότυρο Κρήτης και τραγανό προσούτο Ευρυτανίας; Balthazar, Τσόχα 27, Αμπελόκηποι, τηλ. 210-64.12.300, www.balthazar.gr

OASIS IN AMBELOKIPHI

Konstantina Faklari's arrival in the kitchen of the Balthazar bar-restaurant is reason enough to book a table in its beautiful, fresh garden. The award-winning chef has designed an inspired menu with an emphasis on Greek flavours.

Balthazar, 27 Tscha St,
Ambelokipi, tel. 210-
64.12.300, www.balthazar.gr



CARPO TO EYDIASTO

Καβουρδισμένα φιστίκια μοσχοβολούν. Αρώματα φρεσκοκομένων καφέδων αναδίδονται. Είμαστε στο Carpo των Αλέξη, Βασίλη και Κώστα Κοντόπουλου, στο αθηναϊκό «βασίλειο» των ξηρών καρπών. Στα ράφια του βρίσκει επίσης κανείς μια εντυπωσιακή ποικιλία αποξηραμένων φρουτών: από φράουλες μέχρι νεκταρίνια και καρπούς ιπποφασούς. Και όλα αυτά σε τιμές που «αφουγκράζονται» την εποχή.

Carpo, Κανάρη 6, Κολωνάκι,
tel. 210-36.05.617

FOLLOW YOUR NOSE

The aromas of roasted peanuts and a whole host of freshly ground coffees bombard the olfactory senses from every direction. This is Carpo, a veritable treasure chest of nuts, coffees and chocolate owned by Vassilis, Alexis and Kostas Kontopoulos. Here one can also find an impressive selection of dried fruit ranging from strawberries to nectarines and sea-buckthorn berries. Carpo, 6 Kanari St, Kolonaki, tel. 210-36.05.617



Η ΉΡΑ ΤΗΣ «ΛΥΡΑΣ»

Η τραπορία που άνοιξε πίσω από το Hilton ο γεννημένος στη Νέα Υόρκη Αρης Βεζενές έγινε γρήγορα στέκι. Και όχι μόνο για την υπέροχη, τραγανή πίτσα της, αλλά και για τα θαλασσινά της, που έρχονται από το Μεγανήσι της Λευκάδας. Δυνατό χαρτί του καλοκαιρινού μενού του Vezene είναι και φέτος οι κολοκτύπες ή «λύρες», όπως τις αποκαλούν οι Μεγανησιώτες. Τα οστρακόδερμα μεγαλουργούν στη σκάρα ή συμμετέχουν σε αστακομαρονάδες. Μία έκρηξη νοστιμιάς σε ένα από τα πιο εμβληματικά πιάτα του νεαρού σεφ. Vezene, Βρασίδα 11, Ιλίσια,
tel. 210-72.32.002, www.vezene.gr



HOT HAUNT FOR SEAFOOD

New York-born, Aris Vezenes opened a trattoria last year behind the Hilton Athens which soon became one of the hottest haunts in town, and not only for its crispy pizza, but also for its seafood straight from the crystal-clear waters of tiny Meganisi, close to the Ionian island of Lefkada. One of the aces on Vezene's summer menu is the crayfish, or "lyres", as they are known locally, which are served grilled or in a hearty seafood pasta dish. Vezene, 11 Vrassida St, Ilissia, tel. 210-72.32.002, www.vezene.gr