

THE TABLE

FOOD, CULTURE & THE BUSINESS OF DINING ON THE ATHENIAN RIVIERA

ΣΕΛ. 10

Restaurant Minds

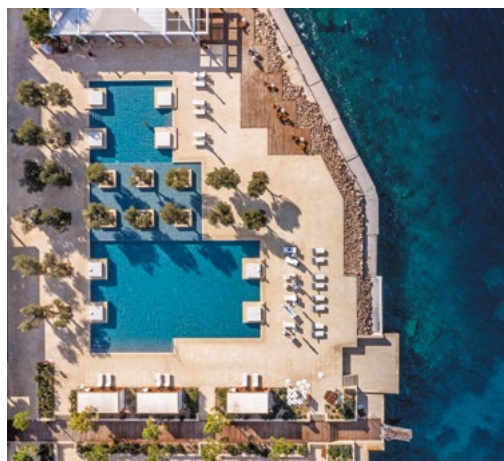
Το μέλλον της νότιας εστίασης από 15 σεφ που τη διαμορφώνουν.



ΣΕΛ. 06

Επενδύσεις πάνω στην άμμο

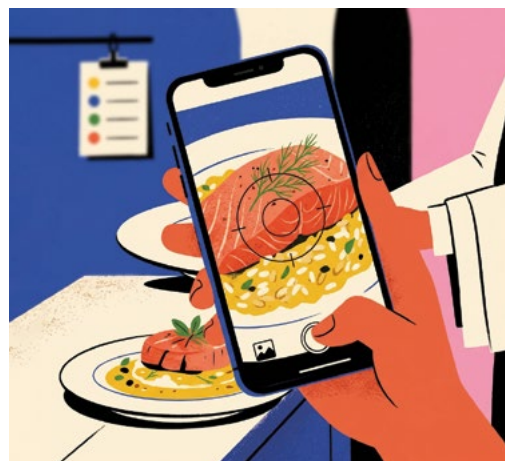
Πώς αλλάζει η Παραλιακή από το Φάληρο μέχρι το Λαύριο.



ΣΕΛ. 04

Πέρα από τα views

Γιατί το influencer marketing δεν είναι μαγικό ραβδί.



ΣΕΛ. 13

Γιατί όχι ελαιογαστρονομία;

Ο Καθηγητής Γεώργιος Μπόσκου έχει ένα όνειρο.



FINE DINING Τραπέζια 5 αστέρων

Η υψηλή γαστρονομία για αρκετά χρόνια δεν είχε πολλούς εκφραστές στη νότια πλευρά της Αθήνας, αλλά ούτε και κοινό να την αναζητήσει. Η ανάπτυξη δε της παράκτιας Αττικής δεν αφορά μόνο τις υποδομές και τα μεγάλα κατασκευαστικά έργα. Οι General Managers των One&Only Aesthesis και Ace Hotel Athens καθώς και ο Group F&B and Quality Coordinator των Divani Collection Hotels σχολιάζουν ότι δεν αρκεί απλώς να κάθεται σε ένα τραπέζι με θέα τη θάλασσα, αλλά χρειάζεται να γεύεται την εμπειρία μιας νέας πραγματικότητας. • ΣΕΛ. 08



Manko, One&Only Aesthesis

Η ΕΛΕΝΗ ΨΥΧΟΥΛΗ καταγράφει ό,τι διατηρεί την παράδοση στον αθηναϊκό Νότο ➔ 03



Κάν' το όπως η Λισαβόνα

Το παραλιακό μέτωπο της Αθήνας επανεφευρίσκει τον εαυτό του, με την περιοχή να βρίσκεται σε ένα κρίσιμο σταυροδρόμι ταυτότητας. Θα ακολουθήσει ένα μοντέλο Ντουμπάι ή τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα επενδύοντας στην αυθεντική πολιτισμική της ρίζα;

• ΣΕΛ. 15

The Experts

Γράφουν στο *The Table*:

- Νίκος Λαδίτσιος
- Γιώργος Κανελλόπουλος
- Γιώργος Μελισσάρης
- Χρύσανθος Πανάς
- Πάνος Πολίτης
- Popi Wallick



12

Ο ψυχαναγκασμός της ήλιοςτας

Πώς επιτρέψαμε στα Notes του κινητού μας να μετατρέψουν το δείπνο με φίλους σε ακόμα μία επείγουσα εκκρεμότητα. ➔ 03

THE JOURNAL



Το τραπέζι είναι έτοιμο

Η Νότια Αθήνα δεν φημιζόταν ποτέ για το φαγητό της. Αυτό είναι σωστό και δεν είναι ντροπή να το παραδεχτούμε. Όμως, δεν είναι πια αλήθεια.

✦ Πάνος Κοκκίνης

Η Παραλιακή και η νότια πλευρά της πόλης είχε για χρόνια μία δουλειά: Να είναι όμορφη. Η θάλασσα, το πλιοβα-σileμα, το χαλαρό lifestyle, οι σέρφερ και τα μαυρισμένα σώματα, αυτά ήταν το όξι απαραίτητα και τόσο κολακευτι-κό προϊόν. Η εστίαση ήταν συμληπρω-ματική. Πρώτα σε ένοιωζε πού θα βγεις στη Γλυφάδα και μετά πού θα φας.

Με το πέρασμα των (τελευταίων) ετών αυτό άλλαξε. Νέες υποδομές ανόηγουν σε κάθε γωνιά της ακτογραμ-μής, από το Φάληρο μέχρι το Σούνιο και το Λαύριο. Σεφ με βραβεία και αστέρια και με καλύτερες προτάσεις στο τραπέζι τους επιλέγουν συνειδητά να επενδύσουν εδώ, επειδή βλέπουν κάτι που σιγοβράζει αφήνοντας αρώ-ματα προσοκτικής.

Και δεν είναι μόνο η υψηλή γαστρονομία που το αποδεικνύει. Είναι και η απλή, καθημερινή ιδέα που δουλεύεται οωστά. Ακόμη και το σου-βλάκι, που ήταν πάντοτε σημείο αδυ-ναμίας της περιοχής έχει αποκτήσει καινούριους, πιο ψαγμένους προεβου-ζέ. Κι εκτός του ίδιου του φαγητού, βελτιώνεται η εξυπηρέτηση, η νοοτρο-πία, το συνολικό αποτέλεσμα.

Το ερώτημα, βέβαια, δεν είναι αν υπάρχει πια καλό φαγητό στην Αθη-ναϊκή Ριβιέρα. Υπάρχει και το βλέ-πει κανείς με γυμνό μάτι ή, για να το θέσουμε πιο οωστά, το αντιλαμβάνε-ται με την πρώτη μπουκιά. Το ερώτημα είναι αν η ανάπτυξη αυτή έχει κοινό αφήγημα ή αν είναι απλώς μια σειρά από μεμονωμένα ανοίγματα που συμ-βαίνει να συμπίπτουν χρονικά.

Επιχειρηματίες που ρισκάρουν κεφάλαιο σε μια αγορά που ακόμα είναι υπό διαμόρφωση και με αρκετά εμπό-δια και προκλήσεις. Σεφ που αφήνουν το φως των βραβείων για μια κουζίνα δίπλα στη θάλασσα, χωρίς όμως την ασφάλεια του κέντρου. Επαγγελματίες που κρατούν όρθιο ένα μαγαζί ανάμεσα σε υψηλό ενοίκιο και ακόμα υψηλότε-ρες απαιτήσεις. Και ένα κοινό που πια δεν αρκείται στη θέα, θέλει και το πιάτο να είναι στο ύψος της.

Όλοι αυτοί δουλεύουν, ο καθένας στη γωνία του, χωρίς να έχουν καθίσει ποτέ στο ίδιο τραπέζι.

Αυτό προσπαθεί να κάνει το *The Table*. Να τους μαζέψει όλους μαζί, για ένα γεύμα (συν)εργασίας.

Άλλωστε, κανένας γευστικός προορισμός του πλανήτη δεν έφτα-σε στα υψηλότερα επίπεδα, επειδή ένας ή λίγοι έκαναν καλά τη δουλειά τους. Απατείται κοινή προσέγγιση και φιλοσοφία για καλά υλικά, χωρίς εκπλήσεις, εξειδικευμένη γνώση και όχι πρόχειρη αντιγραφή τάσεων. Ποι-ότητα και αισθητική που είναι μέρος της ουσίας. Και, πάνω απ' όλα, επαγ-γελματισμός σε κάθε στάδιο, από την κουζίνα μέχρι το τραπέζι.

Δεν είμαστε πια στην εποχή που μπορούσες εύκολα να κοροϊδέψεις τον κόσμο. Πρώτον, επειδή ο κόσμος έχει ταξιδέψει, έχει δοκιμάσει και έχει μέτρο σύγκρισης. Δεύτερον, επειδή η ίδια η εποχή δεν αφήνει περιθώριο σε όποιον θέλει να χαλάσει αυτό που χτί-ζεται. Μια περιοχή δεν γίνεται γαστρο-νομικός προορισμός κλέβοντας στις γωνίες του στίβου. Πρέπει να τρέξεις όλη τη διαδρομή. Οπότε θέλει συνε-πεια, χρόνο, διαφορετικά το project αποτυγχάνει. Το ρισκτικό μαγαζί που ανοίγει για να προλάβει το καλοκαίρι, δύσκολα θα προλάβει το επόμενο.

Το *The Table* δεν είναι μόνο ένας οδηγός για το πού θα φας καλά, είναι η πρώτη προσπάθεια να καταγραφεί η στιγμή που η Αθηναϊκή Ριβιέρα στα-ματά να είναι απλώς όμορφη και αρχί-ζει να είναι νόστιμη. Και επειδή κάθε καλό εστιατόριο χρειάζεται το χρόνο του για να εξελίξει το μενού του, στη NouPou Media δεν βιαζόμαστε να το πούμε τέλειο.

Καίστε τήρατε στο ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ!

THE TABLE
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΝΟΥΡΟΥ MEDIA

MANAGING PUBLISHER
Πάνος Κοκκίνης

* * *

EDITOR-IN-CHIEF
Ζωή Πατσιώλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Νίκος Μίχαλος

CREATIVE DIRECTOR
Θοδωρής Λαλγάγκας (You&I)

ART DIRECTOR
Σωτήρης Κωτσόπουλος (You&I)

CREATIVE STRATEGIST
Λευτέρης Κεφαλάς

LEAD GASTRONOMY EDITOR
Γιώτα Παναγιώτου

ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΟΜΑΔΑ
Μάγδα Γεωργιάδου, Σίμος Γεωργόπουλος,
Αλεξία Ζερβούδη, Μαρία Καλούδη,
Άννυ Τζαβέλλα, Νεφέλη Ξενόφου,
Ελένη Ψυχούλη

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΚΕΙΜΕΝΩΝ
Μαρία Μαστροκωστοπούλου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΑΓΓΛΙΚΩΝ ΚΕΙΜΕΝΩΝ
Ηρακλής Οικονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
Δήμητρα Αρακά, Νανά Γιαννοπούλου

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Νίκος Παναβασιλείου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
Πέτρος Δεμερτζής

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ
Κατερίνα Καπετάνη, Ιωάννα Μορφινού,
Μαρία Ξανθοπούλου, Λεωνίδας Τούμπανος

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΑ ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΑ
Shutterstock

ILLUSTRATIONS
Carte Blanche

To The Table είναι μια premium ετήσια γαστρονομική έκδοση της NouPou Media. Οι γνώμες που εκφράζονται στα κείμενα της εφημερίδας δεν αντιπροσωπεύουν απαραίτητα τις απόψεις της NouPou Media. Η εφημερίδα διανέμεται δωρεάν.

NouPou Media I.K.E. / Υπηρεσίες Δημοσιουργίας Ιστοσελίδων
Έδρα: Λεωφ Ποσειδώνος 35, Άλιμος Τ.Κ. 17455
Τηλ. Επικοινωνίας: 210 898 0011
E-mail: info@noupou.gr

Website: noupou.gr

Εκτύπωση
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ Μον. Α.Ε.
ISSN: 3057-627X

Η δικτατορία της Λίστας

Πώς επιτρέψαμε στα Notes του κινητού μας να μετατρέψουν το δείπνο με φίλους σε άλλη μια επείγουσα εκκρεμότητα.

✦ Ζωή Πατσιώλη



Η σύγχρονη αθηναϊκή έξοδος έχει πάψει να είναι μια πράξη αναγκής κι έχει πλέον μετατραπεί σε μια ιδιό-τυπη εργασία μερικής απασχόλησης. Στα Notes των κινητών μας, οι λίστες με τα «μέρη που πρέπει να προλάβου-με» μεγαλώνουν με ρυθμό μη βιώσι-μο, τροφοδοτούμενες από μια διαρκή ανάγκη να βρισκόμαστε πάντα εκεί όπου χτυπάει ο παλμός της πόλης.

Στη δική μου λίστα (στο εξής: η Λίστα), το εστιατόριο της χθεσινής βραδιάς ήταν το νούμερο 23. Ήμα-σταν δύο ζευγάρια, το συνηθιμέ-νο καρέ. Ο χώρος ήταν όμορφος, το μενού ενθουσιαστικό. Μου άρεσαν όλα. Παραγγέλαμε μια σαλάτα, δύο ορεκτικά, οπωσδήποτε το «προζυμέ-νιο ψωμί με βιολογικά άλευρα» και από ένα κυρίως. Πάραμε κι από ένα κοκτέιλ. Η παρέα είχε καλή διάθεση και η βραδιά θα ήταν οποσδήποτε υπέροχη. Ίσως να είχαμε ανακαλύ-ψει μόλις κι ένα από τα μέρη που θα φιλοξενούσε κι άλλες από τις σπάνι-ες πλέον –λόγω παιδιών και άλλων υποχρεώσεων– κοινές μας εξόδους.

Καθώς όμως η βραδιά κυλούσε και τα πιάτα έφταναν στο τραπέζι, η αλήθεια άρχισε να αποκαλύπτεται πίσω από το εντυπωσιακό περιτύ-λιγμα. Οι γεύσεις ήταν κάπως φλατ, χωρίς κάποιο κρεσέντο ή εντυπωσι-ακές επιδόσεις. Δεν υπήρχε τίποτα κακό στο φαγητό που δοκιμάσαμε, αλλά δεν υπήρχε και τίποτα που να δικαιολογούν τον σματά, την αναμο-νή ή την τιμή του.

Η τελική απογοήτευση ήταν το επιστέγασμα μιας ολόκληρης γρα-φειοκρατίας: Είχαν προηγηθεί η καταγραφή στα Notes, το φιλτράρισμα μέχρι τους δύο φινελιστ της βραδιάς, η ομαδική έγκριση στο chat, η μάχη για ένα τραπέζι στις 9.00 το βράδυ. Ο αυθορμητισμός είχε θυσιαστεί πολύ πριν καθίσουμε στις ντιζαϊνάτες καρέκλες, κάτι που σίγουρα έπαιξε τον ρόλο του στην παγωμένη αίσθηση που μας άφησε το νούμερο 23.

Τελικά, το πρόβλημα ήταν δομι-κό: Η άσφον σκηνοθεσία του χώρου και όλη η συζήτηση τις προηού-μενες εβδομάδες γύρω από το new

hot entry της πόλης ήταν πολύ πιο φιλόδοξες από την ίδια του την κου-ζίνα. Και κάπου εκεί εντοπίζω προ-σωπικά την παγίδα της Λίστας – της δικής μου με Λ, αλλά και της λίστας γενικότερα: Δεν αφήνεις χώρο για το οικείο, επειδή τρέφεται αποκλειστι-κά από το καινούριο. Η επανάληψη θεωρείται χαμένος χρόνος. Τα κλισιέ, αγαπημένα και δοκιμασμένα στέκια μας, εκείνα τα μέρη όπου ο ιδιοκτήτης ξέρει το όνομά μας, το τραπέζι είναι πάντα λίγο στραβό και το φαγητό έχει τη γεύση της ασφάλειας, μένουν εκτός επικαιρότητας.

Η Λίστα απαιτεί διαρκή εναλλα-γή, μια ασταμάτητη κατανάλωση νέων concepts. Έτσι, ο αυθορμητισμός θυσιάζεται στον βορμό του προγραμ-ματισμού: Δεν βγαίνεις πια επειδή πείνασες ή επειδή θέλεις να δεις τους φίλους σου. Βγαίνεις για να εκτελέ-σεις μια αποστολή, να κάνεις άλλο ένα τσεκ σποτ στην Λίστα και να προχωρή-σεις επιτέλους στο νούμερο 24.

Τα καλά νέα είναι ότι η ουσία βρίσκεται ακόμα εκεί έξω. Το αλη-θινά νόστιμο φαγητό υπάρχει και μας περιμένει, σε νέες ή παλιές διευθύνσεις, αρκεί να θυμηθούμε να το παραδοθούμε χωρίς το άγχος της επόμενης κράτησης. Κι αυτό, σε μια αγορά που αλλάζει με ιληγγίδια ταχύτητα, είναι ίσως το πιο χρήσιμο reminder για όλους: για εμάς που βγαίνουμε, για τις επιχειρήσεις που δημιουργούν τις τάσεις και για τα media που τις καταγράφουν.



Πόση παράδοση κρύβεται πίσω από την Αθηναϊκή Ριβιέρα

Στο σύνορο ενός ξένου, αστραφτερού πλανήτη, ανάμεσα σε ξένες γλώσσες και υπερπολυτελή resorts, κρύβονται ακόμα ζωντανά τα σημάδια μιας αυθεντικής '60s Ριβιέρας.

✦ Ελένη Ψυχούλη

Κάποτε, η Αθηναϊκή Ριβιέρα ήταν η αναψυχή του Αθηναίου. Ήταν τα μπάνια και οι βουτιές, ήταν η τηγα-νιτή μαρίδα και τα καλαμαράκια με ρετοίνα πάνω στο κύμα, οι υπαίθριοι οργανοπαίχτες, το χωνάκι παγωτό του παλιού παγωτατζή και τα τρυφε-ρά ραντεβού με θέα στο πλιοβασι-λεμα του Σαρωνικού.

Ήταν η εκδρομή της Κυριακής για ψαράκι στη Ζέα και το **Τουρ-κολίμανο**, το παγωτό σιγάκι στην **Aqua Marina** της Βουλιαγμένης και η ψευδαίσθηση των διακοπών, έστω όσο κρατά μια διαδρομή από την Ομόνοια ως τον Μπάτη. Η Ριβιέρα ήταν η πεποίθηση του Αθηναίου πως κατοικεί σε πρωτεύουσα που βρέχε-ται από θάλασσα.

Σιγά-σιγά, ο αθηναϊκός Νότος άρχισε να κρατά τις αποστάσεις του από την πόλη. Για την ακρίβεια, λίγο της γύρισε την πλάτη, μαγεμένος από νεοφερμένους ενοίκους, που είχαν την τύχη να κουβαλούν μαζί τους άφθονο χρήμα και ένα καινού-ριο, γκλίτερ όραμα για τα παραθα-λάσσια προάστια. Μέχρι που στο τέλος, οι δυο τους τοακώθηκαν, οω-πλά, αθόρυβα και υπόγεια, χωρίς να ανταλλάξουν βαριές κουβέντες.

Τώρα πια, αν είσαι άνθρωπος του κέντρου, περνώντας το σύνορο ανά-μεσα στον δυσθεώρητα ψηλό πύργο του Ελληνικού, έχεις την απόλυτη πεποίθηση πως άλλαξες χώρα. Από δω και κάτω, ξεκινά το Αθηναϊκό Ντουμπάι. Τα εξώτερα resorts, οι άγνωστες γλώσσες στον δρόμο, οι ξένες πινακίδες στα αυτοκίνητα, τα μαγαζιά που πουλάνε μαγιό και παρεό όλο τον χρόνο, το άρωμα του αντιπιογούν της τάσεως και για τα media που τις καταγράφουν.

κά οπίτια που κανείς δεν διαθέτει στην καρδιά της πόλης. Πόσο ξένος και ανοίκειος αυτός ο πλανήτης για κάποιον που βιοπορίζεται στην τοι-μεντούπολη του κέντρου. Τίποτα, θαρρείς, δεν έχει απομείνει από τον κόσμο της παραλίας όπως τον θυμό-μαστε στις ταινίες της Φίνος-Φιλμ.

Κι όμως. Αν σκύψεις, αν αφου-γκραστείς, τα σπαράγματα της μνήμης επιβιώνουν, ζουν και βασι-λεύουν, πλώ από τη λαμπερή πρό-σοψη. Οι χειμερινοί κολυμβητές του Μπάτη, με τους ξεροψημένους all weather κολυμβητές σαν τρισδιά-στατο σύμπαν του Τέρι Ρίτσαρντσον, ήταν η πεποίθηση του Αθηναίου πως κατοικεί σε πρωτεύουσα που βρέχε-ται από θάλασσα.

Σιγά-σιγά, ο αθηναϊκός Νότος άρχισε να κρατά τις αποστάσεις του από την πόλη. Για την ακρίβεια, λίγο της γύρισε την πλάτη, μαγεμένος από νεοφερμένους ενοίκους, που είχαν την τύχη να κουβαλούν μαζί τους άφθονο χρήμα και ένα καινού-ριο, γκλίτερ όραμα για τα παραθα-λάσσια προάστια. Μέχρι που στο τέλος, οι δυο τους τοακώθηκαν, οω-πλά, αθόρυβα και υπόγεια, χωρίς να ανταλλάξουν βαριές κουβέντες.

Τώρα πια, αν είσαι άνθρωπος του κέντρου, περνώντας το σύνορο ανά-μεσα στον δυσθεώρητα ψηλό πύργο του Ελληνικού, έχεις την απόλυτη πεποίθηση πως άλλαξες χώρα. Από δω και κάτω, ξεκινά το Αθηναϊκό Ντουμπάι. Τα εξώτερα resorts, οι άγνωστες γλώσσες στον δρόμο, οι ξένες πινακίδες στα αυτοκίνητα, τα μαγαζιά που πουλάνε μαγιό και παρεό όλο τον χρόνο, το άρωμα του αντιπιογούν της τάσεως και για τα media που τις καταγράφουν.

κά οπίτια που κανείς δεν διαθέτει στην καρδιά της πόλης. Πόσο ξένος και ανοίκειος αυτός ο πλανήτης για κάποιον που βιοπορίζεται στην τοι-μεντούπολη του κέντρου. Τίποτα, θαρρείς, δεν έχει απομείνει από τον κόσμο της παραλίας όπως τον θυμό-μαστε στις ταινίες της Φίνος-Φιλμ.

Κι όμως. Αν σκύψεις, αν αφου-γκραστείς, τα σπαράγματα της μνήμης επιβιώνουν, ζουν και βασι-λεύουν, πλώ από τη λαμπερή πρό-σοψη. Οι χειμερινοί κολυμβητές του Μπάτη, με τους ξεροψημένους all weather κολυμβητές σαν τρισδιά-στατο σύμπαν του Τέρι Ρίτσαρντσον, ήταν η πεποίθηση του Αθηναίου πως κατοικεί σε πρωτεύουσα που βρέχε-ται από θάλασσα.

Σιγά-σιγά, ο αθηναϊκός Νότος άρχισε να κρατά τις αποστάσεις του από την πόλη. Για την ακρίβεια, λίγο της γύρισε την πλάτη, μαγεμένος από νεοφερμένους ενοίκους, που είχαν την τύχη να κουβαλούν μαζί τους άφθονο χρήμα και ένα καινού-ριο, γκλίτερ όραμα για τα παραθα-λάσσια προάστια. Μέχρι που στο τέλος, οι δυο τους τοακώθηκαν, οω-πλά, αθόρυβα και υπόγεια, χωρίς να ανταλλάξουν βαριές κουβέντες.

Τώρα πια, αν είσαι άνθρωπος του κέντρου, περνώντας το σύνορο ανά-μεσα στον δυσθεώρητα ψηλό πύργο του Ελληνικού, έχεις την απόλυτη πεποίθηση πως άλλαξες χώρα. Από δω και κάτω, ξεκινά το Αθηναϊκό Ντουμπάι. Τα εξώτερα resorts, οι άγνωστες γλώσσες στον δρόμο, οι ξένες πινακίδες στα αυτοκίνητα, τα μαγαζιά που πουλάνε μαγιό και παρεό όλο τον χρόνο, το άρωμα του αντιπιογούν της τάσεως και για τα media που τις καταγράφουν.

THE JOURNAL



Ο άνθρωπος που φιλτράρει το αθηναϊκό lifestyle

Πώς ο Νίκος Μίχαλος έπεισε τους σερφ της πόλης να αφήσουν για λίγο τις κουζίνες και να υποκλιθούν στον αλγόριθμο.

◆ Αννυ Τσαβέλλα

Κάποτε, η επιτυχία ενός αθηναϊκού εστιατορίου κρινόταν από τη βαριά υπογραφή του σερφ, το μέγεθος της λίστας των κρασιών ή, στην περίπτωση των Νοτίων Προαστίων, από το πόσο κοντά στο κύμα βρισκόταν το τραπέζι σου. Σήμερα, κρίνεται (και) από μερικά δευτερόλεπτα κάθετης εικόνας σε μια οθόνη κινητού. Στο επίκεντρο αυτής της μετάβασης βρίσκονται επαγγελματίες όπως ο Νίκος Μίχαλος, που μοιάζει να έχει περάσει τα τελευταία είκοσι χρόνια μεταφράζοντας την ανάγκη της πόλης για «coolness» σε επιτυχημένα επιχειρηματικά projects.

Αν τον δεις από κοντά, θα γνωρίσεις έναν άνθρωπο που αντιλαμβάνεται την εστίαση τόσο ως operation όσο και ως θέατρο. Η εταιρεία του, η FMN (FollowMeNow), έχει αναλάβει να κάνει ακριβώς αυτό: να σκηνοθετήσει την ψηφιακή εικόνα της αθηναϊκής γαστρονομίας.

«Οι βάσεις μπήκαν το 2004» θυμάται ο ίδιος, αναφερόμενος στην εποχή που η Γλυφάδα ζούσε ακόμα στις ένδοξες, μαζικαλιστικές μέρες της. «Ήταν τότε που ο Γιάννης Παπαθεοδώρης μου έδωσε την ευκαιρία να αναλάβω την επικοινωνία ενός από τα πιο ιστορικά café της Γλυφάδας, του Balux. Εκεί δημιουργήσα την πρώτη μου ομάδα και για περίπου δέκα χρόνια χτίσαμε μια στρατηγική που συνέβαλε καθοριστικά στην εικόνα και την παρουσία του brand. Στη συνέχεια ακολούθησε το Yababaki, όπου μαζί με μια εξαιρετική ομάδα ανθρώπων δημιουργήσαμε και αναπτύξαμε το Varkiza Resort, αποκόπτοντας ακόμη μεγαλύτερη εμπειρία στο πώς ένα concept εστίασης μπορεί να μετατραπεί σε σημείο αναφοράς».

Παρά τις δυσκολίες, η επιμονή του agency δικαιώθηκε, καθώς η αγορά ωρίμασε. Και, μοιραία, οι απαιτήσεις εκτοξεύθηκαν. Σήμερα, η FMN διαχειρίζεται δεκάδες διαφορετικά concepts εστίασης σε όλη την Αθήνα. «Το τρίμηνο αυτό σήμερα αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες επιτυχίες μας. Γιατί πλέον η επιτυχία στην επικοινωνία ενός εστιατορίου δεν κρίνεται από μια όμορφη φωτογραφία που τραβήχτηκε απλά με ένα κινητό. Χτίζεται από μια ολόκληρη ομάδα στρατηγικής, δημιουργικού περιεχομένου και ανθρώπων που γνωρίζουν πώς να μετατρέψουν μια εμπειρία σε ισχυρό brand».

«Αν τον δεις από κοντά, θα γνωρίσεις έναν άνθρωπο που αντιλαμβάνεται την εστίαση τόσο ως operation όσο και ως θέατρο».

Όσο για το στοιχείο που ο ίδιος θεωρεί ότι κάνει τη διαφορά σε μια αγορά που πλέον κατακλύζεται από ψηφιακή πληροφορία, η απάντηση δεν κρύβεται στις οθόνες.

«Πιστεύω ότι τα μαγαζιά τα κάνουν οι άνθρωποι και όχι οι τοίχοι ή η διακόσμηση. Γι' αυτό, πριν καν σκεφτούμε το περιεχόμενο ή τη στρατηγική, προσπαθούμε να καταλάβουμε τον χαρακτήρα του ιδιοκτήτη, τη φιλοσοφία της ομάδας και τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβάνεται τη φιλοξενία. Πάνω σε αυτή τη βάση χτίζουμε την επικοινωνία, γιατί μόνο έτσι μπορεί να είναι αυθεντική. Αυτός είναι και ο λόγος που, παρότι διαχειριζόμαστε πολλά concepts, κανένα δεν μοιάζει με το άλλο».

Αυτή η εμμονή με την αλήθεια του κάθε χώρου πηγάζει από το γεγονός ότι ο ιδρυτής της FMN δεν περιορίζεται στον ρόλο του marketing strategist. Έχοντας ενεργή επιχειρηματική συμμετοχή σε μερικά από τα πιο δημοφιλή εστιατορικά projects των Νοτίων Προαστίων (Bella Vespa, Pere Ubu, Αναψυκτήριο), βιώνει καθημερινά την απόσταση ανάμεσα στη θεωρία της επικοινωνίας και την πράξη του operation.

«Αυτά τα δύο συχνά απαιτούν διαφορετικές ισορροπίες, αλλά θεωρώ ότι αυτή η δημιουργική ένταση είναι εξαιρετικά χρήσιμη» εξηγεί. «Από τη μία πλευρά, ως strategist προσπαθώ να βλέπω τη μεγάλη εικόνα και να διαμορφώνω τη σωστή στρατηγική για κάθε concept. Από την άλλη, ως συντάκτης στα projects καλούμαι να διαχειριστώ την καθημερινότητα, τις λειτουργικές προκλήσεις και τις πραγματικές συνθήκες της αγοράς. Τελικά, ο στόχος είναι να μη λειτουργούν οι δύο ρόλοι ανταγωνιστικά, αλλά συμπληρωματικά».

Το διπλό αυτό πρόγραμμα αποδεικνύεται πολύτιμο όταν έρχεται η ώρα να συνεργαστεί με τους πρωταγωνιστές της κουζίνας. Οι σερφ, άνθρωποι που έχουν μάθει να εκφράζονται κυρίως μέσα από τη γεύση και τη γεωμετρία των πιάτων τους, καλούνται πλέον να βρουν μια κοινή γλώσσα με τη νέα πραγματικότητα των social media και των short-form βίντεο.

«Το πιο αστέιο είναι ότι οι συγκεκριμένοι άνθρωποι παίρνουν τη δουλειά τους πολύ σοβαρά, και δικαιολογημένα» εξηγεί ο ιδρυτής της FMN με ένα χαμόγελο που προδίδει τις μάχες που έχει δώσει πίσω από τις κάμερες. «Η δική μου μάχη, όμως, είναι να τους εξηγήσω ότι ο πελάτης δεν θέλει μόνο να δει το τέλειο πιάτο. Θέλει να δει και τον άνθρωπο πίσω από αυτό, λίγη χαρά, αυθορμητισμό και μια πιο χαλαρή πλευρά. Στην αρχή αρκετοί νιώθουν άβολα μπροστά στην κάμερα, αλλά προσπαθώ να τους κάνω να καταλάβουν ότι αυτό είναι μέρος του παιχνιδιού. Ο κόσμος θέλει να βλέπει ποιος του μαγειρεύει, να ακούει τη φωνή του και να συνδέεται με τον άνθρωπο πίσω από την επιχείρηση. Όταν το συνειδητοποιήσουν, χαλαρώνουν και συνήθως τα καλύτερα πλάνα γίνονται αυθόρμητα».

Πέρα από τα views

Γιατί το influencer marketing δεν είναι μαγικό ραβδί, αλλά ο μηχανισμός που ξεκλειδώνει την πραγματική δυναμική ενός εστιατορίου.

◆ Ζωή Λόν



Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι το influencer marketing έχει αλλάξει ριζικά τον τρόπο με τον οποίο ανακαλύπτουμε και επιλέγουμε χώρους εστίασης. Σήμερα, ένα εστιατόριο δεν ανταγωνίζεται μόνο τα διπλανά του, αλλά διεκδικεί καθημερινά την προσοχή του κοινού μέσα από αμέτρητες εικόνες, videos και προτάσεις στα social media. Μέσα σε αυτό το περιβάλλον, οι influencers και οι content creators έχουν τη δύναμη να δημιουργήσουν πραγματικό ενδιαφέρον και να μετατρέψουν ένα εστιατόριο σε hot προορισμό.

Έχουμε δει πολλές φορές ένα viral video να οδηγεί σε sold-out κρατήσεις εν μία νυκτί. Αυτό δίνει σε ένα μαγαζί την ευκαιρία να το γνωρίσει κόσμος που ίσως δεν θα το ανακάλυπτε ποτέ διαφορετικά. Του δίνει μια θέση στη συζήτηση, μια ευκαιρία να ξεχωρίσει και να κερδίσει το πρώτο, πολύ δύσκολο, βήμα: τη δοκιμή.

«Σήμερα, ένα εστιατόριο δεν ανταγωνίζεται μόνο τα διπλανά του, αλλά διεκδικεί καθημερινά την προσοχή του κοινού μέσα από αμέτρητες εικόνες, videos και προτάσεις στα social media».

Όμως εκεί είναι που τελειώνει ο ρόλος του influencer marketing και ξεκινά ο ρόλος του ίδιου του εστιατορίου. Γιατί όσο δυνατή κι αν είναι η επιρροή ενός γνωστού προσώπου, κανένα post δεν μπορεί να κάνει τον πελάτη να επιστρέψει αν το φαγητό δεν τον κερδίσει, αν η εμπειρία δεν είναι αντάξια των προσδοκιών του ή αν δεν νιώσει ότι αυτό που έλαβε αξίζει τα χρήματά του. Ειδικά σήμερα, που οι επιλογές είναι αμέτρητες και οι τάσεις αλλάζουν διαρκώς, η ποιότητα, το περιβάλλον, και το κατά πόσο ήταν value for money η εμπειρία που είναι αυτά που χτίζουν διάρκεια.

Και όταν το προϊόν είναι πραγματικά καλό, τότε ενεργοποιείται κάτι ακόμα πιο ισχυρό: το word of mouth. Οι επισκέπτες αφίνουν το δικό τους digital footprint μέσα από reviews, posts και συστάσεις. Κάθε θετική εμπειρία μετατρέπεται σε νέο περιεχόμενο και κάθε νέα αναφορά ενισχύει ακόμη περισσότερο την αναγνωρισιμότητα του εστιατορίου.

Γι' αυτό θεωρώ ότι το influencer marketing δεν είναι μαγικό ραβδί. Είναι ένας καταλύτης ανάπτυξης. Μπορεί να γεμίσει ένα εστιατόριο, να δημιουργήσει buzz και να φέρει κόσμο στην πόρτα του. Το αν αυτός ο κόσμος θα γίνει πιστός πελάτης και πραγματικός «follower» εξαρτάται από κάτι πολύ πιο ουσιαστικό: το προϊόν, τη φιλοξενία και τη συνέπεια. Όταν αυτά συνδυάζονται με σωστή επικοινωνία, τότε δεν δημιουργείται απλώς μια πρόσκαιρη τάση. Δημιουργείται ένα στέκι που αντέχει στον χρόνο.

Η Ζωή Λόν είναι Partner, Head of Influencer Marketing & Talent Management της FMN



ΣΤΙΣ ΟΧΘΕΣ ΤΗΣ ΛΙΜΝΗΣ ΒΟΥΛΙΑΓΜΕΝΗΣ

Στο πιο καθηλωτικό σημείο της Αθηναϊκής Ριβιέρας, εκεί όπου η φύση, το νερό και το φως δημιουργούν ένα σκηνικό σχεδόν μυθικό, το abraOvata επιστρέφει με μια ανανεωμένη γαστρονομική πρόταση που εκφράζει απόλυτα το φετινό του πνεύμα: The Rebirth of Taste.

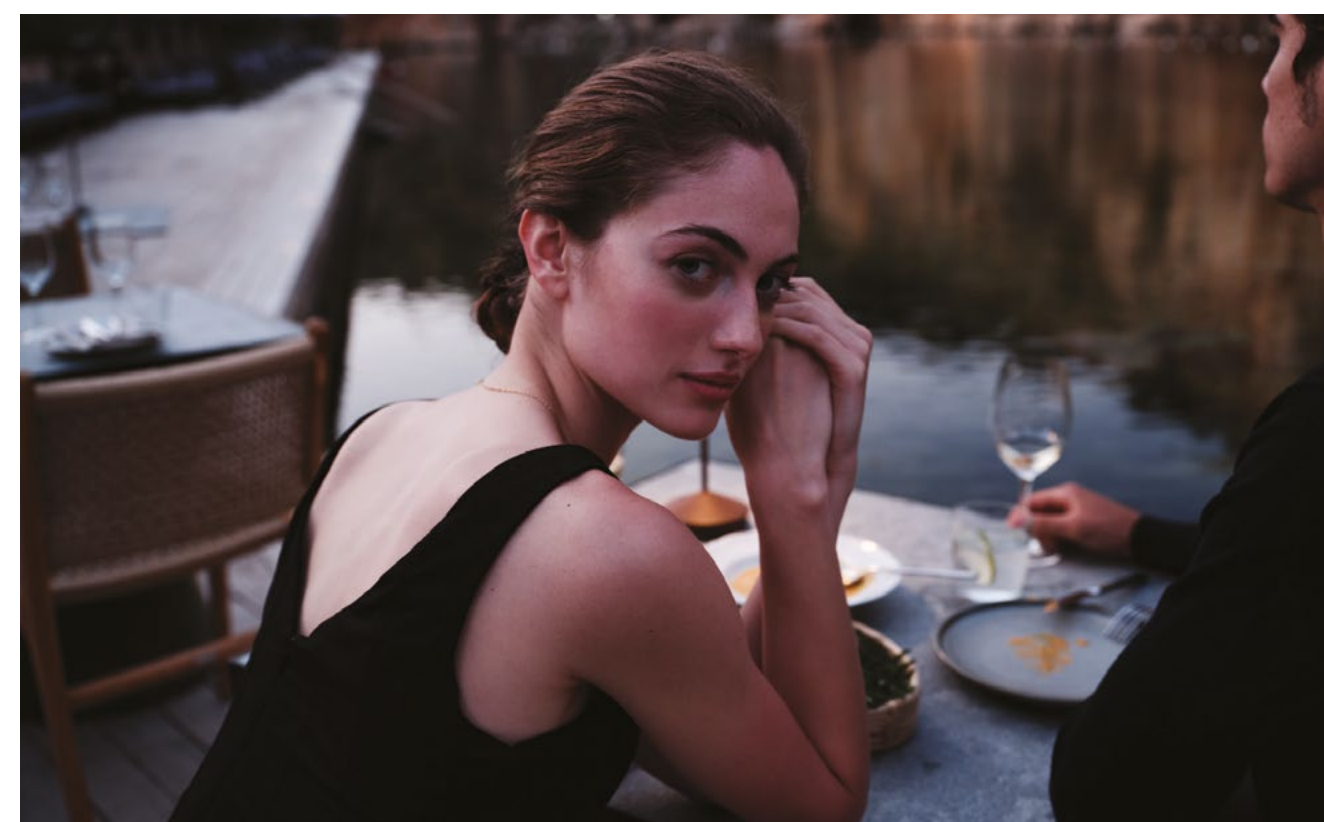
Στις όχθες της Λίμνης Βουλιαγμένης, η γεύση γεννιέται ξανά μέσα από μια φιλοσοφία που συνδυάζει σεβασμό στην πρώτη ύλη, δημιουργική τόλημ και βαθιά μεσογειακή αίσθηση φιλοξενίας. Υπό την καθοδήγηση του βραβευμένου executive chef John Σκοτίδα, το μενού εξελίσσει την ελληνική κουζίνα με λατινοαμερικανικές νότες, ασιατικές επιρροές και μια σύγχρονη διεθνή ματιά.

Τοπικά και εποχικά προϊόντα, φρέσκα ψάρια και θαλασσινά, γεύσεις από τη γη και τη θάλασσα, φωτιά, κάρβουνο και raeilas που επαναπροσδιορίζονται μέσα από ελληνικές πρώτες ύλες, συνθέτουν μια εμπειρία πολυεπίπεδη αλλά ανεπιτήδευτη. Από τα Snacks και τα Cold & Raw μέχρι τις ενότητες Land, Sea and Farm, κάθε πιάτο λειτουργεί σαν μια νέα εκδοχή της γεύσης.

Τη γαστρονομική εμπειρία συμπληρώνουν μια προσεκτικά επιλεγμένη wine list και ένα cocktail pairing concept που συνομιλεί οργανικά με το μενού και την ατμόσφαιρα του χώρου. Στο abraOvata, η φιλοξενία δεν είναι στατική· μεταμορφώνεται μαζί με το φως, τη μουσική, τη λίμνη και τη στιγμή.

Εδώ, η γεύση δεν επιστρέφει απλώς. Αναγεννιέται.

www.abraovata.gr
restaurant@abraovata.gr



ABRAOVATA
REFLECTING DELIGHT

Athens, Greece
+ 30 210 896 2220

THE JOURNAL

Η ακτινογραφία μιας επένδυσης πάνω στην άμμο

Παρά τις προκλήσεις και χάρη στους διεθνείς κλυδωνισμούς, η Αθηναϊκή Ριβιέρα μετατρέπεται σε στρατηγικό καταφύγιο επενδύσεων υψηλής γαστρονομίας της Ανατολικής Μεσογείου.

✦ Μάγδα Γεωργιάδου



Ο σπουδαίος αρχιτέκτονας και πολεοδός, Γιώργος Κανδύλης, μαθητής του Πικιώνη, βοηθός του Δεσποτόπουλου, συνεργάτης του Le Corbusier και Καθηγητής της Ανάπτυξης Σχολής Καλών Τεχνών του Παρισιού, σχολίασε, στα τέλη της δεκαετίας του 1970, το παράδοξο της Αθήνας: Τοποθετημένη σε προνομιακό λεκανοπέδιο, πλαίσιο από τρεις ορεινούς όγκους, με θέα τον μοναδικής ομορφιάς Σαρωνικό κόλπο, έχει στραμμένη την πλάτη στο παραλιακό της μέτωπο. Ο επικεφαλής της Επιτελικής Ομάδας του Φακέλου «Αθήνα 1996», στην οποία βασίστηκε ο Φάκελος «Αθήνα 2004», απέδωσε το πολεοδομικό έγκλημα στον άναρκο τρόπο με τον οποίο χτίστηκε η πόλη, ως αποτέλεσμα των αλληπάλληλων πολεμικών συγκρούσεων του πρώτου μισού του 20ού αιώνα. Σήμερα, σε περίβλλον επενδυτικού πυρετού, σύγχρονες γεωπολιτικές συγκρούσεις συνδιαμορφώνουν το παραλιακό μέτωπο, συνυπογράφοντας τη νέα μυθολογία της Greater Athenian Riviera.

Η γεωπολιτική του «Blue Economy of Flavour»

Ο πόλεμος στη Μέση Ανατολή και οι ευρύτεροι περιφερειακοί κλυδωνισμοί λειτουργούν και λειτουργούν ως επι-

ταχυντές για την Αθηναϊκή Ριβιέρα, καθώς η Ελλάδα αναδεικνύεται ως ιδανικό επενδυτικό καταφύγιο της Ανατολικής Μεσογείου. Δύο βασικοί παράγοντες, προερχόμενοι από τις γεωπολιτικές αναταράξεις, επηρεάζουν το τοπίο. Η μετανάστευση πλούτου, καθώς μεγάλο μέρος του high-end τουρισμού επιλέγει την Ελλάδα ως ασφαλή προορισμό, και η αστάθεια των τιμών συγκεκριμένων πρώτων υλών, οι οποίες επηρεάζουν το food cost.

ROI πάνω στο κύμα

Καθώς νέα concepts αναδύονται συνεχώς κατά μήκος της Ριβιέρας, οι επιχειρηματίες αναφέρονται σε «αδιέξοδο». Πώς εζηγείται ωστόσο αυτό το «παράδοξο»; Πρώτον, εξαιτίας της πληθώρας των επιλογών που «κανιβαλίζει» την πελατεία, με το πέρασμα του χρόνου (και των openings), προκαλείται ένα αναμμένο Opening Hype Fatigue. Δεύτερον, παρατηρείται η περιφνη συμπίεση περιθωρίου κέρδους. Παρά τις υψηλές τιμές, το καθαρό κέρδος συμπιέζεται από πλήθος παραγόντων. Με βάση τις εκθέσεις του ΙΝΣΕΤΕ και τις ετήσιες F&B αναλύσεις της Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Διευθυντών Ξενοδοχείων, το premium, από το «χωράφι» στο πιάτο υλικό εκτοξεύουν το κόστος

κατά 25%-30%, ο πόλεμος για τα ταλέντα συμβάλλει κατά 30%-35%, ενώ τα ενοίκια αυξάνουν την τελική τιμή του κουβέρ κατά 20%-25%.

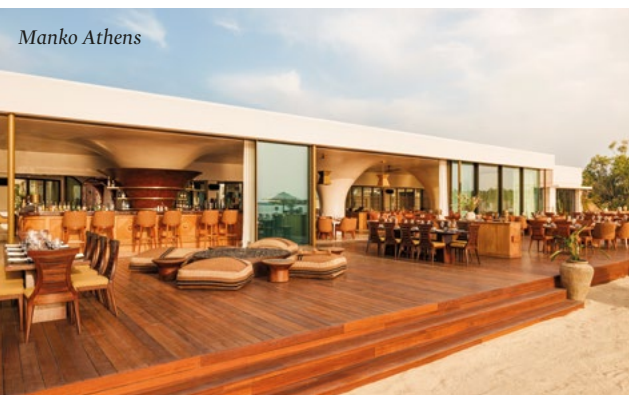
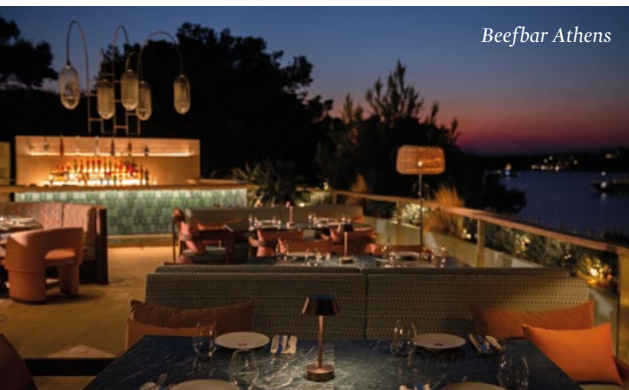
Η Αθηναϊκή Ριβιέρα ως market placement hub

Τρίτος παράγοντας, και ίσως πιο ενδιαφέρων σε επίπεδο gastro-γεωπολιτικής, είναι η τοποθέτηση στην αγορά έναντι της άμεσης κερδοφορίας. Πρόκειται για είδος επενδύσεων που στοχεύουν στην αύξηση της αξίας ενός brand, ενόψει μιας πιθανής εξαγοράς ή επέκτασης στο

Greater Riviera

Η γέννηση του ενιαίου μετώπου

Το macro-layout του παραλιακού μετώπου μεταμορφώνεται. Ο κατασκευαστικός πυρετός περιλαμβάνει την ενοποίηση της Γ' Ζώνης, το «Αέλιον» στον πεζόδρομο/ποδηλατόδρομο 17,5 χιλ., από την Καλήθρα ως τη Βούλα. Παράλληλα, η ανάπτυξη 6,2 εκατ. τ.μ. του The Ellinikon δημιουργεί το μεγαλύτερο παρκτίο πάρκο στην Ευρώπη, διασφαλίζοντας μια μακροπρόθεση, σταθερή ροή high-end b2c καταναλωτών για σχεδόν ολόκληρη τη Ριβιέρα.

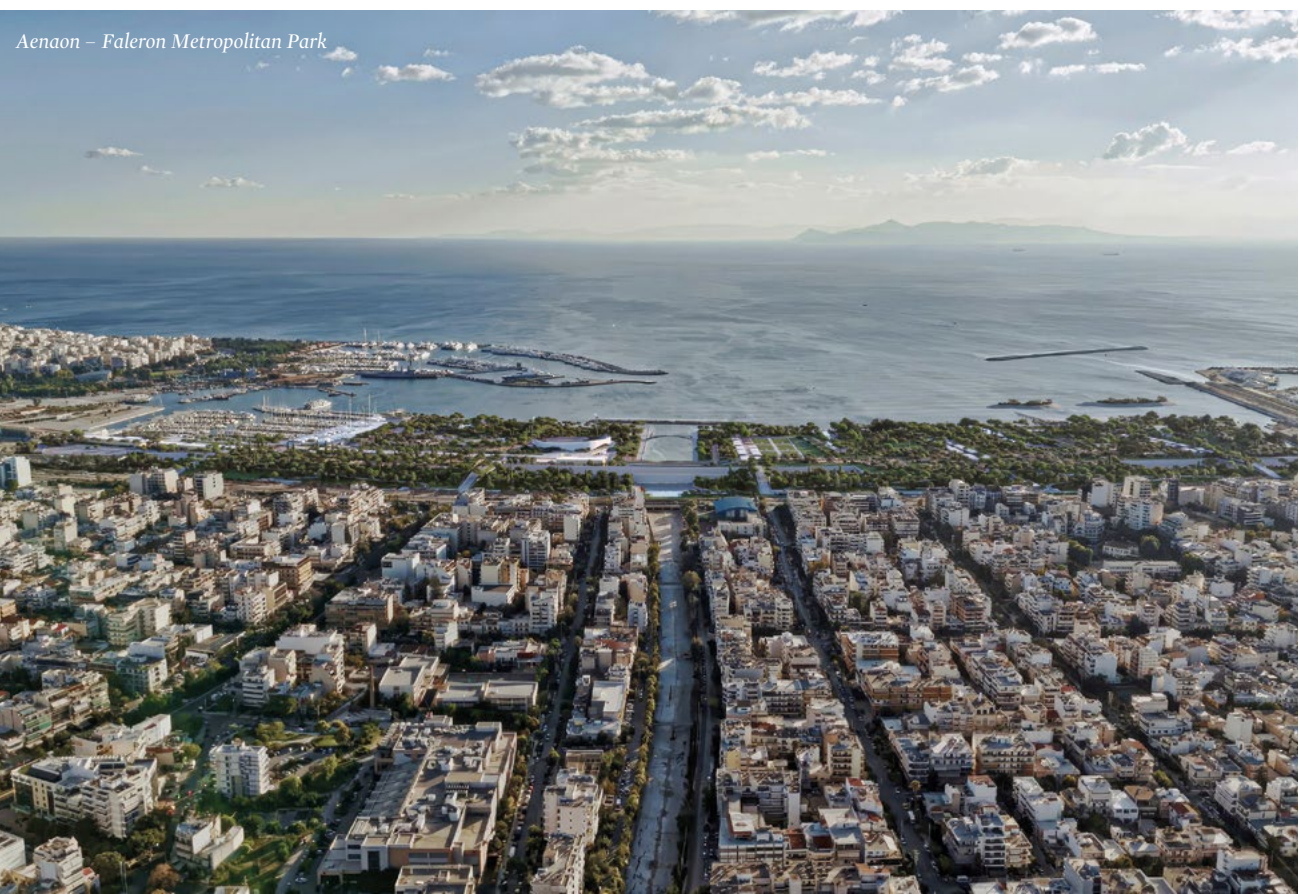


Mega-Projects

Επενδύσεις που αλλάζουν τον γαστρονομικό χάρτη

Οι mega επενδύσεις real estate και υποδομών δεν διαμορφώνουν μόνο το τοπίο. Οδηγούν το F&B σε μετασχηματισμό, καθώς το νεοσφισθέν κοινό, εκτός από καλό φαγητό, αναζητά premium hospitality experiences. Η επένδυση-ορόσημο για το Saronida Olympus Golf, με τη σύνθετη ανάπτυξη των 6,6 εκατ. τ.μ., μετατοπίζει το fine dining b2c ενδιαφέρον νοτιότερα από τη Γλυφάδα, δημιουργώντας μια νέα premium ζώνη. Το Project Voula, με τις 290 πολυτελείς κατοικίες, φέρνει UHNW μόνιμους κατοίκους, οι οποίοι αναζητούν seamless, καθημερινές high-end standalone επιλογές. Στο Λαύριο, με την Olympic Marine να απορροφά επενδύσεις άνω των €8 εκατ., σε συνδυασμό με το ετήσιο Olympic Yacht Show, δημιουργούνται οι προϋποθέσεις για b2b «γαστρονομικά τοπία», όπου εφοπλιστές, brokers και επενδυτές κλείνουν συμφωνίες στην ακροθαλασσιά.

εξωτερικό. Το φαινόμενο δεν είναι άγνωστο. Το Σαν Σεμπασιάν και η περιοχή γύρω από το εστιατόριο Arzak του Juan Mari Arzak, απέδειξε στον παγκόσμιο επενδυτικό χάρτη ότι μια μικρή, γεωγραφικά απομονωμένη ακτογραμμή μπορεί να επιβάλει το δικό της brand identity, με τα εστιατόρια εκεί να διαμορφώνουν ένα «γαστρονομικό εργαστήριο». Όποιο brand έφερε τη σφραγίδα της περιοχής αποκτούσε αυτόματα premium εισιτήριο για επέκταση σε Λονδίνο και Νέα Υόρκη. Το ίδιο συνέβη και με το elBulli, του Ferran Adrià, στην απομονωμένη παραλία Cala Montjoi, στο Roses της Καταλονίας. Το standalone εστιατόριο, με την ολιγόμηνη λειτουργία, επί σειρά ετών δεν ήταν κερδοφόρο. Ωστόσο, η «άμμος» του Roses έγινε το ισχυρότερο γαστρονομικό ISO του πλανήτη. Η αξία του brand υπερίσχυσε, επιτρέποντας στον Adrià να μεταβολίσει το project σε παγκόσμια δεκαμενή σκέψη (elBullifoundation) και αποδεικνύοντας ότι το location μπορεί να εξαργυρωθεί ως η απόλυτη θερμοκοιτίδα τοποθέτησης αγοράς. Σήμερα, το ίδιο φαινόμενο φαίνεται



Μακέτα του έργου: Aenaon - Faleron Metropolitan Park
• Architects
• Bp Architects, Diversity Architects, Mplusm
• Project Coordinator & Lead Consultant
• Thyrio Papayannis and Associates - TPA
• Landscape Architect
• H. Pangalos and Associates
• Original Studies funded by Stavros Niarchos Foundation
• Based on a Concept Design by Renzo Piano Building Workshop

κάνοντας long-term positioning των ομίλων τους, είτε σε διεθνώς emblematicούς προορισμούς όπως η Μύκονος, είτε δίπλα σε ultra-luxury hospitality anchors, όπως το Four Seasons και το One&Only Aesthis.

κάνοντας long-term positioning των ομίλων τους, είτε σε διεθνώς emblematicούς προορισμούς όπως η Μύκονος, είτε δίπλα σε ultra-luxury hospitality anchors, όπως το Four Seasons και το One&Only Aesthis.

Οι hospitality leaders και τα αυτόνομα γαστρονομικά projects

Το Four Seasons Astir Palace είναι αναμφισβήτητο ένα διεθνές σημείο αναφοράς, όχι μόνο στο hospitality, αλλά και σε επίπεδο branding mythology. Εδώ, το brand identity συναντά την εμβληματική τοποθεσία και η ιστορία γράφεται από μόνη της στους χώρους του. Τα εστιατόριά του, με ναυαρχίδες τα global brands Beefbar, Matsuhisa Nobu και το βραβευμένο αστέρι Michelin, Pelagos, εκπνέζουν κάθε ρίσκο, περνώντας ταυτόχρονα τα σύνορα του ξενοδοχείου αφού προσελκύουν επισκέπτες από όλη την Αθήνα.

Στη Γλυφάδα, το παιχνίδι κυριολεκτικά άλλαξε η νέα άφιξη του One&Only Aesthis. Τοποθετημένο στην premium ακτογραμμή της Γλυφάδας, εκτεινόμενο σε μια έκταση 210 στρεμμάτων, το resort παντρεύει το mid-century νοσταλγία με τον σύγχρονο μεσογειακό σχεδιασμό. Το positioning της επένδυσης συμπληρώνεται από ένα high-end γαστρονομικό οικοσύστημα: το μεσογειακό Ora από τον βραβευμένο με αστέρι Michelin σεφ Ettore Botrini, το παραθαλάσσιο Manko με ζωντανές περσιανές γεύσεις και το διεθνούς φήμης σύγχρονο ιαπωνικό Sumosan.

Χάρη σε αυτούς τους δύο ξενοδοχειακούς Luxury giants, η Αθηναϊκή Ριβιέρα συμπληρώθηκε στη λίστα του περιοδικού Forbes με τους 12 κορυφαίους προορισμούς παγκοσμίως για το 2025.

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

Από την άλλη πλευρά, εξαιρετικό παράδειγμα standalone concept

THE JOURNAL

The Hospitality Leaders

Τρία στελέχη κορυφαίων brands της φιλοξενίας εξηγούν πώς το dining εντός των πολυτελών ξενοδοχείων αναδεικνύεται σε ισχυρό κεφάλαιο που αναβαθμίζει τη γαστρονομία της ευρύτερης περιοχής.

✦ Μαρία Καλοούδη

Η γαστρονομία έχει εξελιχθεί σε έναν από τους βασικότερους πυλώνες της πολυτελούς φιλοξενίας, ξεπερνώντας τον ρόλο μιας απλής ξενοδοχειακής υπηρεσίας. Στην Αθηνάϊκή Ριβιέρα, όπου οι επενδύσεις σε ξενοδοχεία υψηλών προδιαγραφών αλλάζουν το τουριστικό τοπίο, το Food & Beverage αναδεικνύεται σε βασικό στοιχείο διαφοροποίησης και εμπειρίας.

Ο Gerald Krischek, General Manager του One&Only Aesthesis, ο Pierre Feuillas, Group F&B & Quality Coordinator των Divani Collection Hotels, και ο Γιώργος Τσαντηράκης, General Manager του Ace Hotel & Swim Club Athens, εξηγούν πώς η γαστρονομία μετατρέπεται σε στρατηγικό πλεονέκτημα για τα ξενοδοχεία, γιατί τα εστιατόρια λειτουργούν πλέον ως αυτόνομοι προορισμοί και πώς το παραλιακό μέτωπο διεκδικεί τη θέση του στον διεθνή χάρτη.



Gerald Krischek

General Manager, One&Only Aesthesis

Ο Gerald Krischek ηγείται του One&Only Aesthesis, του υπερπολυτελούς παραθαλάσσιου θερέτρου που σηματοδότησε την είσοδο του διεθνούς brand One&Only στην Αθηνάϊκή Ριβιέρα. Ως Γενικός Διευθυντής έχει την ευθύνη για τη συνολική λειτουργία του resort και των One&Only Private Homes, διαμορφώνοντας τη στρατηγική ανάπτυξης και την εμπειρία φιλοξενίας. Διαθέτει περισσότερα από 15 χρόνια εμπειρίας στη διοίκηση ξενοδοχείων υψηλών προδιαγραφών, έχοντας αναλάβει ηγετικές θέσεις σε ιστορικά ξενοδοχεία της Ευρώπης, όπως το Prince de Galles στο Παρίσι, το Hotel Bristol στη Βιέννη και το Hotel Goldener Hirsch στο Σάλτσμπουργκ.

Η στρατηγική της πολυφωνίας στο F&B

«Στο One&Only Aesthesis, κάθε εστιατόριο και χώρος εστίασης αντανακλά μια διαφορετική πτυχή του τρόπου ζωής της Αθηνάϊκής Ριβιέρας, τη ζωντάνια και το νοτιοαμερικανικό πνεύμα του Manko, τη χαλαρή κομψότητα και τη μεσογειακή φιλοσοφία του Ora by Ettore Bottrini, τη διεθνή αναγνωρισμένη ιαπωνική εμπειρία του Sumosan και τη νεότερη προσθήκη μας, το Terrazza Campari, που φέρνει στην παραλία την αυθεντική ιταλική κουλτούρα του aperitivo».

«Τα εστιατόριά μας αποτελούν συχνά την πρώτη γνωριμία των επισκεπτών με το One&Only Aesthesis

και, ολοένα και περισσότερο, τον βασικό λόγο για τον οποίο πολλοί επιλέγουν να μας επισκεφθούν».

Διεθνείς ταξιδιώτες αλλά και τοπική κοινωνία στο επίκεντρο της εμπειρίας

«Οι πιο επιτυχημένοι προορισμοί φιλοξενίας είναι εκείνοι που αγκαλιάζονται τόσο από τους διεθνείς ταξιδιώτες όσο και από τους απαιτητικούς κατοίκους της περιοχής».

«Υποδεχόμενοι τους Αθηναίους στα εστιατόριά μας, καλλιεργούμε μια αυθεντική αίσθηση τόπου και διασφαλίζουμε ότι το resort παραμένει συνδεδεμένο με την πολιτιστική και κοινωνική ζωή της Ριβιέρας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους».

«Οι επισκέπτες μας έχουν πάντοτε επιλογή. Μπορούν να ενταχθούν στην τοπική κοινωνική ζωή όταν το επιθυμούν ή να αποσυρθούν σε απόλυτη ιδιωτικότητα όταν αυτό είναι που προτιμούν».

Χτίζοντας μακροπρόθεσμο υπεραξία για το brand

«Η γαστρονομική πρόταση ενός θερέτρου μετατρέπεται σε στρατηγικό

«Τα καλύτερα γαστρονομικά concepts δεν δημιουργούν απλώς έσοδα, χτίζουν μακροχρόνιες σχέσεις με τους επισκέπτες και ενισχύουν τη διαχρονική αξία του brand».

δημιουργεί αξία πολύ πέρα από τα έσοδα των εστιατορίων. Ενισχύει την αναγνωρισιμότητα του brand, αυξάνει την αφοσίωση των επισκεπτών, στήριξη τη ζήτηση για διαμονή και προσελκύει νέα κοινά».

«Τα καλύτερα γαστρονομικά concepts δεν δημιουργούν απλώς έσοδα, χτίζουν μακροχρόνιες σχέσεις με τους επισκέπτες και ενισχύουν τη διαχρονική αξία του brand».

Τα συστατικά της διεθνούς ανταγωνιστικότητας

«Η περιοχή διαθέτει όλα τα συστατικά για να εξελιχθεί σε έναν από τους κορυφαίους γαστρονομικούς προορισμούς παγκοσμίως».

«Ο σύγχρονος διεθνής ταξιδιώτης θέλει να ανακαλύπτει διαφορετικές κουζίνες, διαφορετικές ατμόσφαιρες και διαφορετικές εμπειρίες. Όσο περισσότερες ελκυστικές επιλογές προσφέρει ένας προορισμός, τόσο πιο ανταγωνιστικός γίνεται διεθνώς».

«Το μέλλον δεν βρίσκεται στην αντικατάσταση της τοπικής κουλτούρας από διεθνή concepts, αλλά στη δημιουργία μιας ισορροπίας όπου τα δύο συνυπάρχουν και αλληλοενισχύονται».



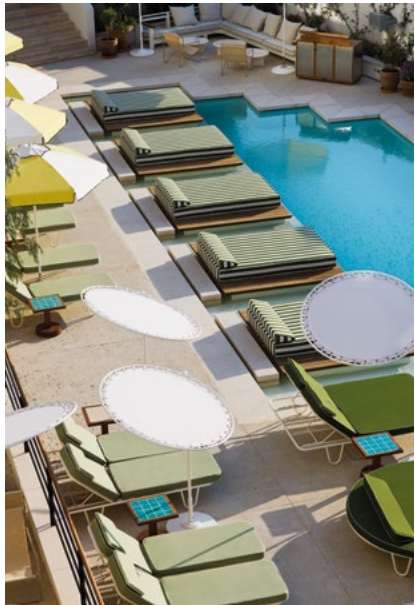
Pierre Feuillas

Group F&B & Quality Coordinator, Divani Collection Hotels



Γιώργος Τσαντηράκης

General Manager, Ace Hotel & Swim Club Athens



Κάθε εστιατόριο πρέπει να έχει τη δική του προσωπικότητα

«Ένα από τα συχνότερα λάθη στον ξενοδοχειακό κλάδο είναι να αντιμετωπίζεται το εστιατόριο ως μια προέκταση του lobby ή ένας πολυκόστος που εξυπηρετεί συνολικά τις ανάγκες του ξενοδοχείου. Για να δημιουργήσεις ένα πραγματικό σημείο αναφοράς, κάθε χώρος πρέπει να διαθέτει τη δική του ταυτότητα, τη δική του ιστορία και μια ξεκάθαρη διαφοροποίηση στον τρόπο που λειτουργεί».

«Η στρατηγική μας βασίζεται σε τέσσερις πυλώνες. Κάθε χώρος εστι-



Ο Pierre Feuillas διαθέτει περισσότερα από 35 χρόνια εμπειρίας στον ξενοδοχειακό και επισιτιστικό κλάδο, με εξειδίκευση στη διοίκηση Τροφίμων και Ποτών (F&B). Έχει διατελέσει σε σειρά διευθυντικών θέσεων στο Astir Palace Βουλαγαμένης, αλλά και ως Υπεύθυνος Προμηθειών και Υποστήριξης Διαχειριστικής F&B στην Club Med Hellas. Σήμερα κατέχει τη θέση του Συντονιστή Τροφίμων, Ποτών και Ποιότητας (Group F&B & Quality Coordinator) των Divani Collection Hotels, έχοντας την ευθύνη για τον συντονισμό των υπηρεσιών εστίασης και τη διασφάλιση της ποιότητας σε όλες τις ξενοδοχειακές μονάδες του ομίλου.

Η δυναμική των αυτόνομων concepts εντός ενός ενιαίου οικοσυστήματος

«Στο Divani Apollon Palace & Thalasso παρέχουμε έξι διαφορετικές επιλογές εστίασης, από το πρωί έως το βράδυ, σε διαφορετικά περιβάλλοντα, ώστε να αποτελούμε έναν ολοκληρωμένο γαστρονομικό προορισμό, ακόμη και για όσους δεν διαμένουν στο ξενοδοχείο».

«Στόχος είναι να δίνουμε λόγο στον επισκέπτη να παραμείνει εδώ για όλες τις ανάγκες του σε επίπεδο γαστρονομίας, καθώς η ποικιλία που προσφέρουμε καλύπτει διαφορετικές διατροφικές προτιμήσεις, επιλογές διασκέδασης και εμπειρίες, οποιαδήποτε ώρα της ημέρας».

«Δεν είναι τυχαίο ότι στα παραθαλάσσια resorts το μερίδιο συμμετοχής των χώρων εστίασης στον συνολικό κύκλο εργασιών ανέρχεται περίπου στο 30%».

«Στα παραθαλάσσια resorts το μερίδιο συμμετοχής των χώρων εστίασης στον συνολικό κύκλο εργασιών ανέρχεται περίπου στο 30%».

Η γαστρονομία ως πολλαπλασιαστικός παράγοντας

«Με το κατάλληλο value proposition, ένα εστιατόριο μπορεί να εξελιχθεί σε προορισμό από μόνο του, προσελκύοντας αρχικά εξωτερικούς επισκέπτες που θα το αναδείξουν σε σημείο αναφοράς».

«Η αίγλη που προσδίδει η λειτουργία του μέσα σε ένα ξενοδοχείο πέντε αστέρων ενισχύει σημαντικά το ανταγωνιστικό του πλεονέκτημα, ιδιαίτερα στην Αθηνάϊκή Ριβιέρα όπου ο ανταγωνισμός είναι πλέον ιδιαίτερα έντονος».

«Η ανάδειξη ενός F&B outlet σε stand-alone asset αποτελεί συχνά κίνητρο και για την επιλογή διαμονής από τον διεθνή επισκέπτη, ιδιαίτερα όταν η σύγκριση γίνεται σε online travel agents».

Μια emblematicή ακτογραμμή

«Η Αθηνάϊκή Ριβιέρα έχει όλες τις προϋποθέσεις να εξελιχθεί σε έναν σύγχρονο γαστρονομικό προορισμό. Σε αυτό συμβάλλει τόσο η μοναδική γεωγραφική της θέση, δίπλα στη θάλασσα και κατά μήκος μιας εκτεταμένης ακτογραμμής, όσο και η συγκέντρωση ξενοδοχείων υψηλού επιπέδου που έχουν επενδύσει ουσιαστικά στη γαστρονομία».

«Πλέον βλέπουμε ξενοδοχειακά brands που επενδύουν σε διεθνή αναγνωρισμένα εστιατόρια, επώνυμους σεφ και signature κουζίνες, δημιουργώντας νέους λόγους επίσκεψης για ένα απαιτητικό κοινό, ακόμη και χωρίς διαμονή».

που αγαπούν τη μουσική».

«Ο επισκέπτης του Ace Hotel Athens αναζητά την αίσθηση της συμμετοχής, της σύνδεσης και του αντίκειν».

Το F&B και τα οφέλη του στην ανάπτυξη του brand

«Όταν ένα ξενοδοχείο μετατρέπεται το Food & Beverage σε στρατηγικό πυλώνα της λειτουργίας του, τα οφέλη εκτείνονται πολύ πέρα από τα αποτελέσματα μιας οικονομικής χρήσης. Το τμήμα παύει να αποτελεί απλώς μια πηγή εσόδων και εξελίσσεται σε μοχλό δημιουργίας μακροπρόθεσμης αξίας για το brand».

«Μια ισχυρή και αναγνωρίσιμη γαστρονομική ταυτότητα, σε συνδυασμό με προσεγμένο design, ξεχωριστή ατμόσφαιρα και αυθεντική ανθρώπινη σύνδεση, μπορεί να μετατρέψει ένα εστιατόριο σε προορισμό από μόνο του».

«Σε μια εποχή όπου ο ανταγωνισμός είναι εντονότερος από ποτέ, μια τέτοια συμβολή αποτελεί ανεκτίμητο πλεονέκτημα για κάθε ξενοδοχειακό brand».

Η δομική μετάβαση της ακτογραμμής

«Για δεκαετίες, η Αθηνάϊκή Ριβιέρα ήταν άρρηκτα συνδεδεμένη με τις παραδοσιακές ψαροταβέρνες και τα χαλαρά καλοκαιρινά beach clubs. Η προσπάθεια στα εξαιρετικές ποιότητας ντόπια υλικά εξακολουθεί να αποτελεί σημαντικό κομμάτι της ταυτότητας της».

«Η δυναμική είσοδος κορυφαίων ξενοδοχειακών brands, διεθνών επενδύσεων και εξαιρετικών σεφ έχει μεταμορφώσει με ταχείς ρυθμούς την ακτογραμμή σε έναν ισχυρό γαστρονομικό προορισμό διεθνούς εμβέλειας».

THE JOURNAL



*
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΥΤΣΑΛῆΣ
Executive Chef at One&Only Aesthesis



«Η μεγαλύτερη ευκαιρία για τις επιχειρήσεις εστίασης και φιλοξενίας στη Ριβιέρα βρίσκεται στη δημιουργία αυθεντικών εμπειριών. Οι διευθύνσεις επενδύσεις και τα παγκόσμια brands έχουν συμβάλει στην ανάπτυξη της περιοχής και στην προσέλκυση ενός διεθνούς κοινού. Το επόμενο βήμα είναι να αποκτήσουμε ακόμη μεγαλύτερη εμπιστοσύνη στη δική μας γαστρονομική ταυτότητα. Οι επισκέπτες δεν ταξιδεύουν χιλιόμετρα για να βρουν κάτι που μπορούν να συναντήσουν οπουδήποτε αλλού. Έρχονται για να γνωρίσουν την Ελλάδα. Χρειάζεται λοιπόν να συνεχίσουμε να επενδύουμε στην ελληνική κουζίνα, στους παραγωγούς μας, στις τοπικές ποικιλίες, στα προϊόντα και στις ιστορίες που κάνουν τον τόπο μοναδικό. Η Αθήνα δεν χρειάζεται να γίνει η νέα Κοπεγχάγη ή η νέα Βαρκελώνη, αλλά η καλύτερη εκδοχή του εαυτού της».

«Αυτή τη στιγμή στην περιοχή γίνεται κάτι φανταστικό που έχει κάνει όλο και περισσότερους Αθηναίους να κατεβαίνουν στην Παραλιακή. Με το που θα λειτουργήσει πλήρως το Ελληνικό, θα δούμε κι άλλα πολύ ωραία εστιατόρια και νέα γαστρονομικά πρότζεκτς να στίνονται. Ο ανταγωνισμός δεν πρέπει να μας φοβίζει, γιατί μας κάνει να γινόμαστε καλύτεροι, να ανεβαίνουμε γευστικά. Μπαίνοντας σε αυτή τη φάση χαίρεσαι κι αρχίζεις να δημιουργείς. Προσωπικά μου άρεσαν πάντα τα ανοίγματα εστιατορίων – τα θεωρώ παιδιά μου και οι γευστικές δοκιμές που κάναμε ήταν πάντα το πιο μαγικό κομμάτι. Πιστεύω πως γαστρονομία, πολιτισμός και τουρισμός είναι ένα ενιαίο κομμάτι. Το βλέπω κι από μένα: Όταν ταξιδεύω, την κουλούρα ενός τόπου τη βλέπω μέσα από το φαγητό του».



ΝΤΙΝΟΣ ΦΩΤΕΙΝΑΚΗΣ
Executive Chef at ASTERIA Glyfada



«Η σημαντικότερη αλλαγή που έχω δει στη γαστρονομική σκηνή της Αθηνάικης Ριβιέρας είναι ότι τα τελευταία χρόνια δημιουργούνται concepts με χαρακτήρα και ταυτότητα, αντί για απλά copy-paste εγχειρήματα. Θεωρώ ότι υπάρχουν πάρα πολλές ευκαιρίες και ότι τα επόμενα χρόνια θα δημιουργηθούν ακόμη περισσότερες. Πιστεύω ότι κάθε project πρέπει να έχει τον δικό του χαρακτήρα, να είναι μοναδικό και να παρουσιάζεται με αγάπη και φροντίδα. Έχουμε μια πολύ ωραία και δημιουργική γαστρονομική σκηνή, με μεγάλη γκάμα γαστρονομικών προορισμών, είτε μιλάμε για fine dining είτε για fine comfort είτε για comfort είτε για σύγχρονη ελληνική δημιουργική ή fusion κουζίνα».



ΘΑΝΟΣ ΦΕΣΚΟΣ
Co Founder & Executive Chef Αναψυκτήριο, Executive Chef Royal Marmin Hotels and Resorts, Co Owner and Chef Dos Agaves Athens, Four Hands Burger



*
ΤΑΚΗΣ ΒΑΣΙΛΑΚΗΣ
Wine Director at Upon and at Cava Kireas



Restaurant Minds

✦ Γιώτα Παναγιώτου

«Η γαστρονομία είναι ένας από τους πιο φυσικούς τρόπους με τους οποίους οι επισκέπτες έρχονται σε επαφή με τον Ελληνικό πολιτισμό και η Αθηνάικη Ριβιέρα προσφέρει ένα ευρύ φάσμα εμπειριών για να το πετύχουν. Οι βάσεις υπάρχουν ήδη. Από εδώ και πέρα η πρόκληση είναι να διατηρηθεί αυτή η ειλικρίνεια και η αυθεντική έκφραση, αφήνοντας την ίδια την κουζίνα να μιλήσει. Η περιοχή είναι ήδη γνωστή για τη ζωντάνια και τη δυναμική ατμόσφαιρά της. Στο μέλλον, θα είχε ιδιαίτερο ενδιαφέρον να συνδυαστούν αυτά με μια ακόμη πιο ισχυρή αίσθηση αυθεντικότητας και ουσιαστικής σύνδεσης με την τοπική κουλούρα. Η ουστι ισορροπία ανάμεσα στην ατμόσφαιρα, την ποιότητα και την αίσθηση του τόπου είναι εκείνη που μπορεί να δημιουργήσει μια γαστρονομική σκηνή ταυτόχρονα υψηλού επιπέδου και φιλόξενη. Αυτό φτιάχνει εμπειρίες που οι άνθρωποι θυμούνται και για τις οποίες επιστρέφουν».



LUCCA PISCAZZI
Head Chef at Pelagos, Owner & Chef at Pino



«Οι αλλαγές που εντοπίζω εγώ είναι πως πλέον έχουμε πολλά νέα και ταλαντούχα παιδιά που ασχολούνται με τη μαγειρική και έχουν την αυτοπεποίθηση να δημιουργήσουν μια ταυτότητα, ενώ παλιότερα αυτό που απασχολούσε τον κλάδο ήταν πως θα ακολουθήσει τις γαστρονομικές εξελίξεις και τάσεις. Πλέον αντλούν έμπνευση από τον τόπο και τις πρώτες ύλες που παράγονται εδώ. Στην ίδια κατηγορία ανήκουν και οι επιχειρηματίες που τους εμπιστεύονται και επενδύουν σε αυτούς. Δεν πιστεύω ότι το fine dining έχει πεθάνει. Αυτό είναι κάτι που συζητιέται έντονα εδώ, αλλά δεν ισχύει στο εξωτερικό. Πρέπει να επαναπροοριόσει ο καθένας στο μυαλό του τι σημαίνει αυτός ο όρος. Για μένα το fine dining σημαίνει να παίρνεις μια καλή ύλη και να τη μαγειρεύεις πολύ καλά».



ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΤΣΟΥΓΚΑΣ
Head chef of Delta Restaurant Athens, Consultant Chef at Bond Beach Club – One&Only Kea Island, Consultant Chef at The Artist Athens



«Αυτό που χαρακτηρίζει σήμερα τη γαστρονομική σκηνή της Αθηνάικης Ριβιέρας είναι ο ταχύς ρυθμός με τον οποίο εξελίσσεται. Κάθε χρόνο βλέπουμε εξαιρετικά νέα εστιατόρια να ανοίγουν, ταλαντούχους σερβανταλμβάνουν νέα εγχειρήματα και έναν κλάδο φιλοξενίας που ανεβάζει συνεχώς τον πήχη. Εκείνο που την κάνει ξεχωριστή είναι ότι μοιάζει με έναν εντελώς διαφορετικό προορισμό από την υπόλοιπη Αθήνα. Ο συνδυασμός της θάλασσας, του τρόπου ζωής, των ξενοδοχείων και των εστιατορίων δημιουργεί μια μοναδική αίσθηση για έναν προορισμό μέσα σε μια μεγάλη πόλη. Η μεγαλύτερη ευκαιρία είναι πως βρισκόμαστε ακόμη στην αρχή αυτής της αναπτυξιακής πορείας. Μέσα στα επόμενα πέντε χρόνια η περιοχή θα συγκαταλέγεται στους πιο συναρπαστικούς γαστρονομικούς προορισμούς της Ευρώπης».



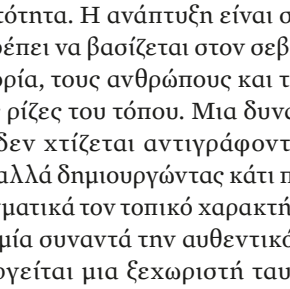
ΤΖΟΝ ΣΚΟΤΙΑΑΣ
Culinary Director, Executive Chef, Consultant at Abraovata and at Mistress of Mayfair, London



*
ΕΛΒΙ ΔΙΜΗΤΡΙΣ ΖΥΒΑ
Executive Chef at Ace Hotel, Owner & Chef at Esthio Athens



«Η Γλυφάδα και γενικότερα η Αθηνάικη Ριβιέρα βρίσκονται σε μια πολύ ενδιαφέρουσα φάση εξέλιξης. Η περιοχή προσελκύει πλέον ένα διεθνές κοινό που αναζητά όχι απλώς καλό φαγητό, αλλά ολοκληρωμένες εμπειρίες με χαρακτήρα, ιστορία και αυθεντική αίσθηση. Το κλειδί για να διατηρήσει η περιοχή την αυθεντικότητά της καθώς εξελίσσεται, είναι να μην χάσει τη σύνδεσή της με την τοπική ταυτότητα. Η ανάπτυξη είναι σημαντική, αλλά πρέπει να βασίζεται στον σεβασμό προς την ιστορία, τους ανθρώπους και τις γαστρονομικές ρίζες του τόπου. Μια δυνατή dining σκηνή δεν χτίζεται αντιγράφοντας διεθνή trends, αλλά δημιουργώντας κάτι που εκφράζει πραγματικά τον τοπικό χαρακτήρα. Όταν η καινοτομία συναντά την αυθεντικότητα, τότε δημιουργείται μια ξεχωριστή ταυτότητα με πραγματική αξία και διάρκεια».



«Η Γλυφάδα και γενικότερα η Αθηνάικη Ριβιέρα βρίσκονται σε μια πολύ ενδιαφέρουσα φάση εξέλιξης. Η περιοχή προσελκύει πλέον ένα διεθνές κοινό που αναζητά όχι απλώς καλό φαγητό, αλλά ολοκληρωμένες εμπειρίες με χαρακτήρα, ιστορία και αυθεντική αίσθηση. Το κλειδί για να διατηρήσει η περιοχή την αυθεντικότητά της καθώς εξελίσσεται, είναι να μην χάσει τη σύνδεσή της με την τοπική ταυτότητα. Η ανάπτυξη είναι σημαντική, αλλά πρέπει να βασίζεται στον σεβασμό προς την ιστορία, τους ανθρώπους και τις γαστρονομικές ρίζες του τόπου. Μια δυνατή dining σκηνή δεν χτίζεται αντιγράφοντας διεθνή trends, αλλά δημιουργώντας κάτι που εκφράζει πραγματικά τον τοπικό χαρακτήρα. Όταν η καινοτομία συναντά την αυθεντικότητα, τότε δημιουργείται μια ξεχωριστή ταυτότητα με πραγματική αξία και διάρκεια».

«Η πραγματική πρόκληση για μένα δεν είναι μόνο η ανάπτυξη, αλλά η διατήρηση της ταυτότητας της περιοχής. Πιστεύω ότι η Ελλάδα δεν χρειάζεται να αντιγράψει ιδέες στη γαστρονομία. Έχει όλες τις προϋποθέσεις να δημιουργεί τις δικές της, αξιοποιώντας τη μοναδική γη, τη θάλασσα, τις πρώτες ύλες και τον πολιτισμό της. Η μεγαλύτερη ευκαιρία είναι να εμπεδώσουμε στην ουσία. Να δημιουργήσουμε εστιατόρια με χαρακτήρα, ανοιχτά στον κόσμο και όχι εμπειρίες που απευθύνονται μόνο σε λίγους. Η ποιότητα δεν πρέπει να καθορίζεται από το πορτοφόλι του επισκέπτη, αλλά από τις αξίες του εστιατορίου. Προσωπικά, δεν ονειρεύομαι μια Αθηνάικη Ριβιέρα που να μοιάζει με τη Γαλλική ή την Ιταλική. Ονειρεύομαι μια Αθηνάικη Ριβιέρα που θα θυμίζει σε όλο τον κόσμο τι σημαίνει Ελλάδα».



ΓΙΩΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΗΣ
Executive Chef at BlueFish – Casa Fish, Founder of 45° Fish Butchery, Promoter of Sustainable Greek Gastronomy



«Για μένα, η μεγαλύτερη αλλαγή των τελευταίων χρόνων είναι ο επαναπροσδιορισμός της ελληνικής κουζίνας. Οι νέοι Έλληνες μάγειρες επιτέλους έχουν στραφεί στην τοπική γαστρονομία φεύγοντας από το κλασικό μοντέλο του τουριστικού ιταλοταβέρνομπιστρό. Εξίσου σημαντικό είναι πως η καινούρια γενιά μαγείρων έχει βοηθήσει πάρα πολύ στην ανάδειξη των τοπικών προϊόντων από μικρούς παραγωγούς και πλέον υπάρχει αγάπη για την ντόπια πρώτη ύλη και τον παραγωγό. Αποτελεί φόρο τιμής για κάθε Έλληνα μάγειρα να αναδεικνύει την κουλούρα της χώρας μας. Αυτό που πιστεύω είναι πως η αγορά θα έχει ανάγκη από καινούρια καινοτόμα concepts, θεματικά εστιατόρια και exclusive dining, και αυτά θα καθορίσουν τον χάρτη της γαστρονομίας στα Νότια Προδύσια».



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΑΤΖΗΔΗΜΗΤΡΙΟΥ
Executive Chef at Bella Vespa



*
ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΣΑΚΑΛΑΚΗΣ
Pastry Chef at Dilemma



«Οι επιχειρηματίες πλέον εστιάζουν και επενδύουν περισσότερο στην πρώτη ύλη, στην ποιότητα και στη βιωσιμότητα, έτσι ώστε να εξελιχθεί η νέα ελληνική κουζίνα, κάνοντας την Αθήνα αλλά και την Αθηνάικη Ριβιέρα γαστρονομικό προορισμό. Οι μεγαλύτερες ευκαιρίες βρίσκονται στη δημιουργία εμπειριών. Με τις νέες επενδύσεις, έχουν την ευκαιρία οι επιχειρήσεις να προσφέρουν υψηλής ποιότητας εμπειρίες φιλοξενίας, που αναδεικνύουν τον ελληνικό τρόπο ζωής. Αυτό που χρειάζεται είναι μια μακροπρόθεσμη προβολή της γαστρονομικής ταυτότητας της Αθήνας και της Αθηνάικης Ριβιέρας, γιατί διαθέτουμε εξαιρετικές πρώτες ύλες, πολύ καλά εστιατόρια, ταλαντούχους επαγγελματίες και τον μοναδικό συνδυασμό πόλης και θάλασσας. Όλα αυτά πρέπει να τα αναδείξουμε, ώστε η ελληνική γαστρονομία να γίνει ένας βασικός λόγος επίσκεψης και όχι απλώς συμπλήρωμα ενός ταξιδιού».



*
ΜΑΓΚΥ ΤΑΜΠΑΚΑΚΗ
Head Chef at Mercato



Οι άνθρωποι που διαμορφώνουν καθημερινά τη γαστρονομική ταυτότητα της Αθηνάικης Ριβιέρας έχουν τον πιο ουσιαστικό λόγο να μιλήσουν για το μέλλον της. Δεκαέξι κορυφαίοι επαγγελματίες της εστίασης και της φιλοξενίας σκιαγραφούν έναν προορισμό που εξελίσσεται διαρκώς.

«Η τελευταία δεκαετία έπεσε πάνω στη στιγμή που βγαίναμε από την οικονομική κρίση, γεγονός που επηρέασε τα πάντα. Στα Νότια, αυτό που άλλαξε είναι ότι ανέβηκε το ποιητικό επίπεδο, κάτι που έλειπε. Πλέον έχει δημιουργηθεί μεγάλη αγορά, με πολλά εστιατόρια που καλύπτουν τα πάντα. Αυτό που ίσως μας λείπει είναι κάτι προσεγμένο, αλλά στο πιο απλό. Αυτό που επίσης άλλαξε είναι ότι η Αθηνάικη Ριβιέρα έχει γίνει πιο πολιτισμική και οι κουλουρές συναντιούνται. Το θέμα είναι πως εδώ ξεκινάμε από το τι θέλει ο καταναλωτής και προσαρμόζομαστε, κάτι που είναι πολύ διαφορετικό από το να ξεκινάμε από αυτό που μας δίνει ο παραγωγός. Το luxury δεν λείπει, ούτε τα concepts. Χρειαζόμαστε την ελληνικότητα και την απλότητα. Να θυμηθούμε ξανά ποιοι είμαστε».



*
ΝΙΚΟΣ ΣΚΛΗΡΗΣ
Executive Chef at Island



ΠΑΝΟΣ ΓΙΑΚΑΛΗΣ
Executive Chef at Patio - The Margi



«Η σημαντικότερη αλλαγή τα τελευταία χρόνια στη γαστρονομική σκηνή της Αθήνας και της Αθηνάικης Ριβιέρας είναι η επιστροφή στην αυθεντικότητα και την ελληνική ταυτότητα. Οι μεγάλες επενδύσεις που υλοποιούνται στην περιοχή, η αναβάθμιση των υποδομών και η συνεχής αύξηση του ποσοτικού τουρισμού δημιουργούν σημαντικές ευκαιρίες για επιχειρήσεις που επενδύουν στην ποιότητα, τη βιωσιμότητα και την αυθεντικότητα. Διαθέτουμε εξαιρετικές πρώτες ύλες, ταλαντούχους chefs, μοναδικά τοπία και μια μακραίωνη γαστρονομική παράδοση. Το επόμενο βήμα είναι να συνδέσουμε όλα αυτά τα στοιχεία κάτω από μια κοινή ταυτότητα που θα επικοινωνείται με συνέπεια στις διεθνείς αγορές».



ΜΙΧΑΗΛ ΧΑΤΖΗΚΑΔΗΜΕΡΗΣ
Executive Pastry Chef at Four Seasons Astir Palace Athens

«Η Αθηνάικη Ριβιέρα βρίσκεται σε μια περίοδο έντονης ανοδικής πορείας, με πιο ξεκάθαρο προανατολισμό και μια στροφή σε όσα πραγματικά έχουν σημασία: την πρώτη ύλη, την τεχνική και την εξυπηρέτηση. Απομακρυνόμαστε από την υπερβολή και εστιάζουμε στην ουσία. Αυτό που κάνει την περιοχή μοναδική είναι η ισορροπία ανάμεσα στη φυσική της ομορφιά και τη διαρκώς εξελισσόμενη γαστρονομική της ωριμότητα. Η μεγάλη ευκαιρία είναι να διαμορφώσει μια ξεκάθαρη γαστρονομική ταυτότητα και να εξελιχθεί σε προορισμό γαστρονομίας για όλον τον χρόνο. Η πρόκληση θα είναι να διατηρήσουμε τη συνέπεια, να αναπτύξουμε νέα talέντα και να συνεχίσουμε να εξελισσόμαστε χωρίς να χάσουμε την αυθεντικότητά μας. Η ποιότητα πρέπει να προηγείται πάντα της ανάπτυξης».



ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΔΗΜΟΥ
Executive Chef at Four Seasons Astir Palace Athens



THE JOURNAL

Opinions

Η αρχιτεκτονική του μύθου στην αθηναϊκή ακτογραμμή

Ο Χρύσανθος Πανάς* υπενθυμίζει ότι η Αθηναϊκή Ριβιέρα δεν χρειάζεται να υποδυθεί κάτι άλλο για να ξεχωρίσει, αρκεί να καλλιεργήσει τον δικό της ζωντανό μύθο.



Η δημιουργία ενός διεθνούς brand identity για έναν προορισμό δεν είναι αποτέλεσμα μιας διαφημιστικής καμπάνιας ή ενός εντυπωσιακού λογοτύπου. Είναι η διαδικασία κατά την οποία ένας τόπος αποκτά αφήγηση, χαρακτήρα και συναισθηματικό αποτύπωμα. Ειδικά για την αθηναϊκή ακτογραμμή, η μεγαλύτερη πρόκληση δεν είναι να δημιουργήσεις κάτι νέο, αλλά να αναδείξεις με σύγχρονο τρόπο μια μοναδική ταυτότητα που υπάρχει εδώ και χιλιάδες χρόνια.

Οι μεγάλοι παγκόσμιοι προορισμοί δεν χτίστηκαν μόνο πάνω στις υποδομές τους. Χτίστηκαν πάνω σε έναν μύθο. Η Κυανή Ακτή, η Ίμμιζα, το Μαϊμί ή το Σεν Τροπέ έχουν κατα-

«Ο επισκέπτης σήμερα αναζητά κάτι περισσότερο από πολυτέλεια. Αναζητά αλήθεια, πολιτισμικό βάθος και ιστορίες που θα θυμάται όταν επιστρέψει στην πατρίδα του».



φέρει να συνδέσουν το όνομά τους με έναν συγκεκριμένο τρόπο ζωής. Αντίστοιχα, η Αθηναϊκή Ριβιέρα διαθέτει όλα τα στοιχεία για να αποτελέσει ένα διεθνές σημείο αναφοράς: μοναδικό φυσικό τοπίο, ιστορία, πολιτισμό, μεσογειακό φως, γαστρονομία και μια αυθεντική αίσθηση φιλοξενίας.

Το ζητούμενο είναι η ανάπτυξη να μην αλλοιώσει αυτή την αυθεντικότητα. Ένα ισχυρό brand δεν επιβάλλεται στον τόπο· προκύπτει από αυτόν. Όταν σχεδιάζουμε εμπειρίες, χώρους φιλοξενίας, ψυχαγωγίας ή γαστρονομίας, οφείλουμε να διατηρούμε ζωντανά τα στοιχεία που κάνουν την Αθήνα ξεχωριστή. Ο επισκέπτης σήμερα αναζητά κάτι περισσότερο από πολυτέλεια.

Αναζητά αλήθεια, πολιτισμικό βάθος και ιστορίες που θα θυμάται όταν επιστρέψει στην πατρίδα του.

Ο μύθος δεν κατασκευάζεται. Καλλιεργείται μέσα από συνέπεια, όραμα και σεβασμό στην ταυτότητα του τόπου. Και ίσως αυτό να είναι το μεγαλύτερο πλεονέκτημα της Αθηναϊκής Ριβιέρας: ότι δεν χρειάζεται να υποδυθεί κάτι άλλο για να ξεχωρίσει. Αρκεί να αναδείξει αυτό που πραγματικά είναι.

*Ο Χρύσανθος Πανάς είναι επιχειρηματίας, συγγραφέας, συλλέκτης έργων τέχνης και μέλος της επιτροπής ύλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελληνικής Εθνικής Επιτροπής της UNESCO.

Αναζητώντας ξανά την ταυτότητα στο πιάτο και στο ποτήρι

Η Ρορί Wallick* βλέπει την ελληνική γαστρονομία να κερδίζει σε τεχνική αλλά να χάνει σε ταυτότητα.

Rocks & Grapes: Φιλτράροντας την παράδοση

Η ομάδα του The Bar in Front of the Bar συμπράττει με τους Δημήτρη Πελέκη και Κωνσταντίνο Αργυρό σε ένα premium τοίπουργο που επαναπροσδιορίζει τη θέση του ελληνικού αποστάγματος στο σύγχρονο bar culture.



ρισμένον δυνατοτήτων, ενώ διαθέτει όλα τα χαρακτηριστικά ενός διεθνούς spirit» επισημαίνει ο Κωνσταντίνος Θεοδωρακόπουλος. Διατηρώντας αναλλοίωτες τις ρίζες του, το νέο απόσταγμα επιδιώκει τελικά να γεφυρώσει την αυθεντικότητα με τη σύγχρονη αισθητική, αποδεικνύοντας ότι μπορεί να σταθεί παντού. «Το τοίπουργο μπορεί να σταθεί με αυτοπεποίθηση τόσο σε ένα ελληνικό τραπέζι όσο και σε ένα κορυφαίο cocktail bar του κόσμου» λέει ο Δημήτρης Πελέκης.

Η ομάδα είναι έτοιμη να διεκδικήσει τον σεβασμό που αξίζει στο Ελληνικό απόσταγμα. Όπως καταλήγει ο Κωνσταντίνος Αργυρός, «το τοίπουργο έχει κάνει τεράστια ποιοτικά βήματα τα τελευταία χρόνια, όμως για πολύ καιρό παρέμεινε εγκλωβισμένο σε μια στενή εικόνα. Σήμερα οι καταναλωτές αναζητούν αυθεντικότητα, ποιότητα, προέλευση και ιστορία πίσω από το προϊόν. Δεν αρκεί πλέον να λες ότι κάτι είναι παραδοσιακό. Πρέπει να αποδεικνύεις γιατί αξίζει να βρίσκεται δίπλα στα κορυφαία premium απόσταγματα του κόσμου».



ρία. Το ζητούμενο δεν είναι η τάση αλλά η ισορροπία.

Και βέβαια υπάρχει η τιμολόγηση. Όταν μια παρέα διατίξει να παραγγείλει δεύτερη φιάλη, το κρασί χάνει τον κοινωνικό του ρόλο. Γιατί στο τέλος της ημέρας, η γαστρονομία δεν χρειάζεται να γίνει πιο σύνθετη. Χρειάζεται να γίνει πιο προσιτά αυθεντικά.

*Η Ρορί Wallick είναι σύμβουλος στρατηγικής επικοινωνίας οίνου και φιλοξενίας.

«Αυτό που προσωπικά αναζητώ είναι η ουσία της πρώτης ύλης. Θέλω να αναγνωρίζω τι υπάρχει στο πιάτο μου και να μπορώ να γευτώ το κάθε υλικό ξεχωριστά».

Το ίδιο ισχύει και για το κρασί. Παρά τη σημαντική πρόοδο που έχουν σημειώσει οι λίστες των εστιatoriών, πολλές μοιάζουν να έχουν δημιουργηθεί όχι με βάση το μενού και την ποιότητα του χώρου, αλλά ως αντιγραφή συγκεκριμένων καρτοφυλλακίων εταιρειών διανομής. Μια καλή λίστα δεν είναι απλώς ένας κατάλογος ετικετών· είναι μια άποψη. Πρέπει να συνομιλεί με την κουζίνα, να δημιουργεί ανακαλύψεις και να προσφέρει επιλογές.

Αντίστοιχα, η εμφάνιση με κάθε νέα τάση – από τα φυσικά κρασιά μέχρι οτιδήποτε θεωρείται «της μόδας» – δεν οδηγεί πάντα σε καλύτερη μεπει-



Η ανατομία της συνέπειας στη σύγχρονη γαστρονομία

Ο Νίκος Λαδίτσιος* υπενθυμίζει ότι η γαστρονομία κρίνεται στη δημιουργικότητα αλλά κερδίζεται στην πειθαρχία.

Η γοντεία ενός high-end πιάτου κρίνεται στη δημιουργικότητα και στην άρτια εκτέλεση, αλλά η επιτυχία του εξασφαλίζεται πίσω από τις κουρτίνες, στην αθέατη πλευρά του back-of-house. Σε κάθε εστιατόριο που καλείται να σερβίρει εκατοντάδες απαιτητικά κουβέρ σε μία μόνο νύχτα, η έμπνευση χρειάζεται ισχυρά θεμέλια για να αναδειχθεί. Στη σύγχρονη γαστρονομία, η κορυφαία εμπειρία προϋποθέτει μια άρτια οργανωμένη δομή, όπου η αυστηρή τήρηση των διαδικασιών γίνεται το όχημα για την επιτυχία.

Ραχοκοκαλιά αυτής της προσπάθειας είναι η τυποποίηση των διαδικασιών (SOPs). Κάθε κίνηση, από την παραλαβή της πρώτης ύλης μέχρι το τελικό πέρασμα από το πάσο, οφείλει να είναι δομημένη και προκαθορισμένη. Η οωσπί προετοιμασία (mise en place) αποτελεί προϋπόθεση επιτυχίας. Η οργάνωση είναι αυτή που απελευθερώνει τη δημιουργικότητα: όταν οι δομές λειτουργούν στην εντέλεια, η ομάδα της κουζίνας μπορεί να εκτελέσει με ακρίβεια το πλάνο του chef χωρίς το



«Στη σύγχρονη γαστρονομία, η κορυφαία εμπειρία προϋποθέτει μια άρτια οργανωμένη δομή, όπου η αυστηρή τήρηση των διαδικασιών γίνεται το όχημα για την επιτυχία».

τη οωσπί διαχείριση του ανθρώπινου παράγοντα κάτω από συνθήκες ακραίου στρες. Αυτός ο διπλός μηχανισμός –κουζίνας και σάλας– ξεχωρίζει μια οργανωμένη επιχείρηση από ένα χαοτικό συνονθύλευμα.

Το αληθινό μεγαλείο ενός σύγχρονου εστιατορίου κρίνεται στην ικανότητά του να παραδίδει την τελειότητα κατ' επανάληψη. Η αυστηρή οργάνωση στο back-of-house και η συνεργασία με τη σάλα δεν περιορίζουν την έμπνευση· αντίθετα, είναι το απαραίτητο προαπαιτούμενο που τη μετατρέπει σε αξιομνημόνευτη εμπειρία για τον πελάτη.

*Ο Νίκος Λαδίτσιος είναι Group General Manager του Panas Group.



Έχω ένα όνειρο

Ο Γεώργιος Μπόσκου* φαντάζεται το σύγχρονο dining ως μια ανατρεπτική επιστροφή στην αυθεντικότητα.



«Και γιατί 5 ελιές παρακαλώ;» ρωτάω τον σερβιτόρο. «Φάτε 5 ελιές την ημέρα, είναι καλό για την υγεία σας, όπως και το ελαιόλαδο».

τος, πίκρα από φλούδα εσπεριδοειδών κ.τ.λ. Μου αναφέρει ελαιοτριβεία δύο και τριών φάσεων (όχι ηλεκτρική εγκατάσταση) και θερμοκρασίες μάλαξης της ελαιόπαστας. Τελικά, με την τέχνη που ένας sommelier θα μου πλάσαρε ένα ιδιαίτερο κρασί, με πείθει να πάρω το προϊόν ενός άγνωστου για μένα ελαιοπαραγωγού. Ένας από την παρέα ζητάει αγουρέλαιο, αλλά ο sommelier ελαιολάδου τον ενημερώνει ότι δεν το σερβίρουν μετά το τέλος του χειμώνα, έχει χάσει την αξία του.

Εν τω μεταξύ, έρχονται τα πιάτα που παραγγέλουμε, αλάδωτα ή με ελάχιστο λάδι, για να προσδώσουμε εμερί από αυτό της επιλογής μας. Τρώμε και συζητάμε για επώνυμα ελαιόλαδα και κρασιά καθώς αναπολούμε τις οσκετικές γευστικές εμπειρίες που είχε ο καθένας μας. «Και γιατί 5 ελιές παρακαλώ;» ρωτάω τον σερβιτόρο. «Φάτε 5 ελιές την ημέρα, είναι καλό για την υγεία σας, όπως και το ελαιόλαδο». Παραγγέλουμε ακόμα ένα παρθένο ελαιόλαδο και μερικές ελιές, μαζί με μια μερίδα βραστάς πατάτες και φρέσκο ψωμάκι. Έτσι φαντάζομαι την ελαιογαστρονομία στην Αθηναϊκή Ριβιέρα.

*Ο Γεώργιος Μπόσκου είναι Καθηγητής στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.

Το θέμα δεν είναι να κάνεις θόρυβο

Ο Γιώργος Κανελλόπουλος* ξεκαθαρίζει ότι η σύγχρονη εστίαση δεν χρειάζεται άλλα εντυπωσιακά openings, αλλά καθημερινή συνέπεια.

Αν με ρωτήσεις σήμερα ποιο είναι το μεγαλύτερο ρίσκο στην εστίαση, δεν θα σου πω το φαγητό ή η ιδέα πίσω από αυτό. Δεν χρειάζεται να επανεφεύρουμε τον τροχό. Ο κόσμος ζητάει απλότητα. Θα σου πω ότι το δύσκολο είναι να παραμείνεις βιώσιμος σε μια αγορά που αλλάζει συνεχώς και έχει ολοένα μεγαλύτερες απαιτήσεις.

Τα τελευταία χρόνια βλέπουμε πολλά νέα εστιατόρια να ανοίγουν με εντυπωσιακές ιδέες, έχω βαρεθεί τη λέξη concert, ωραίο design και έντονη παρουσία στα social media. Αυτό, φυσικά, είναι σημαντικό, αλλά από μόνο του δεν αρκεί. Το να γεμίσεις ένα μαγαζί τούς πρώτους μήνες είναι οσκετικά εύκολο. Το να συνεχίσεις να είναι γεμάτο μετά από έναν ή δύο χρόνους είναι η πραγματική πρόκληση. Παράλληλα, βλέπω όλο και περισσότερους ανθρώπους από άλλους επαγγελματίες χώρους να μπαίνουν στην εστίαση θεωρώντας ότι είναι ένας κλάδος με εύκολο κέρδος. Η αλήθεια είναι ότι η εστίαση απαιτεί πολύ χρόνο, καθημερινή παρουσία, γνώση και αφοσίωση. Είναι μια δουλειά που πρέπει να την αγαπάς πραγματικά είτε να είσαι προπωλωμένος για να μπορέσεις να αντέξεις τις δυσκολίες της.

Τα αυξημένα ενοίκια, το ενεργειακό κόστος, οι συνεχείς ανατιμήσεις στις πρώτες ύλες και η δυσκολία εύρεσης προσωπικού κάνουν το περιβάλλον ακόμη πιο απαιτητικό. Γι' αυτό βλέπουμε συχνά να δημιουργούνται μέθοδοι που γίνονται γρήγορα talk of the town, αλλά εξίσου γρήγορα ξεθωράδουν όταν περάσει ο αρχικός ενθουσιασμός.

Πιστεύω ότι στο τέλος της ημέρας η επιτυχία δεν κρίνεται από το πόσο θόρυβο θα κάνει ένα opening, αλλά από το αν ένα εστιατόριο καταφέρει να χτίσει σχέση εμπιστοσύνης με τους πελάτες του και να παραμείνει συνεπής κάθε μέρα. Γιατί στην εστίαση, περισσότερο από οτιδήποτε άλλο, η διάρκεια είναι αυτή που ξεχωρίζει τους πραγματικά επιτυχημένους από τις πρόσκαιρες τάσεις.

*Ο Γιώργος Κανελλόπουλος είναι ιδιοκτήτης των Brutus, Ami, Spiritjack, Spiritjack Golden Hall, Αθηναϊκή Ταράτα.



THE JOURNAL

Opinions

Η εστίαση είναι μια συνολική εμπειρία, δεν είναι ένα πιάτο φαγητό

Ο Γιώργος Μελισσάρης* αναφέρεται στη σχέση τοποθεσίας και ταυτότητας στην εστίαση και στο πώς ένα καλό location μετατρέπεται τελικά σε προορισμό.



«Το location δεν είναι μια στατική έννοια. Αποκτά επιχειρηματική αξία μόνο όταν «κουμπώσει» οργανικά με το κατάλληλο concept. Κάθε περιοχή έχει το δικό της κοινωνικό και γαστρονομικό μικροκλίμα, τους δικούς της κώδικες και τις δικές της απαιτήσεις».

Στη σύγχρονη πραγματικότητα του hospitality, η συζήτηση γύρω από το «ιδανικό location» έχει αρχίσει να γίνεται παραπλανητική. Πολλοί επενδύουν τυφλά σε ένα καλό σημείο στον χάρτη, θεωρώντας ότι η γεωγραφία από μόνη της εξασφαλίζει την επιτυχία. Η αλήθεια της αγοράς όμως είναι διαφορετική: το προνομιακό real estate δεν αρκεί.

Το location δεν είναι μια στατική έννοια. Αποκτά επιχειρηματική αξία μόνο όταν «κουμπώσει» οργανικά με το κατάλληλο concept. Κάθε περιοχή έχει το δικό της κοινωνικό και γαστρονομικό μικροκλίμα, τους δικούς της κώδικες και τις δικές της

απαιτήσεις. Είναι άλλο το concept που θα σχεδιάσεις και θα τρέξεις στο Κολωνάκι ή στην παραλιακή και εντελώς διαφορετικό εκείνο που θα σταθεί στο Μεταξουργείο ή στο Σύνταγμα.

Η αποσύνθεση της τοποθεσίας από τη φιλοσοφία του project είναι το συχνότερο λάθος που βλέπουμε σήμερα. Για να δημιουργηθεί ένα βιώσιμο brand με διάρκεια, κάθε προϊόν και κάθε σημείο πρέπει να επικοινωνούν την ίδια ξεκάθαρη ταυτότητα. Όταν ο εστιάτορας ξέρει ακριβώς τι θέλει να πει, τότε και μόνο τότε το location μετατρέπεται σε προορισμό.

Στο τέλος της ημέρας, η εστίαση δεν είναι απλά ένα καλό φαγητό ή ένα καλό location. Είναι μια συνολική εμπειρία, η οποία προϋποθέτει ισχυρή φιλοσοφία, ένστοκτο και το απαραίτητο expertise από την πλευρά του επιχειρηματία ώστε να μπορεί να διαβάσει σωστά την αγορά. Μόνο όταν όλα αυτά τα στοιχεία συννευρεθούν, το project αποκτά βάθος, πραγματική ταυτότητα και μέλλον.

**Ο Γιώργος Μελισσάρης είναι ιδιοκτήτης των Brunello, Smash 'n Bun, Καφεείο, Brasserie Lorraine, Brutus, Ami, Spitjack Athens, Spitjack Golden Hall, Αθηναϊκή Ταπάτοα, Ταβερνάκι, Ox, Cínaros.*



Πέρα από το hype

Ο Πάνος Πολίτης* αναλύει πώς ένα εστιατόριο επιβιώνει (και) μετά τον πρώτο χρόνο.

Στην Αθήνα, ότι καινούριο εμφανίζεται, ότι διαφημίζεται έντονα και ότι προωθείται από τους influencers αποκτά αυτόματα μια τεράστια δυναμική. Το κοινό της πόλης συχνά μετακινείται από το ένα σημείο στο άλλο, ακολουθώντας το επόμενο μεγάλο

trend της εποχής. Το να γεμίσεις, λοιπόν, ένα μαγαζί για μία σεζόν επειδή απλώς εξαργυρώνει το hype της στιγμής, είναι το εύκολο κομμάτι.

Ένα εστιατόριο, όμως, δεν είναι εύκολο να παραμείνει διαχρονικό. Πολλές επιχειρήσεις αρέσκονται

στο να παρουσιάσουν κάτι εφήμερο, ποντάροντας αποκλειστικά στην αρχική τους απήχηση. Το ουσιαστικό πρόβλημα ξεκινάει όταν το πρώτο κύμα ενθουσιασμού περάσει και το μαγαζί κληθεί να προχωρήσει παρακάτω. Εκεί είναι που τα περισσότερα concepts είτε αναγκάζονται να αλλάξουν κατεύθυνση είτε κλείνουν.

Η διαχείριση της επόμενης μέρας, όταν οβήσει ο θόρυβος, αποτελεί μια

«Για να αντέξει ένα εστιατόριο μέσα στον χρόνο, απαιτείται ένα συγκεκριμένο τρίπτυχο: συνέπεια, καθαρή ταυτότητα, διαρκής εξέλιξη».

εξίσωση δύσκολη. Για να αντέξει ένα εστιατόριο μέσα στον χρόνο, απαιτείται ένα συγκεκριμένο τρίπτυχο: συνέπεια, καθαρή ταυτότητα, διαρκής εξέλιξη. Συνέπεια όχι μόνο στη σταθερότητα της κουζίνας, αλλά σε αυτό που πραγματικά ονειρεύτηκες και σχεδίασες όταν δημιουργούσες το concept σου. Αυθεντικότητα και όχι αντιγραφή. Σήμερα, το ένα μαγαζί αναπαράγει το άλλο και πολλές φορές καταλήγουν



να έχουν το ίδιο μενού, την ίδια διακόσμηση, την ίδια ακριβώς καρέκλα, σε σημείο που ο πελάτης να μην αναγνωρίζει πλέον πού βρίσκεται.

Αυτό το στοίχημα αποτυπώνεται ανάγλυφα στα δικά μας εστιατόρια: το Cipròla συμπληρώνει μία δεκαετία λειτουργίας και το Onio μετρά ήδη επτά χρόνια. Έχοντας αφήσει προ πολλού πίσω τη φάση του αρχικού hype, ανήκουν πλέον στη σφαίρα του κλασικού. Αυτό που προσπαθούμε καθημερινά είναι να μην παρεκκλίνουμε από την ιδρυτική μας φιλοσοφία, πρεσβεύοντας σταθερά τις ίδιες αξίες.

Τελικά, την επιβίωση ενός εστιατορίου την εξασφαλίζει η εμπιστοσύνη που κερδίζει από τους επισκέπτες και η σχέση που χτίζεται μαζί τους, ώστε να επιστρέφουν ξανά και ξανά. Όταν ο κόσμος γυρίζει πίσω, σημαίνει ότι του προσφέρει κάτι που αγαπά. Και μόνο τότε δημιουργείς κάτι πραγματικά βιώσιμο και, συνάμα, κερδοφόρο.

**Ο Πάνος Πολίτης είναι ιδιοκτήτης των Cipròla, Onio, Ταβερνάκι, Ox, Cínaros.*



Time Out Market, Λισαβόνα

Το μάθημα της Λισαβόνας: Η προστασία της εντοπιότητας

Εδώ, ο Ατλαντικός συναντά τη Μεσόγειο. Σαρδέλες σε ξυλόφουρνο, τηγανιτές σουπιές, μπακαλιάρος και μπαμπούνια με ένα ποτίρι πράσινο κρασί ή μια τοπική μπίρα, σε μια παλιά αυλή στα μεσαιωνικά σοκάκια της Αλφάμα, με fado soundtrack και επιδόρπιο το αριστούργημα της μοναστικής γλυκοπαραγωγής, τα περίφημα pasteis de Belém. Η συνταγή είναι απλή: γαστρονομική λιτότητα και κορυφαία ποιότητα υλικών. Η προσέλκυση του high-end κοινού και των γαστρονομικών επισκεπτών δεν επιδιώκεται μέσω ενός lifestyle περτυλίσματος. Στο ίδιο οικοσύστημα συνυπάρχουν zero-waste fine dining εστιατόρια, conceptual design tascas και εμβληματικά food hubs. Οι premium γαστρονομικές εμπειρίες της πόλης διασφαλίζουν κορυφαίο engagement, εκδημοκρατίζουν τον premium χαρακτήρα τους και δημιουργούν βάθος αγοράς, μέσω ενός sustainable loop που προσελκύει HNWI, expats, high-end τουρίστες και την εγχώρια επιχειρηματική ελίτ.

Η Λισαβόνα αποτελεί παγκόσμιο παράδειγμα επιτυχούς διαχείρισης ενός μεγάλου επενδυτικού και τουριστικού boom, καταφέροντας να προστατεύει τη γαστρονομική της ταυτότητα. Λειτουργώντας ως «θερμοκοιτίδα» για την ανάπτυξη ντόπιων δημιουργών (όπως ο κορυφαίος σεφ José Avillez), επενδύοντας παράλληλα στην τοπική πρώτη ύλη. Καθώς η ευρύτερη περιοχή της Λισαβόνας συγκεντρώνει το 20% των εργαζομένων στον τομέα των τροφίμων και ποτών της χώρας, η πόλη στρίβεται σε ένα δίκτυο τοπικής παραγωγής: οι γειτονικοί δήμοι (Palmela, Montijo, Alcochete) λειτουργούν ως ισχυρές γεωργικές ζώνες, ενώ η Λισαβόνα και το Οείρας αναπτύσσουν την αστική γεωργία. Ταυτόχρονα, μέσα από εμβληματικά project αστικής αναγέννησης, όπως το Time Out Market Lisbon, η πορτογαλική προτείνουσα αποδεικνύει ότι ο συνδυασμός της αυθεντικότητας με τη βιώσιμη ανάπτυξη μπορεί να μεταμορφώσει ριζικά το προφίλ μιας πόλης.

Λισαβόνα ή Ντουμπάι;

Μέσα από δύο αντίρροπα μοντέλα γαστρονομικής ανάπτυξης, αναλύουμε το κρίσιμο σταυροδρόμι στο οποίο στέκεται σήμερα η Αθηναϊκή Ριβιέρα.

➡ Μάγδα Γεωργιάδου

Η Αθηναϊκή Ριβιέρα διανύει την πιο φιλόδοξη, μετασχηματιστική εποχή της. Ultra-luxury ξενοδοχεία, mega-projects υποδομών και η γεωγραφική μετατόπιση διεθνών F&B brands, την επανακαθορίζουν ως πόλο έλξης κεφαλαίων και HNWI (High Net Worth Individual) επισκεπτών. Με φόντο ωστόσο τη λάμψη των openings, η περιοχή βρίσκεται σε ένα κρίσιμο σταυροδρόμι ταυτότητας. Θα ακολουθήσει ένα μοντέλο εισαγόμενων high-tech lifestyle concepts ή η μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα, επενδύοντας στην αυθεντική πολιτισμική της ρίζα;

Το μοντέλο του Ντουμπάι: Το luxury dining ως οικονομικό μέγεθος

Ιαπωνικά υλικά συναντούν γαλλικές τεχνικές στον 45ο όροφο του ξενοδοχείου Grosvenor House, στο Row on 45 του Jason Atherton. Στο θυβό του Ossiano διαμορφώνονται underwater dining εμπειρίες. Στο secret club Funkoolio, οι γεύσεις προκύπτουν από ανατρεπτικά fusions ιταλικών και ιαπωνικών τεχνικών. Πίσω από τις Michelin-starred βιτρίνες, η expats κοινότητα της πόλης απολαμβάνει no-frills πιάτα στο κενατικό Hashmi Barbeque, ή αυθεντική, low-cost χορτοφαγική κουζίνα της Νότιας Ινδίας στο Saarangaa Bhojan Shala. Στο Al Embratoor, το παλιό σπίτι του ιδιοκτήτη του κτιρίου, λειτουργεί μια '90s χρονοκάψουλα, σερβίροντας παραδοσιακά emirati πιάτα, μπουλιασμένα με γαστρονομική νοσταλγία. Premium διεθνή concepts, όπως το SushiSamba, συνυπάρχουν με επιτυχημένα homegrown projects, όπως το Orfali Bros Bistro. Το fine dining κυριαρχεί επικοινωνιακά, αλλά το 84% των κατοίκων επιλέγει το casual dining, ενώ το 87% των καταναλωτών ενδιαφέρεται και για non-food προϊόντα (όπως τα pantry kits), δημιουργώντας νέες πηγές εσόδων. Το 2024, το Ντουμπάι κατατάχθηκε 1ο παγκοσμίως σε dining variety και 2ο ως γαστρονομική πρωτεύουσα, μετά το Παρίσι. Ο Οδηγός Michelin 2025 για το Ντουμπάι περιλαμβάνει 119 εστιατόρια, σημειώνοντας αύξηση κατά 12,3%, σε μια αγορά 13.000 ενεργών σημείων, με 1.200 νεοεκδοθείσες άδειες εντός του 2025, δικαιολογώντας την τοποθέτηση του F&B κλάδου ως στρατηγικό πυλώνα της Dubai Economic Agenda D33, για τον διπλασιασμό της οικονομίας του Εμιράτου έως το 2033.



Λισαβόνα



Ντουμπάι

Ο Οδηγός Michelin 2025 για το Ντουμπάι περιλαμβάνει 119 εστιατόρια, σημειώνοντας αύξηση κατά 12,3%, σε μια αγορά 13.000 ενεργών σημείων, με 1.200 νεοεκδοθείσες άδειες εντός του 2025.



Grosvenor House, Ντουμπάι



One&Only Aesthesis
Λ. Ποσειδώνος 110, Γλυφάδα
+30 21 6686 1000

TERRAZZA
CAMPARI

THE TABLE

FOOD, CULTURE & THE BUSINESS OF DINING ON THE ATHENIAN RIVIERA

THE GUIDE

ΣΕΛ. 06

Πρωινό στη Γλυφάδα

Η πρωτεύουσα της Ριβιέρας ζυπνά νωρίς και μας περιμένει.



ΣΕΛ. 18

Η αναζήτηση του τέλειου smash

Γευστικό οδοιπορικό στην πόλη.



ΣΕΛ. 22

Ποτό-αγόρευση

Ένα κείμενο για το fine drinking σήμερα.



ΣΕΛ. 23

Once upon a Guide

Αναμνήσεις από τις δεκαετίες των '90s και '00s.



Eat like a local!

50 γεύσεις που έχουν στην καρδιά και το μυαλό τους οι Νότιοι

Οι τυρόπιτες του Τάσου, τα μπιφτέκια της Ουρανίας, το ιστορικό burger του Queen, το παγωτό καϊμάκι του Κούτρα και άλλες 46 απαντήσεις που θα πάρεις αν ρωτήσεις έναν ντόπιο «Τι καλό να φάω σήμερα;». • ΣΕΛ. 16



PLUS +

- Το Σούνιο στο πιάτο
- Το σουβλάκι όπως παλιά
- Επτά στάσεις για γλυκό

Επίσκεψη στα:
The C Beach Restaurant,
Αναψυκτήριο, Dilemma,
Pere Ubu, Bella Vespa,
Yum Guilt Free, ΥείΑζαί.



Τα εστιατόρια της Αθηναϊκής Ριβιέρας

Μέχρι πριν από λίγα χρόνια, η παραλία ήταν συνδεδεμένη κυρίως με τις ιστορικές ψαροταβέρνες της, τις καλοκαιρινές εξόδους και τις κυριακάτικες βόλτες δίπλα στη θάλασσα. Σήμερα, όμως, από το Φάληρο μέχρι το Σούνιο, η ακτογραμμή έχει εξελιχθεί σε μια γαστρονομική σκηνή με διεθνή εστιατορικά concepts, βραβευμένους σεφ, ιστορικές διευθύνσεις και νέες αφίξεις που διαμορφώνουν τις τάσεις της ελληνικής εστίασης.

• ΣΕΛ. 02



Sora Rooftop, Ace Hotel Athens

Λίγο κρασί, πολλή θάλασσα

Ο Σίμος Γεωργόπουλος μας ξεναγεί στους αμπελώνες των ελληνικών νησιών, εκεί όπου γεννιούνται τα λευκά κρασιά που μπορούν να συνοδεύσουν ιδανικά ένα γεύμα δίπλα στο κύμα.

• ΣΕΛ. 04

THE GUIDE

Η πρωτεύουσα της ελληνικής γαστρονομίας μετατοπίζεται νότια

Οι μεγάλες ξενοδοχειακές επενδύσεις, οι διεθνείς αφίξεις και μια νέα γενιά εστιατορίων μετέτρεψαν την Αθηναϊκή Ριβιέρα στον πιο δυναμικό γαστρονομικό προορισμό της χώρας.

📍 Γιώτα Παναγιώτου

Μέχρι πριν από λίγα χρόνια, η Αθηναϊκή Ριβιέρα ήταν συνδεδεμένη κυρίως με τις ιστορικές ψαροταβέρνες της, τις καλοκαιρινές εξόδους και τις κυριακάτικες βόλτες δίπλα στη θάλασσα. Σήμερα, όμως, η εικόνα είναι εντελώς διαφορετική. Από το Φάληρο μέχρι το Σούνιο, η Παραλιακή έχει εξελιχθεί σε μια γαστρονομική οκνηή με διεθνή εστιατορικά concepts, βραβευμένους σεφ, ιστορικές διευθύνσεις και νέες αφίξεις που διαμορφώνουν τις τάσεις της ελληνικής εστίασης. Δεν είναι τυχαίο ότι ολόένα και περισσότεροι επιλέγουν να αφήσουν πίσω τους το κέντρο της πόλης, έχοντας ως προορισμό ένα τραπέζι στα Νότια.

Η αλλαγή ξεκίνησε από το βραβευμένο με δύο αστέρια Michelin

Όλα μαζί συμπληρώνουν ένα γαστρονομικό σύμπαν που δύσκολα συναντά κανείς σε άλλο αστικό προορισμό της Μεσογείου. Παράλληλα, το **Beefbar** δείχνει στην Αθήνα μια νέα κουλούρα γύρω από το premium κρέας και το **Matsuhisa** συνεχίζει την επιτυχημένη του πορεία με την υπογραφή του Nobu Matsuhisa.

Την ίδια στιγμή στο One&Only Aesthesis της Γλυφάδας, το **Ora by Ettore Botrini** παντρεύει τη σύγχρονη μεσογειακή παράδοση με την ελληνο-ιταλική κληρονομιά του σεφ, το περουβιανής έμπνευσης **Manko** αποτελεί ήδη σημείο αναφοράς στο διεθνές δίκτυο των lifestyle εστιατορίων και το **Sumosan** αναδεικνύει τη σύγ-

της πόλης, άρχισαν να βλέπουν τη Ριβιέρα ως το επόμενο βήμα. Έτσι, ο **Dopios** του Χριστόφορου Πέσκια απέκτησε παρουσία στη Γλυφάδα και το **Basegrill** άφησε το Περιστερί για να δοκιμαστεί σε ένα εντελώς διαφορετικό κοινό. Η Γλυφάδα, εμπορική γειτονιά των Νοτίων Προστίων, άρχισε να μετατρέπεται σε μια από τις πιο ζωντανές γαστρονομικές πιάτσες της χώρας. Δίπλα σε σταθερές αξίες της περιοχής όπως το **Tartare**, ένα από τα παλαιότερα γαλλικά εστιατόρια της Αθήνας, εμφανίστηκαν νέα ενδιαφέροντα concepts: Χαρακτηριστικό παράδειγμα το **Αναψυκτήριο**, που έχει από την πρώτη στιγμή ξεχωρίσει για τα νοσταλγικά vibes και τις ελληνικές γεύσεις του. Την ίδια στιγμή, το κρεατοφαγικό **Beastalis**, το ιταλικό **Bella Vespa** και το **Feedel Asador**, που τιμά τη μοντέρνα ελληνική κουζίνα, εκφράζουν διαφορετικές όψεις της σύγχρονης αστικής εστίασης, όλες σπαρμένες στο παραθαλάσσιο πρόστιο που μέχρι πριν από λίγα χρόνια κανείς δεν είχε στον χάρτη του για καλό φαγητό.

Η παραλιακή απέκτησε επίσης τα δικά της destination restaurants, για τα οποία ο επισκέπτης είναι πρόθυμος να διασχίσει ολόκληρη την Αθήνα. Το **Bagatelle Athens** στην Astir Marina έφερε στην πόλη τον αέρα της Γαλλικής Ριβιέρας, ενώ τα **Abra Ovata** (στη Λίμνη της Βουλιαγμένης), **Bungalow 7** και, προσφάτως, το **Asteria Rooftop** (και τα δύο στα Αστέρια Γλυφάδας) αποδεικνύουν ότι η δημιουργική ελληνική και μεσογειακή κουζίνα μπορεί να σταθεί ισάξια δίπλα στα διεθνή brands, προσελκύοντας τόσο κατοίκους όσο και επισκέπτες από το εξωτερικό. Το **Ark**, επίσης στα ιστορικά Αστέρια, και το **Colonial** μέσα στο καταπράσινο Golf της Γλυφάδας, αποτελούν πλέον αγαπημένες σταθερές για την περιοχή.



μοσαϊκό της ακτογραμμής.

Φυσικά, οι ιστορικές αξίες της Παραλιακής όχι μόνο δεν έχασαν τη θέση τους, αλλά απέκτησαν νέο κοινό, ανανεώνοντας μια μακροχρόνια σχέση εμπιστοσύνης. Για τους λάτρεις της ψαροφαγίας, ο **Ραφαήλ** στο Καβούρι εξακολουθεί να αποτελεί σημείο αναφοράς για την εξαιρετική πρώτη ύλη, η **Ithaki** παραμένει μία από τις πιο emblematic διευθύνσεις στη Βουλιαγμένη, ενώ στο ίδιο μήκος «θαλασσινού κύματος» κινούνται ο **Λαμπρος** (απέναντι από τη Λίμνη της Βουλιαγμένης) και τα **Δελφίνια** στη Γλυφάδα. Ψαροκατάσταση και στο **Astakos**, στη 2η Μαρίνα της Γλυφάδας, που παρά με το new entry **Σύναξις** στη Βουλιαγμένη, που δίνει έμφαση στα κρεατικά και την open fire κουζίνα, αποδεικνύουν ότι οι αυθεντικές



Σύντομα, όμως, έγινε σαφές ότι η επιτυχία της Ριβιέρας δεν θα περιοριστεί στα μεγάλα resorts. Επιτυχημένα εστιατόρια που είχαν ήδη χτίσει

ταυτότητα σε άλλες γειτονιές

γεύσεις μπορούν να δημιουργήσουν ενδιαφέροντα –και άκρως επιτυχημένα– νέα γαστρονομικά concepts. Το στοιχείο που τα ενώνει είναι η κοινή αντίληψη ότι το σύγχρονο εστιατόριο δεν προσφέρει μόνο καλό φαγητό, προσφέρει αισθητικά, φιλοξενία και έναν τρόπο ζωής απόλυτα ταιριαστό με τον χαρακτήρα της Αθηναϊκής Ριβιέρας.

Ώσως αυτή να είναι και η μεγαλύτερη επιτυχία της περιοχής. Δεν υπάρχει μία μόνο συνταγή επιτυχίας, ούτε ένα κυρίαρχο είδος κουζίνας. Η Αθηναϊκή Ριβιέρα κατάφερε να δημιουργήσει ένα οικοσύστημα όπου η υψηλή γαστρονομία, τα διεθνή brands, οι ιστορικές ελληνικές διευθύνσεις και οι νέες επιχειρήσεις συνυπάρχουν αρμονικά, προσελκύοντας διαφορετικά κοινά. Το μέλλον της ελληνικής εστίασης γράφεται πλέον στον Νότο.



- DELTA**
Λεωφ. Συγγρού 364, Καλλιθέα
- ACE HOTEL & SWIM CLUB ATHENS**
Αρτεμισίου 1, Γλυφάδα
Sebastian, Sora
- DELFINIA**
Διαδόχου Παύλου 5, Γλυφάδα
- COLONIAL**
Τέρμα Καραμανλή Κωνσταντινίου, Γλυφάδα
- TARTARE**
Α. Παναγούλη 52, Γλυφάδα
- BELLA VESPA**
Κύπρου 11, Γλυφάδα
- BEASTALIS**
Κύπρου 9, Γλυφάδα
- FEDEL ASADOR**
Κύπρου 19 & Ναπολέοντος Ζέρβα 24, Γλυφάδα
- ASTAKOS**
Διαδόχου Παύλου 46, Γλυφάδα
- BASEGRILL**
Ζηνοσιπούλου 5, Γλυφάδα
- DOPIOS GLYFADA**
Λαοδίκης 31, 16674, Γλυφάδα
- ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟ**
Κύπρου 74, Γλυφάδα
- ASTERIA GLYFADA**
Λεωφ. Ποσειδώνος 110, Γλυφάδα
Ark (είσοδος από Γρ. Λαμπράκη 2), Asteria Rooftop, Bungalow 7
- ONE&ONLY AESTHESIS**
Λεωφ. Ποσειδώνος 110, Γλυφάδα
Manko, Ora by Ettore Botrini, Sumosan
- THE C BEACH RESTAURANT**
Ακτή Βούλας 4
- CASA FISH**
Athens Λεωφ. Καν/νου Καραμανλή 18, Βούλα
- ΡΑΡΑΪΟΑΝΝΟΥ**
Ηλίου 2, Καβούρι
- DIVANI APOLLON PALACE & THALASSO**
Αγίου Νικολάου 10, Βουλιαγμένη
- ΙΤΗΑΚΙ**
Απόλλωνος 28, Βουλιαγμένη
- BLUEFISH**
Λεωφ. Ποσειδώνος 4, Βουλιαγμένη
- ΣΥΝΑΞΙΣ**
Λεωφ. Ποσειδώνος 17, Βουλιαγμένη
- ΛΑΜΠΡΟΣ**
Λ. Ποσειδώνος 20, Βουλιαγμένη
- ΑΒΡΑ ΟΥΑΤΑ**
Λίμνη Βουλιαγμένης
- FOUR SEASONS ASTIR PALACE**
Απόλλωνος 40, Βουλιαγμένη
Beefbar, Matsuhisa, Mercato, Pelagos, Taverna 37, Zolotas Private beach
- BAGATELLE ATHENS**
Απόλλωνος 77, Βουλιαγμένη
- ISLAND ATHENS RIVIERA**
27ο χλμ. Αθηνών - Σούνιου, Βάρκιζα

THE GUIDE

Λίγο κρασί, πολλή θάλασσα

*Η καλοκαιρινή Αθηναϊκή Ριβιέρα
βάζει το γαλάζιο σε πρώτο πλάνο
και ο νησιώτικος αμπελώνας ντύνεται
στα λευκά για την περίσταση.*

Σίμος Γεωργόπουλος

Η ακτογραμμή της νότιας Αττικής παρουσιάζει μια πρωτόγνωρη δυναμική, δυναμική η οποία κορυφώνεται τους καλοκαιρινούς μήνες. Από τα πολυτελή γαστρονομικά εστιατόρια μέχρι τα ταβερνάκια και τα μπιστρό, η θάλασσα είναι παντού και τα πιάτα με βάση τα αγαθά της καταλαμβάνουν την κεντρική θέση στη σκηνή.

Και τι καλύτερο για τη θάλασσα από τα κρασιά της... θάλασσας, τη στιγμή μάλιστα που οι αμπελώνες των νησιών του Ιονίου και του Αιγαίου είναι από τους πιο δυναμικούς αλλά και σημαντικούς της χώρας.

Πολλές οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στα (συνήθως) άνυδρα εδάφη τους, με τον αέρα, την αλμύρα και τον ήλιο να ομιλούν τον χαρακτήρα τους προσδίδοντας στα κρασιά υψηλότερη οξύτητα και υφάλμυρη αίσθηση, συγκριτικά με τα περισσότερα λευκά της ηπειρωτικής Ελλάδας.



τρομακτικό σώμα και η ατελειότη επίγευση καθιστούν τον συνδυασμό των κρασιών με πελαγία ψάρια μοναδικό. Εσείς το μόνο που μένει να αποφασίσετε είναι αν δεν θα κάνετε καμία έκπτωση στο τεττοίρ επιλέγοντας μια ετικέτα οινοποιημένη σε δεξαμενή ή θα βάλετε την κάπνα μιας βαρελάτης δίπλα σε αυτήν τη οκάρας.

Η Πίνος όχι μόνο καταφέρει να κοιτάξει τη Σαντορίνη στα μάτια αλλά και να την προκαλέσει τιμολογιακά, κυρίως χάρη στις στρατοσφαιρικές επιδόσεις του Τ-Οίνος από τον απόκοσμο, ανεπανάληπτο αμπελώνα του Βόλακα και των γύρω περιοχών που βρίσκονται στα ψηλά του νησιού. Η δουλειά των οινοποιείων Βαπτιστής και Messarea ανεβάζει περαιτέρω τις μετοχές του, ενώ το Λούρτικο εκεί είναι πιο ελαφρύ αλλά εξίσου λεμονάτο και ορυκτό. Βρίσκει ως εκ τούτου θέση και πλάι σε ένα όξινο Ceviche, αλλά και σε ωμά όσπρια.

Η Πάρος είναι το τρίτο σημαντικό νησί της παρέας, τη στιγμή μάλιστα που διαθέτει τη δική του ομώνυμη ΠΟΠ, που για τα λευκά κρασιά απαιτεί αποκλειστικά την χρήση της ποικιλίας Μονεμβρασιά. Αυτό βέβαια κανέναν δεν χαλάει, αφού η εν λόγω ποικιλία είναι ελαφριά, φρουτώδης και δροσερή, καθιστώντας τα κρασιά από τα εξαιρετικά οινοποιεία Paros Farming Community (PFC) και Μοραίτη ιδανικά για καρπώσιο ψαριών ή οστρακοδεσμών αλλά και καλαμαριού στη οκάρα.

Οι ιδιαίτερα ψαγμένοι πάντως δεν θα πρέπει να εγκαταλείψουν το Αιγαίο χωρίς να φέρουν στα ποτήρια τους τα Αγερικό και Σερφιωτικό από τα οινοποιεία Nico Grylli και Ousya αντίστοιχα. Το πρώτο έρχεται από τους μικρούς



Η γонτεία της νησιώτικης ανατολής

Το τελευταίο γίνεται εμφανές ακόμα και σε ποικιλίες που δεν τις έχουμε συνδέσει με αυτά τα χαρακτηριστικά, όπως το λευκό Μοσχάτο, ιδιαίτερα μάλιστα όταν αυτό προέρχεται από ηφαιστειογενή εδάφη ή μεγάλα υψόμετρα.

Το Μοσχάτο Λήμνου του Γκάραλη προέρχεται από τα πρώτα ενώ το Ψηλές Κορυφές της ΕΟΣ Σάμου από τα δεύτερα, με αμφότερα να διαθέτουν λημονάτο νεύρο το οποίο τους επιτρέπει να μη συνοδεύουν ιδανικά μόνο δροσερές πρόινες σαλάτες αλλά και μια temprura γαριδάς.

Η οινική δραστηριότητα στην Λέσβο είναι αντιστρόφως ανάλογη του μεγάλου μεγέθους της, ωστόσο στα απομονωμένα Χύδρα το οινοποιείο Μεθυμναίος έχει αναδείξει την ιδιαίτερη ποικιλία, Χυδριώτικο. Αν και ερυθρό, όταν οινοποιηθεί λευκά αποκτά φοβερή οξύτητα και δύναμη αλλά και πικάντικες νότες ευγενούς οξείδωσης, γεγονός που το καθιστά τέλειο ταίριασμα για δύσκολα πιάτα όπως τα αλίπαστα αλλά και το αυγοτάραχο.

Ζέστη, αέρας και αλμύρα

Οι Κυκλάδες προφανώς δεν θέλουν ιδιαίτερες συστάσεις, αφού τα κρασιά τους είναι με διαφορά τα πλέον αναγνωρίσιμα και καταξιωμένα της χώρας, με τη Σαντορίνη να βρίσκεται στα χείλη των οινόφιλων κάθε γωνιάς του πλανήτη.

Αυτός ο παγκόσμιος κλάος αμπελώνας έχει από τη μια να αντιμετωπίσει τη φρενήρη οικιστική ανάπτυξη και από την άλλη τη δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες σε μια μάχη που στα χαρτιά φαίνεται καταδικασμένη. Όμως ο χυμός των υπερανάβων, αυτόριζων πρέμνων του Λούρτικου και των άλλων ποικιλιών που είναι φυτεμένες στα γεμάτα βασάλτη εδάφη της είναι μοναδικός. Διαμορφωμένα σε κουλούρα ώστε να προστατεύονται από τον ήλιο και τον αέρα αλλά και να συγκρατούν την ελάχιστη υγρασία από τις πρωινές ομίχλες χαρίζουν παραγωγές υποπολλαπλασιαστές άλλων περιοχών, όμως η δύναμη, το γευστικό βάθος και η εκπορασμένη με θειάφι και αλάτι ορυκτότητα είναι παγκόσμιος κλάος. Παγκόσμιος κλάος μοιραία είναι και οι τμές οι οποίες μάλιστα τα τελευταία χρόνια έχουν εκτοξευθεί, αφού οι τρύγοι ήταν καταστροφικοί



Αμπελώνες του Τ-ΟΙΝΟΣ Winery στην Τίβο



Τηναϊκά Αμπελώνες, Τίβος

PHOTO: ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΑΚΑΝΗΣ

Λειψούς και βάζει το ερυθρό Φοκινιά (προφανώς σε blanc de noir οινοποίηση) πλάι σε Λούρτικο και Αθήρι, ενώ το δεύτερο από την κυκλαδική πρωτεύουσα Σύρο σε μια σπάνια έκφραση του ομώνυμου σταφυλιού που πιθανότατα προέρχεται από τη Σέριφο.

Η (κατα)πρόσβιν πλευρά του φεγγαριού

Η θάλασσα της Ανατολής είναι υπέροχη, όμως και αυτή της Δύσης είναι εξίσου συναρπαστική! Ιδιαίτερα μάλιστα από τη στιγμή που ο αμπελώνας του **κατάφυτου** Ιονίου διαθέτει ένα πλήθος από λιαν ενδιαφέροντα σταφυλούς αλλά και εξαιρετικούς παραγωγούς που έχουν αντιταθεί στον πειρασμό



Οινοποιείο του Πετρακόπουλου στον Θηράκιον της νότιας Κεφαλονιάς

των ξενόφερτων ποικιλιών.

Η οινική παράδοση της Κεφαλονιάς πατά πάνω στο ξεχωριστό τεττοίρ των πλαγιών του όρους Αίνος και είναι μπολιασμένη με μπόλικη τρέλα αλλά και αμπόλιαστα κλήματα. Όπως και η Σαντορίνη, έτσι και η οινική βασιλεία των Επτανήσιων διαθέτει αρκετούς αυτόριζους αμπελώνες μεγάλης ηλικίας, με την πλειοψηφία τους να είναι φυτεμένοι με τη σπουδαία Ρομπόλα που δίνει τα κρασιά ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς. Αν και φωτίζει τον βοτανικό της χαρακτήρα που εκφράζεται κυρίως με αρώματα χαρμυλίου, η Ρομπόλα διαθέτει φοβερό γεύρο και μέτρο σώμα, προφίλ που συνήθως αναδεικνύεται μέσα από ίnox οινοποιήσεις. Η αγάπη της για τηγανητά μαρμαρινάκια, καλαμαράκια και γαριόλες αθεράπευτη, η δύναμή της φωτόςσο αρκετή για να αντέξει ακόμα και έναν μακαλιάρικο σκορδαλιά. Το μόνο δύσκολο είναι η επιλογή, αφού το νησί διαθέτει παραγωγούς υψηλότατου επιπέδου όπως τους Πετρακόπουλο, Σαρρή, Σκλάβο,

Gentilini και Ορεάλιο Γη.

Αν πάντως αναζητάτε κάτι πιο στρόγγυλο ή αν έχετε στο πιάτο σας ένα κρεμώδες ριζότο ή μια πάστα με αστακό ή καραβίδα, το νησί διαθέτει άλλα δύο, πιο στρόγγυλα διαμάντια, το Ζακυνθινό και το Βοστυλίδι.



Οινοποιείο Πετρακόπουλου, Κεφαλονιά

THE C BEACH RESTAURANT

Όλη η μέρα, μία διεύθυνση

Ένας all-day προορισμός,

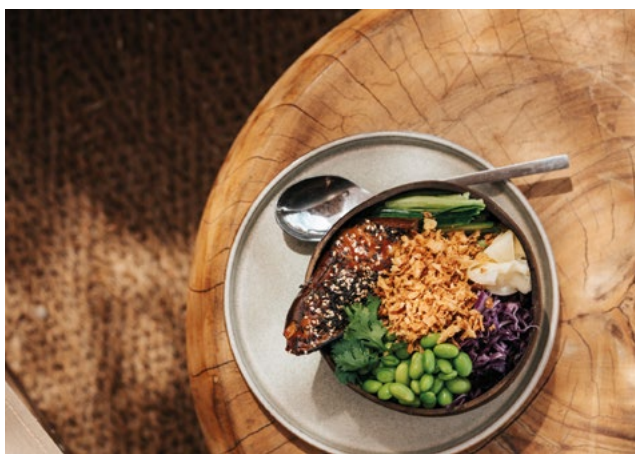
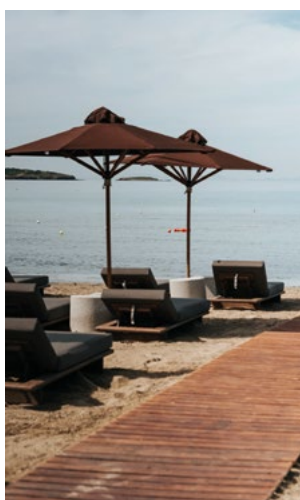
18 χιλιόμετρα μακριά από το κέντρο της Αθήνας, οθίνει οριστικά τους ήχους της πόλης.



PHOTOS: KATERINA KATETANI

Έχοντας αφήσει πίσω το αστικό κέντρο και χαράσσοντας πορεία για το The C Beach Restaurant, ήδη κάτι έχει αλλάξει. Η ένταση της πόλης αρχίζει να υποχωρεί, οι ρυθμοί πέφτουν και μόλις βρεθείς στην αμμουδιά του η Αθήνα μοιάζει ξαφνικά πολύ πιο μακριά απ' όσο είναι στην πραγματικότητα. Στην Α' Πλαζ Βούλας, το The C Beach Restaurant συνδυάζει τη χαλαρότητα της παραλίας με τη φροντίδα και την προσοχή στη λεπτομέρεια που περιμένεις από έναν σοβαρό all-day προορισμό.

Ο χώρος έχει μια αισθητική γήνη και διακριτικά νησιωτική. Ξύλο, λινά υφάσματα, ψάθινα σκιστρα και τραπέζια βυθισμένα σχεδόν στην άμμο συνθέτουν ένα σκηνικό που θυμίζει περισσότερο boutique beach spot σε νησί παρά οργανωμένη πλαζ της Αττικής. Το βλέμμα μένει στον ανοιχτό θαλασσινό ορίζοντα χωρίς ιδιαίτερη προσπάθεια και η πόλη αρχίζει



να απομακρύνεται.

Όμως για κάθε απολαυστική μέρα στην παραλία, απαιτείται και το ανάλογο, χορταστικό και ανάλαφρο φαγητό. Η κουζίνα εδώ βρίσκεται σε πλήρη αρμονία με τον χώρο και η μέρα ξεκινά με δροσερά smoothies, θρεπτικά bowls και προτάσεις με βάση το αβγό. Ανάμεσα στις βουτιές, πιάτα όπως το Chicken «Katsu» Sando και τα open toasts προσφέρουν ένα ιδανικό γεύμα στην χαλάρωση ή στο τραπέζι, ενώ το μενού συμπληρώνουν ενδιαφέροντα brunch cocktails.

Στο dinner menu, η βάση είναι μεσογειακή με σύγχρονες αναφορές. Η έμφαση δίνεται στην ποιότητα της πρώτης ύλης και σε γεύσεις καλοκαιρινές, γεμάτες οξύτητα και φρεσκάδα. Η burrata με ντοματίνια και pesto βασιλικού ισορροπεί όμορφα στο τραπέζι, ενώ το fish carpaccio, το orecchiette αχινού με αυγοτάραχο και το κριβαρότο καραβίδας αποτυπώνουν την ουσία της θάλασσας με ακρίβεια, χωρίς περιττές επιδείξεις. Μπορείτε παρ' όλα αυτά να ρωτήσετε για το ψάρι ημέρας ή να ενδώσετε σε μια πληθωρική σατσοκομαρονάδα.

Την επιμέλεια του μενού έχουν οι σεφ Ντορίνα Ντεράι και Λάζαρος Σταμούλης, ενώ η λίστα κρασιών, με την υπογραφή του sommelier Γιώργου Καραμινώλη, δίνει έμφαση στον ελληνικό και γαλλικό αμπελώνα ολοκληρώνοντας με επιλογές από τον υπόλοιπο κόσμο.

INFO
Α' Πλαζ Βούλας
Λεωφ. Αθηνονίων 4, Βούλα
Τηλ.: 210 22 02 890
IG: @thebeach

THE GUIDE

ΠΡΩΙΝΟ & BRUNCH

The Glyfada morning shift

Η πρωτεύουσα των Νοτίων ξυπνά νωρίς και σε περιμένει.



La Linda

Αυτό το αργεντίνικο bakery στην καρδιά της Γλυφάδας προκάλεσε αίσθηση από την πρώτη μέρα της λειτουργίας του στην οδό Κύπρου. Οι χειροποίητες ζύμες δίνουν το δικό τους στίγμα, αλλά η πραγματική υπεροχή του κρύβεται στα signature γλυκά του. Απόλυτος πρωταγωνιστής είναι το Rogel dulce de leche layer cake, ένα παραδοσιακό αργεντίνικο γλυκό φτιαγμένο από διαδοχικές στρώσεις τραγανής, λεπτής ζύμης που εναλλάσσονται με πλούσιο dulce de leche και καλύπτονται από μια βελούδινη στρώση μαρέγκας. Δίπλα του, η βιτρίνα φιλοξενεί ένα πληθωρικό Basque cheesecake με τέλεια καρέννη όψη και κρεμώδη υφή, αλλά και το κλασικό, αρωματικό cake καρότου. Το μενού συμπληρώνεται από μια προσεγμένη ποικιλία σε χειροποίητα cookies, αλλά και από οντόνιους με χαρακτηρισά, όπως η Focaccia με μανουρί, ντομάτα και chimichurri sauce.

• Κύπρου 13, Γλυφάδα, Τηλ.: 210 894 9900

Όβεν

Το Όβεν έχει καταφέρει να επαναπροσδιορίσει την έννοια του modern bakery στη Γλυφάδα, συνδυάζοντας την καθημερινή ανάγκη για καλό ψωμί με ένα πλούσιο μενού που σερβίρεται από νωρίς το πρωί. Στον κατάλογό του, τα οντόνιους με προζυμμένο ψωμί είναι οι πρωταγωνιστές από το πληθωρικό New York breakfast sandwich με αβγά scrambled, τραγανό μπέικον και λιωμένα τυριά, μέχρι το truffle grilled cheese με πάστα μύρνης τρούφας. Δίπλα τους, οι comfort πρωτάτες περιλαμβάνουν buns, κέικ και πίτες αλλά και δροσερά yogurt bowls.

• Αρτέμιδος 9, Γλυφάδα, Τηλ.: 210 968 1275

Paul

Το διάσημο γαλλικό brand, που μετρά πάνω από έναν αιώνα ιστορίας με αφηγία τη Λιλ, έχει συνδέσει παγκοσμίως το όνομά του με την τεχνονομία στο προζυμμένο ψωμί και την κλασική

αισθητική των bistrot. Στο κατάστημα της Γλυφάδας, ωστόσο, αυτή η πλούσια κληρονομιά της boulangerie εξελίσσεται σε έναν all-day γαστρονομικό προορισμό, χάρη στο ανανεωμένο Brunch & All Day μενού του, που σερβίρεται καθημερινά έως τις 19:00.

Έχοντας ως βάση την ποιότητα της πρώτης ύλης, το μενού προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία. Οι λάτρεις του brunch θα ανακαλύψουν αβγά Benedict σε τρεις διαφορετικές εκδοχές, χειροποίητες quiche lorraine, καθώς και τις χαρακτηριστικές, φρυγανισμένες tartines σε προζυμμένο ψωμί – με επιλογές που κινούνται από τον καπνιστό σολομό και το αβokάντο, μέχρι τους γήινους συνδυασμούς με μανιτάρια duxelles, κρέμα τρούφας ή πούρε ψιττικής κολοκύθας. Η γκάμα συμπληρώνεται με burgers, δροσερές σαλάτες και well-being επιλογές, ενώ η προσεγμένη λίστα κρασιών επιβεβαιώνει ότι εδώ το brunch μπορεί να μετατραπεί με απόλυτη φυσικότητα σε ένα χαλαρό μεσημεριανό break με κοσμοπολίτικο αέρα, στην καρδιά των Νοτίων Προαστίων.

• Κύπρου 70, Γλυφάδα, Τηλ.: 210 894 7169

Moons and Spoons

Με επίκεντρο τις premium specialty επιλογές σε καφέ, το Moons and Spoons – που βρίσκεται σε ένα ήσυχο στενάκι μια ανάσα μακριά από το εμπορικό κέντρο της Γλυφάδας – δίνει έμφαση στην εκκύλιση ακριβείας, αναδεικνύοντας τα σύνθετα αρωματικά προφίλ κάθε χαρμανιού. Σε έναν χώρο που ξεχωρίζει για το ιδιαίτερο artistic vibe του, η καθημερινή ιεροφας, δίπλα τους, οι comfort πρωτάτες από ψαγμένες πρωτάτες σε matcha. Η βιτρίνα γεμίζει με cinnamon rolls, soft cookies και οντόνιους.

• Μαραγκού 19, Γλυφάδα, Τηλ.: 210 898 3028

ΥειΑζαί

Από το καλοκαίρι του 2024, όταν άνοιξε στην Ανδρέα Παναγνδρέου με σήμα κατατεθέν το vintage βανάκι και τους μοβ τόνους του, το ΥειΑζαί μετέτρεψε

την υγιεινή διατροφή στην πιο feel-good πρωινή συνθήκη των Νοτίων. Στο ανανεωμένο καλοκαιρινό μενού, το γνήσιο ασάι από τη Βραζιλία γίνεται η βάση για δροσερά, τροπικά bowls που αντικαθιστούν το κλασικό breakfast. Highlight αποτελεί το Tropic Thunder με μάνγκο, φράουλα, raspberry, ακτινίδιο και ξύσμα λάιμ, αλλά και το αναπάντεχο Mandorla Siciliana, μια συνταγή εμπνευσμένη από τη Νότια Ιταλία με βάση αμυγδαλό Σικελίας, λευκή σοκολάτα και κουράμαδες.

• Ανδρέα Παναγνδρέου 15, Γλυφάδα Τηλ.: 210 894 2599

Overoll

Ανηφορίζουμε από τη Βουλιαγμένη και κάνουμε στάση στην πολύβουη Γούναρη, για ένα τελετουργικό που ξεπερνά τα όρια του τυπικού πρωινού. Ανάμεσα στις δεκάδες στρώσεις από τραγανή ζύμη, ξεχωρίζουμε δύο επιλογές του Overoll: το υπέροχο cardamon bun με την αρράτη ζύμη και το αρωματικό σιρόπι κάρδαμο και το πληθωρικό κρουασάν φουτίκι, με την τραγανή καραμελωμένη κρούστα και την πλούσια γέμιση από παρλίνα φουστikiού. Καλός καφές στο χέρι και φύγαμε.

• Δημ. Γούναρη 132, Γλυφάδα, Τηλ.: 210 965 0386

Αναψυκτήριο

Το πολυσυζητημένο στέκι της οδού Κύπρου αποδεικνύει ότι το πρωινό μπορεί να έχει βαθιά ελληνικές ρίζες. Τα Σαββατοκύριακα* η ανοιχτή κουζίνα του σερβίρει ένα καταπληκτικό, ρουστίκ πρωινό. Highlight εδώ είναι το «Καράσι», ένας νέος κόρος έχει κερδίσει ήδη αισθητή την παρουσία του. Και, μάλιστα, για καλό λόγο. Δεν αποτελεί απλώς μια νέα επιλογή στην περιοχή, είναι μια πρόταση για το πώς μπορεί να εξελιχθεί μια μέρα στη Βουλιαγμένη, από τον πρώτο πρωινό καφέ έως το τελευταίο ποτό το βράδυ.

• Κύπρου 74, Γλυφάδα, Τηλ.: 212 105 4489



DILEMMA VOULIAGMENI

Το δίλημμα που δεν υπάρχει

Καφές, brunch, φαγητό και μια δυνατή patisserie λειτουργούν σαν κομμάτια της ίδιας ιστορίας στη Βουλιαγμένη, δίνοντας λόγο να επιστρέψεις ξανά και ξανά.

✎ Γιώτα Παναγιώτου

Υπάρχουν μέρη που τα επισκέπτεσαι μία φορά και καταλαβαίνεις αμέσως γιατί θα επιστρέψεις. Το Dilemma Vouliagmeni είναι ένα από αυτά. Στον γνωστό παραδρόμο της παραλιακής, στην αγαπημένη πιάτσα της Βουλιαγμένης, ένας νέος κόρος έχει κερδίσει ήδη αισθητή την παρουσία του. Και, μάλιστα, για καλό λόγο. Δεν αποτελεί απλώς μια νέα επιλογή στην περιοχή, είναι μια πρόταση για το πώς μπορεί να εξελιχθεί μια μέρα στη Βουλιαγμένη, από τον πρώτο πρωινό καφέ έως το τελευταίο ποτό το βράδυ.

Από το πρωί έως αργά το βράδυ

Αν έχεις βρεθεί εδώ, τότε το ξέρεις κι εσύ πως το Dilemma δεν είναι απλώς ένα cafe, ούτε μόνο ένα εστιατόριο. Είναι ένας all-day γαστρονομικός προορισμός, ο οποίος ξέρει να μεταμορφώνεται ανάλογα με την ώρα της μέρας, χωρίς ποτέ να χάνει τον χαρακτήρα του. Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που στην πράξη είναι πολύ πιο δύσκολο να πετύχεις απ' ό,τι φαίνεται.

Το πρωί ξεκινάει με specialty καφέ και μια βιτρίνα που αξίζει τη στάση της: φρεσκοψημένα κρουασάν, αρτοποιημένα που βγαίνουν ζεστά και ένα cinnamon roll που έχει ήδη αποκτήσει τη φήμη του στη γύρω περιοχή. Για όσους θέλουν κάτι πιο χορταστικό, το brunch menu έχει τις δικές του προτάσεις: αυγά ποσέ σε γερμανικό ψωμί με τυρί κρέμα και φέτες ανσοάδο, scrambled eggs σε φρυγανισμένο ψωμί, ομελέτες αλλά και το best seller focaccia με φιλέτο κοτόπουλο, παρμεζάνα και coleslaw. Αν είσαι οπαδός του slow living, μόλις ανακάλυψες το είδος του πρωινού που σου ταιριάζει.

Από το μεσημέρι και μετά, ο χώρος μετατρέπεται σε ένα aperitivo εστιατόριο, με τις φρέσκιες πίτσες και τα αραντοίνι με μιν αφίνουν κανέναν αδιάφορο. Τα πιάτα συνοδεύονται από επιλεγμένες ετικέτες κρασιού και δημιουργικά cocktails. Το βράδυ, η ατμόσφαιρα χαλαρώνει ακόμη περi-

σότερο με τα spritz και τα signature cocktails να αναλαμβάνουν τον πρωταγωνιστικό ρόλο. Εννοείται πως η θέα στη θάλασσα κάνει τη δουλειά της σωτηρίας και αποτελεσματικά και σου φτιάχνει το κέφι.

Η βιτρίνα των γλυκών είναι μια star

Αν υπάρχει κάτι που ξεχωρίζει αληθινά στο Dilemma, αυτό είναι η patisserie του. Πίσω από κάθε δημιουργία βρίσκεται ο πολύ ταλαντούχος Head Pastry Chef Αγαπητός Τοακαλάκης, με μια φιλοσοφία που συνδυάζει κλασική τεχνική με σύγχρονα flavor profiles και εκλεκτές πρώτες ύλες. Η βιτρίνα αλλάζει και εξελίσσεται, αλλά κάθε πρόταση έχει την ίδια φιλοσοφία: σκέψη, ακρίβεια και σεβασμό στη γεύση.

Στα νέα γλυκά της σεζόν, η τάρτα σοκολάτας με μους αλμυρής καραμέλας βρίσκει την τέλεια ισορροπία ανάμεσα στο γλυκό, στο πικρό και στο αλμυρό, ενώ το Gâteau de Savoie με κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης και φρέσκες φράουλες είναι αέρινο και απολύτως εποχικό. Ιδιαίτερη θέση κατέχει ο μπαμπάς exotice – μια προσοπική αναθεώρηση του Τοακαλάκη πάνω στον κλασικό μπαμπά, με κρέμα μπαρουαζ βανίλιας και compote μάνγκο, passion fruit και ανανά, που έχει αποκτήσει ήδη τους δικούς του λάτρεις. Το cheesecake με κόκκινα φρούτα και βανίλια Μαδαγασκάρης είναι βελούδινο και αρωματικό, ενώ τα μπράουνις με μους σοκολάτας 66% απευθύνονται σε όσους δεν κάνουν συμβιβασμούς – και σωστά κάνουν.

Παράλληλα, στη σταθερή βιτρίνα, τα classics κρατούν αμείωτο το ενδιαφέρον. Η νουγκατίνα, το Paris-Brest φιστίκι, το San Sebastián cheesecake, το τιραμισού και το χειροποίητο προφιτερόλ είναι γλυκά που τα επιλέγεις και κάθε φορά μοιάζουν σαν να τα δοκιμάζεις για πρώτη φορά. Δεν υπάρχει τίποτα τυχαίο εδώ και αυτό φαίνεται στην πράξη, καθώς τα γλυκά τελειώνουν γρήγορα.

Ο χώρος Το Dilemma έχει μια αισθητική που είναι σύγχρονη χωρίς να είναι ψυχρή. Καθαρές γραμμές, σχεδιασμός με προσοπικότητα και κομψές ρίγες παντού. Τα τραπέζια έξω ανεβάζουν τη διάθεση και ό,τι βλέπεις νιώθεις πως έχει σχεδιαστεί με προσοχή τόσο για να φιλοξενήσει όσο και για να δημιουργήσει αναμνήσεις.

Το όνομα υπονοεί αναποφασιστικότητα, αλλά αυτό είναι ένα λεκτικό παιχνίδι μόνο. Η εμπειρία του να είσαι εδώ, όμως, δεν αφήνει περιθώρια αμφιταλάντευσης. Το Dilemma Vouliagmeni έχει έρθει για να μείνει αλλά και για να το επισκεφθείς πολλές φορές. Εδώ άλλοστε όλοι... χωρούν γιατί βρίσκουν αυτό που επιθυμούν: Ο πρωινός επισκέπτης που ψάχνει τον τέλειο καφέ με ένα φρέσκο κρουασάν, η παρέα που θέλει γεύμα με παλικά ψυχή, εκείνος που καταλήγει εδώ μετά την παρλία για ένα δροσερό spritz και, φυσικά, όποιος δεν μπορεί να φύγει χωρίς να πάρει κάτι από εκείνη τη βιτρίνα με τα γλυκά. Γιατί, ειλικρινά, ποιος μπορεί;

INFO
Αγίου Παντελεήμονος 21, Βουλιαγμένη
Τηλ.: 210 896 4972
IG: @the.dilemma.vouliagmeni



THE GUIDE



ΥΕΙΑΣΑΪ

Από τη Γλυφάδα στον κόσμο

Από ένα τελετουργικό μετά την προπόνηση σε ένα brand με δική του μονάδα παραγωγής και σχέδια επέκτασης σε τέσσερις χώρες. Η ιστορία του ΥείΑσαι ξεκίνησε στη Γλυφάδα, αλλά δεν σκοπεύει να σταματήσει εκεί.

Νεφέλη Σενόφου

Υπάρχουν brands που χτίζονται με business plan, επενδυτές και market research. Και υπάρχουν εκείνα που ξεκινούν από μια προσωπική ανάγκη και καταλήγουν, χωρίς να το σκεδιάσουν, σε κάτι πολύ μεγαλύτερο. Το ΥείΑσαι ανήκει ξεκάθαρα στη δεύτερη κατηγορία.

Ο άνθρωπος πίσω από το ΥείΑσαι

Ο Zeid Salman μεγάλωσε στο Άμπου Ντάμμι της δεκαετίας του 1980 με μια έμφυτη αγάπη για τη φιλοξενία. Στα δεκαπέντε του, δούλεψε τα καλοκαίρια σε ξενοδοχείο, έπλενε πιάτα, καθάριζε δωμάτια, εξυπηρετούσε στη ρεσεψιόν. Τι κράτησε από εκείνα τα χρόνια; Ότι οι επιχειρήσεις δεν χτίζονται μόνο από προϊόντα, αλλά από το πώς κάνεις τους ανθρώπους να νιώθουν.

Το 2005, μια σοβαρή επέμβαση στη σπονδυλική στήλη τον έφερε αντιμέτωπο με μια μακρά αποθεραπεία και τον έκανε εμμονικό με τη διατροφή και την ανθρώπινη απόδοση. Αυτό το μονοπότι τον οδήγησε στο Brazilian Jiu-Jitsu και, χρόνια αργότερα, σε παγκόσμιο τίτλο. Μετά από κάθε προπόνηση, έτρωγε ένα αcai bowl. Με τον καιρό έγινε οικογενειακό τελετουργικό: Κυριακάτικα πρωί να με τα παιδιά του γύρω από bowls γεμάτα φρούτα και granola.

Όπως λέει ο ίδιος, κάθε κεφάλαιο της ζωής του τον προετοίμασε για το επόμενο. Η φιλοξενία τον διδάξε ενουναίωση, να σκέφτεται πρώτα τον πελάτη, να καταλαβαίνει πως ο κόσμος τρώει πρώτα με τα μάτια και θυμάται πάνω απ' όλα πώς τον κάνει να νιώσει ένας χώρος. Ο πρωταθλητισμός τον διδάξε να εμπιστεύεται τη διαδικασία, να αντέχει τη δυσκολία, να παραμένει ψύχραιμος υπό πίεση. Δύο εντελώς διαφορετικές εμπειρίες ζωής

που, τελικά, χρειάστηκε και τις δύο για να χτίσει το ΥείΑσαι στην Ελλάδα.

Η αναζήτηση της αυθεντικότητας

Όταν μετακόμισε με την οικογένειά του στην Ελλάδα το 2021, συνειδητοποίησε γρήγορα ότι το αcai που υπήρχε εδώ δεν ήταν αυτό που ήξερε. Το πρόβλημα δεν ήταν απλώς η γεύση, αλλά η σύσταση. Τα περισσότερα προϊόντα που κυκλοφορούσαν στην ευρωπαϊκή αγορά περιείχαν λιγότερο από 20% πραγματικό αcai, συμπληρωμένο με κατεψυγμένη μπάνα ή πάγο για να κρατηθεί το κόστος χαμηλά. Αντί όμως να αποδεχτεί αυτό που υπήρχε, ο Salman αποφάσισε να φτιάξει κάτι καλύτερο από το μηδέν.

Ακολουθήσαν μίνες πειραματισμού, εύρεση προμηθευτών αcai απευθείας από τον Αμαζόνιο και συνεργασία με ιταλικές εταιρείες εξοπλισμού για να δημιουργηθούν συστήματα παραγωγής με υψή και συνέπεια που δεν υπήρχαν ακόμα στην Ευρώπη. Συνταγές που γράφτηκαν και ξαναγράφτηκαν, αποτυχίες που έγιναν μαθήματα και μαθήματα που έγιναν προϊόντα.

Έτσι, τον Ιούνιο του 2024, το πρώτο κατάστημα άνοιξε στην Ανδρέα Παπανδρέου στη Γλυφάδα. Χωρίς επενδυτές ή μεγάλες εταιρείες από πίσω, μόνο ένα όραμα και μια μικρή ομάδα. Η ανταπόκριση ήρθε αμέσως και ήταν τέτοια που ξάφνιασε και τον ίδιο τον Salman. Είχε επενδύσει αρχικά σε δύο μικρές μηχανές των 1,5 λίτρου. Την πρώτη εβδομάδα λειτουργίας πούλησαν πάνω από 800 λίτρα. Άνοιγε το μαγαζί στις εννιά το πρωί και συχνά έφτανε στο σπίτι κοντά στα μεσάνυχτα, χωρίς να μπορεί να σταματήσει να φτιάχνει αcai, καθώς ό,τι παρήγαγε πουλιόταν πριν προλάβει να ολοκληρώσει την επόμενη παρτίδα. Νούμερα που θυμί-

ζαν Ρίο ντε Τζανέιρο, βγαλμένα από μία παράδοση της Γλυφάδας.

Τι κρύβεται σε κάθε bowl

Στο menu βρίσκεις bowls με βάσεις όπως αcai, μάνγκο, matcha, pitaya, φωτοκιβούτιρο και αμύγδαλο Σικελίας, γαρνιρισμένα με συνδυασμούς που κυμαίνονται από το απλό μέχρι το απρόσμενο. Υπάρχουν bowls σχεδιασμένα για μετά το workout και άλλα που θυμίζουν επιδόρπιο. Ο κατάλογος είναι εμπλουτισμένος με superfood smoothies, καθώς και milk and fruit tea boba με φυσικά γλυκαντικά.

Η ομάδα του ΥείΑσαι έχει ως κίνητρο το clean label, χωρίς κρυμμένη ζάχαρη, χωρίς fillers, χωρίς ακριβή υλικά.

Πέρα από το αcai: Μια κοινότητα στα νότια

Η κοινότητα που χτίστηκε γύρω από το ΥείΑσαι – μια κοινότητα που μεγάλωσε τόσο ώστε να οδηγήσει και στο άνοιγμα δεύτερου καταστήματος στο Παλαιό Φάληρο – είναι πολυουλεκτηκή. Επαγγελματίες που το έχουν κάνει σταθμό στη μέση μιας απαιτητικής ημέρας, η Gen Z που επιστρέφει για το comfort order της και ίσως δεν είναι τυχαίο που από τις πρώτες συνεργασίες του brand ήταν αυτή με το Rhefuel, ένα από τα μεγαλύτερα run clubs της Αττικής. Μια κίνηση που δείχνει πόσο καλά το ΥείΑσαι έχει ενταχθεί στις τάξεις και τους ρυθμούς της περιοχής.

Η πραγματική επιβεβαίωση για τον Salman ήρθε όταν μια νέα, άγνωστη επιχείρηση σε γειτονική περιοχή τους ζήτησε να την προμηθεύσουν με βάσεις αcai, pitaya και matcha. Η πρώτη παραγγελία ήταν μόλις 50 λίτρα. Μια εβδομάδα μετά παρήγγειλαν 200. Αυτό που είχαν φτιάξει δεν εξαρτιόταν πλέον από το μαγαζί, το



INFO
Ανδρέα Παπανδρέου 15, Γλυφάδα
Τηλ.: 210 894 2599
IG: @yeiacai.gr

design ή το brand τους, αλλά από ένα προϊόν που μιλούσε από μόνο του.

Το ΥείΑσαι έχει στήσει πλέον στην Αθήνα δική του μονάδα παραγωγής κατεψυγμένων βάσεων. Οι βάσεις αυτές δεν τροφοδοτούν μόνο τα δικά τους καταστήματα: διανέμονται σε ξενοδοχεία, beach clubs και καφέ σε όλη την Ελλάδα, ενώ οι πρώτες εξαγωγές προς τη Γερμανία έχουν ήδη ξεκινήσει. Σε λιγότερο από δύο χρόνια από το άνοιγμα του πρώτου καταστήματος, το ΥείΑσαι βρίσκεται σε συζητήσεις για franchise σε ΗΠΑ, Αίγυπτο, Σαουδική Αραβία και ΗΑΕ.

Ο ίδιος ο Salman το λέει με τον πιο ξεκάθαρο τρόπο: «Δεν θέλαμε ποτέ να χτίσουμε ένα ακόμα smoothie shop. Θέλαμε να δημιουργήσουμε προϊόντα που οι άνθρωποι θα εμπιστευόνταν και θα απολάμβαναν κάθε μέρα. Ένα food brand με ρίζες από την Ελλάδα που μπορεί να σταθεί δίπλα στα καλύτερα του κόσμου».

GOL EBRAHIMPOUR

Η viral food explorer της Αθήνας

Η δημιουργός του @athen_food_explorer ξεφυλλίζει στο The Table τις backstage σημειώσεις της για τη γαστρονομική οκνηή της πόλης.

Αννυ Τζαβέλλα

Η Gol Ebrahimpour ερωτεύτηκε την Ελλάδα και τη γαστρονομία της, επιλέγοντάς την ως τη δική της δημιουργική έδρα. Σήμερα, είναι μία από τις πιο επιδραστικές food content creators στη χώρα, με το δημοφιλές προφίλ της, @athen_food_explorer στο Instagram, να αποτελεί οδηγό για περισσότερους από 60.000 ακολούθους. Με αφορμή το πρώτο τεύχος του The Table, η Gol φωτογραφίζει την καθημερινότητα ενός creator και εξηγεί τι είναι αυτό που τελικά κερδίζει με συνέπεια τα περισσότερα views.

Η ματιά του insider

«Πάντα με γοήτευε βαθιά η φιλοξενία και ο κόσμος των εστιατορίων. Ο τρόπος που σε υποδέχονται, η προσοχή στη λεπτομέρεια και το πώς συμπεριφέρονται οι άνθρωποι μεταξύ τους σε αυτόν τον χώρο. Μετά από 15 χρόνια δουλειάς στη γαστρονομία – στο service και στην κουζίνα– παρατηρώ τα πάντα πολύ προσεκτικά. Πώς γίνεται η εξυπηρέτηση, πώς αλληλεπιδρούν οι ομάδες, πώς διοικούνται τα πράγματα πίσω από τις κάμερες».

The greek treatment

«Όταν είμαι πελάτης, δεν θέλω να είμαι σε εγγύηση. Θέλω απλώς να με φροντίσουν. Και νιώθω ειλικρινά ότι στην Ελλάδα η εστίαση βρίσκεται σε άλλο επίπεδο. Δεν είναι μόνο η ποιότητα και η γεύση του φαγητού, αλλά και η ατμόσφαιρα, το interior design, η προσοχή στη λεπτομέρεια.



Αυτός ήταν ένας από τους λόγους που πήρα ότι ήθελα να μετακομίσω εδώ».

Η ακτογραμμή των Νοτίων

«Τα νότια πρόδια, αν και μένω στο Παγκράτι, μου δίνουν έντονα LA vibes και αναδεικνύουν την πολυμορφία της Αθήνας. Αν έπρεπε να ξεχωρίσω κάποια μέρη, αυτά θα ήταν το Ναυπύ και το Ρίνο για ιταλικό, το Beastalis για steak και για θαλασσινά με θέα θάλασσα τους Παραοαππου, Λάμπρο και Αστακό».



ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟ

Το στέκι που έκανε τη νοσταλγία διασκέδαση

Ένα από τα πιο δημοφιλή σημεία συνάντησης στα Νότια Προάστια θυμίζει τις πιο ξέγνοιαστες στιγμές της παλιάς Παραθαλάσσιας, και έχει στο τιμόνι της κουζίνας τον Θάνο Φέσκο.

Γιώτα Παναγιώτου

Σε μια εποχή που η εστίαση συχνά αναζητά τον εντυπωσιασμό μέσα από σύνθετες ιδέες και βαρύγδουπα concepts, το Αναψυκτήριο στη Γλυφάδα επιλέγει μια διαφορετική διαδρομή.

Εστιάζει στο καλό φαγητό, το ποτό, τη μουσική και την παρέα, δημιουργώντας ένα στέκι με το δικό του πιστό κοινό. Εκεί που λειτουργούσε παλαιότερα το Sea Spice, το Αναψυκτήριο έχει

Λιοθητική VS αυθεντικότητα

«Απολαμβάνω και τα aesthetic και τα old-school μέρη, ανάλογα με τη στιγμή. Μου αρέσουν οι ζεστές, αυθεντικές ταβέρνες για τη θαλπωρή και την απλότητά τους, αλλά λόγω της δουλειάς μου περνάω πολύ χρόνο και σε πιο εκλεπτυσμένα εστιατόρια και εκτιμώ το υψηλής ποιότητας φαγητό».

Τι κερδίζει στο feed

«Από την πλευρά του περιεχομένου, διαπιστώνω ότι τα ανεπιτήδευτα, αυθεντικά μέρη συχνά πηγαίνουν καλύτερα επειδή δεν έχουν υπερεκτεθεί. Ο κόσμος ελκύεται όλο και περισσότερο από αυτή την αίσθηση του πραγματικού και της αυθεντικότητας της γειτονιάς. Για μένα προσωπικά, όλα είναι θέμα ισορροπίας».

24 ώρες με έναν creator

«Η μέρα μου ξεκινά στο σπίτι κάνοντας το administrative κομμάτι της δουλειάς, ενώ το μεσημέρι βγαίνω για έναν περίπατο ή κάνω κάποιο σπορ. Το απόγευμα εξερευνώ διάφορες γειτονιές, ανακαλύπτω νέα openings ή τοσέκαρα μέρη για τα οποία είμαι περίεργη. Τα βράδια συνήθως είμαι σε εστιατόρια, events ή έχω καλέσματα σε δείπνα».

Κυνηγώντας κάτι που τρέχει

«Μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις για μένα στην παραγωγή food video content είναι το μοντάζ, αλλά και το να παραμένω συνεπής, ενώ ταυτόχρονα είμαι αυθεντική και πιστή στον εαυτό μου. Και, συνολικά, είναι επίσης θέμα ταχύτητας να προλαβαίνεις τα πάντα, ειδικά σε μια τόσο γρήγορα κινούμενη βιομηχανία».

Η ανταρτοί της σκληρής δουλειάς

«Πλέον μπορώ να ζω πλήρως από τη δουλειά μου. Χρειάστηκαν αρκετά χρόνια για να χτίσω την πλατφόρμα μου, ενώ παράλληλα έκανα πολλές δουλειές στη φιλοξενία για να συντηρώμαι και να χρηματοδοτώ το πάθος μου».



γιοντιστές» το «Καφάσι», που περιλαμβάνει ψωμί, κρουασάν, μαρμελάδες από φρούτα εποχής, παλινα, βούτυρο και ρολά κανέλας και τον καγιανά με ψητή πιπεριά και φέτα.

Το Αναψυκτήριο δεν προσπαθεί να αποδείξει τίποτα, παρά μόνο να σε κάνει να περάσεις καλά. Ίσως γι' αυτό έχει καταφέρει να βρει τόσο σύντομα τη δική του θέση στα «ψηλά» του γαστρονομικού χάρτη των Νοτίων Προαστίων.

INFO
Κύπρου 74, Γλυφάδα
Τηλ.: 212 105 4489
IG: @anapsiktirio_glyfada

THE GUIDE



YUM GUILT FREE

Η καθαρή πλευρά της απόλαυσης

Από τη φιλοσοφία του clean eating και τον μπιστρουδένιο χώρο της οδού Ξενοφώντος, μέχρι το ολοκαίνουριο μενού με πλούσιο brunch, signature γλυκά και χειροποίητα παγωτά, το «γλυκό» στέκι της Γλυφάδας επαναπροσδιορίζει το καλοκαιρινό ευ ζην.

Αννυ Τσαβέλλα

Υπάρχει μια λανθασμένη εντύπωση γύρω από την υγιεινή διατροφή: ότι η απουσία λευκής ζάχαρης ή οι plant-based επιλογές στερούνται έντασης και πληθωρικότητας. Όποιος, ωστόσο, έχει περάσει το κατώφλι του Yum Guilt Free, στην ήσυχη γειτονιά της οδού Ξενοφώντος 40, γνωρίζει καλά ότι η αληθινή νοστιμιά δεν χρειάζεται ενδοχές για να επιβληθεί.

Η φιλοσοφία του project γεννήθηκε μέσα από μια απλή ανάγκη: τη δημιουργία γλυκών και σνακ υψηλής διατροφικής αξίας, βασισμένων σε ωμούς έληρους καρπούς και φρέσκα φρούτα εποχής. Σήμερα, ο χώρος έχει εξελιχθεί σε έναν ολοκληρωμένο all-day προορισμό με minimal αισθητική μισοτρό. Με γίνες αποχρώσεις, μεγάλες τζαμαρίες που λούζουν το εσωτερικό με φυσικό φως, έναν μεγάλο ξύλινο πάγκο και τραπέζια στο πεζοδρόμιο, αποτελεί ένα ήσυχο σημείο για breakfast, remote working ή ένα δροσερό break μετά τη θάλασσα.

Πριν εμπλουτιστεί ο κατάλογος, το Yum Guilt Free είχε ήδη ξεχωρίσει για τις signature επιλογές του. Τα cookies, τα energy balls, τα overnight oats, το healthy carrot cake, οι τάρτες και τα φρουτώδη semifreddo διαμόρφωσαν μια σταθερή ταυτότητα γύρω από το clean eating.

Η νέα εποχή του brunch
Το φετινό καλοκαίρι βρίσκει το brand στην πιο ώριμη στιγμή του, παρουσιάζοντας μια κάρτα brunch με premium

χαρακτήρα. Οι προτάσεις με αβγά ξεχωρίζουν για τους αναπάντεχους συνδυασμούς τους, όπως τα Αβγά Benedict με παστράμι Δράμας και κρέμα Παξιμάς (με κόλιανδρο, πάπρικα και σαφράν) πάνω σε αφράτο english muffin, αλλά και τα Αβγά Royal, όπου ο σολομός και το αβοκάντο συναντούν μια δροσερή κρέμα raspberry. Παράλληλα, το Tofu Scrambled με γιοματίνια και μπρόκολο, σερβιρισμένο πάνω σε λευκό ψωμί αργής ωρίμασης, αποδεικνύει τη δυναμική της plant-based κουζίνας. Ιδανικό συμπλήρωμα, οι φυσικοί χυμοί, όπως ο Detox με πράσινο μήλο, τζίντζερ και matcha ή ο Spicy Sweet με ανανά, μάνγκο και τοίλι.

Για όσους αναζητούν κάτι ολοκληρωμένο αλλά ανάλαφρο, τα περίφημα bowls του καταλόγου παραμένουν σταθερή αξία: το εξωτικό Acai και το ζωηρό Pitaya, τυπωμένα με γάλα αμυγδάλου, μινιάνες και χειροποίητη γκρανόλα, στολίζονται με φρέσκα blueberries και φράουλες.

Μεσημεριανό break: Από τις bio σαλάτες στα ισορροπημένα κυρίως

Το μεσημεριανό μενού εστιάζει σε πιάτα που προσφέρουν ενέργεια χωρίς να βαρύνουν. Η καλοκαιρινή σαλάτα με ντοματίνια και φρέσκια βαλεριάνα αποκτά ενδιαφέρον με τσαλαρούτι και μπουκιές από κουλούρι Θεσσαλονίκης.

Για πρώτη φορά, όμως, το Yum Guilt Free συστήνει και τρία κυρίως

πιάτα που ισορροπούν ιδανικά τις ανάγκες για καθαρή πρωτεΐνη και vegan επιλογές. Το φιλέτο κοτόπουλο με pesto rosso συνοδεύεται από άγριο ρύζι, ενώ το χειροποίητο μοσχαρίσιο μπρέντεκι σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας. Στον αντίποδα, οι πένες κόκκινης φακής αποτελούν μια εξαιρετική vegan και gluten-free πρόταση, καθώς δένονται με ψητά λαχανικά, φυτικό-βούτυρο και παρμεζάνα από κάσιους.

Χειροποίητο παγωτό και seasonal γλυκά

Διατηρώντας την ταυτότητα του γαγμένου healthy ζαχαροπλαστείου, η σεζόν δίνει έμφαση στα χειροποίητα παγωτά, φτιαγμένα με αγνά υλικά, χωρίς τεχνητά πρόσθετα. Οι επιλογές κινούνται από την κλασική βανίλια με κρέμα καρύδας, μέλι και αλάτι Ιμαλαίων και τη βαθιά γεύση της σοκολάτας με κακάο και ελαιόλαδο, μέχρι το παγωτό φιστίκι Αιγίνης με γάλα αμυγδάλου και το Biscoff με λάδι καρύδας. Η γλυκιά εμπειρία ολοκληρώνεται με τάρτα φρούλου, την ανάλαφρη κρέμα λεμόνι σε βαζάκι και τρεις νέες προθήκες: Τραμπούσι, Banoffee Biscoff και Cheesecake φρούλου.

INFO
Ξενοφώντος 40, Γλυφάδα
Τηλ.: 210 961 3374
IG: @yumgultfree



Για ιταλικό στα Νότια

Οι καλύτερες διευθύνσεις για pasta, pizza και dolce vita.

Αννυ Τσαβέλλα

Το καλό ιταλικό φαγητό δεν είχε ποτέ ανάγκη από περίπλοκες μεταφράσεις. Η γοητεία του βασίζεται σε μια ιδιότυπη γευστική οικονομία: ελάχιστα υλικά, αφοσιωτική απλότητα και μια βαθιά ειλικρίνεια που πηγάζει από την παράδοση της cucina roveira. Αυτά τα εστιατόρια των Νοτίων Προαστίων αφήνουν στην άκρη τον εύκολο εντυπωσιασμό και στρέφουν την προσοχή τους στα βασικά: ζυμαρία που απαιτούν χρόνο, φρέσκα al dente ζυμαρικά και μια ατμόσφαιρα που σε κάνει να επιστρέφεις.

Peccati di Gola

Το Peccati di Gola στρέφει την προσοχή του στην παραδοσιακή ιταλική κουζίνα, μέσα σε έναν χώρο που παραπέμπει σε αυθεντική τρατορία με έμφαση στις συνταγές του Νότου. Εδώ, η ναπολιτάνικη πίτσα είναι ζήτημα ακριβείας: η σωστή επιλογή των υλικών, η μακρά ωρίμανση και το αστραπιαίο ψήσιμο στον ξυλόφουρνο εξασφαλίζουν μια βάση μαλακή, με υψηλή υγρασία και φυσικό-κομπίονε. Η ίδια προσή-

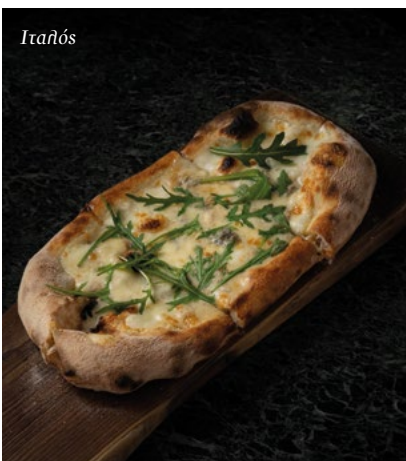
λωση χαρακτηρίζει και τα ζυμαρικά του, με την αματρισιάνια με guanciale να ξεχωρίζει για την υποδειγματική δερμένη κόκκινη σάλτσα της.

• Κύπρου 50, Γλυφάδα, Τηλ.: 210 898 1511

Ιταλός

Αν αναζητάς στο Φάληρο την αυθεντική φιλοξενία μιας ιταλικής γειτονιάς, αυτό το εστιατόριο είναι ο ιδανικός προορισμός. Ο χώρος πρόσφατα μεγάλωσε κρατώντας τη ζεστή και κομψή του ατμόσφαιρα, ενώ η κουζίνα επιμένει στη γευστική διαύγεια και τη φρεσκάδα των υλικών. Το μενού ξεδιπλώνει μια ολοκληρωμένη comfort εμπειρία, όπου πρωταγωνιστούν τα signature ριζότι, τα χειροποίητα ζυμαρικά και η pinsa με το χαρακτηριστικό τραγανό της ζυμάρια. Προτάσεις όπως η pinsa Tartuffo με μαύρη τρούφα και ρόκα, αλλά και τα χειροποίητα canestrini με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο ραγού, δείχνουν στην πράξη ότι η κουζίνα ισορροπεί έξυπνα ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη προσέγγιση.

• Αθηνών 16, Παλαιό Φάληρο
Τηλ.: 211 001 1130



The Eatalians - Mario & Luigi

Στο Mario & Luigi, η ιταλική παράδοση σερβίρεται με μια σύγχρονη ματιά, μέσα σε έναν pop χώρο που συγκεντρώνει στην Ηλιούπολη foodie κοινό από ολόκληρη την Αθήνα. Σημείο αναφοράς εδώ είναι η wood-fired πίτσα, η οποία ψήνεται υποδειγματικά στον ξυλόφουρνο με premium συνδυασμούς υλικών, όπως η Lolita με μορταδέλλα, φιστίκι Αιγίνης και κρεμώδη burrata. Δίπλα της, το υπόλοιπο μενού κινείται στην ίδια φιλοσοφία, προτάσσοντας φρέσκα, χειροποίητα ζυμαρικά και antipasti που βασίζονται στην καθαρότητα των υλικών και σε πλούσιες, καλοδεμένες σάλτσες.

• Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 190, Ηλιούπολη
Τηλ.: 210 995 7953

Mercato

Με την υπογραφή της chef Μάγκυς Ταρπακάκη, το εστιατόριο παντρεύει αυθεντικές, ιταλικές συνταγές με σύγχρονη διάθεση και έχει δικαίως καθιερωθεί ως ένας από τους κορυφαίους προορισμούς για ιταλική κουζίνα στην Αθηναϊκή Ριβιέρα. Χειροποίητα ζυμαρικά, risotti, πίτσες, εκλεκτά τυριά, φρέσκια focaccia, επιλεγμένες κοπές κρέατος, προσεγγμένη wine list, δημιουργικά cocktails και τα επιδόρπια του pastry chef Μιχάλη Χατζηκαλήμνηρ συνθέτουν μια ολοκληρωμένη γαστρονομική πρόταση που ξεχωρίζει για την ποιότητα και τη φιλοξενία με θέα στον Σαρωνικό όλο τον χρόνο.

• Four Seasons Astir Palace Hotel Athens
Απόλλωνος 40, Βουλιγαμένη,
Τηλ.: 210 890 1199



BELLA VESPA

Δέκα χρόνια στην «κρυμμένη» αυλή της Γλυφάδας

Πίσω από την είσοδο της οδού Κύπρου, μια αυλή - καταφύγιο και ένα στιβαρό ιταλικό μενού συνθέτουν, εδώ και μία δεκαετία, σταθερό σημείο συνάντησης.

Αννυ Τσαβέλλα

Υπάρχουν ορισμένα μέρη που έχουν την ιδιότητα να χαμηλώνουν τους θορύβους της πόλης, μετατρέποντας μια απλή έξοδο σε μια οικεία, σχεδόν ιδιωτική τελετουργία. Το Bella Vespa στη Γλυφάδα έχει ακριβώς αυτό το χάρισμα. Συμπληρώνοντας φέτος μια γερμάτη δεκαετία, επιμένει να αντιμετωπίζει την ιταλική γαστρονομία όχι ως στερεότυπο, αλλά ως μια ζεστή, καθημερινή φιλοξενία.

Η μετάβαση από τους ρυθμούς της πιάτσας στην ηρεμία είναι ακαριαία. Η εσωτερική, καταπράσινη αυλή λειτουργεί σαν ένας ζωντανός πυρήνας αποσύνδεσης. Είναι ένας χώρος που αναπνέει ελεύθερα, ιδανικός για να μοιραστεί κανείς signature cocktails και πιάτα με ουσία, από ένα φωτεινό μεσημεριανό διάλειμμα μέχρι ένα



ατμοσφαιρικό δείπνο κάτω από τον ανοιχτό ουρανό.

Στο παρασκήνιο της κουζίνας, ο σεφ Δημήτρης Χατζηδημητρίου δημιουργεί με γνώμονα την καθαρότητα και την εντοπιότητα, φέρνοντας στο τραπέζι ολόφρεσκες πρώτες ύλες που καταφθάνουν απευθείας από το δικό του μπουστάνι. Η βάση μπαίνει με μια ωριμασμένη, λεπτή και τραγανή πίτσα από προζύμι, με επιλογές όπως η κλασική Margherita ή η πλούσια Cotto e Pistacchi με prosciutto Cotto και φιστίκι Αιγίνης.

Η ίδια εμμονή στη χειροποίητη υφή χαρακτηρίζει και τα ζυμαρικά. Τα ραβόλι με ραγού μανιταριών και φρέσκια μαύρη τρούφα κλείνουν μέσα τους upami νοστιμιά, την ίδια στιγμή που τα Mafaldine με τρυφερά μοσχαρίσια φιλέτινια και τα Rigatoni με κοτόπουλο και μανιτάρια porcini ποντάρουν στο απόλυτο comfort. Για όσους αναζητούν μια πιο στιβαρή κοπή, το σωστό ψημένο Rib Eye με σοσέ baby λαχανικά επιβεβαιώνει την ισορροπία του μενού.

Η εμπειρία ολοκληρώνεται χωρίς περιττές επισημοτήτες, αφήνοντας την τελευταία εντύπωση σε δύο οπτικά επιδόρπια-σταθμούς: ένα ανάλαφρο Tiramisu με πλούσια κρέμα μαοκαρόνι ή τα φρεσκοψημένα Profiteroles με ζεστή γκαναό σοκολάτας. Επιλογές που υπενθυμίζουν ότι η καλή γαστρονομία δεν κρύβεται από την επισημότητα, αλλά από τη γεύση, τη χαρά και τη μνήμη.

INFO
Κύπρου 11, Γλυφάδα
Τηλ.: 210 898 2880
IG: @bellavespa11

THE GUIDE



PERE UBU

Η διαχρονική σταθερά της Γλυφάδας

Πώς ένα all-day concept κατάφερε να επιβιώσει από τις τάσεις μιας εικοσαετίας και να μετατραπεί σε κλασικό.

Από την Άννυ Τζαβέλλα

Είκοσι χρόνια για ένα εστιατόριο στην Αθήνα είναι μια ολόκληρη γεωλογική περίοδος. Το Pere Ubu καταλαμβάνει το δικό του κομμάτι στην οδό Κύπρου από το 2006, επιβιώνοντας από τάσεις, κρίσεις και τη διαρκή μετακίνηση του hype. Για τους μόνιμους κατοίκους των νοτίων προαστίων, η επέτειος αυτή δεν είναι ειδήση. Είναι απλώς η επιβεβαίωση μιας μακροχρόνιας συνήθειας. Το να έχεις καθίσει έστω και μία φορά στα τραπέζια του είναι άλλωστε στατιστική νομοτέλεια.

Το χρονοδιάγραμμα μιας καθημερινής τελετουργίας

Η επιτυχία του Pere Ubu δεν βασίστηκε σε ένα επαναστατικό concept, αλλά σε μια άφθογη κατανόηση του χρόνου.

Εδώ, ο χώρος λειτουργεί ως σκηνικό που μεταβολίζει τις διαθέσεις της πόλης: το πρωί φιλοξενεί τη ναυελική τελετουργία του brunch ή ενός ανεπίσημου business meeting. Το μεσημέρι προσφέρει ένα απαραίτητο καταφύγιο για ένα νόστιμο διάλειμμα ανάμεσα σε απαιτητικά deadlines, ενώ το βράδυ χαμηλώνει τα φώτα, μετατρέποντας το casual dining σε μια πιο ατμοσφαιρική, ιδιωτική υπόθεση.

Στο επίκεντρο αυτής της εικοσαετούς χορογραφίας βρίσκεται η μπάρα του Pere Ubu. Ένας αυτόνομος μικρόκοσμος που καθιέρωσε τη δική του ταυτότητα στο βραδινό σύμπαν της Γλυφάδας, σερβίροντας signature cocktails κάτω από τον ήχο curated DJ sets. «Στόχος μας ήταν πάντα ένας

χώρος που θα μοιάζει με σπίτι, χωρίς όμως να χάνει την αίσθηση της μοναδικότητας» σημειώνει ο Βαγγέλης Βλαχανδρέας, υπεύθυνος του καταστήματος. Δύο δεκαετίες μετά, αυτή η ισορροπία μεταξύ οικειότητας και ιδιαιτερότητας παραμένει το βασικό ταυτοτικό στοιχείο μαγαζιού.

Η τέχνη του μοιράσματος και η μνήμη των τοίχων

Αυτή η έλλειψη επιτήδευσης μεταφράζεται και στο μενού, το οποίο αρνείται να εγκλωβιστεί σε γαστρονομικές σοβαροφάνειες. Η ημέρα ξεκινά με acai bowls και open toasts, για να δώσει τη θέση της σε μια comfort λογική που σχεδιάστηκε εξ αρχής με βάση την κουλτούρα του μοιράσματος: χειρο-



INFO
Κύπρου 74, Γλυφάδα
Τηλ.: 210 894 1450
IG: pere_ubu_glyfada



Amethystos

Instagram: estates_costa_lazaridi
www.estates-costalazaridi.gr

* Απολαύστε Υπεύθυνα

THE GUIDE

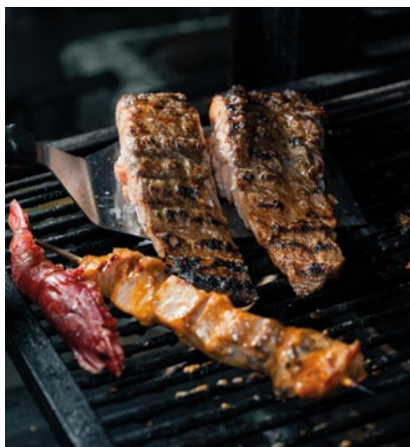
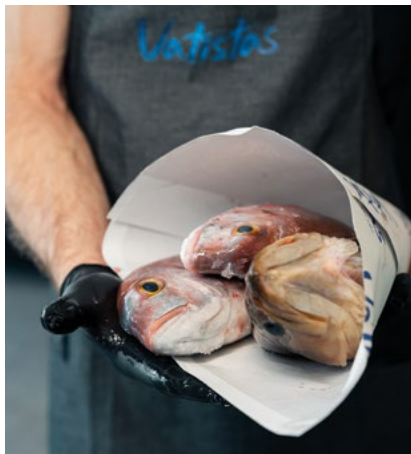
VATISTAS FISHSHOP • SUSHI • CUISINE

Η σύγχρονη εκδοχή της ψαροφαγίας στα Νότια Προάστια

Συνδυάζοντας φρέσκο ψάρι, δημιουργική κουζίνα, ψητά θαλασσινά και sushi, το Vatistas Fishshop • Sushi • Cuisine στη Βάρη προσφέρει μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία που φέρνει την ποιότητα ενός καλού εστιατορίου στο καθημερινό τραπέζι.

Το Vatistas Fishshop • Sushi • Cuisine ενώνει τρεις διαφορετικούς κόσμους κάτω από την ίδια στέγη: το φρέσκο ψάρι, τη σύγχρονη θαλασσινή κουζίνα και το sushi. Η βαθιά γνώση του προέδοντος συναντά την κουζίνα, το ψήσιμο και την ιαπωνική γαστρονομία, δημιουργώντας μια πρόταση που ξεχωρίζει στα νότια προάστια.

Στον πυρήνα της φιλοσοφίας του Vatistas βρίσκεται η πεποίθηση ότι η εξαιρετική ποιότητα αξίζει να αναδεικνύεται με πολλούς διαφορετικούς τρόπους. Από φρεσκοψημένα ψάρια και θαλασσινά στα κάρβουνα μέχρι μαγειρευτά πιάτα εμπνευσμένα από την ελληνική παράδοση, κάθε πρόταση σχεδιάζεται με στόχο να προσφέρει γεύση, ποιότητα και ευκολία, χωρίς ο επισκέπτης να χρειάζεται να επιλέξει ανάμεσα στο καθημερινό και το ξεχωριστό.



Παράλληλα, η ομάδα της κουζίνας ετοιμάζει μια μεγάλη ποικιλία γεύσεων που καλύπτουν διαφορετικές ανάγκες και περιστάσεις. Ένα γρήγορο γεύμα, ένα οικογενειακό τραπέζι, μια συγκέντρωση φίλων ή ένα δείπνο με

θαλασσινό χαρακτήρα βρίσκουν τη δική τους θέση μέσα από προτάσεις που βασίζονται στην ποιότητα και όχι στην υπερβολή. Παράλληλα, το sushi αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ταυτότητας του καταστήματος εδώ και περισσότερα από δέκα χρόνια. Με εξειδικευμένη ομάδα, καθημερινή παραγωγή και ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα του ψαριού, το Vatistas έχει εξελιχθεί σε μία από τις πιο αναγνωρίσιμες προτάσεις sushi στα Νότια Προάστια. Από κλασικά nigiri και sashimi μέχρι δημιουργικά rolls και premium συνθέσεις, κάθε παρασκευή ακολουθεί την ίδια φιλοσοφία: φρεσκάδα, τεχνική και προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες.

Αυτό που κάνει το Vatistas Fishshop • Sushi • Cuisine να ξεχωρίζει είναι η δυνατότητα να καλύπτει διαφορετικές γαστρονομικές επιθυμίες μέσα

INFO

Λεωφ. Αναγνωρίων 24, Βάρη

Τηλ.: 210 965 5902

vatistasfish.gr

MEZZE GLYFADA

Η ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΟΥ SHARING ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΚΔΟΧΗ ΤΗΣ

Με την υπογραφή του Ομίλου Καστελόριζο.

Αννυ Τσαβέλλα



Μεζές σημαίνει καλή παρέα, οικείες γεύσεις και αυτή η ώραία, ζωντανή φασαρία γύρω από ένα γεμάτο τραπέζι. Αυτό το συναίσθημα φέρνει ο Όμιλος Καστελόριζο στο Mezze της Γλυφάδας, δίνοντας στο παραδοσιακό concept μια καθαρά σύγχρονη ταυτότητα. Ο χώρος, φωτεινός και φιλόξενος, σε προδιαθέτει για αυτό που ακολουθεί: μια εμπειρία που βασίζεται στη φιλοσοφία του sharing.

Εδώ όλα είναι φτιαγμένα για να μπαίνουν στη μέση. Αν και από το μενού δεν λείπουν οι δυνατές κρεατοφαγικές επιλογές, οι θαλασσομεζέδες είναι ιδανικοί για κάθε καλοκαιρινή συνάντηση στη νότια πλευρά της πόλης. Οι κλασικές συνταγές παρουσιάζονται με μια φρέσκια, μοντέρνα μαγειρική πινελιά και στο τραπέζι φτάνουν πιάτα που ξεχωρίζουν για τη νοστιμιά και τον χαρακτήρα τους, όπως η μαρινάτη τσιπούρα με τσίλι και gazpacho πιπεριάς Φλωρίνης, η λευκή ταραμοσαλάτα με πουδρά αυγοτάρα-

INFO Λεωφ. Δημόφρου Αγγέλου Μεταί 34, Γλυφάδα Τηλ.: 210 898 0480, Υποκατάστημα: Μητροπόλεως 12, Αθήνα Τηλ.: 210 331 2300



DIVANI APOLLON PALACE & THALASSO

Ποδυεπίπεδη γαστρονομία στη Βουδιαγμένη

Η γεύση της ελληνικής φιλοξενίας σε ένα από τα πιο όμορφα σημεία της περιοχής.

Αλεξία Ζερπούδη

Το Divani Apollon Palace & Thalasso στη Βουδιαγμένη δεσπόζει σχεδόν πάνω στην άμμο, σαν ένα σύγχρονο παλάτι, με στραμμένο το βλέμμα στον Σαρωνικό. Landmark της πιο προνομιακής γειτονιάς της Αθηναϊκής Ριβιέρας, το Divani Apollon Palace, με σύγχρονη αρχιτεκτονική και δημιουργικότητα μέσα από τα γαστρονομικά του concepts. Όλα τα bar & restaurants του ξενοδοχείου απευθύνονται τόσο στους ενοίκους, όσο και σε εξωτερικούς επισκέπτες του Divani. Τα μενού επιμελείται ο executive chef του Divani Apollon Palace, Κώστας Αθανασίου.

Casual chic @the Beach

Στην ιδιωτική παραλία Apollon Beach, ακριβώς μπροστά από το ξενοδοχείο, οι επισκέπτες απολαμβάνουν

τον ήλιο και τη θάλασσα, ποικιλία θαλάσσιων δραστηριοτήτων για όλες τις ηλικίες και service F&B υψηλών προδιαγραφών. Εκεί, λειτουργεί η Apollon Cantina, ένα retro-style trailer, που αντιπροσωπεύει άψογα το σύγχρονο coastal lifestyle. Όσοι επιλέγουν να περάσουν την ημέρα τους στην παραλία απολαμβάνουν από την χαλάρωσή τους δροσιστικά ροφήματα, signature cocktails και snacks για κάθε ώρα της ημέρας. Ακριβώς δίπλα στην ιδιωτική παραλία, υπερυψωμένο ώστε η θέα από τα τραπέζια να θυμίζει πλεούμενο γιοτ, λειτουργεί το Mythos Beach Bar Restaurant.

Από τον κατάλογο ξεχωρίζουν οι θαλασσινοί μεζέδες, όπως το αυγοτάραχο Μεσολλογίου, η πολιτική λακέρδα, η ρους λευκού ταραμά και το ψητό θράψαλο Ευβοϊκού.



καθημερινά από τις 10:00 έως τις 19:00. Από τον πρωινό καφέ, τους φρεσκοτυμμένους χυμούς και τα δροσιστικά smoothies έως τις σαλάτες και τα ελαφριά snacks, το Meltemi συνοδεύει ιδανικά τις στιγμές χαλάρωσης δίπλα στην πισίνα.

Την εμπειρία συμπληρώνουν ελληνικές γεύσεις και πιάτα από τον ζυλόφουρο, μαζί με προσεκτικά δομημένες cocktail list και λίστα κρασιών.

Μπορείτε επίσης να φάτε το πρωινό σας με θέα την Αθηναϊκή Ριβιέρα στο ανακαινισμένο Anemos Restaurant.

Χρυσά ηλιοβασιλέματα & δείπνο με μουσική κάτω από τα αστέρια

Το Atlantis Lounge λειτουργεί από το πρωί μέχρι τα μεσάνυχτα, όμως η golden hour είναι η ώρα που ο επισκέπτης γίνεται μάρτυρας του υπέροχου Αθηναϊκού ηλιοβασιλέματος. Οι φοίνικες και τα δέντρα των κήπων του Divani γίνονται φυσικό κάδρο, ενώ ο ήλιος βυθίζεται αργά μέσα στη θάλασσα. Αργότερα, μουσικές βραδιές και live DJ Set συνοδεύουν το δείπνο κάτω από τον έναυστρο ουρανό.

Τα πιάτα του Κώστα Αθανασίου αποτελούν ύμνο στα εποχικά υλικά, κρατώντας τον πυρήνα της έμπνευσης μέσα και γύρω από τη Μεσόγειο. Ταραμοσαλάτα με αυγοτάραχο και κρίταμο, γαρίδες Κοιλιάδας με κρέμα κόκκινης πιπεριάς και αμυγδάλο και φρέσκια σφριζα σκάρας δίνουν τον θαλασσινό τόνο. Qσστόσο δεν λείπουν και premium προτάσεις σε κρέας, όπως το Rib Eye Black Angus Greater Omaha US με σάλτσα πρόσινης πιπεριάς.

Στο εστιατόριο σερβίρεται επίσης sushi, με δικό του εκτενές μενού μέσα στο οποίο και τα signature Divani rolls που αξίζει κανείς να δοκιμάσει με το σάκε του.

Μεσογειακές γεύσεις by the pool

Στο Divani Apollon Palace & Thalasso λειτουργούν δύο εντυπωσιακές εξωτερικές πισίνες – μία με γλυκό και μία με θαλασσινό νερό. Στην καρδιά του pool area βρίσκεται το ανανεωμένο Meltemi Poolside Bar Restaurant, το οποίο λειτουργεί

INFO

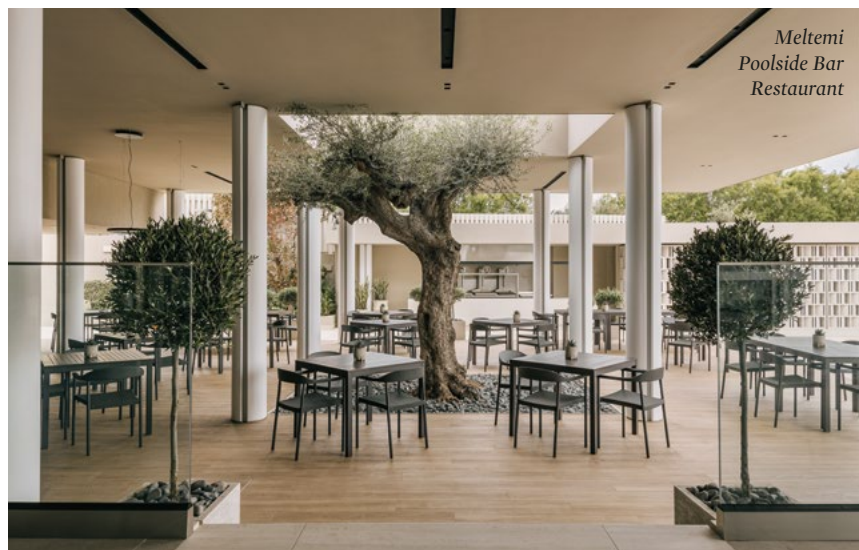
Αγίου Νικολάου 10, 166 71

Βουδιαγμένη

Τηλ.: 210 891 1100

info@divaniapollon.gr

divaniapollon.gr



Το Σούνιο στο πιάτο

Η διαδρομή κατά μήκος της παραλιακής Αθηνών - Σουνίου κρύβει ψαροταβέρνες και εστιατόρια με ιστορία, που επιμένουν στις αυθεντικές θαλασσινές γεύσεις και στην ψαριά της ημέρας.



Σταμάτης

Με τα περιποιμένα γλαστράκια στην αυλή και τις χαρακτηριστικές βουκαμβίλλες στην είσοδο, για να τον εντοπίσεις εύκολα όταν οδηγείς, ο Σταμάτης αποτελεί από το 1995 μία από τις σταθερές στάσεις στα Λεγριναία για φρέσκο ψάρι και μεζέδες. Η φιλοσοφία του παραμένει σταθερή όλα αυτά τα χρόνια, δίνοντας έμφαση στην εποχικότητα, την ποιτική πρώτη ύλη και τη ζεστή φιλοξενία. Τα ψάρια ημέρας, το καλαμάρι, το κταπόδι και το καλό τηγανίτο συνθέτουν ένα μενού απλό και κατανοητό, ενώ τα τραπέζια στη μεγάλη βεράντα έχουν πανοραμική θέα

που βλέπει μέχρι τη θάλασσα.

• Λεωφ. Αθηνών - Σουνίου, Εσπερίδες Τηλ.: 22920-51888

Απόμερο

Αν και δεν είναι ορατό από τον παραλιακό δρόμο (γεγονός που επιβάλλει να ξέρις πού πηγαίνεις για να το εντοπίσεις), το Απόμερο έχει ξεφύγει προ πολλού από τα όρια του καλά κρυμμένου μυστικού για λίγους, κερδίζοντας πιστούς θαμώνες από όλη την Αθήνα. Κάτω από σκεπές μουριές, με το καλκάκι στα πόδια και τη θάλασσα να διακρίνεται στο βάθος, αυτή η οικογενειακή

επιχείρηση που λειτουργεί στο Θυμάρι από το 1993, αποτελεί το συνώνυμο της αυθεντικής καλοκαιρινής ταβέρνας. Η κουζίνα αποφεύγει να επιδεικνύεται, ποντάροντας τόσο σε φρέσκα θαλασσινά όσο και σε προσεγγιζόμενες επιλογές ψαριών κρεάτων της ώρας.

• Μακροδμητριάδων 9, Θυμάρι

Τηλ.: 22910-38855

Κυρά Πόπη

Στη δροσερή της αυλή, η Κυρά Πόπη υποδέχεται τους επισκέπτες της από το 1996, έχοντας καθιερωθεί ως μία από τις πιο αγαπημένες διευθύνσεις για ψάρι και θαλασσινά στο Λαγονήσι. Η κουζίνα της βασίζεται στην εξαιρετική πρώτη ύλη, με φρέσκα ψάρια από το Αιγαίο και συνταγές που ισορροπούν ανάμεσα στην παράδοση και τις πιο σύγχρονες γευστικές πινελιές. Από το ceniche караβιδας και το κριθαρότο με γαρίδες μέχρι ψάρι στα κάρβουνα και χειροποίητα γλυκά του κουταλιού, κάθε πιάτο αποτυπώνει τη φροντίδα, τη μαγειρική εμπειρία και τη συνέπεια μιας επιχείρησης με μακρά πορεία.

• 40,5ο χιλμ. Λεωφ. Αθηνών - Σουνίου, Καλύβια Θορικού, Τηλ.: 22910-26388

Vallis Syrtaki

Με ιστορία που ξεκίνησε το 1966, το Vallis Syrtaki αποτελεί έναν από τους πιο σταθερούς γαστρονομικούς προορισμούς της Αθηναϊκής Ριβιέρας. Λίγα λεπτά από τον Ναό του Ποσειδώνα, η οικογένεια Βαλλή συνεχίζει την παράδοση που έκτισε η πρώτη γενιά, επενδύοντας στις φρέσκες πρώτες ύλες και στη δημιουργική προσέγγιση της ελληνικής κουζίνας. Εκτός από το ψάρι ημέρας, ξεχωρίζει η λίστα με τα αμύα-από γαύρο ceniche μέχρι carpaccio λαβράκι- και οι επιλογές σε pasta με θαλασσινά.

• Λεωφ. Αθηνών - Σουνίου 114, Σούνιο, Τηλ.: 22920-39125

THE GUIDE

Eat like a local

Πενήντα μέρη στα Νότια που έχουν στην καρδιά τους οι Νότιοι.

01.

Τάσος

Η πιο διάσημη τυρόπιτα της Γλυφάδας με τη χαρακτηριστική σφολιάτα κουρού, που αποτελεί σταθερή αξία από το 1971.

Μαραγκού 6, Γλυφάδα

02.

Κυρά Ουρανία

Μια «κρυμμένη» οικογενειακή ταβέρνα στην Ηλιούπολη, τα ζουμερά σπιτικά μπιφτέκια της οποίας έχουν μεγαλώσει γενιές και γενιές.

Ηρ. Ποιυτεχνείου 85, Ηλιούπολη

03.

Queen

Το διαχρονικότερο night-out meeting point της Γλυφάδας. Το θρυλικό χαμ με μπιφτέκι παραμένει η κορυφαία επιλογή, όσα smash κι αν ανόιζουν γύρω του.

Γιαννιτοπούλου 3, Γλυφάδα

04.

Πρεμέρα

Οριζήναλ ρωσικές γεύσεις, σε μια κομψή μονοκατοικία με αυλή στην Καλλιθέα. Ο ορισμός του κρυμμένου μυστικού.

Δοιράνης 29, Καλλιθέα

05.

Το Μπακαλιάρaki

Η πάντα γεμάτη ψαροταβέρνα του Παλαιού Φαλήρου. Δοκιμάστε φιλεταρισμένη ψητή σαρδέλα, φοβερή ψαρόσουπα και οπωσδήποτε τηγανιτό μπακαλιάρο.

Ναϊάδων 49, Παλαιό Φάληρο

06.

Μπαθρέλλος

Ένας παραδοσιακός φούρνος κρυμμένος στην Άνω Νέα Σμύρνη, που φτιάχνει ακόμα ψωμί με 100% προζύμι και ξινή χωριάτικη γεύση.

Στρ. Νίδερ 35, Νέα Σμύρνη

07.

Maltaelati

Χειροποίητα ζυμαρικά (που σου φέρνουν στο καλαθάκι να διαλέξεις) στο Παλαιό Φάληρο.

Τερψιθέας 16, Παλαιό Φάληρο

08.

Waffle House

Η επιτομή της βάφλας (με παγωτό) στα νότια, σε μια αυλή που θυμίζει νησί. Credits και για την άσπρη εξυπηρέτηση.

Αγίου Παντελεήμονος και Ορφέως, Βουλιγαμένη

09.

Μπαρμπαγιώργης

Μια αυθεντική ψαροταβέρνα στο Λαγονήσι, όπου το φρέσκο ψάρι, το ουστό ψήσιμο και οι θαλασσινοί μεζέδες έχουν τον πρώτο λόγο.

Κοψοκτιρώνη & Ομήρου 4, Λαγονήσι

10.

Prince Peter

Σημείο αναφοράς για τους local coffee lovers. Premium specialty καφέδες (σε takeaway ή delivery) και χειροποίητα σνακ που δικαιολογούν την επιτυχία.

Πρίγκιπος Πέτρου 41, Γλυφάδα

Λεωφ. Καθαμακίου 65, Άλιμος

11.

Τα Κανάρια

Η ιστορική ψαροταβέρνα του Μοσχάτου. Σερβίρει από το 1950 ολόφρεσκη τηγανιτή γαρίδα και μπαρμπούνια.

Κανάρη 119, Μοσχάτο

12.

Δήμος 1969

Ένας από τους πιο παλιούς οικογενειακούς φούρνους στη Γλυφάδα, ιδανικός για μια πρωινή στάση για «ανεφοδιασμό».

Βασ. Γεωργίου Β' 3, Γλυφάδα

13.

Κυρ Γιάννης

Από τα καλύτερα κερμπάπ της Καλλιθέας. Δοκίμασε οπωσδήποτε και τα ωραία τυλιχτά του αλλά και το άσπρο μαριναρισμένο σις κοτόπουλο.

Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 95, Καλλιθέα

14.

Δελφίνια

Ιστορικό εστιατόριο της Γλυφάδας, ξακουστό για τη γαριδομακαρονάδα που την τρώς και δεν θέλεις να σκοθείς από το τραπέζι.

Διαδόχου Παύλου 5, Γλυφάδα

15.

Le Pizze di San Gennaro

Μια πιτσαρία στην Άνω Νέα Σμύρνη βγαλμένη από κάποια επαρχιακή γειτονιά των '90s. Η πίτσα της πάντως είναι απολύτως σύγχρονη ναπολιτανική, και πίνεται σε ξυλόφουρνο.

Ευξείνου Πόντου 172, Νέα Σμύρνη

16.

Μπάμπια Χαράλαμπος

Σε αυτή την ταβέρνα, στα Βλάντικα της Βάρνης, έρχονται οι locals για κρέατα στα κάρβουνα και στη σουβλά, 365 μέρες τον χρόνο.

Πανός 18, Βάρη

17.

Ανθέων

Η, αλλιώς, Λαβίδας. Ξεκίνησε ως ένα μικρό τυροπιτάδικο το 1993 και έχει εξελιχθεί σε αγαπημένο προορισμό για χειροποίητες πίτες.

Ανθέων 24, Γλυφάδα

18.

Ραχάτι

Ένα νόστιμο κρητικό στέκι στην Ηλιούπολη με προϊόντα από τη Σπεία και δικής τους παραγωγής ρακί.

Λεωφ. Μαρίνου Αντύπα 93, Ηλιούπολη

19.

Α Λεύρων έργα

Σπανακόπιτα, προσόπιτα, τυρόπιτα και άλλες παραδοσιακές πίτες, που πολλοί λένε ότι είναι οι καλύτερες της Αθήνας.

Δημοσθένους 45, Καλλιθέα

20.

Αναψυκτήριο

Εκτός από το βαθιά νόστιμο φαγητό του, σερβίρει και ένα υπέροχο κρεμώδες παγωτό μηχανής που ζυπνά αναμνήσεις παιδικών καλοκαιριών.

Κήπου 74, Γλυφάδα

21.

Johnny's Hot Dog

Η καντίνα της Λεωφόρου Ποσειδώνος, κάτω από το νέο καζίνο του Ελληνικού.

Στρ. Σαράφη 4, Άλιμος

22.

Riviera

Το ζαχαροπλαστείο ορόσημο του Παλαιού Φαλήρου, ιδανικός προορισμός για πολιτικά γλυκά.

Τρίτωνος 119, Παλαιό Φάληρο

23.

Ρουμελιώτης

Αυθεντική ψωτοαρία στη Γλυφάδα, ξακουστή για το εξαιρετικό, καλωπήμενο κοντοσουβλί και τα κρεατικά της.

Χειμάρας 10, Γλυφάδα

24.

Κούτρας

Το τραγανό γαλακτοπούρεκο είναι το σήμα κατατεθέν του. Must try και το παγωτό καϊμάκι από πρόβειο γάλα που σερβίρεται με ωριπή βύσσινο από τον Αργουδέλη στη Δραπετσώνα.

Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 165, Νέα Σμύρνη

25.

Μίτος

Ένας καλά κρυμμένος κρητικός καφενές, σερβίροντας εκλεκτούς παραδοσιακούς μεζέδες και άθρονη ρακί.

Αριστείδου 62, Καλλιθέα

26.

Αντώνης

Από τις πιο παλιές ταβέρνες στη Βούλα, αποτελεί σταθερή αξία για τους λάτρεις του κρέατος με σήμα κατατεθέν το ζουμερό, χειροποίητο μπιφτέκι.

Λεωφ. Βασιλέως Παύλου 74, Βούλα

27.

Ourse

Γαλλικά ζαχαροπλαστική και γλυκά που είναι μικρά έργα τέχνης. Εδώ θα έρθεις για το πληθωρικό Paris-Aegina, με κρέμα που ξεχειλίζει από φιστίκι Αιγίνης.

Μυστρέ 39, Άνω Γλυφάδα

28.

Λουσιζίδης

Σπιτικό μαγειρευτό φαγητό στη Βουλιγαμένη. Γεύσεις που θυμίζουν κυριακάτικο οικογενειακό τραπέζι.

Ερμού 2, Βουλιγαμένη

29.

Ο Πάρις

Το ροκ σουβλατζίδικο του Αλίου με την cult ατμόσφαιρα. Το ζουμερό, χειροποίητο καλαμάκι του θεωρείται από τα κορυφαία των Νότιων.

Θουκυδίδου 38, Άλιμος

30.

Μαγγίνας

Παραδοσιακό γαλακτοπωλείο. Τελευταίο μεγάλο hit το βαθιάς νοστιμιάς παγωτό παρφέ σοκολάτα.

Ανδρέα Παπανδρέου 22, Γλυφάδα

31.

Κατοαρός

Οικογενειακός φούρνος στη Γλυφάδα, γνωστός τόσο για τα αρτοσκευάσματα όσο και για τα γλυκά του.

Ξενοφώντος 16, Γλυφάδα

Ελευθερίου Βενιζέλου 28, Γλυφάδα

32.

Η Παλιά Φάβα

Ακόμα και στη νέα της εποχή (με την κυρία Ντίνα ακόμα στην κουζίνα αλλά μια ομάδα νέων παιδιών στη διαχείριση), παραμένει μία από τις πιο value for money ταβέρνες. Έχει και ψητά της ώρας, αλλά τα μαγειρευτά είναι το φόρτε της.

Αχαιών 38, Παλαιό Φάληρο

33.

Κοντώσις

Η στάση των Νεοσυμνιωτών για φρεσκοκομμένο ελληνικό καφέ και ξηρούς καρπούς από το 1978.

Ομήρου 66, Νέα Σμύρνη

34.

Sifakis Bakery

Ακριβώς πάνω από την παραλιακή Αθηνών - Σούνιου, αυτός ο φούρνος είναι η απόλυτη καλοκαιρινή στάση πριν από τις παραλίες της περιοχής για καφέ και τυρόπιτα.

Χλός 1, Σαρωνίδα

35.

Μπακογιάννης

Γαλακτοκομικά από το 1954 με κορυφαίο γιαούρτι, ρυζόγαλο και παγωτό από πρόβειο γάλα. Extra local tip: Το καλοκαίρι κλείνει. Αναζήτησε τον από Σεπτέμβρη.

Χρυσοστόμου Σμύρνης 15, Ηλιούπολη

36.

Sweet Corner

Σταθερή αξία στη Νέα Σμύρνη από το 1978. Όλη η περιοχή ορκίζεται στο πληθωρικό προφιτερόλ του.

Βρυούλων 5, Νέα Σμύρνη

37.

Ο Στέλιος

Μια παραδοσιακή ταβέρνα κάποιου ορεινού χωριού «τοποθετημένη» σε μια λεωφόρο του Αλίου. Παραγγέλλτε οπωσδήποτε παϊδάκια.

Λεωφ. Ιωνίας 198, Άλιμος

38.

Prodromos Pies & Pastries

Ένα μικρό ζαχαροπλαστείο στη Νέα Σμύρνη, που φτιάχνει υπέροχο χειροποίητο παγωτό.

Κυδωνιών 24, Νέα Σμύρνη

39.

Γη

Το plant-based εστιατόριο της Γλυφάδας σερβίρει πεντανόστιμα, clean eating λογικής πιάτα. Ξεχωρίζουν το Harvest Veggie Bowl και τα raw τυλιχτά με μανιτάρια και σπιτικό φυτικό τζατζίκι.

Γρηγορίου Λαμπράκη 69, Γλυφάδα

40.

Σιαμέτης Λουκουμάδες

Ολόφρεσκες, αφράτες μπουκιές με

δεκάδες επιλογές σε γλυκές αλλά και αλμυρές γεμίσεις.

Πανός 8, Βάρη

41.

Ζάχος

Διαχρονική στάση στη Βουλιγαμένη για σουβλάκια. Όλοι έρχονται για τις τηγανιτές πατάτες με τη θρυλική, μυστική σος του καταστήματος.

Ερμού 1, Βουλιγαμένη

42.

Η Σκόπη

Παρεϊστικό μεζεδοκαφενείο που λειτουργεί με τον ρυθμό της γειτονιάς, σερβίροντας απλά, καλομαγειρεμένα θαλασσινά και κρεατικά.

Σκόπη 11, Ηλιούπολη

43.

Ανίμα

Μια πανέμορφη, πλακόστρωτη αυλή μονοκατοικίας, ιδανική για καφέ από νωρίς το πρωί μέχρι χαλαρό ποτό και μπύρα αργά το βράδυ.

Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 159, Ηλιούπολη

44.

Ρερούτοικο

Δυο αυλές, δυο τζάκια και ένα χοιρινό κοντοσουβλί μούρλια (για το οποίο πρέπει να κάνεις κράτηση) σε μια αγροικία του 1900 στον Άγιο Δημήτριο.

Λεωφ. Αγίου Δημητρίου 120,

Αγ. Δημήτριος

45.

Castello

Η πίτσα με την παχιά, αφράτη ζύμη και τα πλούσια υλικά που μας ταξιδεύει απευθείας στη νοσταλγία των '80s.

Λεωφ. Βασιλέως Παύλου 78-80, Βούλα

46.

Ρίο

Για μπαμπάδες, μπατόν σαλέ και τσουρέκι (για το οποίο στις γιορτές θέλεις κράτηση). Συν μια τυρόπιτα κουρού που κάνει τα τυροπιτάδικα να ζηλεύουν.

Πρωτέως 4 και Μουσών, Παλαιό Φάληρο

47.

Ether Athens

Ένα στυλάτο εστιατόριο με πραγματικά καλό φαγητό, από εκείνα που δεν θα περίμενες να ανακαλύψεις σε έναν συνοικιακό δρόμο της Ηλιούπολης.

Πριόμου 2, Ηλιούπολη

48.

Τάκης

Οικογενειακό ψτοπωλείο στη Βουλιγαμένη, διάσημο για τα αφράτα, ουστά καρυκευμένα κερμπάπ του.

Αγίου Παντελεήμονος 17, Βουλιγαμένη

49.

Το Πυρνάρι

Ένα ψτοπωλείο που μπάκε στη χρονοκάψουλα και έμεινε ανέγγιχτο για δεκαετίες. Σερβίρει παραδοσιακά τυλιχτά, καθώς επίσης ορεκτικά, σαλάτες και μερίδες της ώρας.

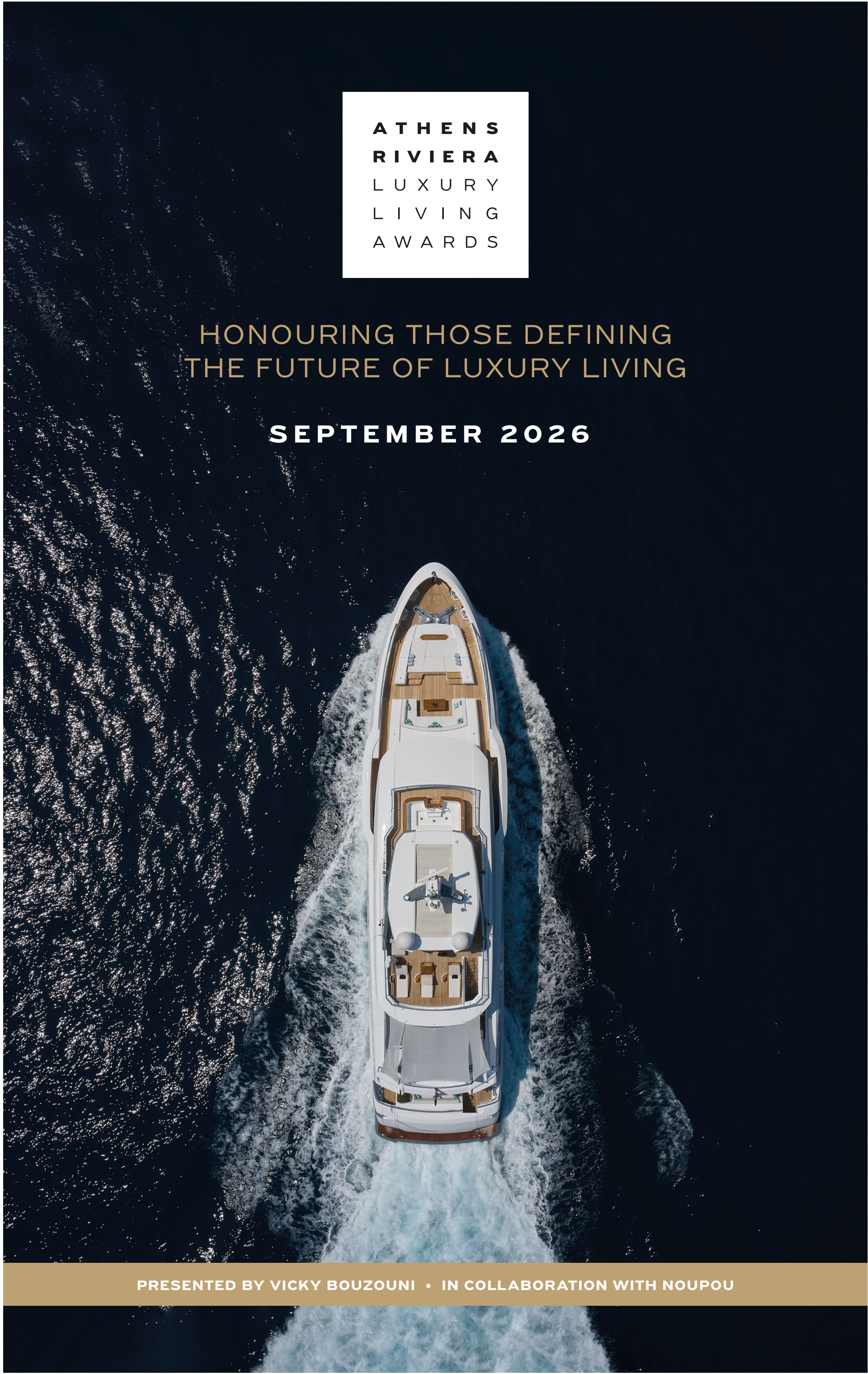
Ανθέων 33, Γλυφάδα

50.

Aqua Marina

Ένα καφεζαχαροπλαστείο βγαλμένο (κυριολεκτικά) από τα '70s στην παραλιακή Βουλιγαμένη το 2026. Πιάνει ένα από τα τραπέζια και παραγγέλλεις παγωτό Σικάγο.

Αγίου Παντελεήμονος 15, Βουλιγαμένη



THE GUIDE

Sweet Riviera

Οι απαραίτητες στάσεις στα Νότια για σύγχρονα και παραδοσιακά γλυκά, φρέσκο παγωτό και artisanal viennoiserie.

✎ Πάνος Κοκκίνης



Από τις raw, guilt-free δημιουργίες και την custom ζαχαροπλαστική, μέχρι το κρεμώδες παγωτό μηχανής και τα ιστορικά σιροπαστά της ακτογραμμής, η αλθηνική γεύση κρίνεται στη λεπτομέρεια, την ποιότητα της πρώτης ύλης και τη σταθερή απόδοση. Επιλέγουμε έξι εγχειρήματα στην Αθηναϊκή Ριβιέρα που αντιμετωπίζουν το επιδόρηιο ως μια αυτόνομη, premium εμπειρία καθημερινής απόλαυσης.

Alma

Ένα αυθεντικά vintage ζαχαροπλαστείο, από τα ιστορικότερα του Παλαιού Φαλήρου, που διατηρεί αναλλοίωτο τον χαρακτήρα και τις συνταγές του από το 1972. Το Άλμα αρνείται να ακολουθήσει τις εφήμερες τάσεις, επιμένοντας σε καθαρές, κλασικές γεύσεις, κορυφαία ποιότητα υλικών και χειροποίητες παρασκευές. Εδώ

θα βρείτε τα κλασικά επιδόρηια του παλιού αθηναϊκού ζαχαροπλαστείου, όπως πάστες αμυγδάλου, σεράνο, βραχάκια, ταρτάκια και εκλέρ, όμως οι ντόπιοι λένε ότι το μιλφέιγ, που φτιάχνεται καθημερινά στο εργαστήριο με χειροποίητη σοφολάτα και ολόφρεσκη κρέμα ζαχαροπλαστικής, είναι πραγματικά αουναγώνιστο.

• Αγίου Αλεξάνδρου 56, Παλαιό Φάληρο

Τηλ.: 210 983 4493

Yum Guilt Free

Στην οδό Ξενοφώντος στη Γλυφάδα, η plant-based ζαχαροπλαστική προσεγγίζεται με όρους υψηλής γαστρονομίας. Το Yum Guilt Free αποτελεί το βασικό νότιο σημείο αναφοράς για όσους αναζητούν healthy, ομοφαγικές και vegan επιλογές, βασιζόμενες κυρίως σε ξηρούς καρπούς, χοιρινάδες ή ανθό καρύδας και φρέσκα φρούτα,

χωρίς τη χρήση λευκής ζάχαρης ή συντηρητικών.

Το φετινό καλοκαίρι, ο κατάλογος των best seller semifreddo ανανεώνεται με signature ατομικές προτάσεις όπως η Mousse Dark Chocolate και η Mousse Strawberry. Και οι δύο παρασκευάζονται με κακάο και φράουλα, ζάχαρη καρύδας, φυτικό βούτυρο και φυτική κρέμα από γάλα αμυγδάλου και σόγιας. Την ίδια στιγμή, τις γευστικές εντυπώσεις κερδίζουν το φινό τирамису, το πληθωρικό banoffee biscotti και ένα άκρως δροσερό cheesecake φράουλα.

• Ξενοφώντος 40, Γλυφάδα

Τηλ.: 210 961 3374, IG: @yumguiltfree

Dilemma Vouliagmeni

Στον παράδρομο της παραλιακής στη Βουλιαγμένη, η μέρα ξεκινά με μια υποδειγματική συλλογή από viennoiserie με ατελείωτες στρώσεις τραγανής σοφολάτας που ζυμώνονται και ψήνονται καθημερινά στο εργαστήριο. Από το κλασικό κρουασάν βουτύρου και το πληθωρικό croissant aux amandes με κρέμα και φιλέ αμυγδάλου, μέχρι τα cinnamon rolls και τα pastel de nata, το πρωινό και το brunch εδώ αποκτούν διεθνή αέρα. Το σκυτάλη –πλάι στις αλμυρές προτάσεις του all day menu– παίρνει η εξαιρετική patisserie του Head Pastry Chef Αγαπητού Τοσκαλάκη, με highlight το tiramisu και το εμβληματικό San Sebastian cheesecake με χειροποίητη salty caramel.

Η high-end εμπειρία συμπληρώνεται από έναν χώρο με σύγχρονο design, ενώ η δροσερή αυλή είναι ιδανική για ένα γλυκό break με θέα τη θάλασσα.

• Αγίου Παντελεήμονος 21, Βουλιαγμένη

Τηλ.: 210 896 4972

IG: @the.dilemma.vouliagmeni

Το Πρώτο

Το Πρώτο είναι ένα από τα ιστορικά ονόματα της ελληνικής ζαχαροπλαστικής και το γαλακτομπούρεκο είναι πιθανότατα το πιο διάσημο γλυκό τους. Από το 1954 μέχρι σήμερα, η συνταγή παραμένει ίδια, με έμφαση στη ουστική πρώτη ύλη και την καθημερινή, χειρο-

ποίητη παραγωγή. Το φύλλο είναι τραγανό και λεπτό, η κρέμα πλούσια αλλά ισορροπημένη και το σιρόπι όνειρο.

Εκτός όμως από γαλακτομπούρεκο, στο Πρώτο θα βρείτε πεντανόστιμη πορτοκαλόπιτα, μωσαϊκό και αρωματικό ρυζόγαλο με μπόλικη κανέλα. Στα δυνατό τους χαρτιά συγκαταλέγεται οποσδήποτε και το παγωτό τους. Εκτός από το κατόστημα του Παλαιού Φαλήρου, θα βρείτε το Πρώτο και στο Μοσχάτο αλλά και στη Δραπετσώνα.

• Ζηνοποπούλου 83, Παλαιό Φάληρο

Τηλ.: 216 070 4570

IG: toprwto

Βερόκιο

Στο Βερόκιο, η σύγχρονη ζαχαροπλαστική συναντά την craft προσέγγιση σε ένα εργαστήριο που αποφεύγει τις εύκολες λύσεις. Η βιτρίνα του φιλοξενεί μια σειρά από κομψά γλυκά με καθαρές γεύσεις και προσεγγμένο design, όπως το ιδιαίτερο Berriolette –με biscuit σοκολάτας, mousse σοκολάτα γάλακτος και γέμιση μούρτιλο με βατόμουρο– αλλά και την τάρτα αλατιμένης καραμέλας με μπικκότο βουτύρου και καραμέλα σοκολάτας.

Ο πιο καλοκαιρινός λόγος για να επισκεφθείς το Βερόκιο είναι όμως το παγωτό μηχανής του. Η Pastry Chef Χριστιάνα Πετροπούλου αναβαθμίζει

το concept του soft serve δημιουργώντας το μείγμα εδολοκλήρου από το μηδέν με φρέσκο γάλα, χωρίς πρόσθετα. Το παγωτό μηχανής με 100% αυθεντικό φυτικό Αιγίνης έχει μεταξένια υφή, βαθιά γήινη νοστιμιά και μια ισορροπημένη αλμύρα που επαναπροσδιορίζει την κατηγορία.

• Ζηνοποπούλου 82, Παλαιό Φάληρο

Τηλ.: 213 047 9776, IG: verokio.gr

KAYAK

Η Kayak έχει καταφέρει να συνδέσει το όνομά της με τη σύγχρονη premium εμπειρία παγωτού στην Ελλάδα, δημιουργώντας ένα brand που τα τελευταία χρόνια έχει διαμορφώσει τη δική του ταυτότητα. Βασικό στοιχείο της φιλοσοφίας τους είναι η επιλογή των υλικών: φρέσκο ελληνικό γάλα, αλθηνά φρούτα, ξηροί καρποί, καθώς και οι σοκολάτες Callebaut και Valrhona, που δίνουν στις δημιουργίες τους βάθος γεύσης.

Φέτος το καλοκαίρι, η Kayak μας συστήνει σε δύο νέες προτάσεις που αποτυπώνουν τη δημιουργική και εξελισσόμενη πλευρά της: Lemon Pie με ζύμα lime, κρέμα λεμονιού και χειροποίητη μαρέγκα και Matcha Latte με βιολογική μάρσα και θυμαρίσιο μέλι.

• Ιωάννου Μεταξά 24, Γλυφάδα,

Τηλ.: 210 894 9130, Απόδημος 77,

Βουλιαγμένη (Astr Marina),

IG: @kayaliceram

RIVIERA COAST EVENTS

ΤΟ ΙΔΑΝΙΚΟ ΣΚΗΝΙΚΟ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

Ένας premium προορισμός που συνδυάζει ιδανική τοποθεσία και υψηλού επιπέδου γαστρονομία.

Σχεδιασμένο για να φιλοξενεί τις πιο ξεχωριστές στιγμές, το Riviera Coast Events, με δυνατότητα υποδοχής έως και 1.500 καλεσμένων, απλώνεται σε ένα από τα πιο προνομιακά σημεία της παραλιακής ζώνης. Η αρχιτεκτονική του χώρου δίνει έμφαση στην απρόσκοπτη θέα και την άνεση, επιτρέποντας τη διαμόρφωση του layout ανάλογα με τις ανάγκες κάθε περίπτωσης.

Η λειτουργικότητα των εγκαταστάσεων εξασφαλίζει την άρτια ροή για κάθε είδους εκδήλωση, όπως μεγάλους γάμους, gala dinners, συνέδρια ή exclusive private events. Η φιλοσοφία του χώρου βασίζεται στη συνολική υποστήριξη, αναλαμβάνοντας με συνέπεια κάθε



στάδιο, από τον αρχικό σχεδιασμό και τη διακόσμηση έως τον σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό και την άνοχη εξυπηρέτηση.

Κάθε μενού σχεδιάζεται ειδικά για την εκάστοτε περίπτωση από τον Executive Chef Γεώργιο Παππά, ο οποίος προτείνει πιάτα ελληνικής και διεθνούς κουζίνας μέσα από σύγχρονες τεχνικές. Με αφοσίωση στη λεπτομέρεια, κάθε διοργάνωση μετατρέπεται σε μια ολοκληρωμένη, ατμοσφαιρική εμπειρία που μένει αξεχαστή στους καλεσμένους.

INFO

Λεωφόρος Κων/νου Καραμανλή 18, Βούλα, Τηλ.: 210 899 2453 IG: @rivieracoast.events

ΕΝ ΠΛΩ

Η γοητεία της απλότητας δίπλα στο κύμα

Ένας προνομιακός, all-day προορισμός στη Βουλιαγμένη επαναυσιτίνεται με ανανεωμένη φιλοσοφία.

Τοποθετημένο σε ένα από τα πιο προνομιακά σημεία της ακτογραμμής, το Εν Πλω ξετυλίγει μια φρέσκια προσέγγιση γύρω από την παραθαλάσσια εστίαση. Η ανανέωσή του ξεπερνά τα όρια μιας απλής αισθητικής παρέμβασης. Πρόκειται για μια συνολική στροφή προς την ποιότητα, τη δημιουργική μαγειρική και μια πιο ζεστή, σύγχρονη κουλτούρα φιλοξενίας.

Τη γαστρονομική επιμέλεια υπογράφει ο Executive Chef Γεώργιος Παππάς, διαμορφώνοντας μια νέα φιλοσοφία που ισορροπεί ανάμεσα στη στεριά και τη θάλασσα, με εκλεκτές κοπές και φρέσκα θαλασσινά. Στο πλευρό του, ο Head Chef Άγγελος Θύμιος καθοδηγεί καθημερινά



INFO

Λεωφ. Ποσειδώνος 4 Βουλιαγμένη, 166 71 Τηλ.: 210 967 1770 IG: @enplo.vouliagmeni



INFO

Λεωφ. Κωνσταντίνου Καραμανλή 18, Βούλα Τηλ.: 210 899 2453, IG: @vivemaratens



VIVE MAR

Η επιστροφή ενός παραθαλάσσιου θρύλου

Το εμβληματικό σημείο των Νοτίων Προαστίων αποκτά ξανά το ιστορικό του όνομα.

Υπάρχουν κάποια τοπία στην παραλιακή που έχουν γράψει τη δική τους ιστορία στις εξόδους της πόλης. Το Vive Mar ανήκει δικαιωματικά σε αυτή την κατηγορία. Μετά από μια περίοδο κατά την οποία συστάθηκε στο κοινό ως Riviera Coast, ο αγαπημένος προορισμός επιστρέφει στις ρίζες του, επαναφέροντας το θρυλικό του όνομα και μαζί τη γνώριμη, ζωντανή αύρα που τον καθιέρωσε.

Η επιστροφή αυτή δεν είναι απλώς μια μετονομασία, αλλά μια γιορτή της διαχρονικότητας.

Στην καρδιά της γαστρονομικής του ταυτότητας, ο Executive Chef Γεώργιος Παππάς παρουσιάζει ένα μενού που εστιάζει στις premium κοπές κρέατων και την τέχνη της φωτιάς, παντρεύοντας τις αναμνήσεις με τις σύγχρονες απαιτήσεις της εστίασης.

Το Vive Mar όμως δεν είναι απλώς ένα εστιατόριο. Είναι ο ορισμός του premium all-day προορισμού, που συνδυάζει brunch, καφέ, γλυκά, παγωτό, δημιουργική κουζίνα και βραδινή διασκέδαση, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη εμπειρία φιλοξενίας στην Αθηναϊκή Ριβιέρα.

Kakoure Mise

Το καλό φαγητό δεν κρίνεται από τα τραπέζομάντιλα, και το Kakoure Mise το αποδεικνύει στην πράξη. Στον δικό του minimal χώρο, το takeaway και το self-service ορίζουν μια χαλαρή, αυθεντική street food εμπειρία, ενώ τα λιγοστά τραπέζια του γεμίζουν γρήγορα από όσους θέλουν να φάνε επίπου. Εδώ δεν υπάρχει η κλασική ροή ενός εστιατορίου – παραλαμβάνεις ο ίδιος το πιάτο σου και μπαίνεις αμέσως στην ουσία.

Το μεγάλο πλεονέκτημα του Kakoure Mise είναι το delivery, φτάνοντας ταχύτερα σε κάθε γωνιά των Νοτίων Προαστίων μέσα από το δικό του site, το efood και τη Wolt. Στην κουζίνα, ο σεφ Τζέφ παντρεύει την ιαπωνική παράδοση με σύγχρονες comfort ιδέες. Το ξεκίνημα γίνεται ιδανικά με την Kakure salad με καβούρι χιονιστό, μάνγκο και orange tobiko ή το τραγανό Korean Fried Chicken, ενώ το Cracker Carpaccio Tuna σε βάση από ψωμί πίτσας με μαγιονέζα τρούφας ξεχωρίζει για τον fusion χαρακτήρα του.

Οι επιλογές σε sushi περιλαμβάνουν εξαιρετικά rolled maki, όπως το Volcano Roll με τηγανητή γαρίδα και chili bean sauce. Δίπλα τους, τα Noodles & Wok, με κορυφαία τα Udon Beef Noodles με σπανάκι και το κλασικό Pad Thai με γαρίδες προσφέρουν πλούσια, γεμάτη γεύση. Την αντανάκη κάνουν τα Kakure Burgers: το Smashed Shiitake με σάλτσα hoisin και το Crispy Chicken με ιαπωνική λαχανοσαλάτα και wasabi dressing δείχνουν πώς ένα street food classic αποκτά καθαρόαιμη ασιατική ταυτότητα.

INFO

Φαίνου 3, Βάρη Τηλ.: 211 108 8990

Mario's Pizza

Ακριβώς δίπλα, η ιταλική γαστρονομική κουλτούρα αποκτά το δικό της, γρήγορο ρυθμό. Το Mario's Pizza, το νέο μέλος του ομίλου, ακολουθεί την ίδια φιλοσοφία του grab-and-go και του takeaway, με λίγα τραπέζια για μια γρήγορη στάση και ένα non-service περιβάλλον που ποντάρει στην αμεσότητα και την καθαρή νοστιμιά.

Ο σεφ Μάριος στήνει ένα μενού βασισμένο στην απλότητα, όπου τον πρώτο λόγο έχουν οι χειροποίητες ζύμες μακράς ωρίμανσης και τα premium υλικά. Στο κομμάτι της πίτσας, οι προτάσεις ξεκινούν από την απέρριπτη Margherita με τομάτα San Marzano, μοτσαρέλα και βασιλικό, περνούν από την Parma με προσούτο και ρόκα, και φτάνουν στη Burattina με μορταδέλα, stracciatella και πέστο βασιλικού, αλλά και στην πικάντικη

Peperoni με σαλάμι ντούγια ενώ οι γλυκές επιλογές συμπληρώνονται ιδανικά με το Calzone Nutella, φτιαγμένο από αφράτη ζύμη πίτσας με Nutella, mascarpone και ζάχαρη άχνη.

Η pasta διεκδικεί επίσης τη δική της θέση στο τραπέζι, σχεδιασμένη με τέτοια τεχνική ώστε στο delivery να μη χάνει το al dente κράτημά της. Το Linguine Caccio e Pepe με κρέμα μασκαρπόνε και πεκορίνο sardo, οι Papardelle Amatriciana με salsiccia και σαλάμι ντούγια, καθώς και το πιο premium Linguine con Caviar με βούτυρο, lime και χαβιάρι Kaluga, αποδεικνύουν ότι το καλό ιταλικό μπορεί να σερβιριστεί χωρίς περιττούς εντυπωσιασμούς.

INFO

Φαίνου 3, Βάρη Τηλ.: 211 108 8990



THE CAKERS

Tailor-made γλυκά για κάθε περίπτωση

Η εφαρμοσμένη τέχνη του custom design στη ζαχαροπλαστική εκδηλώσεων.

✎ Νεφέλη Ξενοφών

Στην πλατεία Ξενοφώντος της Γλυφάδας, το The Cakers έχει εξελιχθεί σε έναν από τους πιο αναγνωρίσιμους προορισμούς για custom τούρτες και γλυκά υψηλής αισθητικής. Μικρές οικογενειακές γιορτές, βαφτισίς, γάμοι, εταιρικά events, εντυπωσιακά candy bars και celebrations εκτός Ελλάδας: Κάθε project ξεκινά από το μηδέν, με αφετηρία την προσωπικότητα του πελάτη και το concept της εκδήλωσης.

Εδώ, το custom design αντιμετωπίζεται ως εφαρμοσμένη τέχνη. Οι τούρτες του The Cakers, με χειροποίητες λεπτομέρειες από ζαχαρόπαστα, γλυπτικές συνθέσεις και προσεγγμένες χρωματικές παλέτες, έχουν γίνει σταθερή παρουσία σε πολλές ξεχωριστές στιγμές. Πολλοί από την εντυπωσιακή εικόνα, όμως,

κρύβεται η ίδια επιμέλεια και στη γεύση: οι γέμισεις απέχουν από τις βαριές, βουτυράτες συνταγές της βόρειας Ευρώπης και ακολουθούν μια πιο ανάλαφρη, μεσογειακή λογική, με πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας. Πρόκειται για γλυκά που δεν λειτουργούν απλώς ως επιδόρηια, αλλά ως μέρος της συνολικής εμπειρίας κάθε περίπτωσης.

INFO

Ξενοφώντος 23, Γλυφάδα Τηλ.: 213 034 1273 IG: @thecakersgr



THE GUIDE



Rumors



Island Athens Riviera

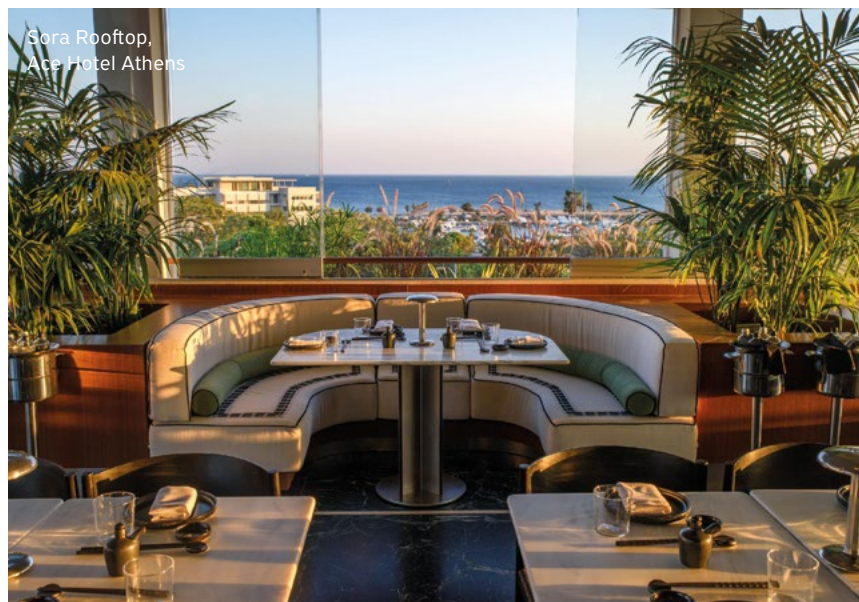


Avra Bar, Four Seasons Astir Palace Athens

μέρη που το fine drinking αποτελεί κομμάτι μιας ολοκληρωμένης φιλοξενίας, με έμφαση στην πρώτη ύλη και στην τεχνική, ο δρόμος θα σε φέρει στο **Avra Bar** του Four Seasons Astir Palace (Απόλλωνος 40, Βουλαγμένη) και στον νέο κατάλογο με δημιουργικά cocktails που λάνσαρε ο Bar Manager, Νίκος Ταχμάζης. Εξίσου ατμοσφαιρικά είναι και τα **Alelia** και **Minima** στο One&Only Aesthesis (Λεωφ. Ποσειδώνος 110, Γλυφάδα), το οποίο φέρει φιλοξενεί επιπλέον και το **Terrazza Campari**, ιδανικό για τις golden hour στιγμές του καλοκαιριού.

Σε περίπτωση που η παρέα θέλει να δει την Αθήνα από ψηλά, το **Sora** στο Ace Hotel & Swim Club Athens (Αρτεμίου 1, Γλυφάδα) χάρη στα signature cocktails του όπως το Kasumi με βόσιν την τεκίλα, έχει καταφέρει να γίνει ένα από τα πιο ενδιαφέροντα rooftops της πόλης, δίπλα στη θάλασσα το **Swell** (Ιάσων 17, Βουλαγμένη) διαθέτει μια από τις πιο όμορφες ταρατσές της πόλης και για αυτό είναι η ιδανική στάση για ένα aperitivo αρχικά και για πιο δημιουργικές προτάσεις, όπως το Pinapple Lovers, στη συνέχεια.

Υπάρχουν, βέβαια, και οι κλασικές αξίες. Το **Island** (27ο χλμ. Αθηνών - Σουνίου, Βάρκιζα) παραμένει συνώνυμο της διασκέδασης στα Νότια. Εδώ, τη Λίτια υπογράφει ο Πάυλος Τοικρίκης και από τις προτάσεις του ξεχωρίζει το Eau de la Poire με βόσιν τη βότκα. Το **Bungalow 7** (Λεωφ. Ποσειδώνος 110, Γλυφάδα),



Avra Rooftop, Ace Hotel Athens

στα Αστέρια Γλυφάδας, έχει εξελιχθεί σε μια ολοκληρωμένη πρόταση για όσους θέλουν να ξεκινήσουν νωρίς και να φύγουν πολύ αργότερα, χάρη στην cocktail list που έχουν δημιουργήσει οι Βασίλης Σγουρομάλλης και Δημήτρης Καραπάνος, από την οποία αξίζει να διαλέξεις το Ruby Grove με Campari Bitter, Cinzano, ελιά και raspberrry.

Για όσους ενδιαφέρονται περισσότερο για το ίδιο το ποτό παρά για το σκηνικό, δεν λείπουν τα κλασικά στέκια. Το **Μουσικό** (Λαοδίκης 30, Γλυφάδα) ποντάρει στη συνέπεια πίσω από την μπάρα, το **Pere Ubu** (Κύπρου 74, Γλυφάδα) προτείνει μια πιο ευρωπαϊκή κουλτούρα aperitivo και το **Rumors** (Αγίου Παντελεήμονος

21, Βουλαγμένη), ανεβάζει τους ρυθμούς όσο περνά η ώρα. Στο ίδιο μήκος κύματος κινείται και το **Opus** (Πανδώρας 9, Γλυφάδα) με την κοσμοπολίτικη διάθεση, τα προσεγγμένα ποτά, τα parties και τα υπέροχα lives.

Ναι, καλά το κατάλαβες. Αυτό που κάνει τη διαφορά είναι ότι κάθε ένα από αυτά τα bars έχει τον δικό του χαρακτήρα. Κάποια απευθύνονται σε όσους κυνηγούν την τελειότητα ενός Dry Martini, άλλα σε όσους αναζητούν μουσική, παρέες και ένταση, ενώ δεν λείπουν οι εκείνα που θα πας να αράξεις. Αυτή είναι η μεγαλύτερη επιτυχία της σύγχρονης Αθηναϊκής Ριβιέρας: Δεν έχει μία bar σκηνή - έχει πολλές και όλες συνυπάρχουν.

Bar-talking

Με δύο κορυφαίους bartenders



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΡΑΠΑΝΟΣ

«Η σημαντικότερη αλλαγή στα Νότια Προάστια, κατά τη γνώμη μου, είναι ότι όλο και περισσότεροι μεγάλοι όμιλοι εστίασης επενδύουν ουσιαστικά στο bar, αναγνωρίζοντας το πλέον ως βασικό κομμάτι της συνολικής εμπειρίας. Τα μεγάλα έργα που βρίσκονται σε εξέλιξη θα φέρουν νέο κοινό και θα συμβάλουν στη διαμόρφωση μιας πιο δυναμικής κουλτούρας γύρω από το ποτό και τη φιλοξενία στην περιοχή. Η ίδια η Αθηναϊκή Ριβιέρα είναι ο συνδεδετικός κρίκος. Ο χαρακτήρας και η ενέργειά της δίνουν τον ρυθμό, ενώ η γαστρονομία, το ποτό, ο πολιτισμός και ο τουρισμός λειτουργούν συμπληρωματικά. Το No1 στοιχείο που χρειάζεται ακόμη η περιοχή για να αναδείξει πλήρως τις δυνατότητές της ως διεθνής bartending προορισμός είναι η εμπονία».



ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΓΟΥΡΟΜΑΛΛΗΣ

«Σε αντίθεση με το παρελθόν, δίνεται πλέον μεγαλύτερη σημασία στο τελικό προϊόν που φτάνει στον επισκέπτη, με τα cocktails όλο και πιο συχνά να λειτουργούν ως προέκταση της ταυτότητας και της φιλοσοφίας του εκάστοτε χώρου. Χρειάζεται όμως μεγαλύτερη εξωστρέφεια προς τη διεθνή bartending κοινότητα. Η Αθηναϊκή Ριβιέρα έχει ήδη καταφέρει να τοποθετηθεί ως ένας ελκυστικός προορισμός πολυτελούς φιλοξενίας, αλλά υπάρχει ακόμη σημαντικό περιθώριο να αναδειχθεί και ως προορισμός δημιουργικότητας, γνώσης και κουλτούρας γύρω από το bar, μέσα από περισσότερες συνεργασίες, διαγωνισμούς και guest με επαγγελματίες από όλο τον κόσμο».

Ο Δημήτρης Καραπάνος και ο Βασίλης Σγουρομάλλης είναι Executive Bar Managers στο Bungalow 7, Bar Directors του Jul's Ibiza-Jul's London, Humain Restaurant, Eleven Bar και Co-Owners του Liquid Elements



Once upon a Guide

Τα Νότια δεν είναι trend του σήμερα.

Πάνος Κοκκίνης

Ανέκαθεν, από τη Μεταπολίτευση και μετά, η Παραλιακή ήταν ο δρόμος που οδηγούσαν όσοι δεν κατοικούσαν στα Νότια Προάστια και κυρίως από Μάιο μέχρι Σεπτέμβριο. Τότε και κυρίως στα '70s και τα '80s, όλα ήταν πιο απλά, ενώ στα '90s και τα '00s το lifestyle απέκτησε περισσότερο glitter και λιγότερη ουσία. Όμως η ιστορία δεν πρέπει να ξεχνιέται, ούτε καν να υποτιμάται. Γι' αυτό και το συγκεκριμένο κείμενο βρήκε τη δική του θέση μέσα σε σελίδες γεμάτες από το σήμερα και το αύριο της γαστρονομικής Νότιας Αθήνας. Για να θυμίσει και να τιμήσει.

Τον **Αντωνόπουλο** στην παραλία της Γλυφάδας των '80s, που ήταν κάτι παραπάνω από ψαροταβέρνα. Αν ήθελες κορυφαίο φρέσκο ψάρι δίπλα στο κύμα και ήθελες παράλληλα να δεις στο διπλανό τραπέζι τον Ανδρέα Παπανδρέου, έναν εφοπλιστή ή έναν ηθοποιό, το ραντεβού σου ήταν εκεί. Λίγο πιο μέσα, στην Κωνσταντινούπολη, γεννήθηκε αυτό που αρχικά οι ντόπιοι και στη συνέχεια όλοι οι Αθηναίοι, ονόμαζαν ανεπίσημα «**Μπιρτεκούπολη**». Εκεί όπου σεβρίνονταν τεράστιες μερίδες πάνω σε ξύλινους πάγκους και λαδόκολλα, με celebrities να τρώνε δίπλα δίπλα με λουόμενους, χωρίς διαχωριστική γραμμή.

Στο κέντρο, το κάρβουνο έκαιγε και ο γύρος γύριζε κάθε βράδυ στον **Αίνο**, το σουβλατζίδικο θρύλο της περιοχής. Το **Ζαχαροπλαστείο Τριανόν** είχε τα τρουφάκια που κανείς δεν αρνιόταν, ότι κι αν είχε φάει πριν. Και ο **Επίκουρος** ήταν το μαγαζί που έμαθε ουσιαστικά στην περιοχή πώς ψήνεται σωστά ένα μπιφτέκι, κάτι που ακούγεται απλό μέχρι να καταλάβεις πόσο σπάνιο ήταν τότε. Για κάτι πιο σπιτικό και πιο αυθεντικό, υπήρχε η **Χαρουσιά**, το κρυφό χαρτί της παλιάς Γλυφάδας. Μεγάλη, ζεστή ταβέρνα που μεγάλωσε γενιές, με βαρελίσιο κρασί και τραπέζια όπου έκαναν στάση οικογένειες, παρέες, ακόμα και οι αθλητικοί σύλλογοι των Νοτίων Προαστίων.

Η Γλυφάδα άνοιγε παράλληλα τα μάτια της στην ιταλική κουζίνα, με το **Antonio**

και τη **La Bussola**, και έψηνε λουκάνικα στο **Μπάγερν**, τη μπιραρία που κρατούσε τη δική της πιστή παρέα. Στα τέλη των '90s και στις αρχές των '00s, ήρθε το **Applebee's** και άλλαξε τα δεδομένα. Ήταν αδύνατο να ζεις στα Νότια και να μην έχεις σταθεί έστω μια φορά στην ουρά του, ειδικά τα απογεύματα της Κυριακής. Ο απόλυτος ναός του αμερικανικού casual dining. Εκεί μάθαμε τη πύλη να πει potato skins με λιωμένο τυρί και μπέικον, χορσαστικά ribs και ατέλειωτα refills στα αναψυκτικά.

Η δεκαετία του 1990 έφερε τη Βουλαγμένη στο προσκήνιο, παρότι η αυτοδιοικητική φιλοσοφία του μοναδικού, η αλήθεια είναι, Γρηγόρη Κασιδόκωστα έθετε αυστηρά όρια και κανονισμούς, ώστε να προφυλαχθεί το κάλλος της. Ο **Λορέντος**, ο ορθόδοξος, δεν ήταν απλώς παραλία, ήταν σημείο μεσομεριανής συνάντησης μετά το ξενύχτι. Λίγο πιο κάτω, το **Island** άλλαξε αμετάκλητα το πώς η πόλη καταλάβαινε τη νυχτερινή διασκέδαση με θέα το Σαρωνικό, ενώ νορτίτερα είχες έτσι κι αλλιώς όλα τα μαγαζιά-κοσμώματα της αυτοκρατορίας του Βασίλη Τσιλιακρίστου.

Στο Φάληρο, η ιστορία ήταν πιο παλιά και πιο ρομαντική. Το τραμ σταματούσε εκεί όπου σήμερα απλώνεται η μαρίνα, και γύρω του είχαν φτιαχτεί καφενεία και ζαχαροπλαστεία που θύμιζαν καρτ ποστάλ. Ήταν η πρώτη εκδοχή της Ριβιέρας, πριν φάει αυτό το όνομα. Η Βούλα ζούσε σε εντελώς διαφορετικούς ρυθμούς από τους σημερινούς, με την πλατεία της να θυμίζει περισσότερο ενός κοσμοπολίτικου χωριού και όχι food spot όπως σήμερα.

Πολλά από αυτά τα μαγαζιά δεν υπάρχουν πια. Όμως όποιος μεγάλωσε εδώ τα θυμάται όλα, τη μυρωδιά, τον ήχο, τη γεύση. Η σημερινή Ριβιέρα μοιάζει πιο λαμπερή, πιο διεθνής, πιο πολλά υποσχόμενη. Χροστάει όμως κάτι σε όλα αυτά τα μαγαζιά και τον τρόπο ζωής που δημιουργήθηκε, στη νότια πλευρά μιας πόλης που ακόμα προσπαθεί να γίνει τουριστικός προορισμός και όχι μεταβιτικός σταθμός.



Τα στέκια που θυμούνται οι Νότιοι

Ο Νίκος Μίχαλος συλλέγει ιστορίες νοσταλγίας

Ρωτήσαμε 14 Νότιους τι τους λείπει από τις παλιές ένδοξες εποχές της Γλυφάδας και των πέριξ.

«Από τα μαγαζιά που έχουν κλείσει, περισσότερο μου λείπει το **Golden Crepe** στη Γλυφάδα. Ήταν το στέκι που μαζεύομασταν για να πούμε τα νέα του σχολείου».

- Βαγγέλης Ψαρομάτης, επιχειρηματίας με έδρα την Ουδίνγκτον

«Το **Old Bakers**. Το μαγαζί που πηγαίναμε μετά από κάθε ξενύχτι».

- Λιάνα Γεωργιάτσου, δικηγόρος

«Το **Pasta Ragusa** με διαφορά. Ένα από τα πιο ωραία ιταλικά που πέρασαν από τη Γλυφάδα».

- Ανδρέας Δρακάτος, επιχειρηματίας, Drakatos Wooden Floors

«Το **Spuntino** με τις ωραίες μπρουσκέτες του και τα ζυμαρικά του».

- Ινάχος Πανίδας, founder του Vice Versa

«**Wendy's**. Για τις πατάτες και μπέικον με τυρί και σπινάκι για το mashroom melt burger. Ανεπανάληπτο».

- Γιάννης Κόρμπος, συνδιοικητής του Feed!

«Μου λείπει σίγουρα το **Mutfak**. Ήταν το μαγαζί που έκανε τη Λαοδίκης μόδα στη Γλυφάδα».

- Σπύρος Μάτσικας, Managing Director του Ομίλου Παναθεοράκη

«Το **Silver star** ήταν από τα πιο ωραία μαγαζιά της Βουλαγμένης. Ένα κλασικό αμερικανικό steak house που σέρβιρε κάποια από τα πιο ωραία κρέατα στην περιοχή».

- Βαγγέλης Αθανασοπούλας, Bespoke Fine Jewellery

«Το μαγαζί που έκλεισε και πιστεύω πραγματικά ότι λείπει είναι η **Μερόπη** στην πλατεία Κονιτσης. Ήταν το απόλυτο σπιτικό μαγειρείο της Γλυφάδας και η απουσία του άφησε ένα τεράστιο κενό σε όσους εκτιμούσαν το αληθινό, παραδοσιακό φαγητό».

- Αντώνης Σταυρίδης, Πιλότος της εμπορικής Αεροπορίας

«Στου **Ασούτου**, στην πλατεία της Νέας Σμύρνης. Ένα μεζεδοπωλείο με ζωντανή μουσική που είχε γίνει στέκι».

- Φίλιππος Τίγκας, συνδιοικητής της Bella Vespera, Pere Ubu, Αναψυκτήριο

«Το **Galea** στον Ειρηνικό, το ιστορικό κλαμπ της Βούλας, όπου συναντιόταν κάθε βράδυ ολόκληρη η Αθήνα».

- Chris Child, DJ

«Θυμίζω με νοσταλγία τα **Applebee's**, που μας έμαθαν τα burgers και είχαν επίσης φανταστικά γλυκά».

- Tamara Jumaily, Event Planner

«Το **Bourbon** με τα υπέροχα live του και τα συγκροτήματα που έφερνε, όπως τους 15 50, στη Γλυφάδα».

- Μαρία Αλυσσανδράκη, Sales Director, Garage Project

«Το **Dunkin** στη Γλυφάδα, με το φημισμένο του boston cream και τον φοβερό καφέ του».

- Γιώργος Σανταμοίρης, Φωτογράφος

«Μου λείπει πολύ το **Cropa Zebra**. Ήταν το σημείο όπου μαζεύομασταν μετά τα ξενύχτια στο Balux».

- Μιρκέτα Βιδάλη, Founder No Thinkin



Pere Ubu

island

CLUB & RESTAURANT
ATHENS RIVIERA

THE ULTIMATE FINE DINING AND CLUBBING EXPERIENCE
ON THE ATHENS RIVIERA



PANAS
SOPHISTICATED HOSPITALITY

27th. km of Athens Sounio Ave, 166 72, Athens Riviera, Greece
T. +30 210 8925 000 www.islandresortathensriviera.com

THE TABLE

FOOD, CULTURE & THE BUSINESS OF DINING ON THE ATHENIAN RIVIERA

THE ENGLISH TABLE

PAGE. 02

50 insider spots only locals know

From souvlaki to traditional sweets and other hidden gems.



PAGE. 11

Eating your way to Sounio

The best tavernas along the scenic coastal drive.



PAGE. 06

Italian in the South

Four spots for pasta, pizza and dolce vita.



The Riviera Map

The 36 destination restaurants defining the taste of Summer '26

Major hotel investments, international arrivals and a new generation of restaurants have transformed the Athens Riviera into the most dynamic gastronomic destination in the country. It is no coincidence that more and more people choose to leave the city center behind, having a table in the south as their ultimate destination. We map out the spots that are shaping this season's culinary identity. • PAGE. 08



The new food glossary

Athens is undergoing a profound culinary renaissance, shaped by concepts that challenge boundaries and redefine tradition. From the backstreets of Thissio to high-energy rooftops, the city's gastronomic vocabulary is expanding. We decode the most compelling dining trends, pairing each term with a unique downtown reference point.

• PAGE. 12

Plus +

Gol Ebrahimpour is Athens' viral food explorer. The creator of @athen_food_explorer shares with *The Table* her backstage notes on the city's gastronomy scene.



THE ENGLISH TABLE

Eat like a local

50 spots in the South that southerners love.

01. Tasos
The most famous cheese pie in Glyfada with the characteristic Kourou dough, which has been a best seller since 1971.
6 Marangou Str., Glyfada

02. Kiria Ourania
A hidden family tavern in Ilionpoli, whose juicy, homemade meat patties have raised several generations. Consistent quality since 1966.
85 Iroon Polytechniou Str., Ilionpoli

03. Queen
The most timeless night-out meeting point in Glyfada. The legendary ham with 'bifteki' (meat patty) remains the top street food choice, no matter how many smash burger spots open around it.
3 Giannitsopoulou Str., Glyfada

04. Premiera
Original Russian dishes in a charming '60s Athenian house with a courtyard, in Kallithea. The definition of a hidden secret.
29 Doiranis Str., Kallithea

05. To Bakaliaraki
The fish tavern in Paleo Faliro is always full, so don't go without reservation in advance. Try the grilled sardine fillet, the exceptional fish soup and definitely the fried cod.
49 Naiadon Str., Paleo Faliro

06. Bathrellos
A traditional bakery hidden in Ano Nea Smyrni, which still bakes 100% sourdough bread with that distinct, rustic country flavor.
35 Stratigou Nider Str., Nea Smyrni

07. Skopa
A casual meze spot that moves to the easy rhythm of the neighborhood, serving simple, well-executed seafood and meat dishes.
11 Skopa Str., Ilionpoli

08. Maltagliati
Handmade pasta (of your choice) in a cozy family-friendly trattoria in Paleo Faliro.
16 Terpsitheas Str., Paleo Faliro

09. Waffle House
Waffle at its best (best paired with ice cream) in a Vouliagmeni courtyard that feels like a Greek island. Credits also for the impeccable service.
Agios Panteleimonos and Orpheus Str., Vouliagmeni

10. Barbagiorgis
An authentic fish tavern in Lagonisi, where fresh catch, masterful grilling, and seafood mezes take center stage.
Kolokotroni & 4 Omirou Str., Lagonisi

11. Prince Peter
A reference point for local coffee lovers, having built its name on premium specialty brews (available for takeaway or delivery).
*41 Prigipos Petrou Str., Glyfada
65 Kalamakiou Ave., Alimos*

12. Ta Kanaria
This historic fish tavern in Moschato has been serving fresh fried shrimp and red mullet since 1950.
119 Kanari Str., Moschato

13. Dimos 1969
One of the oldest family bakeries in Glyfada, ideal for a morning stop or "refueling" during the day.
3 Vas. Georgiou B Str., Glyfada

14. Kyr Giannis
One of the most mouthwatering kebabs in Kallithea. Definitely try their pita wraps—the classic Greek souvlaki at its best—and the perfectly marinated chicken shish.
95 El. Venizelou Ave., Kallithea

15. Delfinia
A legendary restaurant in Glyfada, famous for its shrimp pasta. All-time classic.
5 Diadochou Pavlou Str., Glyfada

16. Le Pizze di San Gennaro
An unpretentious, '90s-style neighborhood spot in Ano Nea Smyrni serving wood-fired Neapolitan pizza.
172 Efxinou Pontou Str., Nea Smyrni

17. Barba Charalambos
One of the emblematic taverns in Vlachika, Vari. This is where locals come for grilled and spit-roasted meat, 365 days a year.
18 Panos Str., Vari

18. Antheon
Also known as "Lavidas". It started as a small cheese pie shop in 1993 and has evolved into a favorite destination for handmade pies.
24 Antheon Str., Glyfada

19. Rachati
A delicious Cretan hangout in Ilionpoli

with products from Sitia and homemade raki. Several dishes to choose from.
93 Marinou Antypa Ave., Ilionpoli

20. Anapsiktirio
In addition to its exceptional menu, this buzzworthy new restaurant also serves a wonderfully creamy soft-serve ice cream that evokes memories of childhood summers.
74 Kyprou Str., Glyfada

21. Johnny's Hot Dog
The Poseidonos Avenue food truck, a late-night mainstay for hot dog.
4 Stratigou Sarafi Str., Alimos

22. Alevron erga
Spinach, leek, and cheese pies alongside a variety of traditional recipes from all across Greece - which many claim are the best in Athens.
45 Dimosthenous Str., Kallithea

23. Riviera
The landmark patisserie of Paleo Faliro, offering traditional desserts and 'Politika' (Constantinopolitan-style) sweets.
119 Tritonos Str., Paleo Faliro

24. Roumeliotis
Authentic grill in Glyfada, famous for its excellent, well-cooked kontosouvlaki and traditional meat dishes.
10 Himarras Str., Glyfada

25. Koutras
The crispy galaktoboureko (Greek custard pie) is the house specialty. Another must-try is the sheep's milk ice cream topped with sour cherry spoon sweet.
165 El. Venizelou Ave., Nea Smyrni

26. Mitos
A well-hidden, authentic Cretan kafenio serving exquisite traditional mezes and plenty of raki.
62 Aristidou Str., Kallithea

27. Antonis
One of the oldest taverns in Voula, this established meat-lovers' destination is famous for its trademark biftekia - juicy, handmade grilled meat patties.
74 Vasileos Pavlou Ave., Voula

28. Ourse
French pastry and sweets that double as small works of art. Come here for the exuberant Paris-Aegina, featuring an overflowing Aegina pistachio cream.
39 Mystra Str., Ano Glyfada

29. Louizidis
Authentic home cooking in Vouliagmeni, dedicated to time-honored traditional Greek flavors.
2 Ermou Str., Vouliagmeni

30. Paris
An Alimos grill house with a legendary local vibe. Its juicy, handmade

souvlaki is widely considered one of the best on Athens' south side.
38 Thukydidou Str., Alimos

31. Magginas
This spot specializes in dairy products made from local Greek milk. Its latest big hit is a rich, delicious chocolate parfait ice cream.
22 Andrea Papandreou Str., Glyfada

32. Katsaros
A family bakery in Glyfada, known for both its pastries and its sweets.
*16 Xenophontos Str., Glyfada
28 Eleftheriou Venizelou Str., Glyfada*

33. Palia Fava
Even in its new era - with Mrs. Dina still in the kitchen and a new generation at the helm - this remains one of the best value-for-money tavernas around. While the grilled meats are fresh, the traditional homestyle dishes are its true forte.
38 Achaion Str., Paleo Faliro

34. Sifakis Bakery
Located very close to the Athens-Sounio coastal avenue, this bakery is the ultimate summer stop for coffee and cheese pie before you reach the beaches of the area.
1 Chloes Str., Saronida

35. Sweet Corner
An established destination in Nea Smyrni since 1978, famous for its homemade profiterole and rich, buttery shortbread cookies.
5 Vryoulon Str., Nea Smyrni

36. Stelios
A traditional tavern that brings a mountain-village vibe right to a busy avenue in Alimos. The grilled ribs are a must-order.
198 Ionias Ave., Alimos

37. Prodrornos Pies & Pastries
A small, relatively hidden pastry shop in Nea Smyrni, crafting exceptional handmade ice cream.
24 Kydonion Str., Nea Smyrni

38. Yi
Glyfada's premier plant-based restaurant. Standouts include the Harvest Veggie Bowl and the raw wraps packed with mushrooms, oregano and a homemade veggie tzatziki.
69 Grigoriou Lambraki Str., Glyfada

39. Siametis Loukoumades
Since 2007, this spot has been serving fresh, fluffy loukoumades with dozens of sweet and savory filling options.
8 Panos Str., Vari

40. Zachos
A timeless stop for souvlaki in Vouliagmeni. Everyone comes here for the freshly cut fries with the shop's legendary, secret sauce.
1 Ermou Str., Vouliagmeni

41. Anima
A beautiful, paved courtyard of an old Athenian house that exudes the warmth of a family gathering. Ideal for morning coffee or a relaxed drink and beer late at night.
159 El. Venizelou Ave., Ilionpoli

42. Remoutsiko
Featuring two courtyards, two fireplaces and a mouthwatering pork kontosouvlaki (be sure to pre-order!), this tavern in Agios Dimitrios has been a mandatory stop for meat lovers since 1982.
120 Agios Dimitrios Ave., Agios Dimitrios

43. To Elliniko
With lightning-fast service and a massive reputation, this souvlaki spot is a local benchmark. If available, go for their gyro pita wrap; otherwise, the grilled meat patty version is an excellent alternative.
40 Iasonidou Ave., Elliniko

44. Castello Pizzeria
With its thick, fluffy dough and generous toppings, this pizza delivers a delicious wave of pure '80s nostalgia.
78-80 Vasileos Pavlou Ave., Voula

45. Pyrnari
A grill house that feels like a time capsule, remaining untouched for decades. Glyfada locals flock here for the traditional tylihto pita wrap, but if you grab a table, you'll also enjoy appetizers, salads and meats straight off the grill.
33 Antheon Str., Glyfada

46. Ether
A charming, elegant restaurant serving exceptional food - the kind you wouldn't expect to stumble upon on a quiet residential street in Ilionpoli.
2 Priamou Str., Ilionpoli

47. Aqua Marina
Holding onto its authentic '70s charm, this seaside Vouliagmeni café-patisserie is a living legend. Grab a table and order a classic Chicago ice cream.
15 Agiou Panteleimonos Str., Vouliagmeni

48. Takis
A family-run grill house in Vouliagmeni, famous for its fluffy, properly seasoned kebabs, grilled over charcoal.
17 Agios Panteleimonos Str., Vouliagmeni

49. Rio
A pastry shop serving excellence with a touch of Constantinople. Go for the iconic babades, baton salé and traditional tsourekia, plus a legendary kourou cheese pie that puts dedicated pie shops to shame.
4 Proteos and Mouson Str., Paleo Faliro

50. Livadia
Epic souvlaki made with handmade gyro and juicy skewers. You don't need an address - just follow the line of south-siders waiting outside.
126 Andrea Papandreou Str., Glyfada



Greek tradition meets open flame in Vouliagmeni

THE ENGLISH TABLE

The hospitality leaders

Three executives from leading hospitality brands discuss how in-hotel dining is transforming into a powerful asset, elevating the destination's broader culinary scene.

✎ Maria Kaloudi

Gastronomy has evolved into one of the main pillars of luxury hospitality, surpassing the role of a simple hotel service. In the Athens Riviera, where investments in high-end hotels are changing the tourism landscape, Food & Beverage is emerging as a key element of differentiation and experience.

Gerald Krischek, General Manager of One&Only Aesthesis, Pierre Feuillas, Group F&B & Quality Coordinator of Divani Collection Hotels, and George Tsantirakis, General Manager of Ace Hotel & Swim Club Athens, explain how gastronomy is becoming a strategic asset for hotels, why restaurants are now operating as autonomous destinations, and how the beachfront is claiming its place on the international map.

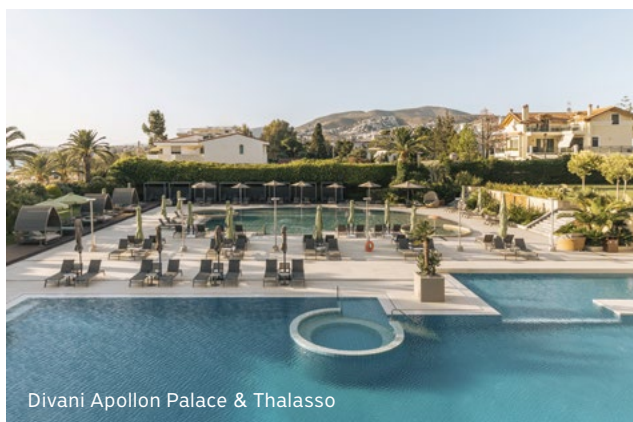
Gerald Krischek General Manager of One&Only Aesthesis

Gerald Krischek leads One&Only Aesthesis, the ultra-luxury beach-

front resort that marked the entry of the international brand One&Only along the Athens Riviera. As General Manager, he is responsible for overseeing the operation, guest experience, and strategic direction of the resort and Private Homes, bringing with him over 15 years of leadership experience. His proven track record includes successful collaborations with prestigious European hotels such as the Prince de Galles in Paris, Hotel Bristol in Vienna, and Hotel Goldener Hirsch in Salzburg.

The strategy of polyphony in F&B

“At One&Only Aesthesis, every outlet reflects a different facet of the Athens Riviera lifestyle: the vibrant energy and South American spirit of Manko; the relaxed elegance and Mediterranean philosophy of Ora by Ettore Botrini; the internationally acclaimed Japanese experience of Sumosan; and our newest addition, Terrazza Campari, which brings a



distinctly Italian aperitivo culture to the waterfront.”

“Our restaurants are often the first introduction guests have to One&Only Aesthesis and, increasingly, the reason many choose to visit in the first place.”

International travelers and the local community at the heart of the experience

“The most successful hospitality destinations are those embraced by both international travelers and discerning residents.”

“By welcoming Athenians to our restaurants, we foster a genuine sense of place and ensure the resort remains connected to the cultural and social fabric of the Riviera throughout the year.”

“Our guests always have a choice. They can immerse themselves in the

local scene when they wish, or retreat into complete privacy when that is what they value most.”

Building long-term value for the brand

“A hotel's gastronomic offering becomes a strategic asset when it goes beyond serving food and starts creating meaningful reasons for guests to choose, remember and return to a destination.”

“A strong culinary ecosystem creates value far beyond restaurant revenue. It strengthens brand awareness, drives guest loyalty, supports room demand and attracts new audiences.”

“Ultimately, the best culinary concepts do not simply generate revenue—they build lasting relationships with guests and enhance the long-term value of the brand.”



The ingredients of international competitiveness

“The Athens Riviera has all the ingredients to become one of the world's leading gastronomic destinations.”

“Today's international traveller wants to discover different cuisines, different atmospheres and different experiences. The more compelling options a destination can offer, the more attractive it becomes on the global stage.”

“The future is not about replacing local culture with international concepts, but about striking a balance where both coexist and enrich one another.”

Pierre Feuillas Group F&B & Quality Coordinator, Divani Collection Hotels

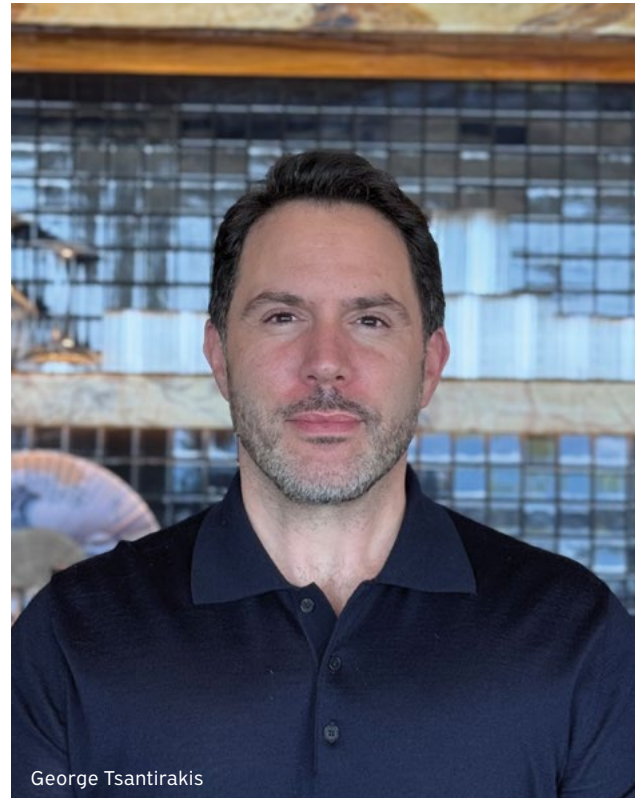
Pierre Feuillas brings over 35 years of experience to the hospitality and food service industry, specializing in Food & Beverage (F&B) management. He has held a series of managerial positions at Astir Palace Vouliagmeni, as well as serving as Purchasing and F&B Operations Support Manager at Club Med Hellas. Today, he holds the position of Group F&B & Quality Coordinator at Divani Collection Hotels, where he is responsible for coordinating culinary services and ensuring quality standards across all of the group's hotel properties.

The dynamic of autonomous concepts within a single ecosystem

“At Divani Apollon Palace & Thalasso we provide six different dining options, from morning to evening, in different environments, so that we are a complete gastronomic destination, even for those who are not staying at the hotel”.

“The goal is to give the visitor a reason to stay here for all their gastronomic needs, as the variety that we offer covers different dietary preferences, entertainment options and experiences, at any time of the day”.

“It is no coincidence that in seaside resorts the share of venues from dining in the total turnover amounts to approximately 30%”.



Gastronomy as a multiplier

“With the right value proposition, a restaurant can evolve into a destination in itself, initially attracting external guests who will make it a point of reference”.

“The prestige that a restaurant's operation within a five-star hotel gives significantly strengthens its competitive advantage, especially in the Athens Riviera where competition is now particularly intense.”

“The emergence of an F&B outlet into a stand-alone asset is often a motivation as far as the choice of accommodation by the international visitor is concerned, especially when the comparison is made through online travel agents.”

An emblematic coastline

“The Athens Riviera meets all the prerequisites to evolve into a modern gastronomic destination. This is thanks to both its unique geographical location, next to the sea and along an extensive coastline, and the concentration of high-end hotels that have substantially invested in gastronomy.”

“We are now seeing hotel brands investing in internationally recognized restaurants, renowned chefs and signature cuisines, offering a demanding audience new reasons to visit, even without accommodation.”

George Tsantirakis General Manager, Ace Hotel & Swim Club Athens

George Tsantirakis has been active in

the hospitality industry for over twenty years, having developed his professional career in Greece, the United Kingdom and the United States. He is currently at the helm of Ace Hotel & Swim Club Athens, contributing decisively to the shaping of the hotel's new identity in Glyfada.

Every restaurant should have its own personality

“One of the most common mistakes in the hotel industry is to treat the restaurant as an extension of the lobby or a multi-purpose space that serves the needs of the hotel as a whole. To create a real point of reference, each venue must have its own identity, its own story and a clear differentiation in the way it operates”.

“Our strategy is based on four pillars. Each F&B outlet develops its own identity; we invest in design and atmosphere; we create a dynamic program of experiences with chef collaborations, pop-up concepts and musical events; and, above all, we invest in our people”.

A hotel should belong to the city

“Our philosophy is based on a simple principle: a hotel should not only be in a place, but also be part of it.”

“From the very beginning, our goal was to express the essence of Glyfada and the Athens Riviera, creating an all-day destination that appeals to both hotel guests and the people of the city.”

“The hotel's spaces are home to international travelers with creative interests, people who travel for design, art or music, residents of

Glyfada, visitors from the northern suburbs, as well as people from the city center who love music.”

“The guest of Ace Hotel Athens seeks a sense of participation, connection and belonging.”

F&B and its benefits in brand development

“When a hotel transforms F&B into a strategic pillar of its operation, the benefits extend far beyond the results of a single financial year. The department ceases to be simply a source of revenue and evolves into a lever for creating long-term value for the brand.”

“A strong and recognizable gastronomic identity, combined with thoughtful design, a distinctive atmosphere and an authentic human connection, can transform a restaurant into a destination in its own right.”

“In an era where competition is fiercer than ever, such a contribution is an invaluable asset for any hotel brand.”

The structural transition of the coastline

“For decades, the Athens Riviera was inextricably linked to traditional fish taverns and relaxed summer beach clubs. The commitment to excellent quality local ingredients continues to be an important part of its identity.”

“The dynamic entry of leading hotel brands, international investments and exceptional chefs has rapidly transformed the coastline into a major gastronomic destination of international standing.”

ASTERIA ROOFTOP

A hidden gem awaits

Astoria Glyfada unveils its highly anticipated, exclusive seaside Rooftop.

Until recently, the iconic Astoria complex in Glyfada had been keeping a well-hidden secret, tucked away just out of sight from the bustling energy of the city. Perched elegantly above the endless blue horizon of the Athenian Riviera, Astoria Rooftop enters the spotlight as an intimate, highly exclusive deck overlooking one of the most emblematic seaside landmarks of Athens' southern coastline. This is a destination long intertwined with the cosmopolitan history, glamour, and golden era of the city, now reimagined for the modern connoisseur.

The venue invites discerning guests into an elevated space defined by absolute serenity, quiet romance, and a cinematic holiday state of mind. As the afternoon wanes, the deck transforms into the ultimate viewing platform for the Riviera's legendary sunset.

Mid-century allure meets modern refinement

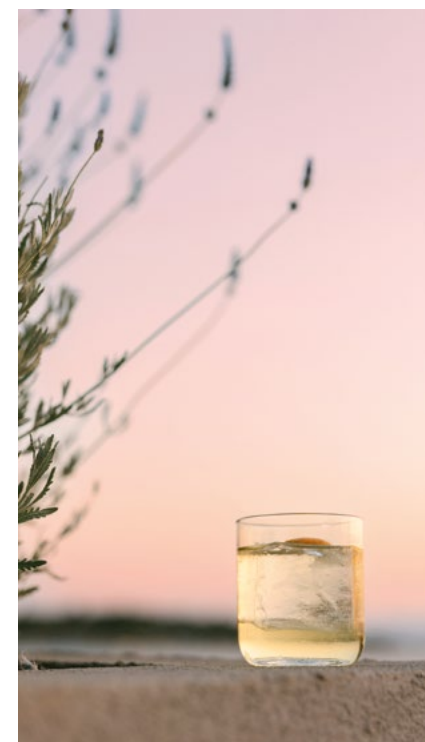
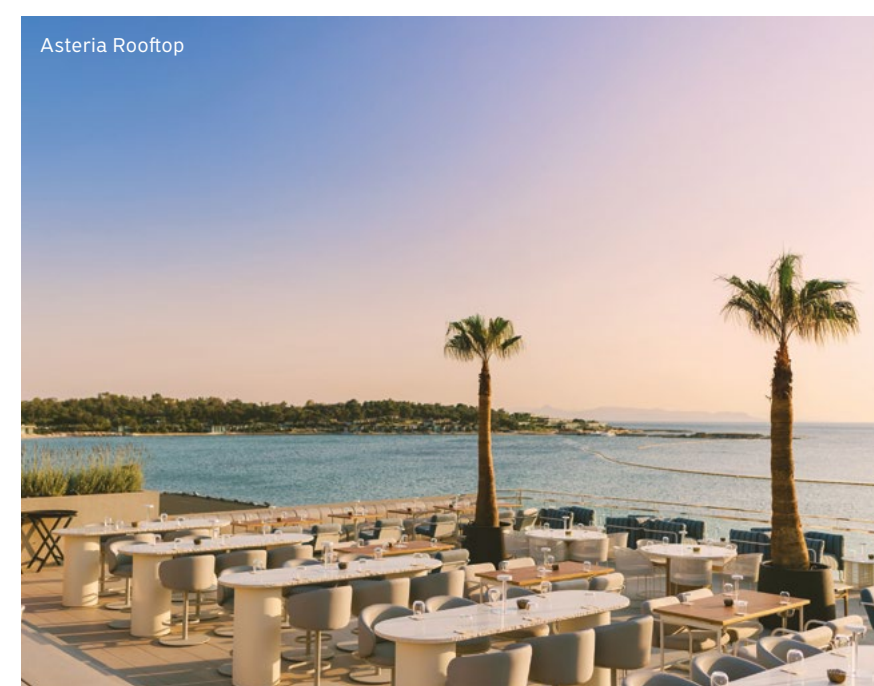
The design seamlessly mirrors the mid-century jet-set charm that originally defined Glyfada, updated with sleek, contemporary aesthetics.

Guests will find themselves immersed in a setting where natural textures, soft ambient lighting, and minimalist luxury converge. Architecturally designed to maximize panoramic vistas while preserving an atmosphere of absolute privacy, the venue allows the clamor of the city to quietly disappear.

Curated mixology & live sushi theater

Beyond the unparalleled view, Astoria Rooftop introduces a sophisticated culinary and liquid identity. Acclaimed mixologist Kyriakos Stefanis signs a curated cocktail list of balanced, precision-driven creations that push the boundaries of traditional coastal mixology. A highly selective wine list -featuring prestigious domestic and international labels- complements the beverage ritual.

To pair with the beverage ritual, an open sushi bar serves as a live-culinary theater. Exclusive chefs prepare fine bites and artisanal sushi with meticulous precision, focusing on the freshest catch of the day and delicate flavor pairings.



A summer of unexpected experiences

The venue will feature exclusive live music sessions, acoustic performances, and sunset DJ sets that provide a sophisticated, rhythmic backdrop to the lapping waves below. Guests can also look forward to a rotating series of unexpected experiences and curated summer happenings, ensuring that no two visits to the rooftop are ever exactly alike.

INFO
110 Poseidonos Ave., Glyfada
Tel.: (+30) 211 190 7007
rooftop@asteriaglyfada.gr
www.asteriaglyfada.gr
IG: @asteria.rooftop

THE ENGLISH TABLE

GOL EBRAHIMPOUR

Athens’ viral food explorer

The creator of @athen_food_explorer shares with *The Table* her backstage notes on the city’s gastronomy.

Annie Tzavella

Gol Ebrahimpour fell in love with Greece and its gastronomy, choosing it as her creative home. Today, she is one of the most influential food content creators in the country, with her popular Instagram profile, @athen_food_explorer, serving as a guide for more than 60,000 followers. On the occasion of the first issue of *The Table*, Gol gives us a snapshot of the daily life of a creator and explains what it is that ultimately and consistently earns the most views.

Insider’s view

“I have always been deeply fascinated by hospitality and the world of restaurants. The way they welcome you, the attention to detail and how people behave towards each other in such a venue. After 15 years of working in gastronomy - in service and in the kitchen - I observe everything very carefully: The service, the interaction among the teams, the management of things behind the cameras”.

The greek treatment

“When I am a customer, I don’t want to be on edge. I just want to be taken care of. And I honestly feel that in Greece, food service is on another level. It’s not just the quality and taste



of the food, but also the atmosphere, the interior design, the attention to detail. That was one of the reasons I knew I wanted to move here”.

The coastline of the southern suburbs

“Even though I live in Pagrati, the southern suburbs give me a strong ‘LA vibe’ and highlight the

diversity of Athens. If I had to single out some places, they would be Napul’è and Pino for Italian cuisine, Beastalis for steak, and Papaioannou, Lambros and Astakos for seafood with a sea view”.

Aesthetic vs authentic

“I enjoy both ‘aesthetic’ and old-school venues, depending on the moment. I like warm, authentic tavernas for their warmth and simplicity, but because of my job I also spend a lot of time in more sophisticated restaurants and appreciate high-quality food”.

What wins on feed

“From a content perspective, I find that unpretentious, authentic places often do better, because they haven’t been overexposed. People are increasingly drawn to that sense of realness and authenticity of the neighborhood. For me personally, it’s all about balance”.

24 Hours with a creator

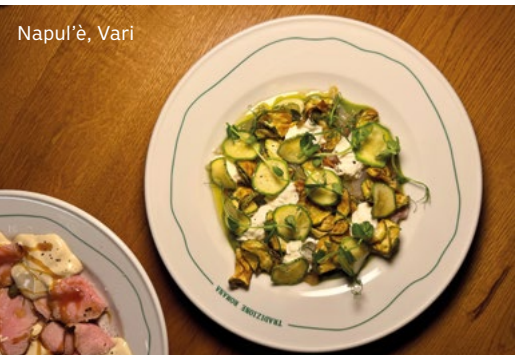
“My day starts at home, doing the administrative part of the job, while at noon I go out for a walk or do some sports. In the afternoon I explore different neighborhoods, discover new openings or check out places I’m curious about. In the evenings I’m usually at restaurants and events or have dinner invitations”.

Chasing something that is constantly in motion

“One of the biggest challenges for me in producing food video content is editing, but also staying consistent, while at the same time being authentic and true to myself. And, overall, it’s also a matter of speed and being able to catch up on everything, especially in such a fast-moving industry.”

The reward of hard work

“Luckily, I can now make a full living from my work. It took me several years to build my platform, while at the same time working in hospitality to support myself and fund my passion”.



Italian in the South

Four destinations for pasta, pizza and dolce vita scene.

Giota Panagiotou / Annie Tzavella

Good Italian food never required complicated labels and terms. Its charm lies in a minimalist approach to flavour: minimal ingredients, disarming simplicity and a deep sincerity that stems from the tradition of cucina povera. These restaurants in the southern suburbs put aside superficial trends and focus on the basics: doughs that take time, fresh al dente pasta, and an atmosphere that keeps you coming back.

Peccati di Gola

Peccati di Gola focuses on traditional Italian cuisine, in a venue that evokes an authentic trattoria with an emphasis on Southern recipes. Here, Neapolitan pizza is a matter of precision: the right choice of ingredients, the long maturation and the lightning-fast baking in the wood-fired oven ensure a soft center, with high humidity and a puffy cornicione.

The same dedication characterizes its pasta, with the amatriciana with guanciale standing out for its exemplarily balanced red sauce.

• 50 Kyprou Str., Glyfada, Tel.: (+30) 210 898 1511

O Italos

If you are looking for the authentic hospitality of an Italian neighborhood in Paleo Faliro, this restaurant is the ideal destination. The venue recently expanded while maintaining its warm and elegant atmosphere, while the kitchen focuses on the clarity and freshness of the ingredients. The menu offers a complete comfort experience, where the signature risottos, the handmade pasta and the pinsa with its characteristic crispy dough are the protagonists. Suggestions such as the pinsa Tartuffo with black truffle and arugula, as well as the handmade canestrini with slow-cooked beef



ragout, show in practice that the cuisine balances intelligently between tradition and a modern approach.

• 16 Alkionis Str., Paleo Faliro, Tel.: (+30) 211 001 1130

The Eatallians - Mario & Luigi

At Mario & Luigi, Italian tradition is served with a modern look, in a pop venue that gathers in Ilioupoli a foodie audience from all over Athens. A point of reference here is the wood-fired pizza, which is baked exemplarily in a wood-fired oven with premium combinations of ingredients, such as the Lolita with mortadella, Aegina pistachio and creamy burrata. Alongside it, the rest of the menu follows the same philosophy, offering fresh, handmade pasta and antipasti that are based on the purity of the ingredients and rich, well-balanced sauces.

• 190 El. Venizelou Ave., Ilioupoli, Tel.: (+30) 210 995 7953

Mercato

With the signature of chef Maggie Tampakaki, the restaurant pairs authentic, Italian recipes with a modern flair and has rightly established itself as one of the top destinations for Italian cuisine on the Athenian Riviera. Handmade pasta, risotti, pizzas, fine cheeses, fresh focaccia, selected cuts of meat, a carefully curated wine list, creative cocktails and the desserts of pastry chef Michalis Hatzikalimeris constitute a complete gastronomic proposal that stands out for its quality and hospitality with a view of the Saronic Gulf all year round.

• 40 Apollonos Str., Vouliagmeni, Four Seasons Astir Palace Hotel Athens, Tel.: (+30) 210 890 1199



WAT !



4 MARKOU BOTSARI, GLYFADA, (+30) 210 8943129

26 SOLONOS, ATHENS - KOLONAKI, (+30) 2103648379

📷 watobject 🎧 watobjectstore 🌐 watobject.com

THE ENGLISH TABLE

The capital of Greek gastronomy is shifting South

Major hotel investments, international arrivals, and a new generation of restaurants have transformed the Athens Riviera into the most dynamic gastronomic destination in the country.

Giota Panagiotou

Until a few years ago, the Athens Riviera was mainly associated with its historic fish taverns, summer nights out and Sunday walks by the sea. Today, however, the picture is completely different. From Fal-
iro to Sounio, the coastal area has evolved into a gastronomic scene with international restaurant concepts, award-winning chefs, and new arrivals that shape the trends of Greek dining. It is no coincidence that more and more people choose to leave the city center behind, having a table in the south as their destination.

summer flavors cooked over fire and parrilla. All together, they complete a gastronomic universe that is difficult to find in any other urban destination in the Mediterranean. At the same time, **Beefbar** shows Athens a new culture around premium meat and **Matsuhisa** continues its successful course with the signature of Nobu Matsuhisa.

Meanwhile, at One&Only Aesthis in Glyfada, **Ora** by **Ettore Botrini** pairs modern Mediterranean tradition with the chef's Greek-Italian heritage, the Peruvian-inspired **Manko** is already

cessful restaurants that had already built a strong identity in other neighborhoods of the city began to see the Riviera as the next step. Thus, Christoforos Peskias' **Dopios** established its presence in Glyfada and **Basegrill** left Peristeri to appear before a completely different audience. Glyfada, a commercial neighborhood of the southern suburbs, began to transform into one of the most vibrant gastronomic hubs in the country. Alongside established brands in the area, such as **Tartare**, one of the oldest French restaurants in Athens: new interesting concepts appeared: An indicative example is **Anapsiktirio**, which has stood out from the very beginning for its nostalgic vibes and Greek flavors. At the same time, the meat-centric **Beastalis**, the Italian **Bella Vespa** and **Feedel Asador**, which celebrates modern Greek cuisine, express different aspects of modern urban dining, all scattered in the seaside suburb that until a few years ago no one had on their map for good food.

The seaside has also acquired its own destination restaurants, for which visitors are willing to cross the entire city of Athens. **Bagatelle Athens** in Astir Marina has brought the air of the French Riviera to the city, while **Abra Ovata** (at Vouliagmeni Lake), **Bungalow 7** and, most recently, **Asteria Rooftop** (both in Asteria Glyfada) prove that creative Greek and Mediterranean cuisine can stand on an equal footing with international brands, attracting both residents and visitors from abroad. **Ark**, also in historic Asteria, and **Colonial** in the lush green Golf of Glyfada, are now favorite spots in the area.

A few kilometers further away, where the horizon opens and the natural landscape dominates, the **Island Athens Riviera** remains a timeless top destination for those who wish to combine food with entertainment, while in Vouliagmeni and Voula new arrivals and renewed proposals, such as the temples of fish cuisine **Casa Fish Athens** and **Blue-Fish**, and **The C Beach Restaurant** with its Mediterranean menu, further enrich the gastronomic mosaic of the coastline.

Of course, the legacy brands of the coastal area not only did not lose their place, but also gained a new audience, renewing a long-standing relationship of trust. For seafood lovers, **Papaioannou** in Kavouri continues to be a reference point for excellent raw materials, **Ithaki** remains one of the most emblematic destinations in Vouliagmeni, while **Lambros** (opposite Lake Vouliagmeni) and **Delfinia** in Glyfada move along the same lines. **Astakos**, in the 2nd Marina of Glyfada, is also an established seafood destination; together with the new entry **Synaxis** in Vouliagmeni, which emphasizes meat and open-fire cuisine, they prove that authentic flavors can cre-

ate interesting - and highly successful - new gastronomic concepts. The element that unites them is the common understanding that the modern restaurant offers not only good food; it offers aesthetics, hospitality and a lifestyle perfectly suited to the character of the Athens Riviera.

Perhaps this is also the greatest achievement of the area. There is no single recipe for success, nor a dominant type of cuisine. The Athens Riviera has managed to create an ecosystem where haute gastronomy, international brands, historic destinations and new businesses coexist harmoniously, attracting different audiences. The future of Greek dining is now being written in the South.



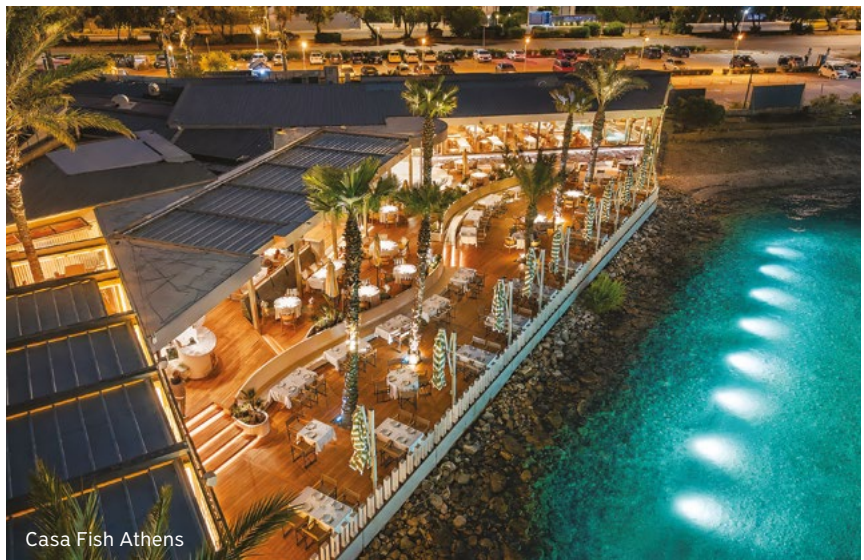
One & Only Aesthis



Island Restaurant



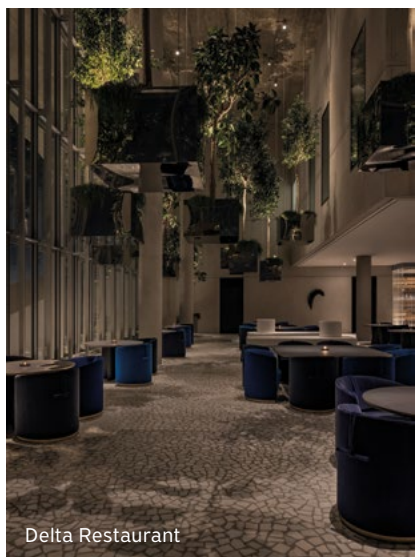
Mercato



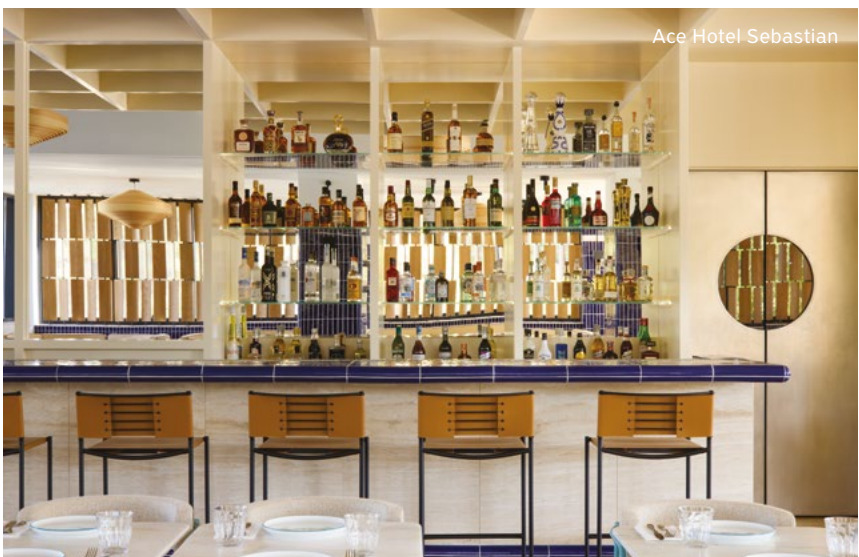
Casa Fish Athens



Abra Ovata



Delta Restaurant



Ace Hotel Sebastian



However, it soon became clear that the Riviera's success would not be limited to the large resorts. Successful restaurants that had already built a strong identity in other neighborhoods of the city began to see the Riviera as the next step.



The major change started with the two-Michelin-starred **Delta** in the SNFCC (Stavros Niarchos Foundation Cultural Center) and culminated when major hotel investments saw gastronomy as a key element of their identity. The Four Seasons Astir Palace in Vouliagmeni was the catalyst for the new era, bringing together under one roof some of the coastline's most important names: The Michelin-starred **Pelagos** showcases modern Greek haute cuisine, **Mercato** radiates the deliciousness of Italian cuisine, **Taverna 37** conveys the simplicity of the Greek tavern, and the brand new pop-up **Zolotas Private Beach** highlights the simple

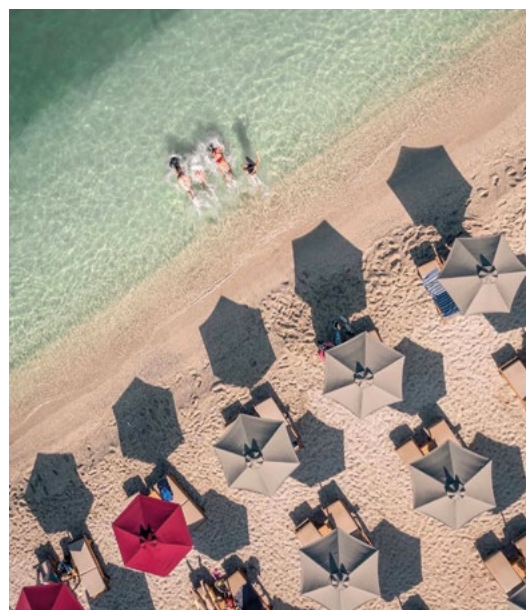
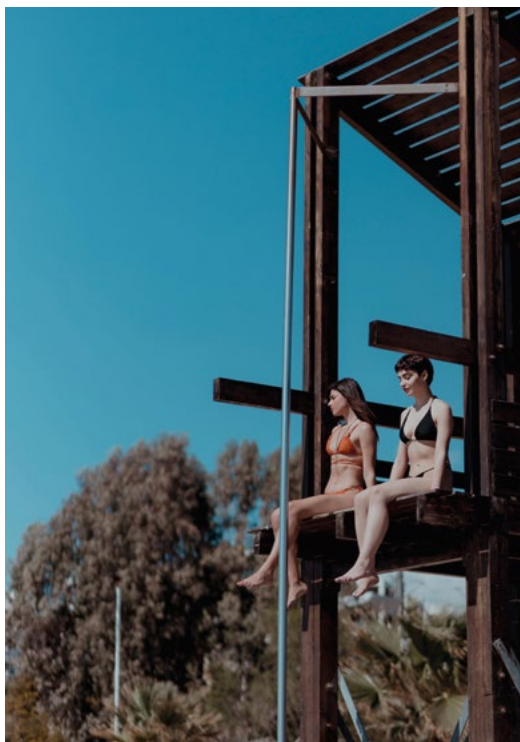
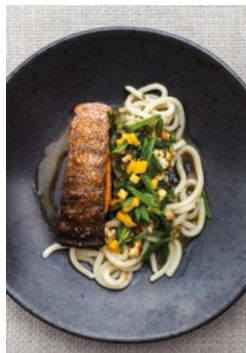
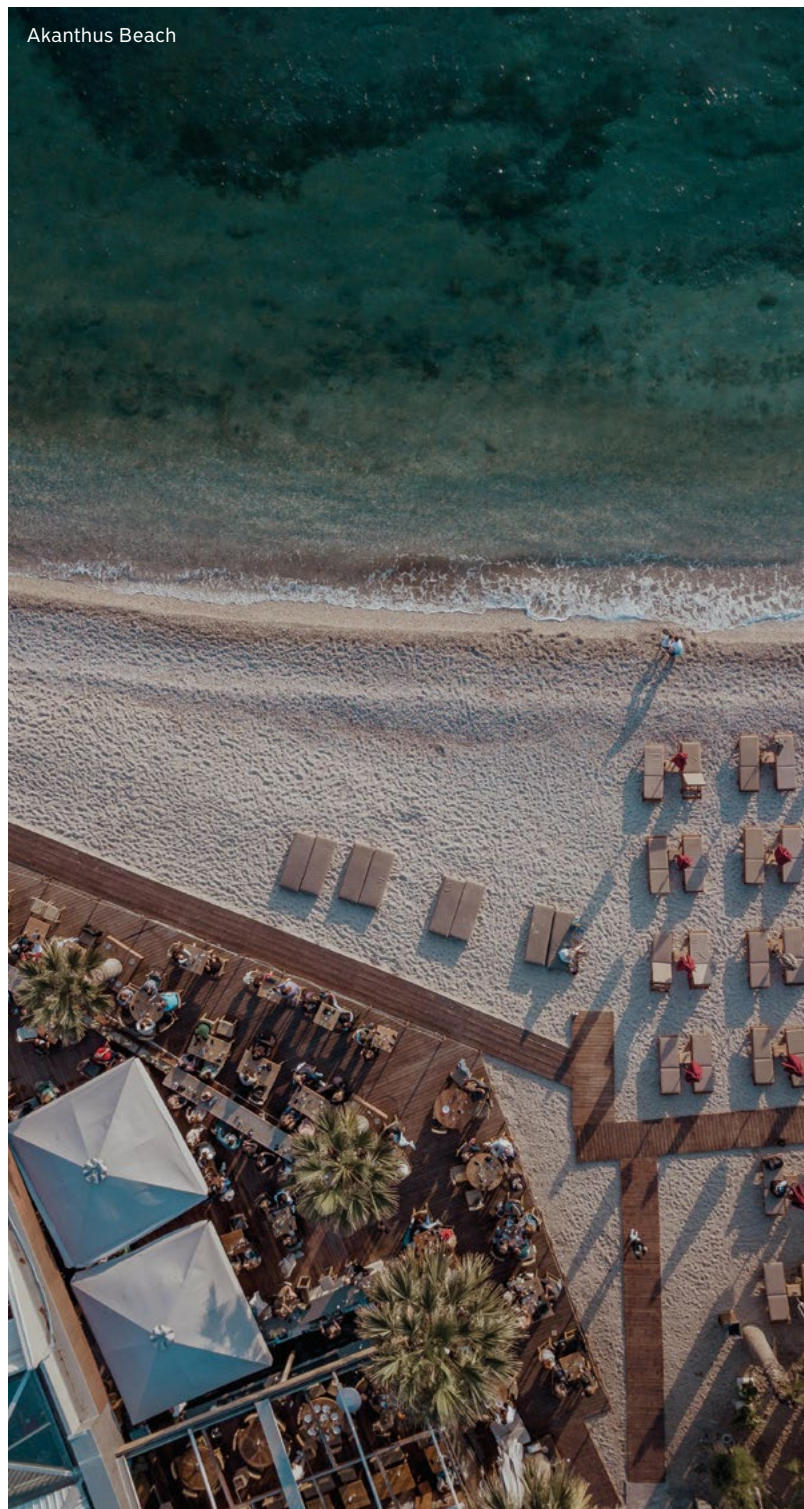
a reference point in the international network of lifestyle restaurants, and **Sumosan** showcases modern Japanese gastronomy. At Ace Hotel & Swim Club Athens, also in Glyfada, **Sebastian** has managed to stand out thanks to its unpretentious bistro style and Mediterranean flavors, while **Sora** introduces itself as a special rooftop spot with pan-Asian cuisine. In Kavouri, the **Atlantis Lounge** of Divani Apollon Palace & Thalasso also draws inspiration from the Mediterranean and its surroundings, combining relaxed dining with unbeatable view.

However, it soon became clear that the Riviera's success would not be limited to the large resorts. Suc-



- DELTA**
364 Syngrou Ave., Kallithea
- ACE HOTEL & SWIM CLUB ATHENS**
1 Artemisou Str., Glyfada
Sebastian, Sora
- DELFINIA**
5 Diadochou Pavlou Str., Glyfada
- COLONIAL**
End of Konstantinou Karamanli Str., Glyfada
- TARTARE**
52 A. Panagoul Str., Glyfada
- BELLA VESPA**
11 Kyprou Str., Glyfada
- BEASTALIS**
9 Kyprou Str., Glyfada
- FEDEL ASADOR**
19 Kyprou Str. & 24 Napoleontos Zerva Str., Glyfada
- ASTAKOS**
46 Diadochou Pavlou Str., Glyfada
- BASEGRILL**
5 Zisimopoulou Str., Glyfada
- DOPIOS**
Glyfada, 31 Laodikis Str., Glyfada
- ANAPSIKTIRIO**
74 Kyprou Str., Glyfada
- ASTERIA GLYFADA**
110 Poseidonos Ave., Glyfada
Ark (entrance from 2 Grigoriou Lambraki Str.),
Asteria Rooftop, Bungalow 7
- ONE&ONLY AESTHESIS**
110 Poseidonos Ave., Glyfada,
Manko, Ora by Ettore Botrini, Sumosan
- THE C BEACH RESTAURANT**
4 Akti Voulas Str.
- CASA FISH**
18 Konstantinou Karamanli Ave., Voula
- PAPAIOANNOU**
2 Iliou Str., Kavouri
- DIVANI APOLLON PALACE & THALASSO**
10 Agiou Nikolaou Str., Vouliagmeni
- ITHAKI**
28 Apollonos Str., Vouliagmeni
- BLUEFISH**
4 Poseidonos Ave., Vouliagmeni
- SYNAXIS**
17 Poseidonos Ave., Vouliagmeni
- LAMBROS**
20 Poseidonos Ave., Vouliagmeni
- ABRA OVATA**
Vouliagmeni Lake, tel.: (+30) 210 896 2220
- FOUR SEASONS ASTIR PALACE**
40 Apollonos Str., Vouliagmeni
Beefbar, Matsuhisa, Mercato, Pelagos,
Taverna 37, Zolotas Private Beach
- BAGATELLE ATHENS**
77 Apollonos Str., Vouliagmeni,
- ISLAND ATHENS RIVIERA**
27th km. Athens – Sounio Ave., Varkiza

THE ENGLISH TABLE



MOMENTUM GROUP

Nalu, Akanthus Beach & Akanthus Club

Three different experiences, one summer destination on the Athens Riviera.

Gioti Panagiotou

From beach escape to nightlife, the successful triptych of Momentum Group in Alimos offers a comprehensive experience that covers every moment of the day.

The Athens Riviera has acquired a faster pace in recent years, with venues that are not limited to a single use, but cover everything, following the needs and mood of the visitor. At “Akti tou Iliou” (meaning Sunshine Coast) in Alimos, Nalu Cafe, Akanthus Beach and Akanthus Club form a multi-venue destination that combines gastronomy, relaxation, sea and fun. From the first cup of coffee in the morning to cocktails under the stars and loud summer parties, the experience evolves naturally, turning a simple evening out into an all-day destination.

Nalu Cafe From brunch to cocktails with a view of the sunset

Nalu Cafe is one of the most multi-faceted all day café-restaurants on the Riviera, offering a venue where relaxed luxury meets a welcoming atmosphere. The modern decor, lounge references and sea view create the ideal setting whether you are there for a coffee or a leisurely meal by the sea.

A special place in the Nalu experience is held by the rich brunch buffet served every Sunday - one of the most popular options for those who want to enjoy the start of the day with a view

of the Saronic Gulf. In the kitchen, chef Yannis Kosmadakis curates a menu that balances between Mediterranean and international gastronomy, utilizing modern fusion techniques and careful raw materials. The dishes ideally accompany the sunset while, as the light fades, the venue changes character and becomes a meeting point for signature cocktails and music.

Mondays stand out in the weekly program with live performances by Evi Koulkouvini adding music and strong vibes, offering yet another reason to choose Nalu. With a high level of service and a welcoming atmosphere, Nalu Cafe is aimed at all ages and aspires to make every visit unique.

Akanthus Beach The escape that fits in one day

For those looking for an authentic beach escape experience without leaving the city, Akanthus Beach is one of the most comprehensive choices on the Athens Riviera. The idyllic seaside setting of the Sunshine Coast is, after all, an ideal proposition for relaxation, for a morning swim, but also for an entire day by the sea.

Guests can enjoy water games, relax on comfortable sun loungers with integrated beach service and share moments with friends and loved ones in an environment that clearly exudes a summer mood.

The menu covers every moment of the day,

with light snacks and refreshing drinks, while signature cocktails ideally complement the delicious choices. The music, the sea view and the relaxed atmosphere make up a proposal that proves that summer getaways do not necessarily require you to travel far to enjoy them.

Akanthus Club Where the Athens night meets the sea

As the sun sets, Akanthus Club takes over - a concept that has been a constant reference point for Athens' summer nightlife for more than two decades.

Operating exclusively from the beginning of May until the end of September, the club has become synonymous with music, an intense party atmosphere and thematic events that attract the public's interest every year. Special reference should be made to the Forever and Loveland parties, two events that have acquired their own loyal core of visitors and capture the pulse of the Athenian summer.

With a backdrop of the sea, loud music and an atmosphere that keeps the energy undiminished until the early morning hours, Akanthus Club remains one of the most recognizable summer destinations in the capital, ideally completing a day that begins with coffee and brunch, continues on the beach and ends with parties and cocktails in an unforgettable night out.

INFO
Nalu Cafe: Poseidonos Ave., Alimos
Tel.: (+30) 210 988 0990,
Akanthus Beach: Poseidonos Ave., Alimos
Tel.: (+30) 210 968 0800,
Akanthus Club: Poseidonos Ave., Alimos
Tel.: (+30) 210 968 0800

VATISTAS FISHSHOP • SUSHI • CUISINE

A modern destination for seafood gastronomy

Combining fresh fish, creative cuisine, grilled seafood and sushi, Vatisstas Fishshop • Sushi • Cuisine in Vari brings restaurant-quality experiences to the daily table.

The name itself reflects the philosophy behind the concept. Fishshop, Sushi and Cuisine come together under one roof, bringing fresh seafood, contemporary cuisine and Japanese gastronomy into a single, integrated dining experience. Years of expertise in seafood are combined with culinary craftsmanship, grilling expertise and Japanese gastronomy, resulting in a

concept that stands out across Athens' Southern Suburbs.

At the heart of Vatisstas lies the belief that exceptional quality deserves to be showcased in many different ways. From freshly grilled fish and seafood cooked over charcoal to dishes inspired by traditional Greek recipes, every creation is designed to deliver flavour, quality

and convenience, bringing that attention to detail and standards of a fine restaurant into the home.

Every day, the kitchen team prepares a wide variety of dishes to suit different occasions and lifestyles. Whether it is a quick and satisfying meal, a family gathering, a dinner with friends or a seafood-focused dining experience, every offering is guided by the same principles: quality, consistency and respect for flavour.

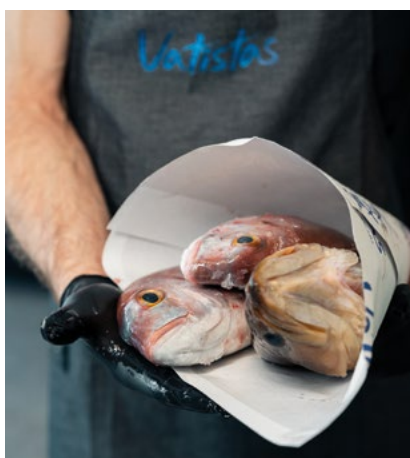
At the same time, sushi has been an integral part of the Vatisstas identity for more than a decade. With a specialised team, daily production and a strong focus on fish quality, Vatisstas has become one of the most recognised sushi destinations in the Southern Suburbs. From classic nigiri and sashimi to creative rolls and premium compositions, every preparation follows the same philosophy: freshness, technique and carefully selected ingredients.

What truly sets Vatisstas Fishshop • Sushi • Cuisine apart is its ability to satisfy different culinary desires through a single destination. A family meal featuring grilled fish,

a comforting daily special, a sushi gathering with friends or a special occasion that calls for something extraordinary can all be found within the same experience.

For those who appreciate the flavours of the sea, Vatisstas Fishshop • Sushi • Cuisine is a complete seafood gastronomy destination. A place where fresh fish, creative cuisine, grilled seafood and sushi coexist under one roof, redefining the way seafood dining is experienced at home.

INFO
24 Anagirointou Ave., Vari
Tel.: (+30) 210 965 5902
IG: vatisstasfish.gr



Eating your way to Sounio

The route along the Athens-Sounio coastal avenue hosts established fish taverns and restaurants that stay true to authentic seafood flavors and the catch of the day.



Stamatis

With the well-kept flowerpots in the yard and the characteristic bougainvillea at the entrance, making it easy to spot when arriving by car, Stamatis has been one of the regular stops in Legrainia for fresh fish and appetizers since 1995. Its philosophy has remained constant over the years, emphasizing seasonality, quality ingredients and warm hospitality. The fish of the day, calamari, octopus and good pan-fried dishes make up a simple and approachable menu, while

the tables on the large terrace offer a panoramic view of the sea.

• Athens-Sounio Ave., Esperides,
Tel.: (+30) 22920 51888

Apomero

Although it is not visible from the coastal avenue (which means that you should know in advance how to get there), Apomero is no longer a well-kept secret for the lucky few, having gained loyal patrons from all over Athens.

Under the shady mulberry trees,

with pebbles underfoot and the sea visible in the distance, this family business, operating in Thymari since 1993, is synonymous with the authentic summer tavern. The kitchen avoids ostentation, focusing on fresh seafood, but also on careful selections of seasonal meats.

• 9 Makrodimitraion Str., Thymari,
Tel.: (+30) 22910 38855

Kyra Popi

In its cool courtyard, Kyra Popi has been welcoming its guests since 1996, having established itself as one of the most beloved destinations for fish and seafood in Lagonisi. Its cuisine is based on excellent raw materials, with fresh fish from the Aegean and recipes that balance tradition with modern culinary touches. From crayfish ceviche and orzo risotto with shrimp to grilled fish and handmade spoon sweets, each dish reflects the care, culinary experience and consistency of a business with a long history.

• 40.5 th km. Athens-Sounio Ave.,
Kalivia Thorikou, Tel.: (+30) 22910 26388

Vallis Syrtaki Restaurant

With a history that begins in 1966, Vallis Syrtaki Restaurant is one of the most established gastronomic destinations on the Athens Riviera. A few minutes from the Temple of Poseidon, the Vallis family continues the tradition built by the first generation, investing in fresh ingredients and a creative approach to Greek cuisine.

In addition to the fish of the day, the raw bar menu –from anchovy ceviche to sea bass carpaccio– and the seafood pasta options stand out.

• 114 Athens-Sounio Ave., Sounio,
Tel.: (+30) 22920 39125



THE ENGLISH TABLE

The Athens food glossary

A curated guide to downtown’s most compelling dining concepts.

Athens is undergoing a profound culinary renaissance, shaped by concepts that challenge boundaries and redefine tradition. From the backstreets of Thissio to high-energy rooftops, the city’s gastronomic vocabulary is expanding. This curated guide decodes the most compelling dining trends defining the Athenian food scene today, pairing each term with a unique downtown reference point.

Bistro Aperitivo

The definition
The Italian ritual of pre-dinner drinks and light bites, elevated to an urban art form.

The spot
AMI ITALIAN BISTROT

Located on a vibrant corner on Apollonos Street in the heart of Athens, this energetic Italian bistrot perfectly embodies the cosmopolitan culture of the aperitivo. Ami has established itself as a premier downtown destination for after-office relaxation, bringing a contemporary and international character to the city center. Here, flawlessly mixed Spritzes and refreshing cocktails are paired with authentic Italian bites, pizzas, and comforting pasta dishes. It is a stylish, high-energy spot where locals and travelers converge, blending contemporary urban lifestyle with the effortless charm of Italian hospitality.

Apollonos & Voulis Str., Athens
Tel.: (+30) 213 030 2290
IG: @ami_italianbistrot

Greek Meze Restaurant

The definition
An authentic culinary social hub centered around the tradition of sharing small, flavor-forward plates in a convivial atmosphere.

The spot
CINAPOS

Situated in the historic neighborhood of Thissio, Cinapos perfectly captures the core of Greek hospitality: the culture of the table, companionship, and sharing. Designed to evoke the nostalgic warmth of a traditional village square, the restaurant offers a genuine and unpretentious dining experience. The menu is a tribute to authentic Greek meze, featuring honest, flavorful dishes made to be placed in the middle of the table. It is a vibrant, welcoming spot where time slows down, allowing guests to connect over premium spirits and comforting, traditional flavors.

10 Iraklidon Str., Athens,
Tel.: (+30) 210 710 3030
IG: @cinapos

Premium Street Food

The definition
The upscale evolution of street food, focusing on high quality ingredients and precise techniques.

The spot
SMASH ‘N BUN

This contemporary concept introduces a refined philosophy to casual dining by elevating the classic smash burger. Smash ‘N Bun focuses on exceptional raw materials, utilizing custom beef blends paired with artisanal, handmade potato buns. By combining street food culture with strict ingredient selection and careful culinary preparation, it delivers a thoroughly sophisticated taste profile. It is a well-crafted space designed for those who appreciate the immediacy of casual food but demand the uncompromising standards of premium quality.

48 Patriarchou Ioakeim Str.
Tel.: (+30) 210 724 9802
IG: @smashnbun

Classic Trattoria

The definition
A warm, welcoming culinary home celebrating rustic Italian comfort, wood-fired flavors, and neighborhood charm.

The spot
CUPOLA

Bringing the heart of Italy to Pagrati, one of downtown’s most hip areas, Cupola seamlessly blends an authentic trattoria experience with a vibrant, urban Athenian setting. Situated on the charming Eforionos pedestrian street, it has rightfully earned its status as a beloved neighborhood staple, drawing food lovers from all over the city. The star of the show is undoubtedly the exceptional, authentically crafted pizza Napoletana, featuring a flawless crust and premium toppings, alongside beautifully executed traditional pasta dishes. Combining a cozy atmosphere with contemporary urban energy, it offers a welcoming culinary escape that keeps guests returning time and again.

13 Eforionos Str., Athens
Tel.: (+30) 210 710 4040
IG: @cupola_trattoria

Modern Rotisserie

The definition
The timeless art of slow-roasting artisanal meats, infused with a bold and forward-thinking flavor profile.

The spot
SPITJACK

This highly atmospheric restaurant successfully redefines the rotisserie concept for a modern audience. Moving away from typical expectations, Spitjack focuses on premium quality, offering specialized options such as duck and chicken prepared with technical precision. The striking, bold interior design elements create a sophisticated environment with a distinct international character. By combining time-honored spit-roasting with contemporary standards, it delivers an elevated dining experience that stands out in the city center.

10 Skoufou Str., Athens
Tel.: (+30) 210 331 6003
IG: @spitjack_rotisserie

Rooftop Dining

The definition
High-altitude gastronomy paired with sweeping city views, capturing the architectural energy of Athens.

The spot
TARATSA ATHENS

Offering unobstructed, panoramic views of the Acropolis, this contemporary venue introduces a distinct energy to the urban skyline. The culinary identity seamlessly pairs a sophisticated fine drinking culture with a vibrant Mediterranean menu, subtly enhanced by well-traveled Lebanese influences. At the core of the kitchen, the elemental force of fire takes center stage, with a robata grill defining the structural rhythm of the dishes. The clean, modern aesthetic and carefully developed flavor profiles transform this space into an all-encompassing dining destination that captures the city’s forward-looking culinary spirit.

60 Mitropoleos Str.
Tel.: (+30) 211 008 0660
IG: @taratsa.athens

Athenian Bistro

The definition
A unique dining concept blending the casual sophistication of a European bistro with the soulful recipes and hospitality of classic Greek culinary culture.

The spot
TO KAFENEIO

This iconic landmark returns to Loukianou Street in Kolonaki, a downtown area long celebrated as the city’s most aristocratic district. Reimagined as an elegant Greek bistro, it is a place where Athenian high society’s history meets the rich flavors of homemade, traditional Greek cuisine and an exceptional wine list. By pairing time-honored recipes with a meticulously designed space, the restaurant revives a sense of old Athens that remains timelessly charming, offering a nostalgic culinary sanctuary in this sophisticated urban neighborhood.

26 Loukianou Str., Athens
Tel.: (+30) 210 723 9600
IG: @tokafeneio1987

Contemporary Italian

The definition
Authentic Italian culinary foundations reimagined through fresh, inventive and modern gastronomy.

The spot
OVIO

Spearheaded by chef Panos Ioannidis, this central establishment has become a true point of reference for modern Italian cuisine in the capital. Ovio balances deeply rooted authentic flavors with a highly creative, contemporary approach to cooking. The casual-chic, sophisticated environment creates a welcoming atmosphere that appeals equally to discerning locals and international travelers. From perfectly textured risottos to refined interpretations of classic main courses, the kitchen delivers an elegant, clean, and memorable gastronomic experience that celebrates the evolving spirit of Italy.

4 Apollonos Str., Athens
Tel.: (+30) 210 710 2020
IG: @ovioathens

New-Age Chophouse

The definition
A next-generation steakhouse dedicated to premium meat cuts, sophisticated aging processes, and expert live-fire cooking techniques.

The spot
OX

Representing the vanguard of meat-focused gastronomy in Athens, this contemporary chophouse is entirely dedicated to global and domestic premium cuts. OX highlights a sophisticated approach to dining, where advanced culinary expertise meets demanding live-fire and charcoal grilling methods. Every detail on the menu is designed to showcase the quality of the raw ingredients through precise execution and high-level technique. The premium yet approachable atmosphere caters to modern meat enthusiasts, offering an upgraded experience that stands as a definitive example of the city’s evolving culinary landscape.

9 Hatzigianni Mexi Str., Athens
Tel.: (+30) 210 710 7070
IG: @ox_atheens

Wine Restaurant

The definition
A distinguished sanctuary dedicated to the culture of fine wine, paired with curated Italian flavors.

The spot
BRUNELLO

Bringing the sophisticated charm of a Milanese wine bar to the upscale district of Kolonaki, this venue delivers a premium yet relaxed dining experience. Brunello stands out for its curation, boasting an intriguing wine selection that captures the attention of any enthusiast. The concept seamlessly pairs a fine-casual approach to Italian cuisine with a cosmopolitan ambiance, creating a unique environment. It is an ideal downtown destination where guests can explore excellent vintages alongside thoughtful plates, offering a cohesive and stylish gastronomic narrative from afternoon to evening.

21b Loukianou Str., Athens
Tel.: (+30) 210 724 8889
IG: @brunello_atheens



Taratsa Athens



To Kafeneio



Ovio



Smash 'n Bun



Ox



Cupola



Spitjack



Brunello



Ami Italian Bistrot



Cinapos

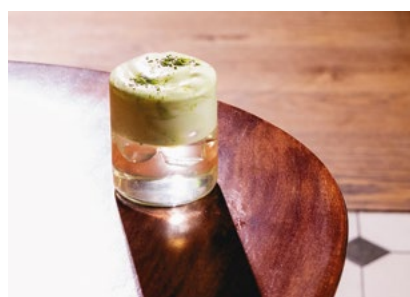
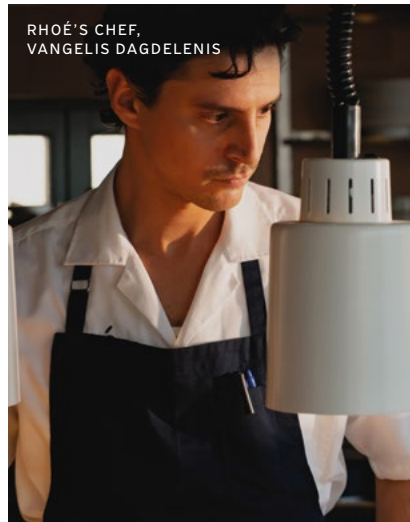
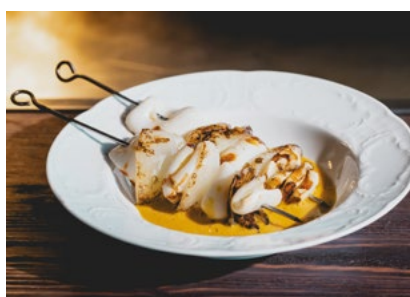
THE ENGLISH TABLE

RHOÉ

A bottom-up culinary journey in an Athens mansion

One of the most aesthetic new spots in the historic center, rhoé, reveals a multi-level culinary experience in a 1800s mansion, connecting the atmospheric courtyard and high-ceilinged hall of the ground floor with the modern Mediterranean cuisine of the rooftop.

📍 Panos Kokkinis



as focaccia with mortadella, but also on upgraded versions of traditional Greek flavors, such as strapatsada with feta, and eggs with syglinio from Mani.

The day progresses with single origin specialty coffees and thoughtful desserts, such as Basque cheese-cake with spices. As night falls, the lights dim around the bar, which serves signature cocktails and exquisite bar food.

The upper floors
art gallery & gastronomy with Acropolis view

The second floor introduces the artistic dimension of the project. It functions as a flexible space (gallery) for curated exhibitions of contemporary art, photography and design, while also having the infrastructure to host private dinners, wine tastings and exclusive events.

At the top of the building, the rooftop restaurant offers a captivating, unobstructed view of the Acropolis rock. The open kitchen and stylish bar set the pace, with the culinary team presenting a clean, contemporary Mediterranean menu.

With an emphasis on high-end techniques and fire management, the menu includes dishes such as raw Valley shrimp with strawberries in fermentation, beef tartare with eggplant, seafood skewers with black garlic glaze, and premium cuts of carefully aged meats.



PHOTOS: EMMA SHOURLETT

INFO
92-94 Ermou Str., Athens
Tel.: (+30) 210 224 1113
IG: @rhoeathens

THE BAR IN FRONT OF THE BAR

The Athenian modern classic

2nd in Europe's 50 Best Bars 2026 and one of the 50 best bars in the world, The Bar in Front of the Bar pairs street philosophy with fine drinking, combining a daily changing cocktail menu at the outdoor street bar with the low-profile '70s luxury of its indoor space.



In its few years of operation, The Bar in Front of the Bar has already succeeded in being considered a modern classic of the Athenian scene. The lively hangout on the Petraki pedestrian street has deservedly won not only the hearts of its patrons with its excellent mixes but also international recognition, winning 2nd place in Europe and 47th place in The World's 50 Best Bars, as well as receiving two pins from The Pinnacle Guide. These distinctions confirm that the philosophy and work of the team - Alex,

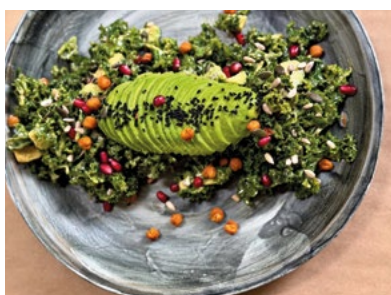
Nikos, Konstantinos and Simeon - around sustainability, design and hospitality are truly "Outstanding".

Its unique concept is based on a dual identity: an outdoor street bar with a cocktail list that changes daily and a sophisticated indoor fine drinking bar. Renowned for its warm hospitality and the authentic Greek vibes it offers to its guests, the venue has just been renovated, acquiring a charming '70s aesthetic with subtle Asian influences. The reference point of the renewed space is an oversized

lantern-light at its center, unifying the design and creating a warm, sophisticated harmony.

Even though it operates as two separate concepts, The Bar in Front of the Bar remains, in reality, a single, unique experience.

INFO
1 Petraki Str., Athens
Tel.: (+30) 211 735 2018
thebarinfrontofthebar@gmail.com
thebarinfrontofthebar.gr
IG: @the.bar.in.front.of.the.bar



WINNERS VEGAN

A flavorful secret worth discovering

The charming Syntagma restaurant that every traveler hopes to stumble upon in central Athens.

📍 Zoi Patsioli

Tucked away on the ground floor of the Niki Athens Hotel on Nikis Street, Winners Vegan is a stylish and relaxed spot that you'll be genuinely glad to discover while exploring the neighborhood. Categorizing it simply as a «vegan restaurant» doesn't quite do it justice; founder and chef Alkis Michail has crafted a menu where the food is just deeply flavorful, completely fry-free and made with organic ingredients. The best part? You know that every single time you visit, your meal will be just as exceptional.

As for the dishes, the Curry Udon Noodles are a warm, comforting embrace: thick noodles in a rich curry with coconut milk, lemon-

grass and miso, served with chickpea tempeh and homemade chili oil (an off-menu secret you won't find listed, but absolutely need to ask for). But the Hawaiian Bowl is also a revelation: the oven-baked watermelon is marinated in ginger, tahini and tamari, taking on a texture and flavor that mimics salmon, beautifully paired with sushi rice, avocado and pickles. Make sure you also try one of the signature salads, like the Kale Tahini or the L.A. Salad.

INFO
27 Nikis Str., Athens
Tel.: (+30) 210 322 0916
IG: @winners_vgn

SPITJACK GOLDEN HALL

Refined rotisserie in the Northern Suburbs

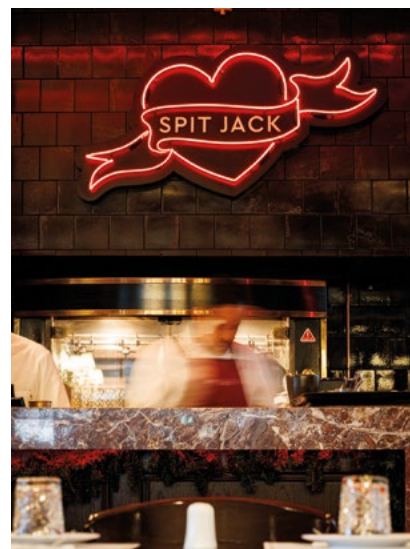
Cinematic aesthetics and premium meat eating at the luxury shopping destination of the northern suburbs of Athens.

📍 Annie Tzavella

If, during your stay in Athens, you look for a premium outlet for shopping and coolness away from the August sun, the Golden Hall in Maroussi is the most luxurious destination in the northern suburbs. There, Spitjack -

already known from its popular spot in the center of Athens - redefines modern meat eating through the art of authentic rotisserie.

Its philosophy is based on refined comfort food, pairing unpretentious



INFO
Golden Hall (2nd floor),
37A Kifissias Ave., Maroussi
Tel.: (+30) 210 683 5577
IG: @spitjackgoldenhall



KIFISIA

Two culinary stops

If you venture to the northern suburbs, aristocratic Kifisia awaits with shopping options, pleasant strolls and a refined dining scene.

Up in the lush Kefalari district, Ntiva (54 Diligianni Str., Kifisia) brings its successful Scandi-Jap fusion identity to the garden of the historic Cash mansion. Chef Dimitris Katsanos crafts a menu with distinct character - ranging from yuzu-infused crudo to refined schnitzel - set against an airy, summer backdrop.

Heading down toward the center of Kifisia, The Amorous Project (8 Agiou Dimitriou Str.) serves as a vibrant all-day destination. Inside an inviting, post-industrial space inspired by 20th-century New York, chef Dimitris Rizogalas orchestrates a dialogue between burgers, pasta and wood-fired pizza, blending these American influences with contemporary Mediterranean touches inside an inviting post-industrial space.

MEAT N' ROSES

The urban anarchy of Athenian street food

In two different locations in the heart of the city, a conceptual meat project bridges the gap between the authentic "tylichto" (souvlaki wrap) and exclusive cuts.

📍 Annie Tzavella

Street food and the culture of a modern steakhouse do not have to move on parallel paths. Meat n' Roses proposes its own, subversive synthesis, bridging the immediacy that characterizes the Greek souvlaki with the quality of the cuts in an environment with pure urban energy.

With two strategically located spots in the liveliest squares of the Athenian center, operating 7 days a week from 12:00 pm to 01:00 am, the brand is a permanent destination for locals who love meat and for travelers who want to escape the cliché of the Greek tavern. The spot in Kolonaki (13 Omirou Str.), a stone's throw from Syntagma Metro station, is the ideal choice for a lunch break or for a dinner with wine and cocktails. On the other hand, the spot in Pagrati (6 Amynta Str.) has outdoor seating in the lively Proskopon Square, very close to the Goulandris Museum, the Panathenaic Stadium and the National Gallery, offering the perfect setting for a relaxed meal after a walk through the area's landmarks.

From handmade Greek gyros to Black Angus wrap

The philosophy of the kitchen is based on pure raw materials and controlled intensities. The handmade gyros and burger wraps (beef or turkey), as well as the more special options with buffalo meat and mutton, coexist organically on the same menu with premium cuts, such as Rib Eye and Black Angus fillet.

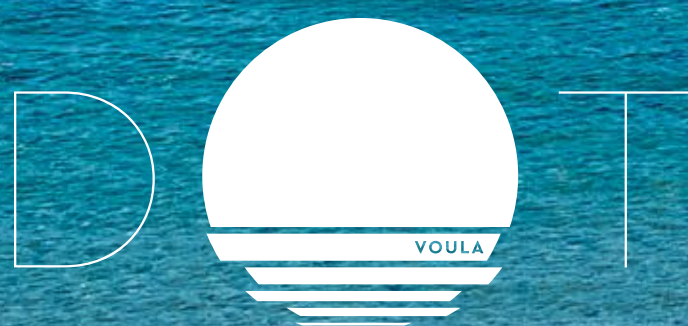
The project's identity is clearly reflected in the Black Angus wrap, where the thin cut meets fresh arugula, cherry tomatoes, parmesan and a subtle truffle sauce. And all this in a venue with fine energy and rock 'n' roll aesthetics.

INFO
6 Amynta Str., Pagrati
Tel.: (+30) 210 721 0102,
13 Omirou Str., Kolonaki
Tel.: (+30) 210 440 7777
IG: @meatnroses



SLOW LIVING BY THE SEA.

DOT BEACH VIBES



BEACH VIBES

LEOF. ALKIONIDON 4 | A' PLAZZ VOULAS | VOULA 16674
T: +302108958872 | W: dot-voula.com | E: info@dot-voula.com