

GOING OUT



Ο χώρος του 21, διαχρονικά κομψός, με έργα από τη συλλογή του Δάκη Ιωάννου και interior όπου κάθε επίπλο έχει μελετηθεί, στη θέση του. Δεξιά, η Hytra-Αθήνα, διά χειρός των Divercity Architects.

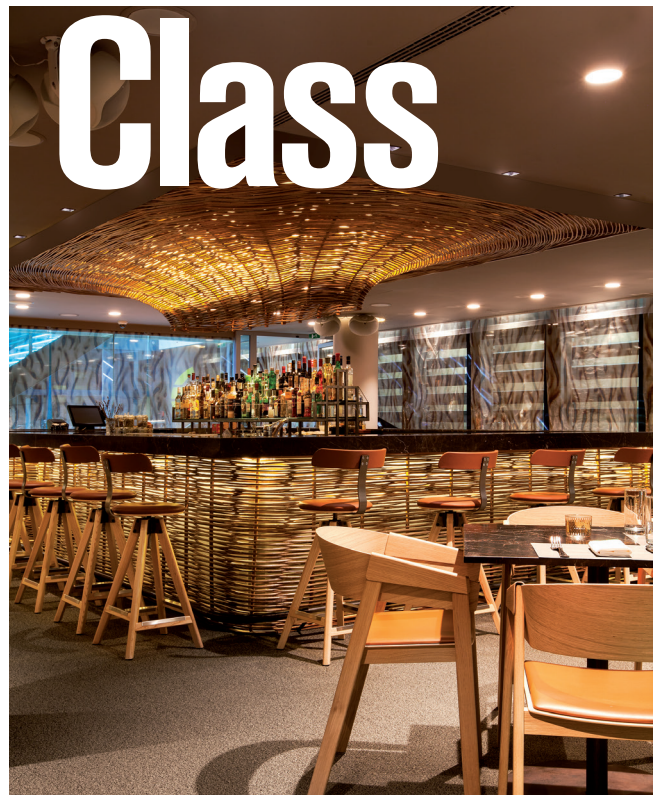


First Class

Δύο εστιατόρια επενδύουν στο concept, την υψηλή ποιότητα και το homey FEELING - μέσω DESIGN, SERVICE και γεύσεων κορυφής.

ΕΙΝΑΙ ΗΔΗ fully booked το Σαββατοκύριακο, παρόλο που έχει κρατήσει low profile - από άποψη. Το εστιατόριο 21, στο ομώνυμο Yes!Hotel στο Κεφαλάρι, είναι στη νέα του μορφή, «old school» αθλά με σύγχρονο twist, ένας σπάνιος συνδυασμός για τα αθηναϊκά δεδομένα. Πίσω του βρίσκεται μια παρέα επιχειρηματιών -Αλέξανδρος και Φίλιππος Βαρβέρης, Αλέξανδρος Έλληνας και Γρηγόρης Ψάλτης- με κοινό όραμα, αισθητική και μία εμμονική έμφαση στην υψηλότερη ποιότητα. «Το 21 είναι κοντά σε αυτό που ζούμε και είμαστε, έχουμε την εμπειρία των εστιατορίων και έπειτα από προτροπή της οικογένειας Ιωάννου το αποφασίσαμε», εξηγεί ο Αλέξανδρος Βαρβέρης. «Εκφράζει την "παλιά Κηφισιά", ένα εστιατόριο κλασικό δοσμένο με δική μας ματιά». Με τις καλύτερες πρώτες ύλες -καβούρια από την Αλάσκα, αμερικάνικο rib eye, ζαρζαβατικά της φάρμας- ξεχωρίζει στην κάθε του λεπτομέρεια, από τα κρυστάλλινα ποτήρια, στο service, στις συνθέσεις των λουλουδιών (με συμβουλές της Νικομάχης Καρακωστανόγλου-Μπουτάρη), τα εξαιρετικά ποτά - αρκεί να αναφέρουμε το cocktail με γκουάβα που έρχεται από δέντρο στη Λέρο. Το κυριακάτικο brunch είναι highlight, με buttermilk pancakes και hangover burger, αθλά και kids menu για τα παιδιά που παίζουν ελεύθερα στον υπέροχο κήπο.

Στη *Hytra-Αθήνα*, χωρίς πολλά πλόνια, έχουμε να κάνουμε με μία συνάντηση κορυφής, που ξεκίνησε πέρυσι με τον Χρυσάνθο Καραμοδέγγο στο μενού, τον Γιάννη Κοροβέση στα cocktails και



τόρα τους Divercity Architects. Εμπνευσμένος, προχωρημένος και απόλυτα συναφής με τον ελληνικό του χαρακτήρα (σε διεθνές επίπεδο), ο νέος χώρος, που ολοκληρώθηκε πριν από λίγες ημέρες, είναι φιλικός και homey μαζί, ντυμένος εξολοκλήρου με ψυγαριά, υλικό που παρτάμπει στο κοφίνι και στη φρεσκάδα του περιβολιού. Το bar πλέον βρίσκεται στο κέντρο του εστιατορίου, σχεδιασμένο για μια συνολική εμπειρία, συνδυάζοντας φαγητό και ποτό μαζί σε άψογη σχέση ποιότητας τιμής, μία υπέροχη απλά εναλλακτική στο Gourmet, για προχωρημένη γαστρονομική εμπειρία, με νέο chef τον Τάσο Μαντή.

PHOTOS: ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ, ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΡΑΒΕΛΛΗΣ, ΕΙΡΗΝΗ ΣΦΟΡΟΠΟΥΛΟΥ, ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΙΟΝΤΗΣ