

# NIGHTOUT

ΑΠΟ ΤΟΝ ΒΑΣΙΛΗ ΔΗΜΑΡΑ



## NARGILE

Η αντι-φολκλόρ μαγεία της Ανατολής

**M**πορεί από το όνομα και μόνο να σε προϊδεάζει για το τι θα συναντήσεις. Και να βάζεις με το μυαλό ότι αυτό που θα συναντήσεις θα είναι ένα ακόμα φολκλόρ μαγαζί, του οποίου η κουζίνα θα ακολουθεί τις φετινές τάσεις της μόδας. Όμως τα φαινόμενα απατούν. Το *Nargile* είναι ένα λιβανέζικο εστιατόριο, που όμως δεν βγαίνει να το βροντοφωνάξει με διακοσμητικές επιδείξεις, αλλά ξέρει απλά να το υποστηρίξει διακριτικά. Ο χώρος του πρώην *Big Deals*, όπου και στεγάζεται, έχει αλλάξει ριζικά. Σε αυτό έβαλε το χέρι της η Ισμήνη Κάραλη. Ένα απλό αλλά ταυτόχρονα πολυτελές περιβάλλον που όσο περισσότερο κάθεται τόσες περισσότερες λεπτομέρειες προσέχεις που σε εντυπωσιάζουν. Φωτιστικά με φτερά, ξύλινο μπαρ με μια τεράστια βιτρίνα από πίσω του γεμάτη με σαμπάνιες, καρέκλες-καθρέφτες, προσεγγμένα σερβίτσια και πολύ κόκκινο χρώμα. Το δεύτερο πράγμα που θα σου κάνει εντύπωση είναι η ταχύτητα με την οποία τα πιάτα βγαίνουν από την κουζίνα και μοιράζονται στα τραπέζια. Οι σερβιτόροι, σαν βιρτουόζοι ταχυδακτυλουργοί, μεταφέρουν τα πιάτα με τρομερή άνεση. Το μενού μεγάλο και δύσκολο να το προφέρεις.

**ΚΑΘΕ ΠΙΑΤΟ ΚΑΙ ΕΝΑΣ ΓΛΩΣΣΟΔΕΤΗΣ – ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΥΓΕΥΣΤΟΣ ΟΜΩΣ. ΤΟ NARGILE ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΠΙΟ ΝΟΣΤΙΜΗ ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ.**

Κάθε πιάτο και ένας γλωσσοδέτης – εξαιρετικά εύγευστος όμως. Ονειρικό χούμους, σνούμπαρ με καβουρδισμένα κουκουνάκια, ταμπουλέ κυριολεκτικά πνιγμένο – όπως του αρμόζει – στο μαϊντανό, σπιτικά πιτάκια σφίκα γεμιστά με μοσχάρι, κουκουνάρι, κίμιε μελίγε που σε απλά ελληνικά σημαίνει φωλιές από μοσχάρι και πλιγούρι με κίμα, κρεμμύδι και κουκουνάρι, καθώς και ένα ρύζι οριεντάλ όνομα και πράγμα. Φυσικά υπάρχουν και άλλα δυσανάγνωστα πιάτα που το καθένα κρύβει και από ένα γαστρονομικό μυστήριο. Αν θέλεις, μπορείς να σταματήσεις εδώ. Αλλά εμείς συνεχίσαμε. Στις κίφια, σιγνό μοσχαρίσιο κερμπάπ ελαφρώς πικάντικο, και λάχεμ μέσου, μαριναρισμένο μοσχαρίσιο κρέας, αποτέλεσαν τη συνέχεια. Κάθ' όλη τη διάρκεια του γεύματος εθνικ μελωδίες κρατούν συντροφιά, ενώ στις δύο σθόνες διαφόρων ειδών κατακόκκινα χείλη διαδέχονται το ένα το άλλο και σε κάνουν να αναρωτιέσαι τι συμβολίζουν. Και τέλος ο Alex σου ετοιμάζει έναν αρωματικό ναργιλέ, έτοιμο για τη κόνεψη. Εξάλλου στο *Nargile* ήρθες, δεν μπορείς να φύγεις χωρίς να τραβήξεις έστω και μια ρουφηδιά...

Χωρ. Τρικούπη 50  
Δελφινάκη, Κεφαλόρι,  
τηλ. 210-8083333

### ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΩ

- ▶ Για το εξαιρετικό γλυκό που έρχονται στο τέλος και μερικά από αυτά έχουν την υπογραφή του Στέλιου Παρλόρου.
- ▶ Γιατί το πολυτελές σπικτό σε κάνει να αισθάνεσαι μαχαρογιάς.
- ▶ Γιατί, εκτός του φαγητού, διαθέτει σε ξεχωριστό χώρο και bar. Οπότε συνδυάζεις δύο σε ένα.

### ΤΙ ΝΑ ΦΟΡΕΣΩ

- ▶ Το λιπό μαύρο φόρεμα που δεν το πολυέπαιξες φέτος. Βέβαια, και κάτι πιο απλό να φορέσεις, μην ανησυχείς, δεν θα σε σχολιάσουν.

### ΠΟΙΟΥΣ ΘΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΩ

- ▶ Από επιχειρηματικά στελέχη που ήρθαν να γιορτάσουν την άνοδο των μετοχών τους, κοσμικούς και επώνυμους, μέχρι και τη φίλη σου που έχεις χρόνια να δεις γιατί είχε παντρευτεί ένα Λιβανέζο και έλειπε στην ξενιτιά.

### ΠΟΣΑ ΘΑ ΠΛΗΡΩΣΩ

- ▶ Αν νομίζεις ότι αυτή σου η έξοδος θα σου στοιχίσει ακριβά, σπατάλα. Αν δεν το παρακάνεις με το κρασί, υπολόγισε κάπου 30 ευρώ και θα φύγεις χορτασμένος.

### SPECIAL TIP

- ▶ Κάνε μια βόλτα από τις τουσάλετες του μαγοζού. Έτσι την έχεις φροντιστεί και στο σπίτι που θα φτιάξεις.

