

Τα αραβικά εστιατόρια δεν είναι κάτι καινούργιο στη χώρα μας. Ούτε η μανία με στιδήςπιτε αραβο-λιβανο-μαροκινό και γενικώς oriental. Όμως, τα μεν (κατά βάση) συνοικιακά εστιατόρια με το (συνήθως) συμπαθέστατο φαγητό, και το μάλλον κίτς περιβάλλον, είναι ελαφρώς «παλιά». Ενώ τα (δίθθεν) trendy, μαζικά café-bar με τους ναργιλέδες και τον ανατολίτικου ύφους ακταρμά - που ξεφυτρώνουν τελευταία σαν μανιτάρια - μοιάζουν με κακέκτυπα μιας international τάσης που εκπροσωπείται επάξια από διάφορα hot spots. ανά την υφήλιο - όπως πχ. το Λονδρέζικο Momo.

Τα παραπάνω δεδομένα ίσχυαν μέχρι (πολύ) πρόσφατα και συγκεκριμένα πριν την εμφάνιση του ολοκαινούργιου Nargile στον πρώην χώρο του Big Deals. Με διακόσμηση που επιμελήθηκε, σε συνεργασία με τους (veritable) Λιβανέζους ιδιοκτήτες, η μετρ του είδους και υπεύθυνη για το décor των πιο καταξιωμένων εγχώριων club -

χώρου του εστιατορίου, η Ανατολή συναντάει την Δύση στην πιο μινιμάλ και chic της εκδοχή.

Τα αραβικά στοιχεία συνυπάρχουν σε πλήρη αρμονία με τον απέρπικτου ύφους χώρο. Ανοιχτόχρωμο ξύλο και ουδέτερες αποχρώσεις στους στοίχους, κόκκινοι καναπέδες και καρέκλες σε λιτές γραμμές, αυθεντικά περσικά χαλιά, αραβικά ποιήματα με ρομαντικό περιεχόμενο σε έναν φιμέ καθρέπτη, αραβικά στοιχεία στο τζάμι, ιδιαίτερα φωτιστικά με φτερά και τοίχος-βιτρίνα με magnum φιάλες σαμπάνιας που αποτίει φόρο τιμής στην σύγχρονη εκδοχή του design.

Στο café-lounge bar, η διακόσμηση ακολουθεί την ίδια λογική, με το κόκκινο που κυριαρχεί στους καναπέδες και στον θάλο στο ταβάνι, να «πρεμεί» από τα διαφανή σκαμπό και το ανοιχτόχρωμο ξύλο.

Το αποτέλεσμα είναι απόλυτα σύγχρονο, σοφιστικά και όχι κραυγαλέο. Μοναδικό



νται στενά για να παρουσιάσουν μια κουζίνα αυθεντικά Λιβανέζικη. Ξεκινάς με μια σειρά από ντιπ και μεζέδες, τα «κλασικά» και αγαπημένα κούμους και ταμπούλε, Λιβανέζικη μελιτζανοσαλάτα, σαμπούσεκ ή τα ρακακάτ (κάτι σαν τυροπιτάκια) και φατάγιερ (το αντίστοιχο σπανακοπιτάκι), κίμπε μεκλίγιε-δηλαδή φωλιές από μοσχαρί με πλιγούρι... Συνεχίζεις με πληθώρα επιλογών σε κρέας - προτείνουμε το πίκ γρίλ που συνδυάζει σουβλάκι από κοτόπουλο, μοσχαρί και κερπάπ (λιγότερο ή περισσότερο πικάντικο). Ή σε ψάρι, όπως το specialty



Ισμήνη Καραλή, το Nargile σε προϊδεάζει ότι διαφέρει πριν καν περάσεις την είσοδο. Και ενώ από το όνομα λογικάτα συμπεραίνεις ότι πρόκειται για ένα (ακόμα θα πεις;) oriental-friendly bar-restaurant, βλέπεις το εικαστικό στις γλάστρες που συνδυάζει το... πασούμι με την αφαιρετική διάθεση και αναρωτιέσαι μήπως πρόκειται για κάτι όντως «άλλο». Στα ενδότερα, στο

στοιχείο υπερβολής είναι οι loud, εντυπωσιακότερες και όμως τελικά κοψιές και ταιριαστές, τουαλέτες, με το έντονο κόκκινο (οι γυναίκες), τους καθρέπτες και τα χρυσά παραφερνάλια.

Στο ζήτημα του φαγητού έχει δοθεί αντίστοιχη προσοχή. Τόσο οι (απ' όσα φαίνεται «μερακλήδες») ιδιοκτήτες, όσο και ο Λιβανέζος chef Antoine Tawk, συνεργάζο-

ταζέν - φιλέτο ψαριού με σος από τακίλι και ξηρούς καρπούς. Για τους χορτοφάγους υπάρχει ειδική πρόβλεψη με χαρακτηριστικά πιάτα όπως το σανκίς: σπιτικό, ώριμο, πικάντικο τυρί με θυμάρι, τομάτες και φιλοκομμένο κρεμμύδι, τα (περισσότερο) γνωστά φαλάφελ και πατάτες μπιτάτα χώρα ή το σουράκ ίναμπ: αμπελόφυλλα με αρωματικά βότανα, ρύζι και κρεμμύδι. Ο κατάλο-