



Μεταμοντέρνα Λιβανέζικα

ΜΕ ΟΝΟΜΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΠΕΜΠΕΙ ΣΕ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΗΘΗ, ΤΟ «NARGILE» ΣΕΡΒΙΡΕΙ ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΝΕΩΤΕΡΙΣΤΙΚΕΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ. ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ; ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ΚΑΙ ΝΟΣΤΙΜΟΤΑΤΟ.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΝΤΑΪΑΝΑ ΚΟΧΥΛΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: STUDIO ΝΤΑΛΑΡΗΣ

ΤΟ ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ HOT «NARGILE» άνοιξε στη θέση του παλιού «Deals» στο Κεφαλάρι. Οι ιδιοκτήτες είναι μια ομάδα Ελληνολιβανέζων και Παλαιστινίων και φιλέτησαν χρόνια με την ιδέα ενός καλού λιβανέζικου εστιατορίου στην Αθήνα. Κοινώς δεν είχε ζηναδοκιμάσει την τύχη του στην εστίαση, αλλά, κρίνοντας τουλάχιστον από το βράδυ που το επισκεφθήκαμε εμείς, σωστά την έχουν τη συνταγή: καλό, μοντέρνο, σερότο περιβάλλον, καλή και νόστιμη κουζίνα με παραδοσιακές γεύσεις, αλλά σύγχρονη παρουσία, και νύς στο ναργιλέ και κούνημα στη σάλα όταν έρθει η ώρα του χαρού της καλής. Όπως και το κοίμημα και το κίμπε, που δεν εννοείται λιβανέζικο εστιατόριο χωρίς αυτό. Μου αρέσει η προσέγγισή τους. Η λιβανέζικη κουζίνα ήταν πάντα δημοφιλής στην Αθήνα, ίσως επειδή μας θυμίζει αρκετά τη δική μας. Μια περιπέτεια χωρίς ρίσκο σε χώρους που πάντα γουλάνε κέφι.

Οι ιδιοκτήτες έφεραν σεφ και σου-σεφ από το Λιβάνο, εκπαίδευσαν το ελληνικό «πλήρωμα» έτσι ώστε οι σεφ-βήτοροι να γνωρίζουν καλά τα... σερβίρουν και έβαλαν σκοπή να προσφέρουν ορισμένα πράγματα που δεν τα βρίσκει κανείς εύκολα αλλού. Τα κουκουράρια, για παράδειγμα, δεν έρχονται από την Κίνα αλλά από το δάσος του Λιβάνου, η κηνής στο ναργιλέ είναι αραβικός, η μπίρα όπως και 2-3 κρασιά είναι λιβανέζικα και ορισμένα φαγητά, μεταξύ των οποίων και πολύ νόστιμα λουκάνικα, ένα πιλάφι με ψάρι (το σερβίρουν τις Κυριακές στον μπουφέ), μια σαούπα από μολόχα και κατόπουλο και άλλα, είναι ειδικά καινούρια για το ελληνικό δεσπομένο. Ένα φαγητό που δεν περιμένω οι ιδιοκτήτες είχε αντιστοίχησει είναι το ωμό κίμπε «anagie», ένας κρεπτός, σπασίμε, με ωμό κρεμμύδι κίμα και εξαιρετική επικάλυψη από πλιναύρι. «Ισοδοκίμαζαν πολλοί», είπε ένας από τους ιδιοκτήτες, ο Σερζ Σ. προσόφ. Φυσικά, τα γνωστά πιάτα που αγαπήσαμε από τότε που μετανάστευσαν οι Λιβανέζοι στην Αθήνα, τη δεκαετία του 1970, ήταν όλα παρόντα. Το χούμους, το φαλάφελ (καλά, τραγανό και ζουμερό), η μελιτζανουσαλά με ταχίνι, το κίμπε, οι πιταΐδες με φύλλο γεμισμένες με απανόκη ή με τυρί, τα κεμπάπ. Το μενού έχει πολλές επιλογές για κάθε είδους γούστο. Ακόμα και ένας χορτοφάγος βρίσκει κάτι να «βασκίσει» εδώ. Αν μη τι άλλο, το ταμπουλέ είναι το εθνικό τους φαγητό.

Η παρόλα που ο Στέλιος Παρλιάρος φτιάχνει ορισμένα γλυκά, συγκεντρωθήκαμε στα παραδοσιακά, όπως το μεθυστικό mohalabieh, μια κρέμα αρωματισμένη με ροδόενδρο που «μοσχοβολούσε» λεπτό πια και φινιέτα. «Πήραμε διάφορες ιδέες από καλό λιβανέζικο εστιατόριο στο εξωτερικό», είπε ο κ. Σπασόφ, «όπως το "Fahridin" στο Λονδίνο». Είχαν όμως μια αρχή - να είναι αυθεντικές οι γεύσεις, αλλά μοντέρνα η όψη. «Όλο αυτό το βαρύ πράγμα που βλέπουμε στα λιβανέζικα εστιατόρια δεν αντιπροσωπεύει το Λιβάνο του σήμερα», λέει.

**BEST
SELLER
ΓΕΥΣΗ**

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΜΠΑΤΑΤΑ ΧΑΡΑ (Ποτάτες με κόλιαντρο)

Για 6 άτομα

ΥΛΙΚΑ: 1 κιλό πατάτες,
4-6 κτ. σούπας ελαιόλαδο,
1 σκελίδα σκόρδο,
1 μάτσο φρέσκο κόλιαντρο,
πιπέρι, αλάτι, καυτερές πιπεριές



ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ξεφλουδίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε κύβους των 3 εκ. Ξεπλένουμε και στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας. Τις ζεματάμε μέσα σε νερό που βράζει για 2 λεπτά. Στη συνέχεια τις τηγανίζουμε και τις ανακατεύουμε με φρέσκο κόλιαντρο, το οποίο έχουμε ψιλοκόψει, και σκόρδο, επίσης ψιλοκομμένο. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και καυτερές πιπεριές ψιλοκομμένες της αρεσκείας μας.

«Nargile»:
Χαρ. Τρικούπη 50,
Κεφαλάρι.
Τηλ.: 210-8083333.
Τιμές: 35-50€ το άτομο.