

Κόλλιας Τα άπαντα της θάλασσας

Ο Τάσος Κόλλιας συνεχίζει να γράφει την ιστορία των απάντων της θάλασσας, στο καινούργιο του μαγαζί, στη νότια άκρη της Λεωφ. Συγγρού.

Μοντέρνος χώρος με αρτίστικη ελληνικότητα στη διακόσμηση και cult πινελιές (πυροφάνια για φωτιστικά, βιτσιρέλα και δίχτυα, κομμάτια από ξύλινα κιβώτια), ενώ στα ενδότερα μια βιτρίνα μεζέδων, ψαριών και οστράκων σε ζαλιζει με τα χρώματά και τα αρώματά της. Για την Καθαρά Δευτέρα η έμφαση πέφτει στους μεζέδες που πάντα προσφέρουν: ρολά μελιτζάνας με φρέσκα καβουροπόδαρα, ρολά από κολοκυθάκια με καβούρι, καβουροπόδαρα Αλάσκας ψητά, γλυκίτατοι

σεσκουλοντολμάδες με πλιγούρι, σουπιά γιουβέτσι με το μελάνι της ή μακαρονάδα με αχιού και σκορδάκι. Ορισμένοι από τους μεζέδες, βέβαια, είναι τόσο δυσεύρετοι που μόνο ο Κόλλιας θα μπορούσε να τους ανακαλύψει, όπως τα σπάνια παστά ψάρια λιγδά, ο γάστρος με το αβγό του και τα «θαλασσινά μαρούλια», ένα είδος θαλασσινού φυκιού που λέγεται μαλαστούπα και το βγάζουν Καλύμνιοι ψαράδες, το οποίο αφού μαριναριστεί, μπαίνει στο τηγάνι.



TIP Αστεράτα πιάτα το σούπερ ζουμερό, τρυφερό και αρωματικό «ψάρι ψημένο σε κρούστα αλατιού» αλλά και όλα τα γλυκά, νηστίσιμα και μη: κουρκουμπίνια, τουλούμπες, σεκέρ παρέ, κυδώνι ψητό και πατσαβουρόπιτα.

«Κόλλιας», Λεωφ. Συγγρού 303 & Δημοσθένους, Π. Φάληρο, 2109408620, 2104629620.



Μια ατελείωτη σειρά ευρηματικών θαλασσομεζέδων όλο χρώμα και άρωμα σε προκαλεί έτσι όπως είναι απλωμένη στη βιτρίνα