

Ένα emblematicό στέκι ψαροφαγίας με σταθερά καλό φαγητό και ευχάριστο περιβάλλον

Θυμίζει θάλασσα και μυρίζει θάλασσα από το πρώτο μέχρι το τελευταίο πιάτο.



Το «θυμίζει θάλασσα» ίσως να είναι λίγο αδόκιμο. Το γεγονός όμως παραμένει. Τα πάντα μέσα σε αυτό το εστιατόριο παραπέμπουν σε αυτή. Από τους τοίχους που σε πολλά σημεία καλύπτονται από πλάτες ξύλινων εμπορευμάτοκιβωτίων μέχρι τη διακόσμηση. Τροχαλίες από πλοία, σφουγγάρια, φανάρια πλοίων για φωτιστικά όλα παραπέμπουν σε αυτό το υγρό και αλμυρό στοιχείο που γοητεύει τους περισσότερους από εμάς. Κατά τα άλλα ο Κόλλιας είναι ένας χώρος φαγητού που ακροβατεί ανάμεσα στις λέξεις εστιατόριο και καλή ταβέρνα με στοιχεία που το κάνουν ευχάριστο και φιλικό για τον επισκέπτη. Η κυρίως αίθουσα του φαγητού μοιάζει να αγκαλιάζει την ανοιχτή κατά κάποιο τρόπο κουζίνα. Παραπέμπει σε εκθετήριο φαγητών (κάτι σαν ένα ξεχωριστό μαγαζί) με «γωνίες» - προθήκες στις οποίες

εκτίθενται η ψαριά της ημέρας, τα ορεκτικά, κάποιες ιδιαίτερες προτάσεις, τα γλυκά κ.λ.π.

Οι προτεινόμενες γεύσεις είναι, τι άλλο, θαλασσινές. Για όσους δεν γνωρίζουν τον Τάσο (Κόλλια) από το προηγούμενο στέκι του στα Ταμπούρια θα πω ότι εκείνη την εποχή ήταν το μοναδικό ψαρομάγαζο που εκτός από τα κλασικά, «αριστοκρατικά» μπαρμπούνια, τσιπούρες κ.λ.π. έψαχνε, έβρισκε και έβαζε στο τραπέζι σου ταπεινούς και ενίοτε σπάνιους θαλασσινούς θησαυρούς. Όπως για παράδειγμα κατσούλες, γοβιούς κ.λ.π. Ακόμα και φρέσκια καλή γόπα. Ως φαίνεται εξακολουθεί να κάνει το ίδιο και σήμερα αρκεί να τον βοηθάει η μέρα και η ψαριά.

Αυτό που άλλαξε στο σημερινό στέκι είναι η ποικιλία των ορεκτικών και των επιδορπίων. Η εικόνα είναι καλή και στις δύο περιπτώσεις με κάποια σκαμπανεβάσματα. Επί παραδείγματι δοκίμασα ένα πολύ γευστικό γιουβέτσι σουπιάς με το μελάني του και με ένα χάδι γλυκύτητας από σπόρους φρέσκου ροδιού. Εξαιρετικό είναι επίσης και το τηγανητό μαρούλι της θάλασσας (είδος φυκιού) αν και θα προτιμούσα λιγότερη έντονη την αίσθηση του λαδιού. Η καβουροσαλάτα είναι ενδιαφέρουσα, χωρίς όμως να αφήνει ιδιαίτερες αναμνήσεις. Αντίθετα το ρολό ωμού κολοκυθιού με καβούρι έχει τραγανή υφή και ελκυστικά ξινό χαρακτήρα. Ανάμεσα στα πολλά αλλά που δοκίμασα συγκράτησα το καλοφτιαγμένο μπαρμπούνι σαβόρο ένα πιάτο που στην Αθήνα μάλλον σπανίζει. Σε ότι αφορά στα επιδόρπια το σιροπιαστό δεσπόζει και είναι καλοβαλμένο. Φυσικά ανάμεσα στα δύο άκρα υπάρχει και το ψάρι. Το τηγανητό μπαρμπούνι, ήταν καλό ζουμερό στο εσωτερικό του αλλά με λίγο βαριά την αίσθηση του λαδιού. Αντίθετα ο μικρός σαργός στη σχάρα ήταν άψογος από κάθε πλευρά.

Πριν φτάσω στο δια ταύτα θα πω απλά ότι ο Τάσος Κόλλιας είναι μία εμβληματική φυσιογνωμία στο χώρο της ψαροφαγίας εδώ και είκοσι χρόνια. Η πρόσφατη επίσκεψη μου επομένως επιβεβαιώνει απλά το αναμενόμενο. Αυτό συνοψίζεται σε **καλό** φαγητό προσεγμένη επιλογή ψαριών και ελκυστικό περιβάλλον. Στο τέρμα της Λεωφ. Συγγρού μία δρασκελιά από τη θάλασσα είναι μία καλή διεύθυνση για την agenda σας.

Πλήρες δείπνο : 30 – 40 ευρώ/άτομο, χωρίς το κρασί.

Σχέση ποιότητας/τιμής : Καλή

Λεωφ. Συγγρού 363 & Δημοσθένους, Παλαιό Φάληρο

Τηλ. : 210 9408620, 210 4629620

Και μεσημέρι. Κυρ. μόνο μεσημέρι

Διονύσης Κούκης dkoukis@athinorama.gr