



PROSORA

FACE TO FACE

Σε νέο χώρο αλλά με την ίδια εξαιρετική μεσογειακή γευστική ταυτότητα, τα Prosopa είναι εγγυημένη πρόταση για βραδινή έξοδο.

Τα Prosopa, ένα από τα γνωστά στέκια της Κωνσταντινουπόλεως στο Γκάζι, απέκτησαν ολοκαίνουργιο πρόσωπο. Λίγο πιο κάτω, στο **Ρουφ**, και πάντα πάνω στις γραμμές του τρένου, βρήκε τη θέση του το μπαρ-εστιατόριο με τη μεσογειακή κουζίνα. «Η πείνα είναι η καλύτερη σάλτσα στον κόσμο» διαβάζω πάνω στο σουπλά του γωνιακού τραπεζιού μου, που αφήνει ελεύθερη τη ματιά μου να ταξιδέψει στη χαλαρή σάλα με το **βιομηχανικό ντιζάιν**. Οι αποχρώσεις του λευκού και του γκρι κυριαρχούν και δένουν γλυκά με την ξύλινη οροφή. Ο **interior designer Αλέξανδρος Τσικορδάνος** έπαιξε στους τοίχους με σχέδια ηλεκτρολογικά και τα πάντρεψε με κουζινικές λέξεις. Ο αισθητικός μινιμαλισμός του χώρου μοιράζεται και στα δύο επίπεδα, με το δεύτερο να βλέπει στην πλατεία του Μεγάλου Βασιλείου και να το προτιμούν οι καπνιστές.

Μου άρεσε η ιδέα του **μινιόν κήπου** με τα πολύχρωμα γλαστράκια με τα μυριστικά που αποκαλύπτεται πίσω από την μπάρ-ιδανικός για τους θεριακλήδες.

Ένα κολονάτο ποτήρι προσγειώνεται στο τραπέζι με ιταλικό κρασί **Moscato D'Asti** για το καλωσόρισμα. Πίνω μια δροσερή γουλιά και χαζεύω από τη μεγάλη τζαμαρία που προτρέπει στην απρόσκοπτη παρατήρηση των τρένων που περνούν.

Η μελωδική φωνή του **Παβαρότι** σε ταξιδεύει στη συγκινησιακή όχθη της μουσικής

που την απολαμβάνουν οι 30 plus πελάτες. Γεμάτο το μαγαζί για καθημερινή και αυτό σου δίνει μια ευχάριστη αίσθηση, αφού η κρίση επιτρέπει να ξεμυτίξει ο κόσμος μόνο τα Σαββατοκύριακα. Οι προτάσεις του μενού δεν έχουν διαφοροποιηθεί. Κρατούν πάντα τη μεσογειακή κατεύθυνση με την προσθήκη νέων πιάτων, όπως τα χειροποίητα **ραβιόλια** γεμισμένα με **πορσίνι** και ραντισμένα με τριμμένη τρούφα. Μια μπουκιά, αλλά τι μπουκιά. Φίνα γεύση που απογειώνεται μέσα από το μεθυστικό άρωμα της τρούφας. Διασκεδαστικές είναι και οι **γαρίδες** τυλιγμένες με σπαγγέτι πατάτας με σος μάνγκο. Εξίσου ορεκτικά είναι και τα **ψητά λαχανικά** με **μανούρι**, όπως και οι δροσερές σαλάτες που φιγουράρουν στο μενού. Το **ριζότο** με **σπαράγγια**, τζίντζερ και κρέμα γάλακτος ήρθε πληθωρικό και al dente. Προσωπικά προτιμώ το ριζότο χωρίς κρέμα γάλακτος, αλλά το συγκεκριμένο έχει τρελή πέραση, καθώς πρόσεξα να προσγειώνεται σε αρκετά τραπέζια. Από τα κυρίως πιάτα, το μαριναρισμένο **κοτόπουλο** σε **μπαλσάμικο** έρχεται ψητό στη σχάρα, νόστιμο και ζουμερό. Καλοφτιαγμένα ήρθαν και τα αφράτα, λεπτοκομμένα μοσχαρίσια

φιλετάκια με **παρμεζάνα** και **σπαράγγια**, που συνοδεύονται από πουρέ πατάτας. Είναι μάλλον περιττό να σημειώσω ότι στα Prosopa θα περάσεις όμορφα και θα πληρώσεις από €25 το άτομο.

Prosopa

Κωνσταντινουπόλεως 4 & Μεγ. Βασιλείου 52, Ρουφ, 210 3413433.

Ανοιχτό: Κάθε μέρα έως 1:30 π.μ. Κάθε Κυριακή από το μεσημέρι. **Κρασί:** Η wine list προσφέρει ελκυστικές προτάσεις από τον ελληνικό και ξένο αμπελώνα. **Ειδική μνεία:** Για φίνο τελείωμα δοκιμάστε τη θαυμάσια τούρτα σοκολάτας με αχλάδι και το νοσταλγικό banoffee.



mitarea@lifo.gr