



Mikrasia Mykonos Η ΔΙΑΡΚΗΣ ΕΞΕΛΙΞΗ ΕΝΟΣ ΓΕΥΣΤΙΚΟΥ ΦΑΒΟΡΙ

Ο γαστρονομικός άσος του ξενοδοχείου «Katikies Mykonos» στη Μύκονο συνεχίζει την εξέλιξή του, βρίσκοντας συνεχώς νέους τρόπους να αναδιατυπώσει τη βαθιά γευστική παράδοση της μικρασιατικής κουζίνας με συναρπαστικούς τρόπους, που εξερευνούν ολοένα πιο θαρραλέα τα όρια της δημιουργικής

ΜΥΚΟΝΟΣ

fine dining μαγειρικής αξιώσεων. Με τη διάκριση του Top Notch από τους Χρυσούς Σκούφους του «αθνηοράματος» να ρίχνει τη λάμψη της στο ατμοσφαιρικό open air εστιατόριο, που χαζεύει από ψηλά τη θάλασσα του Αγίου Ιωάννη στη Μύκονο, ο ταλαντούχος σεφ Άγγελος Μπακόπουλος στρέφει ξανά τον μαγειρικό του προβολέα σε συνταγές που έχουν διαποτίσει τις γευστικές μας μνήμες, για να δημιουργήσει μια κουζίνα έντονα προσωπική και ταυτόχρονα πολυπολιτισμική και σύγχρονη, με σαφή ελληνικά στοιχεία, αλλά λεξιλόγιο που αψηφά τους γεωγραφικούς προσδιορισμούς. Η γαστρονομική του διαδρομή χαράσσεται φέτος με τρία menu dégustation (ένα με 9, ένα με 11 κι ένα με αμιγώς vegetarian πιάτα), αλλά και à la carte επιλογές, που έχουν για συναρπαστικούς σταθμούς πιάτα όπως το καλκάνι από τον Βόσπορο με αβγοτάραχο από τα αβγά του και σάλτσα από πλαγκτόν και μαστίχα ή η μαγειρίτσα θαλασσινών με μοσχαρίσιο γλυκάδι και παγωτό μαρουλιού. Την πρόταση συμπληρώνει ο Master of Wine Ιωάννης Καρακάσσης που επιμελείται την κάβα και το wine pairing.

Ξενοδ. «Katikies Mykonos», Άγιος Ιωάννης, Μύκονος, 2289027890, www.katikies.com/katikiesmykonos, [Facebook](https://www.facebook.com/katikiesmykonos) Katikies Mykonos

Chef's tip

«Μην αμελήσετε να δώσετε τη δέουσα προσοχή στον μπακλαβά, την κρέμα μουχαλεμπί και το ανθρότρομο με εσπεριδοειδή, επιδόρπια που παρουσιάζει φέτος ο pastry chef Αργύρης Πόπτσιος, κλείνοντας ιδανικά το δείπνο».

