

HOME &gt; ΤΡΟΠΟΣ ΖΩΗΣ &gt; Γεύση

## Γεύση

## Η ιστορική Selene της Σαντορίνης στην καλύτερή της φάση

Το εμβληματικό εστιατόριο που πλέον λειτουργεί μέσα στο ατμοσφαιρικό περιβάλλον μια παλιάς καθολικής μονής έχει φέτος στο τιμόνι της κουζίνας του τον Έκτορα Μποτρίνι και προσφέρει εμπνευσμένα μενού που μένουν αξέχαστα.



Ζωή Παρασίδη

10.8.2021 | 11:15



Αυτήν τη στιγμή η παλιά μονή του νησιού, η Σχολή των Λαζαριστών, αποτελείται από αδελφές διαφόρων εθνικοτήτων ενώ παράλληλα, τα τελευταία τρία χρόνια, φιλοξενεί στον επιβλητικά ατμοσφαιρικό της χώρο ένα κορυφαίο εστιατόριο.

f t < 209 ↗ A A A 0

**Σ**την καθολική συνοικία των Φηρών, οι Δομινικανοί μοναχοί αποχωρούν το 1872 και της θέσης τους παίρνουν οι ιερείς της αποστολής του τάγματος του Αγίου Βικεντίου του Παύλου, οι λεγόμενοι Λαζαριστές.

Το 1783 φθάνει στο νησί ο καθηγητής φιλοσοφίας του Πανεπιστημίου της Νάπολης, ο επίσκοπος Camillo Colsi, που ιδρύει εκεί ένα καθολικό σχολείο, τη Σχολή του Αγίου Ιωσήφ. Το σχολείο αυτό μετονομάστηκε σε «Ελληνογαλλική Εμπορική Σχολή Αγίου Ιωσήφ» το 1925 και λειτούργησε μέχρι το 1956 με στόχο τη μόρφωση λαϊκών στρωμάτων.

Αυτήν τη στιγμή η παλιά μονή του νησιού, η Σχολή των Λαζαριστών, αποτελείται από αδελφές διαφόρων εθνικοτήτων ενώ παράλληλα, τα τελευταία τρία χρόνια, φιλοξενεί στον επιβλητικά ατμοσφαιρικό της χώρο ένα κορυφαίο εστιατόριο.

Με μια 36χρονη πορεία, η Selene του Γιώργου Χατζηγιαννάκη έχει αναγνωριστεί ως γαστρονομικό και πολιτιστικό ορόσημο της Σαντορίνης αφού συνέβαλε στον καθορισμό και την επανεφεύρεση της σύγχρονης ελληνικής και κυκλαδίτικης κουζίνας.

**Νόστος, επιστροφή στο οικείο, μοίρασμα. Το καλοκαίρι 2021 σηματοδοτεί μια νέα φάση για τη Selene. Με τον Έκτορα Μποτρίνι στο τιμόνι της κουζίνας του, τα νέου μενού γευσιγνωσίας βασίζονται σε αυτές τις έννοιες, σε πιάτα που ξυπνάνε μνήμες και δημιουργούν νέες σε όσους τα**

Τωρινός αλλά και διαχρονικός στόχος του εστιατορίου είναι να βυθίζει τους επισκέπτες του σε μια αυθεντική γαστρονομική εμπειρία που παντρεύει την παράδοση και τη δημιουργικότητα, την απλότητα με την επινοητικότητα, τη νοσταλγία με την καινοτομία, τη γη με τη θάλασσα.

Νόστος, επιστροφή στο οικείο, μοίρασμα. Το καλοκαίρι 2021 σηματοδοτεί μια νέα φάση για τη Selene. Με τον Έκτορα Μποτρίνι

#### Υπεύθυνη χρήση των δεδομένων σας

Εμείς και οι συνεργάτες μας επεξεργαζόμαστε τα προσωπικά σας δεδομένα, π.χ. τον αριθμό IP σας, χρησιμοποιώντας τεχνολογία όπως cookies για αποθήκευση και πρόσβαση σε πληροφορίες στη συσκευή σας, προκειμένου να προβάλλετε εξατομικευμένες διαφημίσεις και περιεχόμενο, μέτρηση διαφημίσεων και περιεχομένου, πληροφορίες κοινού και ανάπτυξη προϊόντων. Έχετε την επιλογή για το ποιος χρησιμοποιεί τα δεδομένα σας και για ποιους σκοπούς.

Μάθετε περισσότερα σχετικά με τον τρόπο επεξεργασίας των προσωπικών σας δεδομένων και καθορίστε τις προτιμήσεις σας στην ενότητα «Λεπτομέρειες». Μπορείτε να αλλάξετε ή να ανακαλέσετε τη συγκατάθεσή σας ανά πάσα στιγμή από τη Δήλωση Cookies.

Με την αποδοχή των marketing cookies μας βοηθάτε να εξασφαλίσουμε την οικονομική μας βιωσιμότητα και να σας παρέχουμε δωρεάν δημοσιογραφικό περιεχόμενο, διατηρώντας παράλληλα την ανεξαρτησία μας.

 Μόνο τα Αναγκαία

 Αποδοχή Επιλεγμένων

 Αποδοχή Όλων

 Αναγκαία

 Προτιμήσεις

 Στατιστικά

 Εμπορικής προώθησης

 Προβολή λεπτομερειών ▾


📍 Έκτορας Μποτρίνι: «Αναλαμβάνοντάς αυτό το εστιατόριο συναισθάνομαι πως πρέπει να κρατήσω ψηλά τον πήχη αλλά και να προσθέσω τις νινελιές που εκφράζουν τη δική μου μαγειρική φιλοσοφία». Φωτ.: Πάρις Ταβιτιάν/LIFO



«Αναλαμβάνοντάς αυτό το εστιατόριο συναισθάνομαι πως πρέπει να κρατήσω ψηλά τον πήχη αλλά και να προσθέσω τις νινελιές που εκφράζουν τη δική μου μαγειρική φιλοσοφία, υφαίνοντας έτσι ένα πολυπολιτισμικό καμβά που να αντέχει στο χρόνο και να δίνει πεδίο έκφρασης στους νεότερους μάγειρες της ομάδας μου. Αυτό το επιβλητικό ηφαιστειογενές νησί είναι το θέμα κάθε δημιουργίας μας. Τα παράξενα πετρώματα, τα αμπέλια, η ανεδοσά, η δαντελένια ομίχλη που καλύπτει κάποιες ώρες τον ημισέληνο κόλπο της καλντέρας, τα άνυδρα ντοματάκια, η φάβα, η κάρπαρη, το κατσούνι, το χλωρό, τα ψαρέλια, οι καρδαμύδες αποτελούν την έμπνευση και τη μαγειρική πρόκληση. Ερμηνεύοντάς τα με τη δική μας οπτική, θέλουμε να τα αναδείξουμε με τον καλύτερο τρόπο» εξηγεί ο σεφ.

#### ΔΕΙΤΕ ΑΚΟΜΑ



ΓΕΥΣΗ

**Ω3 & Cantina:**  
Δuo νόστιμοι  
λόγοι για να  
βρεθεί κανείς στη  
Σίφνο, έστω και  
για μια μέρα

17.07.2021

Η πρώτη ύλη προέρχεται από το νησί ενώ κάποιες ανάγκες του εστιατορίου καλύπτονται από τα γύρω κοντινά. Ένα ψωμί μακράς ωρίμανσης για να το βουτήξετε σε κορωνέικο λάδι, ένα ταρτάκι ρεβιθιού με αρακά και φρέσκα βότανα, ένα macaron με άρωμα Σαντορίνης, φτιαγμένο από ντόπια φάβα, με καπνιστό χέλι και κάρπαρη είναι οι συναρπαστικές μπουκιές που σας εισάγουν σε ένα εμπνευσμένο μενού.

Σε ένα πολυεπίπεδο μπολ με δροσερές υφές, με crumble καλαμποκόψωμου και άγρια χόρτα τσιγαριστά, θα σας προκαλέσουν να μαντέψετε πού

κρύβεται η ελαφρώς καπνισμένη ρέγγα. Είναι μια συνταγή-αναφορά στον τόπο του σεφ, εκεί όπου το λιπαρό ψάρι ήταν το σνακ όσων ράβδιζαν τις ελιές από την αυγή.





### Υπεύθυνη χρήση των δεδομένων σας

Εμείς και οι συνεργάτες μας επεξεργαζόμαστε τα προσωπικά σας δεδομένα, π.χ. τον αριθμό IP σας, χρησιμοποιώντας τεχνολογία όπως cookies για αποθήκευση και πρόσβαση σε πληροφορίες στη συσκευή σας, προκειμένου να προβάλλετε εξατομικευμένες διαφημίσεις και περιεχόμενο, μέτρηση διαφημίσεων και περιεχομένου, πληροφορίες κοινού και ανάπτυξη προϊόντων. Έχετε την επιλογή για το ποιος χρησιμοποιεί τα δεδομένα σας και για ποιους σκοπούς.

Μάθετε περισσότερα σχετικά με τον τρόπο επεξεργασίας των προσωπικών σας δεδομένων και καθαρίστε τις προτιμήσεις σας στην [επίσημη Δεclaration Cookies](#). Μπορείτε να αλλάξετε ή να ανακαλέσετε τη συγκατάθεσή σας ανά πάσα στιγμή από τη Δήλωση Cookies.

Με την αποδοχή των marketing cookies μας βοηθάτε να εξασφαλίσουμε την οικονομική μας βιωσιμότητα και να σας παρέχουμε δωρεάν δημοσιογραφικό περιεχόμενο, διατηρώντας παράλληλα την ανεξαρτησία μας.

 Μόνο τα Αναγκαία

 Αποδοχή Επιλεγμένων

 Αποδοχή Όλων

 Αναγκαία

 Προτιμήσεις

 Στατιστικά

 Εμπορικής προώθησης

 Προβολή λεπτομερειών ▾

... τις δύο κατηγορίες του Έκτορα Μποτρίνι.

Στη Selene, η καρμπονάρα είναι μια κρέμα με λούζα, κοιλιά ξιφία και φιστίκια Σαντορίνης. Στο τραπέζι σας θα φτάσει μια ολόκληρη τάρτα με φύλλο ελαιόλαδου, κολοκυθάκια και τρούφα. Από αυτή θα σας κόψουν ένα τραγανό κομμάτι, καλοκαιρινό κομμάτι.

Θα κληθείτε να επιλέξετε ένα από τα τέσσερα χειροποίητα μαχαίρια από τέσσερα διαφορετικά ντόπια ξύλα που θα φέρουν μπροστά σας σε ένα συρτάρι. Με αυτό που θα πάρετε τελικά στο χέρι σας θα απολαύσετε ένα αρνί γάλακτος που στην τωρινή του μορφή συνοδεύεται από έναν πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, από μισό συκομαΐδας, γιαούρτι και ντοματίνι. Πρόκειται για ένα από τα διαχρονικά πιάτα του Έκτορα Μποτρίνι αφού δεν έχει απουσιάσει από τα μενού του για περισσότερα από δεκαπέντε χρόνια. Καθώς το πιάτο παραμένει σταθερό, παράλληλα εξελίσσεται και προσαρμόζεται στην εποχή. Γ' αυτό και θα το βρείτε στο μενού με το όνομα «συγχρονικότητα».



Ένας από τους 416 Masters of Wine παγκοσμίως, ο Γιάννης Καρακάσης, έχει σχεδιάσει μια ποικιλόμενη wine list με μεγάλη ποικιλία από εξαιρετικά κρασιά σε ποτήρι και προτάσεις σε διαφορετικά επίπεδα τιμών.



Ανάμεσα στα απόλυτα γαστρονομικά γλυκά που θα κλείσουν το γεύμα σας, ένα κέικ λαδιού με κονφί αγγούρι και σορμπέ εστραγκόν θα σας θυμίσει το πιο καλοφτιαγμένο τζιν τόνικ που έχετε γευτεί ποτέ.

### ΔΕΙΤΕ ΑΚΟΜΑ

Παράλληλα, ένας από τους 416 Masters of Wine παγκοσμίως, ο Γιάννης Καρακάσης, έχει σχεδιάσει μια ποικιλόμενη wine list με μεγάλη ποικιλία από εξαιρετικά κρασιά σε ποτήρι και προτάσεις σε διαφορετικά επίπεδα τιμών. Δύο επιλογές pairing συμπληρώνουν τα δύο μενού γευσινγνώσις ενώ κάποιες αλλαγές συνδυάζονται και με το αντίστοιχο χορτοφαγικό μενού.

## των «αυτόχθονων οινικών θησαυρών»

της Ελλάδας, δίνει ιδιαίτερη έμφαση στον ηφαιστειογενή αμπελώνα της Σαντορίνης καθώς και στην προβολή των κρασιών φυσικής προσέγγισης. Όπως ο ίδιος λέει, «μια λίστα κρασιών είναι υπέροχη όταν μας λέει ιστορίες για τους οινοπαραγωγούς και τις αγωνίες τους, για τις ποικιλίες και τα συναρπαστικά terroirs στα οποία φυτεύονται».

Στη νέα, ανανεωμένη έκδοσή της, η Selene μπαίνει στην κορυφή

**Υπεύθυνη χρήση των δεδομένων σας**

Εμείς και **οι συνεργάτες μας** επεξεργαζόμαστε τα προσωπικά σας δεδομένα, π.χ. τον αριθμό IP σας, χρησιμοποιώντας τεχνολογία όπως cookie για αποθήκευση και πρόσβαση σε πληροφορίες στη συσκευή σας, προκειμένου να προβάλλετε εξατομικευμένες διαφημίσεις και περιεχόμενο, μέτρηση διαφημίσεων και περιεχομένου, πληροφορίες κοινού και ανάπτυξη προϊόντων. Έχετε την επιλογή για το ποιος χρησιμοποιεί τα δεδομένα σας και για ποιους σκοπούς.

Μάθετε περισσότερα σχετικά με τον τρόπο επεξεργασίας των προσωπικών σας δεδομένων και καθορίστε τις προτιμήσεις σας στην **επίσημη "Λεπτομέρεια"**. Μπορείτε να αλλάξετε ή να ανακαλέσετε τη συγκατάθεσή σας ανά πάσα στιγμή από τη Δήλωση Cookies.

Με την αποδοχή των marketing cookies μας βοηθάτε να εξασφαλίσουμε την οικονομική μας βιωσιμότητα και να σας παρέχουμε δωρεάν δημοσιογραφικό περιεχόμενο, διατηρώντας παράλληλα την ανεξαρτησία μας.

Μόνο τα Αναγκαία

Αποδοχή Επιλεγμένων

Αποδοχή Όλων

 Αναγκαία  Προτιμήσεις  Στατιστικά  Εμπορικής προώθησης Προβολή λεπτομερειών ▾

📷 Η πρώτη ύλη προέρχεται από το νσίφ ενώ κάποιες ανάγκες του εστιατορίου καλύπτονται από τα γύρω κοντινά.



📷 Απόλυτα γαστρονομικά γλυκά θα κλείσουν το γεύμα σας.



Με μια 3όχρονη πορεία, η Selene του Γιώργου Χατζηγιαννάκη έχει αναγνωριστεί ως γαστρονομικό και πολιτιστικό οράσημο



### Υπεύθυνη χρήση των δεδομένων σας

Εμείς και οι συνεργάτες μας επεξεργαζόμαστε τα προσωπικά σας δεδομένα, π.χ. τον αριθμό IP σας, χρησιμοποιώντας τεχνολογία όπως cookies για αποθήκευση και πρόσβαση σε πληροφορίες στη συσκευή σας, προκειμένου να προβάλλετε εξατομικευμένες διαφημίσεις και περιεχόμενο, μέτρηση διαφημίσεων και περιεχομένου, πληροφορίες κοινού και ανάπτυξη προϊόντων. Έχετε την επιλογή για το ποιος χρησιμοποιεί τα δεδομένα σας και για ποιους σκοπούς.

Μάθετε περισσότερα σχετικά με τον τρόπο επεξεργασίας των προσωπικών σας δεδομένων και καθορίστε τις προτιμήσεις σας στην ενότητα "Λεπτομέρειες". Μπορείτε να αλλάξετε ή να ανακαλέσετε τη συγκατάθεσή σας ανά πάσα στιγμή από τη Δήλωση Cookies.

Με την αποδοχή των marketing cookies μας βοηθάτε να εξασφαλίσουμε την οικονομική μας βιωσιμότητα και να σας παρέχουμε δωρεάν δημοσιογραφικό περιεχόμενο, διατηρώντας παράλληλα την ανεξαρτησία μας.

Μόνο τα Αναγκαία

Αποδοχή Επιλεγμένων

Αποδοχή Όλων

Αναγκαία  Προτιμήσεις  Στατιστικά  Εμπορικής προώθησης Προβολή λεπτομερειών

Γεύση Tags Σαντορίνη Selene Έκτορας Μποτρίνι Γαστρονομία Fine Dining

f t 209 [share icon] [email icon] [font size icons] [comment icon]

### ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ NEWSLETTER ΜΑΣ

Για να λαμβάνετε κάθε εβδομάδα στο email σας μια επιλογή από τα καλύτερα άρθρα του lifo.gr

Το email σας...

ΕΓΓΡΑΦΗ

ΟΡΟΙ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΑΠΟΡΡΗΤΟΥ

## ΣΧΕΤΙΚΑ ΑΡΘΡΑ

17.7.2021 **Γεύση/ Ω3 & Cantina: Δυο νόστιμοι λόγοι για να βρεθεί κανείς στη Σίφνο, έστω και για μια μέρα**

Πριν από δέκα χρόνια, ο Γιώργος Σαμοίλης άφησε τη μοριακή βιολογία και καταπίεστηκε με τη μαγειρική. Ευτυχώς για εμάς.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

26.7.2021 **Γεύση/ Το πιάτο μου που απέτυχε**

Τέσσερις εξέχοντες εκπρόσωποι της αθηναϊκής γαστρονομικής σκηνης μοιράζονται μαζί μας τη συνταγή που τους παίδεψε.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

14.7.2021 **Γεύση/ San Michali food & culture: Η γαστρονομική έκκληση της Σύρου**

Δουλεύοντας με ζιμώσεις και τη δική του πρώτη ύλη, αξιοποιώντας τη δύναμη του ξυλόφουρνου, κοιτάζοντας προς την παράδοση της κυκλαδίτικης κουζίνας αλλά και με βλέμμα στις κουζίνες του κόσμου, ο Αλέξανδρος Καρακατσάνης σερβίρει φαγητό που θα θυμάστε για καιρό.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

3.8.2021 **Γεύση/ Η Αθήνα της εστίασης κατεβαίνει στα νησιά**

Επιτυχημένες ομάδες της πόλης μετακομίζουν φέτος στις Κυκλάδες και αναπτύσσουν νέες και πολύ ενδιαφέρουσες ιδέες με ταϊλανδέζικο bar food, premium τεκίλες και tacos που ξεχωρίζουν, αναβαθμίζοντας το ποστ, βάζοντας την πίεση σε παραδοσιακό ξυλόφουρνο, στήνοντας μπαρ-ωδή στα '80s.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

1.8.2021 **Γεύση/ Santoro: Υψηλού επιπέδου μεσογειακή κουζίνα στο πιο προνομιακό μπαλκόνι της καλντέρας**

Ο πολυβραβευμένος Jean-Charles Métaeyer και ο Γιάννης Κουτσοπεράκης αναδεικνύουν την εγχώρια πρώτη ύλη με γαλλικές τεχνικές, προσφέροντας μια αξεχαστη εμπειρία φαγητού με θέα στο απόκοσμο τοπίο της Σαντορίνης.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

18.8.2021

**Γεύση/ Το Κουδουνάκι σερβίρει πιάτα όλο γεύση, χρώμα και άρωμα στου Ψυρρή**

Σε μια μικρή κουζίνα που θυμίζει σπίτι σε χωριό η Γωγώ και η Σία καταπίνουνται με τα πιο αγνά υλικά και βγάζουν πιάτα που σε ταξιδεύουν σε όλη την Ελλάδα.

ΔΩΡΑ ΜΑΣΤΟΡΑ

15.8.2021

**Γεύση/ Ρακόρ: Πέρασαν δέκα νόστιμα χρόνια απ' όταν****Υπεύθυνη χρήση των δεδομένων σας**

Εμείς και οι συνεργάτες μας επεξεργαζόμαστε τα προσωπικά σας δεδομένα, π.χ. τον αριθμό IP σας, χρησιμοποιώντας τεχνολογία όπως cookies για αποθήκευση και πρόσβαση σε πληροφορίες στη συσκευή σας, προκειμένου να προβάλλετε εξατομικευμένες διαφημίσεις και περιεχόμενο, μέτρηση διαφημίσεων και περιεχομένου, πληροφορίες κοινού και ανάπτυξη προϊόντων. Έχετε την επιλογή για το ποιος χρησιμοποιεί τα δεδομένα σας και για ποιους σκοπούς.

Μάθετε περισσότερα σχετικά με τον τρόπο επεξεργασίας των προσωπικών σας δεδομένων και καθορίστε τις προτιμήσεις σας στην ενότητα "Λεπτομέρειες". Μπορείτε να αλλάξετε ή να ανακαλέσετε τη συγκατάθεσή σας ανά πάσα στιγμή από τη Δήλωση Cookies.

Με την αποδοχή των marketing cookies μας βοηθάτε να εξασφαλίσουμε την οικονομική μας βιωσιμότητα και να σας παρέχουμε δωρεάν δημοσιογραφικό περιεχόμενο, διατηρώντας παράλληλα την ανεξαρτησία μας.

Μόνο τα Αναγκαία

Αποδοχή Επιλεγμένων

Αποδοχή Όλων

 Αναγκαία  Προτιμήσεις  Στατιστικά  Εμπορικής προώθησης

Προβολή λεπτομερειών

12.8.2021

**Γεύση/ Η Ηλιόπετρα προστέθηκε δυναμικά στον χάρτη των Θεσσαλονικιώτικων γαστροκαφενείων**

Ο Γιώργος Ζαννάκης κατεβαίνει καθημερινά στην αγορά ψάχνοντας την καλή πρώτη ύλη, έχει τον δικό του μοναδικό τρόπο να τη σερβίρει σε συνδυασμούς απροσδόκητους, ενώ στα χεϊρά του παίζει ελληνικό ροκ και ηπειρώτικα κλαρίνα.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

11.8.2021

**Γεύση/ Πέντε κρασιά για τον Αύγουστο από το Mr. Vertigo**

Ο wine manager του Mr. Vertigo, Γιάννης Παππάς, μας προτείνει μπουκάλια για να βάλουμε στη βελίτσα μας και τη σαμπανιέρα μας, όπου κι αν μας βρει το φετινό καλοκαίρι.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

10.8.2021

**Γεύση/ Τα γεμιστά του Νίκου Καραθάνου**

Ο σεφ που είχε κάνει την Αθήνα να θέλει τα γεμιστά της αλλιώς και να τρώει ντομάτες που δεν ήταν ακριβώς αυτό που φαινόταν, μας δίνει τη συνταγή της Πολίτισσας γιαγιάς του και όλα τα μυστικά για να τα φτιάξουμε κλασικά και υπέροχα.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

9.8.2021

**Fine drinking/ Theosis: Στην Άνω Σύρο φτιάχτηκε ένα «θεϊκό» μπαρ**

Σε ένα παλιό σπίτι του γοητευτικού οικισμού, το Theosis αναδεικνύει με τον δικό του μοναδικό τρόπο την κυκλαδική τέχνη, αφηγείται με τα ποτά του μυθικούς έρωτες και δεν μοιάζει με κανένα άλλο cocktail bar των Κυκλάδων.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

8.8.2021

**Γεύση/ Τα μοναδικά κρασιά της Σάμου**

Η Σάμος παράγει το κορυφαίο Μοσχάτο στη Μεσόγειο.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΜΑΝΗΣ

4.8.2021

**Fine drinking/ Ένα νέο μπαρ σερβίρει μπροστά από ένα άλλο μπαρ στην Πετράκη**

Μπερδευτήκατε; Το Bar in front of the bar αλλάζει καθημερινά τη λίστα των cocktails του, δουλεύει με φρέσκα υλικά, έχει zero waste φιλοσοφία και κρύβει ένα μυστικό.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

3.8.2021

**Γεύση/ Οι πρώτες ντομάτες της χρονιάς, Αύγουστο μήνα;**

Τώρα έχουν οι ντομάτες όλους τους χυμούς, τη σάρκα και τη γεύση, και είναι ιδανικές για τις πιο νόστιμες καλοκαιρινές μακαρονάδες.

TWO MINUTES ANGIE

2.8.2021

**Γεύση/ «Tilia by Μέθη»: Ο νέος οينو-γαστρονομικός προορισμός του Πηλίου**

Στο νέο wine restaurant «Tilia by Μέθη», στο Μούρειο του Πηλίου, δοκιμάσαμε ξεχωριστές γεύσεις κάτω από την ιστορική φλαμουριά.

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΑΝΘΩΔΟΥ

2.8.2021

**Γεύση/ Καρπούζια, ψαράκια, βύσσινο, ντομάτες: Η γεύση του καλοκαιριού είναι κάτι πολύ συγκεκριμένο (και υπέροχο)**

ΥΠΟΚΡΙΤΗΣ/ΑΝΔΡΕΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗΣ/ΕΛΕΝΗ ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΑΚΗ/ΕΛΕΝΗ ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΑΚΗ

2.8.2021

**Γεύση/ Williawaw: Το νέο hip καφέ της Αθήνας μόλις δημιουργήθηκε στην Κυψέλη**

Τρεις φίλοι άνοιξαν ένα νέο στέκι για τους κυνηγούς του καλού καφέ, συνδέοντας το παρόν με το παρελθόν της περιοχής σε ένα κτίριο της δεκαετίας του '60.

ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ

29.7.2021

**Γεύση/ Η καλοκαιρινή μακαρονοσαλάτα****Υπεύθυνη χρήση των δεδομένων σας**

Εμείς και οι συνεργάτες μας επεξεργαζόμαστε τα προσωπικά σας δεδομένα, π.χ. τον αριθμό IP σας, χρησιμοποιώντας τεχνολογία όπως cookies για αποθήκευση και πρόσβαση σε πληροφορίες στη συσκευή σας, προκειμένου να προβάλλετε εξατομικευμένες διαφημίσεις και περιεχόμενο, μέτρηση διαφημίσεων και περιεχομένου, πληροφορίες κοινού και ανάπτυξη προϊόντων. Έχετε την επιλογή για το ποιος χρησιμοποιεί τα δεδομένα σας και για ποιους σκοπούς.

Μάθετε περισσότερα σχετικά με τον τρόπο επεξεργασίας των προσωπικών σας δεδομένων και καθορίστε τις προτιμήσεις σας στην ενότητα "Λεπτομέρειες". Μπορείτε να αλλάξετε ή να ανακαλέσετε τη συγκατάθεσή σας ανά πάσα στιγμή από τη Δήλωση Cookies.

Με την αποδοχή των marketing cookies μας βοηθάτε να εξασφαλίσουμε την οικονομική μας βιωσιμότητα και να σας παρέχουμε δωρεάν δημοσιογραφικό περιεχόμενο, διατηρώντας παράλληλα την ανεξαρτησία μας.

Μόνο τα Αναγκαία

Αποδοχή Επιλεγμένων

Αποδοχή Όλων

Αναγκαία

Προτιμήσεις

Στατιστικά

Εμπορικής προώθησης

Προβολή λεπτομερειών ▾



σχόλια

Δεν υπάρχει δυνατότητα σχολιασμού

**ΘΕΜΑΤΑ ΔΗΜΟΦΙΛΗ**

1 <b>ΤΑΞΙΔΙΑ</b> Πεζοπορία στην Δρακόλιμνη Τύμφης	2 <b>ΑΦΙΕΡΩΜΑ</b> ΑΛΙΚΗ ΒΟΥΓΙΟΥΚΛΑΚΗ	3 <b>DESIGN</b> Αυτή η σωλήνα είναι στην πραγματικότητα ένα εξοχικό σπίτι	4 <b>DESIGN</b> Μια έκθεση με 250 αντικείμενα - ωδή στο έργο της Ζάχα Χαντίντ και τα πιο αντιπροσωπευτικά της έργα
5 <b>ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ</b> Πολ Χόλντενγκραμπερ: Ο εξομολογητής της πανδημίας	6 <b>ΑΠΩΛΕΙΣ</b> Έφυγε από την ζωή ο πιανίστας Δημήτρης Πολύτιμος στα 88 χρόνια του.	7 <b>200 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ</b> «Ρεμβασμός του Αύγουστο»	8 <b>ΕΙΚΑΣΤΙΚΑ</b> Το καλοκαίρι του ζωγράφου Phil Hale στη Λέσβο

**ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΔΗΜΟΦΙΛΗ**

1 <b>ΕΛΛΑΔΑ</b> Πέθανε ο ηθοποιός Κώστας Τριανταφυλλόπουλος	2 <b>ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ</b> Έξαλλος ο Ζβέρεφ με το διάλειμμα του Ταϊσιπά-Τα «καρφιά» και η απάντησή του Έλληνα (Βίντεο)	3 <b>ΔΙΕΘΝΗ</b> Μυστηριώδεις θάνατοι στην Καλιφόρνια: Οι γονείς, το παιδί και ο σκύλος βρέθηκαν όλοι νεκροί στο δάσος	4 <b>ΕΛΛΑΔΑ</b> Βασιλακόπουλος: Έξι νεκροί 18-39 ετών την τελευταία εβδομάδα- «Κάτι πρέπει να κάνουμε»
5 <b>ΕΛΛΑΔΑ</b> Συναγεμμός στην Κρήτη: Σκάφος με 8 Τούρκους ρυμουλκήθηκε νότια του Ηρακλείου – Ανάμεσα τους στρατιωτικοί	6 <b>ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ</b> Επικό σχόλιο Ζβέρεφ: «Το καταλάβαμε, πέρασε ο Τοϊσιπάς στα ημιτελικά»	7 <b>TECH &amp; SCIENCE</b> Η NASA πέτυχε για πρώτη φορά με λείζερ έναν καθρέφτη που περιστρέφεται γύρω από τη Σελήνη	8 <b>ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ</b> Η πρώτη Ολυμπιονίκης του Τουρκμενιστάν πήρε για πριμ διαμέρισμα, LEXUS και 50.000\$

- ADVERTORIAL**  
Ο χώρος που έφερε στη Μυτιλήνη τη διοργάνωση συναυλιών, άνοιξε τις πόρτες του και...
- LIVING**  
Οι αστρολογικές προβλέψεις της εβδομάδας (19-25/8/2021)
- ADVERTORIAL**  
Όγδοα Βραβεία Βιβλίου Public: Τρεις νικητές, η Μαρίνα Γιώτη, ο Αίνουματς Κρατό και ο...
- ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ**  
Η Kosmocar - Skoda υποστηρικτής του πρωταθλητή ποδηλασίας Νίκο Παπανικολάου

#### Υπεύθυνη χρήση των δεδομένων σας

Εμείς και οι συνεργάτες μας επεξεργαζόμαστε τα προσωπικά σας δεδομένα, π.χ. τον αριθμό IP σας, χρησιμοποιώντας τεχνολογία όπως cookie για αποθήκευση και πρόσβαση σε πληροφορίες στη συσκευή σας, προκειμένου να προβάλλετε εξατομικευμένες διαφημίσεις και περιεχόμενο, μέτρηση διαφημίσεων και περιεχομένου, πληροφορίες κοινού και ανάπτυξη προϊόντων. Έχετε την επιλογή για το ποιος χρησιμοποιεί τα δεδομένα σας και για ποιους σκοπούς.

Μάθετε περισσότερα σχετικά με τον τρόπο επεξεργασίας των προσωπικών σας δεδομένων και καθαρίστε τις προτιμήσεις σας στην ενότητα "Λεπτομέρειες". Μπορείτε να αλλάξετε ή να ανακαλέσετε τη συγκατάθεσή σας ανά πάσα στιγμή από τη Δήλωση Cookies.

Με την αποδοχή των marketing cookies μας βοηθάτε να εξασφαλίσουμε την οικονομική μας βιωσιμότητα και να σας παρέχουμε δωρεάν δημοσιογραφικό περιεχόμενο, διατηρώντας παράλληλα την ανεξαρτησία μας.

Μόνο τα Αναγκαία

Αποδοχή Επιλεγμένων

Αποδοχή Όλων

Αναγκαία  Προτιμήσεις  Στατιστικά  Εμπορικής προώθησης Προβολή λεπτομερειών ▾

Φόρο τιμής στην Countach με ένα νέο μοντέλο

μελλοντική γκάμα της Audi

Γιόγκα μέσα στην κυκλοφορία

Με μάσκα που πολώνει

