

Hoocut: Οι μάγειρες του Cookoonaya δείχνουν πώς φτιάχνεται το πιο γκουρμέ σουβλάκι της Αθήνας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ενα χασάπικο, ένα μανάβικο και ένας φούρνος συνθέτουν το σκηνικό του μαγαζιού που θα φιλοξενεί το πιο γκουρμέ σουβλάκι της πόλης.

Και αν νομίζετε πως γκουρμέ και σουβλάκι δεν πάνε μαζί, τότε ρωτήστε τους ανθρώπους του εστιατορίου Cookoonaya, που αποφάσισαν να ανοίξουν το δικό τους street food στέκι.

Το όνομα αυτού Hoocut, true pitta (hook=γάντζος του κρεπωλείου και το cut=κοπή), το οποίο εμπνεύστηκαν ο Νίκος Καραθάνος, ο Περικλής Κοσκινάς, ο Βαγγέλης και Σπύρος Λιάκος και ο Μάνος Ζουρνατζής.



Το Hoocut θα ανοίξει τις πόρτες του στις 15 Ιανουαρίου στην πλατεία Αγίας Ειρήνης και θα σερβίρει σουβλάκια, τυλιχτά ή μερίδα και τρεις σαλάτες (χωριάτικη, πράσινη και καρότο-λάχανο-λουκάνικο).

Μέσα στο νεοκλασικό κτίριο του Μεσοπολέμου στην πλατεία Αγίας Ειρήνης θα βρίσκονται ένα χασάπικο, ένα μανάβικο και ένας φούρνος, τα οποία θα λειτουργούν το καθένα ξεχωριστά, αλλά συμπληρωματικά.

Ενα κεντρικό θερμαινόμενο τραπέζι, ακριβώς στο κέντρο, αποτελεί τον τελευταίο σταθμό πριν τον πελάτη. Ο πελάτης θα έχει τη δυνατότητα να βλέπει όλη τη διαδικασία παρασκευής από τη δημιουργία ζύμης της πίτας μέχρι το ψήσιμο του κρέατος.



Το Hoocut θα ανοίξει τις πόρτες του στις 15 Ιανουαρίου στην πλατεία Αγίας Ειρήνης και θα σερβίρει σουβλάκια, τυλιχτά ή μερίδα και τρεις σαλάτες (χωριάτικη, πράσινη και καρότο-λάχανο-λουκάνικο).

Μέσα στο νεοκλασικό κτίριο του Μεσοπολέμου στην πλατεία Αγίας Ειρήνης θα βρίσκονται ένα χασάπικο, ένα μανάβικο και ένας φούρνος, τα οποία θα λειτουργούν το καθένα ξεχωριστά, αλλά συμπληρωματικά.

Ενα κεντρικό θερμαινόμενο τραπέζι, ακριβώς στο κέντρο, αποτελεί τον τελευταίο σταθμό πριν τον πελάτη. Ο πελάτης θα έχει τη δυνατότητα να βλέπει όλη τη διαδικασία παρασκευής από τη δημιουργία ζύμης της πίτας μέχρι το ψήσιμο του κρέατος.

Χοιρινό, μοσχάρι, κοτόπουλο, βοδινό και προβατίνα κόβονται σε πολύ λεπτές φέτες, αγκαλιάζονται από τη φρεσκοζυμωμένη πίτα και συνδυάζονται με τις σως, τις φρεσκοκομμένες πατάτες και τα μυρωδικά.

Στο Hoocut θα βρείτε το σουβλάκι το «σωστό», αυτό που δεν είναι παραγεμισμένο με κρέας και πατάτες, αυτό που αγαπά την ποιότητα και όχι την ποσότητα. Οι άριστες πρώτες ύλες, η άρτια τεχνική και η λεπτομερής προετοιμασία αποτελούν την επιτομή της φιλοσοφίας.

Οι πέντε μάγειρες της Cookoonaya σας περιμένουν να απολαύσετε το δικό τους

σουβλάκι, που δεν κάνει εκπτώσεις και να σας προσφέρουν την ολοκληρωμένη, βιωματική, εμπειρία, όπως την είχαν στο μυαλό τους από την αρχή.

Info

Hoocut, true pitta

Πλ. Αγίας Ειρήνης 9. Αθήνα

Πηγή: iefimerida.gr