

17 Σεπτεμβρίου 2023

Καφενείο Αλλιώς: Το νέο στέκι στην Κυψέλη σερβίρει νοσταλγικό φαγητό γεμάτο φρεσκάδα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



Για να πούμε τα νέα μας μετά τις διακοπές βγήκαμε με την παρέα στο νέο

Καφενείο Αλλιώς, στην Κυψέλη. Όσο οι Αθηναίοι ξεκουράζονταν σε κάποιο νησί, ο Κώστας Καφέτσης δούλευε πυρετωδώς για να έχει έτοιμο το μαγαζί. Επέλεξε να ανοίξει στην οδό Κερκύρας, σε έναν δρόμο με πλατιά πεζοδρόμια που σε βγάζει κάπως από την κλεισούρα της πυκνοκατοικημένης Κυψέλης και κρατάει έναν ωραίο, αστικό χαρακτήρα. «Το καφενείο ήταν πάντα η έξοδός μου στην Αθήνα. Μου αρέσει η φιλοσοφία του απλού, του παρείστικου και του οικονομικού. Έλειπε κάτι τέτοιο από την Κυψέλη. Αποφάσισα να το κάνω, αλλά με έναν τρόπο δικό μου, πιο ποιοτικό. Γι' αυτό και το είπα "Αλλιώς"».



Η διακόσμηση είναι λιτή από άποψη. Τα χρώματα στις αποχρώσεις του καφέ και του μπεζ. Θυμίζει καφενείο, αλλά στην πιο επιμελημένη εκδοχή του. Τα καφενειακά παραδοσιακά τραπέζια τα έχουν ντύσει με φορμάκια, ενώ τα πιο μοντέρνα

φωτιστικά δημιουργούν ωραίες γραμμές στον χώρο, χωρίς επιτήδευση.



Στην ίδια φιλοσοφία κινείται και το μενού. Στην ανοιχτή κουζίνα του καφενείου βρίσκεται η Μαρίνα Φαρασοπούλου. Οι ιδέες της βασίζονται στη λογική του καφενείου ή ενός συνοικιακού ταβερνείου, αλλά το πάει ένα βήμα παραπέρα. «Μου αρέσουν οι γεύσεις που είναι κάπως παλιακές, για πολλούς νοσταλγικές, που δεν τις αγγίζουν τα σύγχρονα μεζεδοπωλεία. Θέλω να τις ξαναδώ με μια πιο φρέσκια ματιά και με έμφαση στις πρώτες ύλες», λέει. Επιλέγει αυστηρά τους προμηθευτές της και φτιάχνει η ίδια τα τουρσιά, τις σάλτσες και τη μαγιονέζα. Τα λαχανικά τα παίρνει φρέσκα καθημερινά από την οικολογική φάρμα Ιζαμπώ στη Μεσσηνία.



«Ό,τι βρίσκουμε ωραίο στην αγορά το δοκιμάζουμε και αλλάζουμε συνέχεια το μενού», λέει όσο στο τραπέζι μας έρχονται τα πιάτα: Μια πολύ γευστική ρώσικη σαλάτα με ωραία υλικά και υφές, δροσερή και χορταστική, ό,τι πρέπει για ξεκίνημα. Όπως και η σαλάτα με παντζάρι και φρέσκο κατσικίσιο τυρί σαν chèvre από την Εύβοια. Ένα πολύ ιδιαίτερο τυρί που παίρνουν από τα Καραμανλίδικα του Φάνη, όπως και όλα τα τυριά και τα αλλαντικά τους. Οι ξιδάτες πιπεριές με το καπνιστό χέλι ήταν από τους πιο ωραίους μεζέδες που δοκιμάσαμε, όπως και η

φάβα με το λουκάνικο. Η χειροποίητη τυροκαυτερή έδεσε ιδανικά με το φρεσκοψημένο σκορδόψωμο. Ως πιάτο ημέρας είχε σίτσελ απλό, καλοφταγμένο και νόστιμο, που σε πολλούς θα χτυπήσει φλέβα νοσταλγίας. Ο μπακλαβάς για γλυκό στο τέλος μού φάνηκε λίγο βαρύς, οπότε προτίμησα το χειροποίητο παγωτό τους.









Η φιλοσοφία καφενείου επεκτείνεται φυσικά και στα ποτά τους. Σερβίζουν χύμα κρασί, αλλά είναι από ασκό, από γνωστά ελληνικά κτήματα. Μπίρες παίρνουν από μια αθηναϊκή μικροζυθοποιία. Το τσίπουρο και το ούζο τους είναι εμφιαλωμένα και πολύ σωστά.





Στο Καφενείο Αλλιώς έχουν βάλει στόχο να εξελίξουν και να ξαναφέρουν στο προσκήνιο το καφενείο, αλλά με νέους όρους: ποιοτικές πρώτες ύλες, συνεργασία με μικρούς παραγωγούς, φρεσκάδα και εποχικότητα σε ένα πλαίσιο προσιτό και value for money. Το ψηφίζω!

Καφενείο Αλλιώς
Κερκύρας 17-19, Κυψέλη

Τηλέφωνο: 6955-113.063

Κόστος: 15-20 ευρώ το άτομο

Ωράριο: Καθημερινά 17.00-01.00 (Δευτέρα κλειστά)

*Οι τιμές και το μενού των εστιατορίων είναι αυτά που ίσχυαν κατά τη χρονική περίοδο συγγραφής και δημοσίευσης του άρθρου και ενδέχεται να έχουν αλλάξει.

*Τα ρεπορτάζ αγοράς και τα προϊόντα που προτείνουμε στον Γαστρονόμο είναι επιλογές των συντακτών και δεν έχουν εμπορικό σκοπό ούτε αποφέρουν διαφημιστικό έσοδο.

Το άρθρο πρωτοδημοσιεύτηκε στο περιοδικό «Κ», τεύχος 1057.

Πηγή: gastronomos.gr