



Τα καλύτερα της πόλης με έκπτωση από 20 έως 50%!
Όσο θες, όποτε θες!



Γίνε μέλος κι εσύ!

ΣΙΝΕΜΑ

ΘΕΑΤΡΟ

ΜΟΥΣΙΚΗ

CLUBS & BARS

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

NIGHT LIVE

ΤΕΧΝΕΣ

Κριτική

Ψωμί & Αλάτι 13,5/20↑

Από Δημήτρης Αντωνόπουλος - 09/10/2014

Like 114

Ριζικά ανανεωμένο και πολύ όμορφο, το εστιατόριο του Γιάννη Λουκάκου κρύβει μεγάλες νοστιμιές στην κουζίνα του.



Ολοκαίνουργιο: Ο Αύγουστος αποδείχτηκε ο μήνας των ανακαινίσεων κι έτσι τώρα χαϊρόμαστε καινούργια ωραία μαγαζιά. Αυτό συνέβη και με το «Ψωμί & Αλάτι» του Γιάννη Λουκάκου. Το παλιό συμβατικό ντεκόρ εξαφανίστηκε και μια νέα πολύ όμορφη ατμόσφαιρα έχει ανανεώσει ριζικά τη σάλα του. Τα μαξιλάρια στο μακρύ καναπέ που απλώνεται κατά μήκος της σάλας θυμίζουν Ralph Lauren. το λευκό πάνελ έχει εγγλέζικη αύρα. οι τοίχοι σε απαλό καφέ au lait εκπέμπουν φιλόξενη ηρεμία. οι στιβαρές καρέκλες στο φυσικό χρώμα του ξύλου και οι American chairs σε ανοιχτό πετρόλ είναι κλασάτος συνδυασμός. signature στοιχείο τα πήλινα χειροποίητα φωτιστικά που δίνουν άλλον αέρα. Νιώθεις όμορφα εδώ, θέλεις να έρχεσαι ξανά και ξανά. Το εστιατόριο γεμάτο, με τον κυρίως νέο κόσμο ζουζουνίζει περνώντας καλά. Σημειώστε μάλιστα ότι ο Γιάννης Λουκάκος έχει λανσάρει το YI Members Club, που τα μέλη του παίρνουν πόντους από τους λογαριασμούς και την αγορά προϊόντων και τους εξαργυρώνουν με δώρα.

Πιο γαστρο-ταβέρνα δεν γίνεται: Η αναβάθμιση του ντεκόρ συνοδεύεται από ιδιαίτερα καλές επιδόσεις στην κουζίνα. Το μενού αντλεί έμπνευση από φαγητά του σπιτιού και της ταβέρνας, που ανανεώνονται με έξυπνους νεωτερισμούς και βελτιωμένα μαγειρέματα, δημιουργώντας ένα εξελισσόμενο νεοελληνικό ρεπερτόριο.

Οδηγός Εστιατορίων

Εστιατόρια ανά

περιοχή

είδος κουζίνας

τιμή

☐ αθηνόραμα Club

Αναζήτηση Εστιατορίων

Αναζήτηση



Οι κριτικές του κοινού

Δες πώς μπορείς να βαθμολογήσεις και να σχολιάσεις τα εστιατόρια που δοκιμάζεις



Σχετικοί Χώροι

Ψωμί & Αλάτι

Πλ. Ελευθερωτών 8, Χαλάνδρι

Περισσότερες Κριτικές



Βλάσσης 13/20

Από τα λίγα αξιόλογα εστιατόρια ελληνικής κουζίνας που έχουν απομείνει στην Αθήνα, με προσεγμένες,



Το γεύμα όμως αυτήν την εποχή αρχίζει ορεκτικά με μια καράφα γεμάτη κρύα σούπτα ντομάτας πάνω σε παγάκια. Έπειτα τα παραδοσιακά παντρέματα που έκαναν οι μανάδες μας (π.χ. φακές με ρύζι) μετατρέπονται σε μια πρωτότυπη και πεντανόστιμη σαλάτα με μεγάλες φακές beluga που κρατάνε μαζί με πλιγούρι, ξινότυρο και καβουρδισμένο σουσάμι. Ίσως τα καλύτερα κεφτεδάκια της Αθήνας θα τα φάτε εδώ. Η γεύση τους είναι γραμμένα μαμαδίστικη, αλλά είναι ηγανισμένα με μέγιστη μαεστρία, έτσι που η κρούστα να είναι σούπερ αέρινη και τραγανή και η σάρκα ζουμερή και μυρωδάτη. σερβίρονται με ελαφρότατα, τραγανά τσιπς, γιαούρτι και μια πολύ ωραία, ελαφρώς πικάντικη σάλτσα ντομάτας.

Μπροστά σε τέτοιους κεφτέδες το μπιφτέκι του δεν το λες παραπάνω από συμπαθητικό. Υπάρχει όμως και η άφογα μελωμένη πανσέτα γκλασαρισμένη με σόγια και τραγανά φουντούκια δίπλα της. Η κουζίνα κατέχει επίσης την τέχνη του μαγειρευτού, αν κρίνω από τα κανελόνια με κουνέλι, που η γλύκα και η έντασή του ξεφεύγει από το συνηθισμένο. συνοδεύεται δε από ασυνήθιστη μπεσαμέλ με κατσικίσιο τυρί που του πάει. Κορυφαίο θα έλεγα σε αυτόν τον τομέα είναι το εξαιρετικό γιουβέτσι: βαθύτατα νόστιμο κριθαράκι με σχεδόν καραμελωμένη μοσχαρίσια ουρά, ψητές ντομάτες και θυμάρι. Ακριβώς γι' αυτό πιάτα όπως οι κουρκουμπίνες (ζυμαρικό της Καρύστου), που ήρθαν άχαρα βρασμένες με έναν κοκκινιστό κόκορα όχι ιδιαίτερα αλανιάρη, ρίχνουν το γενικό επίπεδο. Τα ηγανητά αβγά με τραγανότατο πατατάκι, σαλάμι Λευκάδας και κρέμα παρμεζάνας σε μαντεμένο ηγανάκι θα έπρεπε να έρθουν με πιο μελάτο κρόκο. Το κοτόπουλο νανάκι, αντιθέτως, είναι ψημένο με μαεστρία, με καραμελωμένη επιφάνεια και χυμώδη σάρκα. η γαρνιτούρα από γκλασαρισμένες πατάτες και μανιτάρια με πυκνή σάλτσα από τους χυμούς τους είναι μέγκλα. Στα γλυκά, τώρα, είναι ωραία η τάρτα σύκου με κρέμα αμυγδαλού που μοσχοβολάει. η πρωτότυπη ψημένη κρέμα λεμονιού δροσιστική. η πικράδα της σοκολάτας γκανάς πολύ επιτυχημένα ταιριαστή με καραμελωμένα φουντούκια, παγωτό πραλίνα και κρέμα λεμονιού. Τίποτε όμως δεν πιάνει τα ολόφρεσκα σου με κρέμα σοκολάτας και παγωτό βανίλια αλλά και σάλτσα καραμέλας δίπλα τους.

Η επίσκεψη του κριτικού στο εστιατόριο έγινε στις 20/9.

Επεξήγηση βαθμολογίας
Κακό: κάτω από 11,5/20
Μέτριο: 12/20-12,5/20
Καλό: 13/20-13,5/20-14/20-14,5/20
Πολύ καλό: 15/20-15,5/20-16/20
Εξαιρετικό: 16,5/20-17/20-17,5/20
Άριστο: 18/20-18,5/20-19/20-19,5/20-20/20
↑ Βέλος προς τα πάνω (π.χ. 13/20 ↑): το εστιατόριο είναι καλύτερο από το βαθμό του, χωρίς να αγγίζει το επόμενο βαθμολογικό σκαλοπάτι.
Οι κριτικοί του «α» επισκέπτονται ανώνυμα τα εστιατόρια και όλα τα έξοδα καλύπτονται από το περιοδικό.

Αναλυτικές πληροφορίες από τον οδηγό εστιατορίων

Ψωμί & Αλάτι

Πλ. Ελευθερωτών 8, Χαλάνδρι

οικείες νοστιμιές.



Kenza Bar 12,5/20

Αρχείο Κριτικών >

Θέματα

Πιο δημοφιλή Τελευταία σχόλια



6 στέκια για φαγητό και deli shopping
Εστιατόρια



«1903 - A taste of Smyrna»:
Αραμπάς περνά, Σμύρνη γίνεται
Εστιατόρια



6 street food bars για μοδάτο τσιμπολόγημα
Εστιατόρια



6 μεζεδο-στέκια για εκλογικά πηγαδάκια
Εστιατόρια



Η καντίνα της Μαβίλη δεν είναι πια τετράτροχη
Εστιατόρια

Αρχείο Θεμάτων

Αναζητήστε παλιότερα θέματα από το αρχείο του αθηνοράματος

Το Χωριό-Νέο Ψυχικό toxorio.gr Γαμήλιες Δεξιότητες- Βαπτίσεις-Χοροί Πλήρες μενού απο18€-Ζωντανή μουσική	Συνταγές Fitness facebook.com/Nes.. Κάνε τα βήματα σου πιο ανάλαφρα με Nestle Fitness δημητριακά!	Κοτόπουλα Πίνδος pindos-apsi.gr Τα νόστιμα ορεινά κοτόπουλα. Δε συγκρίνονται στη γεύση!	Ποτήρια Κρυστάλλινα ready.gr Σε τιμές απλών γυάλινων ποτηριών. Αγοράστε τώρα online από 1,20€+φπα	" Μπαχαρ " bahar.gr Εξειδικευμένο κατάστημα μπαχαρικών Όλες οι γεύσεις της φύσης
--	--	---	---	---

Δώσε το σχόλιο σου

Όνομα

e-mail

Σχόλιο

☐ Έχω διαβάσει και αποδέχομαι τις οδηγίες και τους όρους χρήσης

☐ Επιθυμώ να λάβω ενημέρωση με email σε περίπτωση απάντησης.

Αποστολή

Eleni Stamataki

πριν από 3 μήνες

Pemalink

Πήγα μόλις το περασμένα Σάββατο στο ανακαινισμένο εστιατόριο του Λαζάρου και πραγματικά δεν εντυπωσιάστικα...ναι gastro rub φαγητό με κάποια πετυχημένα πιάτα και καποια μάλλον όχι πολύ καλά, πολύ ακριβο για αυτό που σου προσφέρει...3 αναψυχικά 2 κυρίως και 3 ορεκτικά 83 ευρώ. Πολύ ακριβό συνεπώς και πολύ fake service...past tense life stlyle! Τέλος οπως και παλαιότερα πού ειχα πάει 1 φορά...καμία αισθηση να ξαναγυρίσεις να φας!

4

0

Spoiler alert

Απάντηση >

Απαντήσεις: 1