



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Σε ένα ολόλευκο τριώροφο νεοκλασικό από τα ελάχιστα του Κολωνακίου, ρώσικης αρχιτεκτονικής, Μπαουχάουζ αισθητικής αλλά και με στοιχεία art deco στεγάζονται τα **ΚΙΟΥΠΙΑ**.

Το εστιατόριο που γράφει τη δική του ιστορία στην Ρόδο από το 1972 αλλά και στο Κολωνάκι σήμερα.

Ο Βαγγέλης Κουμπιάδης chef και ιδιοκτήτης μελετά και ψάχνει συνεχώς, έχει εμμονή στην ποιότητα, ιδιαίτερη φαντασία και πάθος και δίνει το δικό του χρώμα στις γευστικές του δημιουργίες.

Η φιλοσοφία της κουζίνας του είναι αρμονία σοφιστικέ, ντελικάτες γεύσεις με χρώματα και αρώματα αυθεντικής ελληνικής κουζίνας με σύγχρονη όμως γευστική αντίληψη.

Η κουζίνα του θα μπορούσε να χαρακτηριστεί και συναισθηματική αφού «τα πάντα μοιράζεσαι με τους ομοτράπεζους» και δημιουργεί δυνατά συναισθήματα.

Η αίσθηση περνώντας το κατώφλι του εστιατορίου είναι ότι νιώθεις σαν στο σπίτι σου. Εδώ γνωρίζουν καλά την τέχνη του ζειν (art de vivre) και την τέχνη του δέχεσθαι (art de recevoir). Δε χρειάζεται να προβληματιστείς για το τι θα παραγγείλεις αφού το μενού-ντεφιλέ με 18 πιάτα φτάνει στο τραπέζι σου à volonté. Το παιχνίδι των πιάτων, που φτιάχνονται μπροστά σου, παίζεται με μαεστρία από τους περιπόθητες. Τα αγαπημένα σου πιάτα μπορούν να επαναληφθούν όσες φορές το επιθυμήσεις.

Αξίζει να συγκρατήσετε τις επιλογές αυτού του γευστικού ταξιδιού! 12 πρώτα πιάτα, επιλογή από 7 κυρίως και 5 «γλυκούς πειρασμούς» για το τέλος της βραδιάς.

Μπορείτε όμως να δειπνήσετε και a la carte.

Οι γεύσεις δένονται αρμονικά με πολύ καλές επιλογές του ελληνικού αμπελώνα.

Προσφέρεται για business lunch ή για επετειακά γεύματα.
Υπάρχει χώρος για privé δείπνα.

MUST:

- ❖ Ακτύπητη η **μελιτζανοσαλάτα** με το γιαούρτι και τα μυστικά....συστατικά που φτιάχνεται μπροστά στα μάτια σας.
- ❖ Έκρηξη δροσιάς και χρωμάτων η **πράσινη σαλάτα** τους.
- ❖ Τα **γλειφιτζούρια από μοσχαράκι, πονηρή σάλτσα ντομάτας και πιτούλες εμποτισμένες σε ζωμό άγριων βοτάνων** γράφουν τη δική τους ιστορία στη γαστρονομική σκηνή της πόλης.
- ❖ Οι **φρέσκιες τηγανητές πατάτες** μας πάνε πίσω στην παιδική ηλικία.
- ❖ Ο **μπακλαβάς μπιφτέκι** από **μοσχαράκι γεμιστό με κασέρι και φιστίκια Αιγίνης** καταγράφεται στη γευστική σας μνήμη.
- ❖ Το χειροποίητο **παγωτό με φύλλο καταΐφι και φιστίκι Αιγίνης**, που σερβίρεται σε φωτισμένο πάγο, θα σας φέρει αρκετές φορές εδώ.
- ❖ Ζητήστε από τον Βαγγέλη την μυστική συνταγή του **οικογενειακού μιλφέιγ.....**αν έχει κέφια, μπορεί και να σας τη δώσει.

Κιούπια.....εμπειρία γαστρονομική!

Αν θέλετε να ανταλλάξετε απόψεις για την εμπειρία στα **ΚΙΟΥΠΙΑ**, συνταγές και διάφορα ενδιαφέροντα γαστρονομικά δρώμενα, μπίτε απλά στο:
takioupia.blogspot.com

Δεινοκράτους και Αν. Πολέμου 22 Κολωνάκι

Τηλ.: 210-7400150

www.takioupia.gr

Λειτουργεί από Δευτέρα έως Κυριακή, 13:00-1:00 (μεσημέρι και βράδυ)

Menu 54 ευρώ και a la carte

Για περισσότερες πληροφορίες

Σίσσυ Νίκα, Διεύθυνση Επικοινωνίας

6946981664