



ΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΙΟΡΤΗΣ

Η ΝΕΝΑ ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ «ΜΕΛΙΣΣΑ»

Πένες με γαρίδες σαγανάκι
Βίδες με ντομάτα, κάρφη, ελιές και αρωματικό ελαιόλαδο
Πένες με σπαράγγια, αρακά, πέστο δυόσμου με φουντούκι και καπνιστό τυρί

Ο ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΜΑΛΕΑΣ»

Ζεστή πατατοσαλάτα
Κουσκούς ελαιολάδου

Η ΕΥΔΟΚΙΑ ΦΥΛΑΚΟΥΡΗ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΖΑΡΖΑΒΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΟΥ

Μαριναρισμένο ωμό κολοκύθι με φράουλες και τσίλι
Κροκέτες πατάτας με πέστο από βλίτα
Κρύα σούπα πικάντικης ντομάτας

Ο ΚΛΕΟΜΕΝΗΣ ΖΟΥΡΝΑΤΖΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΜΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΡΕΑΣ ΤΗΣ ΦΑΡΜΑΣ ΠΡΟΔΡΟΜΙΤΗ

Καρπάσιο βοδινό με κρέμα από ζακυνθινό λαδοτύρι
Ολόκληρο μπουτί βοδινό σιγοψημένο
Μίνι μπέργκερ με μαγιονέζα με κρίταμο, και μελιτζάνα τουρσί

Ο ΝΙΚΟΣ ΚΑΡΑΘΑΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΜΕ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ «ΑΧΕΛΩΣ»

Ρυζοσαλάτα με όσπρια, σάλτσα από γιαούρτι και μουστάρδα, και κρητικό απάκι
Ντολμαδάκια σε φύκι με πιπερόριζα κονφί και ξινή κρέμα
Κρέμα φάβας με κρεμμύδι κονφί και κρύα σάλτσα μαϊντανού

Ο ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΚΟΣΚΙΝΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ «ΤΖΟΥΡΜΠΑΚΗΣ»

Αλμυρό βομπον με κρέμα από κρητική γραβιέρα
Μίνι ντάκος από χαρουποπαξιμάδο με ντομάτα και γραβιέρα
Χωνάκι με γλυκό ανθότυρο, μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι

Ο ΤΑΣΟΣ ΤΥΡΑΝΟΠΟΥΛΟΣ ΦΤΙΑΧΝΕΙ ΓΛΥΚΑ ΜΕ ΓΑΛΑ ΑΠΟ ΤΗ «ΘΕΣΓΑΛΛΑ» ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΤΙΣ «ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΕΣ»

Ταρτάκι ψημένο με αμυγδαλόκρεμα και γλυκό του κουταλιού κεράσι
Ρολάκι από μπισκοκί βανίλιας με κυδωνόπαστο και κρέμα σοκολάτα
Πανακότα αρωματισμένη με μαστίχα
Κρέμα αρωματισμένη με κανέλα και λεμόνι

Η ΝΙΚΗ ΧΡΥΣΑΝΘΙΔΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟΥΣ ΜΕΖΕΔΕΣ

Ντολμαδάκια γιαλαντζί
Πιάζ με φρέσκο κρεμμυδάκι και γαύρο μαρινάτο
Μελιτζανοσαλάτα πολιτική
Παστουρμαδοπιτάκια φούρνου

Ο ΣΩΤΗΡΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ντοματοκεφτέδες με σαντορινιά φάβα
Μπακαλιάρος σοφρίτο με αφρό πατάτας
Κεφτέδες από αρνίσιο κιμά με σάλτσα γιαουρτιού

ΤΑ ΠΟΤΑ ΤΗΣ ΠΙΟΡΤΗΣ

Cutty Sark Cocktails, Whisky και αναψυκτικά ευγενική προσφορά της 3E
Μπίρα draft Alfa, ευγενική προσφορά της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας
Τα κρασιά είναι των βραβευμένων παραγωγών «Wines of Athens»

ΟΙ ΣΕΦ ΤΟΥ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΥ

ΝΕΝΑ ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Σπούδασε ασυρματίστρια, αλλά προτίμησε τη μαγειρική από τη θάλασσα. Το 1992 άνοιξε το εστιατόριο Καλλίστη, το πρώτο εστιατόριο που ανέδειξε τη «δημιουργική» ελληνική κουζίνα. Εργάστηκε στο εστιατόριο Milos στη Νέα Υόρκη, στις «Γεύσεις με ονομασία προέλευσης» και στο Pasaji. Τα τελευταία χρόνια επιμελείται το μενού εστιατορίων και ξενοδοχείων ανά την Ελλάδα.



ΚΛΕΟΜΕΝΗΣ ΖΟΥΡΝΑΤΖΗΣ

Γεννήθηκε στην Καρδίτσα. Φοίτησε στη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών της Αναβύσσου και η πρακτική του έγινε στα ξενοδοχεία Χανδρός και Πεντελικόν. Εργάστηκε στα εστιατόρια Multi Culti, Nammos και Coο. Το 2007 έφυγε για το Βερολίνο, όπου εργάστηκε στα εστιατόρια Lutter und Wegner και Renger Patzsch. Το 2009 επέστρεψε στην Αθήνα και μαζί με τον σομελιέ Γιάννη Καϊμενάκη ξεκίνησαν το Cucina Povera. Εδώ και 6 μήνες μαγειρεύει στο εστιατόριο Cookoovaya, όπου είναι συνιδιοκτήτης.



ΝΙΚΗ ΧΡΥΣΑΝΘΙΔΟΥ

Γεννήθηκε στην Κωνσταντινούπολη σε ένα σπίτι όπου η μαγειρική είχε κεντρικό ρόλο. Ηρθε στην Ελλάδα το 1971. Το 1982 άρχισε να δουλεύει ως υπεύθυνη των αλμυρών παρασκευών του catering του ζαχαροπλαστέιου Fresh, που ανήκει στον αδελφό της Στέλιο Παρλιάρο. Η κύρια ασχολία της είναι το εστιατόριό της Χειμώνα-Καλοκαίρι στο Ζούμπερι, όπου ετοιμάζει τους περίφημους πολιτικούς μεζέδες της.



ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ

Γεννήθηκε στην Κύπρο. Σπούδασε Διοίκηση Επιχειρήσεων στο Πανεπιστήμιο της Βοστώνης και μαγειρική στο Culinary Institute of America. Το 1995 μαθίτευσε στο Σικάγο δίπλα στον Charlie Trotter, τον οποίο θεωρεί μέντορά του. Ταξίδεψε στην Ευρώπη, για να συνεχίσει την εκπαίδευσή του δίπλα στον Ferran Adria, τον Mark Menaux και τον Joel Robuchon. Έχει εργαστεί στα εστιατόρια Dash, Rock 'n' Roll, Balthazar, «48» και Π-box. Το «48», μάλιστα, ήταν στη λίστα με τα 100 καλύτερα εστιατόρια του κόσμου του περιοδικού Restaurant Magazine για δύο χρόνια. Τώρα βρίσκεται και πάλι στο Balthazar.



ΝΙΚΟΣ ΚΑΡΑΘΑΝΟΣ

Γεννήθηκε στην Αθήνα. Σπούδασε στη σχολή Le Monde. Έχει μαθητεύσει δίπλα σε σεφ όπως ο Martin Berasategui στην Ισπανία και ο Jacques Chibois στη Γαλλία. Εργάστηκε στα εστιατόρια Σπονδή, Βαρούλκο και Πιλ Πουλ, ενώ κέρδισε ένα αστέρι Michelin ως σεφ του εστιατορίου Hytra. Σήμερα εργάζεται στην Cookoovaya, όπου είναι συνιδιοκτήτης.



ΤΑΣΟΣ ΤΥΡΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

Γεννήθηκε στην Αθήνα και σπούδασε στη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών, ενώ έχει παρακολουθήσει σεμινάρια γαλλικής ζαχαροπλαστικής και παγωτού στο εξωτερικό δίπλα σε διάσημους σεφ-ζαχαροπλάστες. Ξεκίνησε την καριέρα του στο Dίvan, με αρχιζαχαροπλάστη τον Δημήτρη Μπαχάρη τον οποίο θεωρεί μέντορά του. Ακολούθησαν πολλά γνωστά ζαχαροπλαστέια στην Αθήνα και στον Πειραιά. Σήμερα είναι επικεφαλής των ζαχαροπλαστέιων Σοκολάτα.



ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΚΟΣΚΙΝΑΣ

Γεννήθηκε στην Κέρκυρα. Σπούδασε μαγειρική στην Αγγλία. Ταξίδεψε στη Γαλλία, τη Σκωτία, την Ισπανία και τη Βενεζουέλα, ανακαλύπτοντας τις κουζίνες του κόσμου. Εργάστηκε στο εστιατόριο Milos στην Αθήνα, στη Νέα Υόρκη, στον Καναδά και στο Λας Βέγκας. Εργάστηκε κατόπιν στο Αλάτσι και σήμερα βρίσκεται στην Cookoovaya, όπου είναι συνιδιοκτήτης.



ΕΥΔΟΚΙΑ ΦΥΛΑΚΟΥΡΗ

Γεννήθηκε στον Πειραιά και σπούδασε μαγειρική σε δημόσιο ΙΕΚ. Έχει εργαστεί στα εστιατόρια Oil Resto, Κίτρινο Ποδήλατο, Pasaji, και σε πολλά ξενοδοχεία. Με τη Νίκη Τρέσσου ήταν συνιδιοκτήτριες στο εστιατόριο Καλλίστη Γεύσις μέχρι φέτος, ενώ το καλοκαίρι θα τις βρούμε μαζί στο ξενοδοχείο Sesa Hotel στην Πρέβεζα.



ΣΩΤΗΡΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ

Γεννήθηκε στον Τύρναβο. Σπούδασε στη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στη Θεσσαλονίκη. Μαθίτευσε δίπλα στον περίφημο σεφ Alain Ducasse και εργάστηκε στις κουζίνες μεγάλων ξενοδοχείων στο Μόντε Κάρλο, στην Προβηγκία, στο Παρίσι και το Χονγκ Κονγκ, αλλά και σε πολλά ξενοδοχεία στην Ελλάδα. Σήμερα είναι executive chef στα ξενοδοχεία Μεγάλη Βρεταννία και King George.

