

Frame

To Frame Garden Restaurant and Cocktail Bar του St. George Lycabettus Boutique Hotel γιορτάζει φέτος τα 10 του χρόνια και επιφυλάσσει υπέροχες γαστρονομικές εκπλήξεις στους επισκέπτες του. Η κουζίνα του ανανεώθηκε με μία σημαντική μεταγραφή κατευθείαν από το Λονδίνο, καθώς τα ηνία ανέλαβε η celebrity chef, Christina Bridge, διάσημη από τη θητεία της στο Fifth Floor Restaurant του Harvey Nichols και στο Green Room Private Members Club στο Σόχο. Στους άνετους καναπέδες του Frame έχουν καθίσει κατά καιρούς πολλά διάσημα ονόματα, όπως οι Κέβιν Σπέισι, Ζαν Ρενό, Τζέρεμι Άιρονς και ο Ντάνιελ Ντέι Λιούις. Εδώ συναντάμε τους πιο hip νέους

της Αθήνας και τις πλέον σημαντικές προσωπικότητες του επιχειρηματικού, πολιτικού και καλλιτεχνικού κόσμου. Στον δροσερό του κήπο μπορούμε να απολαύσουμε εξαιρετικά πιάτα και ευφάνταστα κοκτέιλ, ενώ συγχρόνως κάνουμε και μία καλή πράξη, καθώς φέτος θα προσφέρεται 1€ ανά επισκέπτη στην οργάνωση Room to Read (www.roomtoread.org).

HIGHLIGHT: Το Frame αφουγκράζεται τις τάσεις της εποχής και προσφέρει ένα πλήρες μενού με επιλογή πιάτων με 25€ το άτομο.

ΠΟΥ: St. George Lycabettus Boutique Hotel, Δεινοκράτους 1, Πλατεία Δεξαμενής, τηλ. 210 7416000, www.sglycabettus.gr, info@sglycabettus.gr



Μια όαση εσπιάς στο κέντρο της Αθήνας.



ΣΦΥΡΙΔΑ με μύδια, πέστο, χόρτα λεμονάια, πράσινα λαχανικά και ψηιά ντοματίνια

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 40'
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ: 30' **ΥΛΙΚΑ:** ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- ◆ 4 φιλέτα σφυρίδας (περίπου 180 γρ.) ◆ 400 γρ. σπαράγγια ◆ 180 γρ. μύδια (καθαρισμένα) ◆ 150 γρ. φρέσκα φασολάκια ◆ 150 γρ. αρακά ◆ 200 γρ. χόρτα ◆ 300 ml λευκό ξηρό κρασί ◆ 1 σκελίδα σκόρδο ◆ 50 γρ. ανάλατο βούτυρο ◆ λαδολέμονο
- ΓΙΑ ΤΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ:** ◆ 250 γρ ντοματίνια ◆ ρίγανη ◆ άχνη ζάχαρη ◆ σκόρδο
- ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΣΤΟ:** ◆ 1 κούπα φρέσκος ψιλοκομμένος βασιλικός ◆ 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη ◆ ½ κούπα καβουρδισμένο κουκουνάρι ◆ μισή κούπα παρμεζάνα ◆ ελαιόλαδο ◆ φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

ΓΙΑ ΤΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ: Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη, ρίγανη, αλάτι, πιπέρι και ψήνουμε στο φούρνο για 2 ώρες.

ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΣΤΟ: Χτυπάμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΥΡΙΔΑ: Ζεσταίνουμε σ' ένα τηγάνι λίγο λάδι, βάζουμε τη σφυρίδα με την πέτσα προς τα πάνω για 4', προσθέτουμε λίγο βούτυρο και τοποθετούμε στο φούρνο στους 180°C για 5' ακόμα. Σ' ένα άλλο τηγάνι ζεσταίνουμε λίγο λάδι και το υπόλοιπο βούτυρο, σοτάρουμε τα χόρτα, προσθέτουμε το λευκό κρασί, το σκόρδο, τα μύδια και τα υπόλοιπα λαχανικά (αρακά, φασολάκια, σπαράγγια, τα οποία έχουμε ήδη καθαρίσει και ζεματίσει), σκεπάζουμε και βράζουμε για περίπου 4' μέχρι να ανοίξουν τα μύδια.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ: Τοποθετούμε τα χόρτα στη μέση του πιάτου, περιχύνουμε με το λαδολέμονο, προσθέτουμε τα υπόλοιπα λαχανικά από πάνω, τέλος τοποθετούμε το ψάρι με τα μύδια δίπλα. Περιχύνουμε με το ζουμί από το τηγάνι και το πέστο. Διακοσμούμε το πιάτο με τα ντοματίνια.