

Cozy Moments

ΧΕΙΜΩΝΙΑΖΕΙ ΚΑΙ ΚΛΕΙΝΟΥΜΕ

ραντεβουδάκι σε αγαπημένα
wine bars, δοκιμάζουμε πιάτα
υψηλής γαστρονομίας και
απολαμβάνουμε μικρά γλυκά
αριστουργήματα

KITCHEN FANATICS

Η Γαλάτεια Παμπορίδη φτιάχνει αχνιστές, λαχταριστές σούπες **σελ. 28**

INSIDER'S GUIDE

Τα νέα στέκια και μενού σε όλη την Κύπρο **σελ. 2**

ΧΡΥΣΩ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ

Γευστικό αφιέρωμα στους απανταχού cheese lovers **σελ. 12**

KOYZINA ΠΑΝΤΟΣ ΚΑΙΡΟΥ

Ο Ανδρέας Καβάζης εποιημάζει νόστιμα, πρωτότυπα έθνικ πιάτα και μας ταξιδεύει στην Ασία **σελ. 38**

ZAXAROPЛАСТЕΙО

Η πολυβραβευμένη σεφ Εύη Ιωάννου Χιώτη μας φτιάχνει τα πιο λαχταριστά της γλυκά με βάση το τυρί **σελ. 18**

SWEET BITES

Ο Χρίστος Ποτσόνς δημιουργεί λαχταριστές σοκολατένιες μαρέγκες **σελ. 50**

SMART GUIDE

Βρίκαμε και σας παρουσιάζουμε τα top wine bars **σελ. 8**

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΝΕΑ ΑΦΙΞΗ ΚΡΑΤΗΣΗ NEW VALUE FOR MONEY ΚΥΡΙΑΚΗ ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΑΙ ΜΕΣΗΜΕΡΙ

Insiders Guide

ΑΠΟ ΤΙΣ ΙΑΝΘΗ ΣΠΑΡΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΑ



Η ΝΕΑ ΗΟΤΑΦΙΕΗ ΤΗΣ ΛΕΥΚΩΣΙΑΣ

Νέο, γεμάτο χαρακτήρα και άποψη, με ιδιαίτερη ατμόσφαιρα, όλο ταυτόπτη και στυλ, ένα συνονθύλευμα Λονδίνου, Παρισιού και Νέας Υόρκης. Ο λόγος, φυσικά, για το **Skinny Fox**, ένα all-day bar-restaurant που άνοιξε τις πόρτες του προ ολίγων ημερών στο κέντρο της Λευκωσίας. Το μενού, αν και σχετικά μικρό, προσφέρει παιχνιδιάρικα πιάτα της διεθνούς κουζίνας με πρωτότυπες και ευφάνταστες προτάσεις από τον σεφ Αντρέα Αντρέου. Δοκιμάσαμε και προτείνουμε την πράσινη σαλάτα με καταικίσιο τυρί με ελαφρύ άρωμα

τριαντάφυλλου, ψωτά αμύγδαλα, ψωτό παντζάρι, φινόκιο, μαύρο σουσάμι, βασιλικό και βινεγκρέτ από σέρι, το χταποδάκι με την καπνιστή φάβα και νορβηγική ψίσσα (είδος βακαλάου) με ριζότο. Στο μπαρ θα δοκιμάσετε ποικιλία ποτών και signature κокτέιλ από τον bartender Χάρη Μεσήτη, όπως το Forever 69, με liqueur μαστίχα Skinos, θυμάρι, λάιμ και σιρόπι από μέλι και το Velvet Margarita με Patron Reposado tequila, λάιμ, μύρτιλο και bitters πορτοκαλιού. **Κ.Ε Μενάνδρου 14Α, Λευκωσία, τηλ. 22256070.**

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ

Στον όμορφο Πεδουλά, ανάμεσα στα πεύκα και το πράσινο, ένα μικρό, κομψό και άκρως φιλόξενο ξενοδοχείο και το ομώνυμο εστιατόριό του, μας καλούν να γευτούμε τις υπέροχες γεύσεις και τα αρώματα του κυπριακού κειμώνα. Το **Aristotelio Boutique Hotel** με τα οκτώ του δωμάτια και το εξαιρετικό μπαρ/εστιατόριό του, στεγάζεται σε ένα πανέμορφο παλιό αρχοντικό που συνδυάζει αιθεντικότητα και σύγχρονη άνεση, πέτρα και ξύλο, παράδοση και καινοτομία. Η φήμη του εστιατορίου ξεπερνά τα όρια του χειμερινού θερέτρου, δελεάζοντας εκδρομές από όλη την Κύπρο με τις μοναδικές γευστικές εμπειρίες και τα παραδοσιακά σπιτικά αλλά ραφινηρισμένα πιάτα του, φτιαγμένα από τοπικά υλικά, που προμηθεύεται από τις μικρές βιομηχανίες, τα περιβόλια και τα μποστάνια της γύρω περιοχής. Εμείς σας προτείνουμε να δοκιμάσετε την πέστροφα, το βοϊδινό σπιφάδι, το κοτόπουλο του βουνού και όλη την γκάμα των καλοψημένων κρεάτων στα κάρβουνα. Πριν φύγετε, μην παραλείψετε να γλυκαθείτε με ένα από τα εξαιρετικά επιδόρπιά του. **Ι.Σ Χαράλαμπου Επαμεινώντα 10, Πεδουλάς, τηλ. 22953334**



Έρχεται το Christmas mAKaron tasting 2, όπου θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε 4 νέες χριστουγεννιάτικες γεύσεις. Σημειώστε την ημερομηνία: 4/12 από τις 11 μέχρι τις 4 το απόγευμα ο Ανδρέας Κωνσταντίνου θα σας παρουσιάσει τα πιο τραγανά, λαχταριστά μακαρόν. Μη το χάσετε. **mAKaron, Μπουμπουλίνας 12, Λευκωσία, τηλ. 99773456.**

ΥΨΗΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ BY MAVROMMATHIS



Ο καταξιωμένος και παγκοσμίου φήμης Chef Ανδρέας Μαυρομμάτης βρέθηκε στο πολυβραβευμένο εστιατόριο **Vivaldi** του ξενοδοχείου Four Seasons για να παρουσιάσει το νέο μενού και εμείς δεν θα μπορούσαμε να απουσιάζουμε. Το γεύμα στο πλήρως ανακανισμένο εστιατόριο Vivaldi by Mavrommatis ξεκίνησε με ζωμό λαχανικών με κόλιαντρο, μανιτάρι βολέτο και χαλλούμι σχάρας. Ακολούθησε μια εντυπωσιακή ταρτελέτα λαχανικών με βινεγκρέτ από ελιές Καλαμάτας και ρίγανη. Στη συνέχεια, απολαύσαμε ραβιόλι del plin γεμιστό με μπουράτα, τρούφα και παρμεζάνα 36 μηνών και καλκάνι στον ατμό με λεμονόφυλλα, σπανάκι και σκαρμόζα. Και πριν προλάβουμε να πάρουμε μία ανάσα από τη γευστική πανδαισία τα βλέμματα κέντρισαν τα τεράστια καλτσόνε που «έκρυβαν» περίτεχνα το μοσχαράκι γάλακτος και συνοδεύονταν από μιλφέγι κολοκάσι, με σέλινο και τρούφα. Το πεντάστερο γεύμα, αντάξιο στο αστέρι Michelin που έχει στην κατοχή του ο βραβευμένος συμπατριώτης μας, έκλεισε με τον πιο γλυκό και υπέροχο τρόπο. Τίραμισού με κρέμα μασκαρόνε και μπισκότα αρωματισμένα με Μεταξά και παγωτό μαστίχας. Κι όλα αυτά αρμονικά συνδυασμένα με υπέροχα κρασιά που επέλεξε ο βραβευμένος sommelier του εστιατορίου Μάριος Κωνσταντινίδης. Αναφερόμενος στις νέες υψηλών προδιαγραφών γαστρονομικές του προτάσεις αλλά στη φιλοσοφία του νέου μενού ο Ανδρέας Μαυρομμάτης τόνισε πώς «σκοπός μας ήταν να εντάξουμε και να αναδείξουμε τα κυπριακά προϊόντα, σε πιάτα εμπνευσμένα από την ελληνική, ιταλική, γαλλική και ισπανική κουζίνα. Είναι καθήκον μας να συνεχίσουμε να δημιουργούμε πιάτα υψηλής ποιότητας, με πειθαρχία και αφοσίωση στο όραμά μας». **Χ.Λ Four Seasons Hotel, Λεωφ. Αμαθούντος, Λεμεσός, 25858000.**