

28 Μαΐου 2017

4 όμορφες τaráτσες για μεζεδάκια στην Αθήνα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown



Στα Πετράλωνα, τους Αμπελόκηπους και το Χαλάνδρι, τέσσερις πανέμορφες τaráτσες παρατείνουν το καλοκαίρι και μας κακομαθαίνουν με φθηνά, νόστιμα μεζεδάκια.



Όσο το καλοκαίρι ακόμα καλά κρατεί, παρά το βροχερό διάλειμμα, όλο και μπαίνουμε στον πειρασμό για παρείστικες μεζεδοκατανύξεις στις αθηναϊκές τaráτσες που μας θυμίζουν διακοπές σε νησί. Ιδού τέσσερις από τις πιο αγαπημένες μας διευθύνσεις για να την κάνετε... τaráτσα.

Μυλόλιθος

Πανόρμου 20, Αμπελόκηποι, τηλ: 21 0646 5731



Ανανεωμένη και κουκλίστικη, η ταράτσα του όμορφου νεοκλασικού που στεγάζει τον Μυλόλιθο, διαθέτει πολύχρωμα τραπεζάκια και μπόλικο δροσερό αεράκι, ιδανικό σκηνικό για να το ρίξουμε στους μεζέδες με την παρέα. Ο κατάλογος περιλαμβάνει μόνο πιάτα «για τη μέση», αλλά η ποσότητα παραπέμπει σε κανονικές, χορταστικότερες μερίδες. Δοκιμάστε την τηγανιά, το αρνάκι γκιούλμπασι, το γεμιστό κοτόπουλο με σπανάκι και τυρί, τα πανσετάκια αλλά και το μεγάλο κριθαρότο γαρίδας ή χταποδιού. Συνοδεύστε με χύμα γλυκόπιτο κρασί και υπολογίστε περί τα 18€ το άτομο.

Μπακαλοταβέρνα

Θουκυδίδου 6, Χαλάνδρι, τηλ: 21 3025 8011



Μια σούπερ παρείστικη ταρατσούλα κρύβεται στην καρδιά της πολύβουης

χαλανδριώτικης πιάτσας, εκεί που η Μπακαλοταβέρνα απλώνει ξύλινα τραπεζάκια, γράφει τα μεζεκλίκια της ημέρας στον μαυροπίνακα και βάζει ρεμπέτικα στα ηχεία. Εδώ δοκιμάζουμε νοστιμιές με πρώτες ύλες από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, όπως κρητική στάκα, φέτα Καλαβρύτων, γουρουνόπουλο με σφέλλα Μεσσηνίας, παραδοσιακή μελιτζάνα γιαουρτλού σε πήλινο και άλλα ωραία, που συνοδεύονται ιδανικά με τσιπουράκι και δεν στοιχίζουν πάνω από 10-15€ το άτομο. Ονειρία

Δ. Πλακεντίας 84, Αμπελόκηποι, τηλ: 21067005345



Ένα νησιώτικο σκηνικό έχει στήσει στην ταράτσα της η Ονειρία, που βλέπει αφ' υψηλού την πιάτσα της Πανόρμου και στρώνει μαρμάρινα τραπεζάκια στο πλακόστρωτο, ανάμεσα σε λουλούδια, καρέκλες καφενείου και νοσταλγικά νησιώτικα διακοσμητικά. Εδώ τρώμε ελληνικές νοστιμιές όπως γκιουζλεμέδες Μυτιλήνης, τζιγέρι, καλαθάκι Λήμνου, στραπατσάδα και καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, συνοδεύουμε με ούζο ή κρασί και υπολογίζουμε περί τα 15€ το άτομο. Συχνά-πυκνά δε, πετυχαίνουμε και ρεμπέτικα live. Kreas

Δημοφώντος 96, Πετράλωνα, τηλ: 21 0324 7028



Στην μοντέρνα, γεμάτη χρώματα τσάντα του Kreas -προφανώς- η κρεατοφαγία έχει την τιμητική της. Εδώ θα βρείτε από κλασικές επιλογές όπως μπιφτεκάκια, μπριζολάκια και σουβλάκι, μέχρι πιο «ψαγμένες» όπως hanger steak από black Angus και χοιρινά spare ribs iberico με σπιτική σως BBQ ή πικάνια. Τα συνοδευτικά αποτελούν πολύ ωραίες εναλλακτικές στην κλασική τηγανητή πατάτα - θα βρείτε ρεβιθοσαλάτα, ψητή ντομάτα, σπανάκι ογκρατέν, ψητά μανιτάρια, ατζέμ πιλάφι, πατάτες ντοφινουάζ ή άγρια χόρτα. Μαζί με μύρα, ούζο ή χύμα κρασί, υπολογίστε περί τα 20€ το άτομο.

Πηγή: in2life.gr