

by **Realnews** FINE DINING

LA DIVINA DINNER

BY EXECUTIVE CHEF VASSILIS MILIOS



Θεϊκή συνάντηση. Πώς αλλιώς να ονομάσει κανείς τη συνύπαρξη της μεγαλύτερης ντίβας της μουσικής του 20ού αιώνα, ενός δημιουργικού καλλιτέχνη με ευαίσθησιες και ενός πεντάστερου ξενοδοχείου;

Ο Τομ Βολφ, πρόεδρος του Callas Foundation του Παρισιού, συγγραφέας του βιβλίου «Μαρία Κάλλας: Γράμματα και αναμνήσεις», σκηνοθέτης και παραγωγός της ομώνυμης παράστασης με τη Μόνικα Μπελούτσι, καθώς και της ταινίας-ντοκιμαντέρ «Maria by Callas», παρέθεσε δεξίωση στην προεδρική σουίτα «Marie Christine» του «St. George Lycabettus». Η δεξίωση έγινε σε στενό κύκλο και οι προσκεκλημένοι λίγοι και εκλεκτοί: μόνο 15 προσωπικότητες από Ελλάδα και Αμερική. Ο Τ. Βολφ υπέγραψε και δώρισε το βιβλίο του, το οποίο παρουσιάστηκε την επόμενη ημέρα επισήμως από τις εκδόσεις Πατάκη στο Μέγαρο Μουσικής.

Το μενού, που εμπνεύστηκε ο executive chef Βασίλης Μίλιος με την brigade του, τους sous-chefs Γιάννη Ντούρο και Στέφανο Παπανικολάου, ήταν εμπνευσμένο από τα δείπνα που διοργάνωνε η Μαρία Κάλλας στο σπίτι της στο Παρίσι για τους στενούς της φίλους. Σε ένα μακρύ τραπέζι, στρωμένο με μαύρο τραπεζομάντιλο, χρυσά εντυπωσιακά σουπλά και λαμπερές λεπτομέρειες, πρωτοστατούσε μια εντυπωσιακή σύνθεση, που σχεδιάστηκε από την Αντουανέττα Κουτσουράδη, με λευκά πλουμόζ, μέσα από τα οποία ξεπιδούσαν κατακόκκινα τριαντάφυλλα, τα οποία δημιούργησαν μια εικαστική παρέμβαση στο δείπνο. Η βραδιά ξεκίνησε με τρία κοκτέιλ από το διάσημο Prosecco One & Only

της Fantinel: το κλασικό βενετσιάνικο Bellini με ροδάκνο, το Casta Diva και το Celeste Aida με φράουλα. Όλα τα πιάτα του μενού είχαν ονόματα από όπερες που αγαπούσε η Μαρία Κάλλας. Το Turandot, αν και τελική όπερα του Πουτσίνι, ήρθε στην έναρξη: ένα κομμάτι amuse bouche από κολοκύθα. Η αριστουργηματική Madame Butterfly χάρισε το όνομά της στο πρώτο πιάτο: μια τραγανή πεταλούδα στόλιζε τον τρυφερό αστακό με σάλτσα ολαντέζ και ένα μπουκέτο με βλασάρια παραγγιγίων. Στο κυρίως πιάτο, με το όνομα της θρυλικής Tosca, πρωταγωνιστούσε το φρέσκο λαβράκι σε εσπαντανέ με κρέμα μελιτζάνας, μπρόκολο ρομανέσκο, μαστίχα βινγκρερέ και σάλτσα φινόκιο με εσπεριδοειδή.



The Divine Dinner

Monday 19th November 2021 7:30pm - 10:00pm

ΚΑΛΩΣΗΛΙΘΕΝΤΕΣ ΑΚΟΥΣΤΙΚΟ

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΣΙΜΟ | FIRST COURSE

Μυρτιά Σοφία
Crispy potato, cauliflower, leek & sweetcorn, carrot
in yogurt, Marinated cauliflower, cauliflower
& potato, potato, artichoke, courgette

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΙΑΣΙΜΟ | MAIN COURSE

Τηγανισμένο κοτόπουλο με κρεμμύδι, κολοκύθα
μελιτζάνι & πατάτες, κολοκύθα
Φακόψαρο με κρεμμύδι, κολοκύθα,
απρόψητο, κολοκύθα & πατάτες φασολάκι

ΚΡΗΑΡΗΤΗΡΙΑ | DESSERT

Rose garden

Rose flavoured macaron filled with rose petals and
lychee cream, embellished with fresh raspberries.
Μακαρόν με γέυση τριαντάφυλλο γιάντζο με ροδόχυτρο
και κρέμα λίτσι. Διακοσμημένο με φρέσκα σφράουρα
Coffee or tea
Καφές ή τσάι & Mignardises
Tea Madame butterfly in music box by Mariage Frères
Mignardises
Carmen, Rose garden's memories with a real Rose
Ανομήστis από ένα κήπο σε καρδιά αληθινού τριαντάφυλλου

Οι αγαθoυμένoι Ιταλικοί οίνοι Fantinel συνοδεύουν το δείπνο.
The awarded Italian wines Fantinel accompany the dinner.
Borgo Testi by Fantinel pino grigio (white)
Sun Goddess by Mary T. Blige & Masco Fantinel. (Pinos Grigio)



real taste & style 51



by **Realnews** FINE DINING



52 *real taste style*



Μετά τη sold out παράσταση «Μαρία Κάλλας: επιστολές και αναμνήσεις» με πρωταγωνίστρια τη Μόνικα Μπελούτσι, ο σκηνοθέτης και παραγωγός της Τομ Βολφ επέστρεψε στην Αθήνα για την παρουσίαση του βιβλίου μέσα από το οποίο γεννήθηκε αυτό το θεατρικό έργο.



Το δείπνο συνόδευσαν οι βραβευμένοι ιταλικοί οίνοι Fantinel: το Borgo Tesis Pino Grigio, ένα λευκό κρασί με ζωηρό σώμα και λουλουδάτα αρώματα, καθώς και τα βραβευμένα Sun Goddess by Mary J. Blige & Marco Fantinel σε Pinot Grigio Ramato, με μια σύνθεση από ροδάκινο, πεπόνι και βατόμουρα σε γήινες νότες, αλλά και το αντίστοιχο Sauvignon Blanc, με τροπικές και πικάντικες νότες κίτρινης πιπεριάς, μπανάνας και πεπονιού. Το επιδόρπιο ήταν μια επιλογή του Τ. Βολφ, το αγαπημένο του Rosa Israhhan: ένα μεγάλο μακαρόν με γεύση τριαντάφυλλο, γεμάτο με ροδοπέταλο και κρέμα λίτσι, γαρνιρισμένο με φρέσκα σμέουρα. Καθώς οι καλεσμένοι απολάμβαναν το γλυκό, μαζί με τον καφέ κατέφθασε στο τραπέζι και ένα hot pink μουσικό κουτί του gourmet παριζιάνικου οίκου τσαγιού Mariage Frères, ο οποίος χρονολογείται από το 1854. Ανοίγοντας το κουτί, οι μελωδίες της Madame Butterfly συνόδευσαν το Migniardise Carmen, ένα μίνι μακαρόν που σερβιρίστηκε μέσα σε ένα αληθινό κατακόκκινο τριαντάφυλλο, σαν να ήταν η καρδιά του. Την επιμέλεια όλης της δεξίωσης είχε η κυρία Άντα Ηλιοπούλου (Fantinel).

Θα βρείτε τις συνταγές για τη Σούπα κολοκύνθας με κρέμα γιαουρτιού και για το Ετριφτό λαβράκι με κρέμα μελιτζάνας και σάλτσα φινόαο με εσπεριδείδη στη σελ. 77

real taste style



by **Realnews** FINE DINING

Η αριστοκρατική Madame Butterfly χάρισε το όνομά της στο πρώτο πιάτο: μια τραγανή πεταλούδα στόλιζε τον τρούφερό αστακό με σάλτσα ολαντέζ και ένα μπουκέτο με βλασταρία σπαραγγιών.



real taste style



real taste & style 55





Το επδόρπιο ήταν μια επλογή του Τ. Βολφ, το αγαπημένο του Rosa Israhani: ένα μεγάλο μακαρόν με γεύση τριαντάφυλλο, γεμάτο με ροδοπέταλο και κρέμα λίτσι, γαρνιρισμένο με φρέσκα σμέουρα.



Μίννας CALLAS

Από τις 3 Νοεμβρίου, στην γκαλερί του ξενοδοχείου «St. George Lycabettus» έχει ξεκινήσει η έκθεση «Vissi d' Arte» («Έζησα την Τέχνη») από τη μεγάλη σοπράνο Βάσω Παπαντωνίου, που έχει σκοπό να δημιουργήσει την Ακαδημία Λυρικής Τέχνης Μαρία Κάλλας στο κτίριο που έζησε η μεγάλη σοπράνο, στην οδό Πατισίων 51. Συμμετέχουν Έλληνες δημιουργοί, με curator τη γνωστή τεχνοκριτικό Ιριδα Κρητικού, και τα έσοδα της έκθεσης θα δοθούν για την αναπαλαίωση του κτιρίου. Η έκθεση θα ολοκληρωθεί στις 15 Νοεμβρίου.

Από τις 2 Δεκεμβρίου, ημέρα γενεθλίων της Κάλλας, στο σινεμά του ξενοδοχείου «St. George Lycabettus» θα προβάλεται, σε συνεργασία με τη Filmtrade, η ταινία του Τ. Βολφ «Maria by Callas» και κατόπιν στο βραβευμένο εστιατόριο «La Suite» θα υπάρξει το Callas Menu, εμπνευσμένο από ένα αληθινό δείπνο στο σπίτι της Κάλλας στο Παρίσι.

real taste style