



pausa

Ένα εστιατόριο που σέβεται την ιταλική κουζίνα.

Ο ιδιοκτήτης Καΐρης Δανιόλος έζησε για χρόνια στην Μπολόνια σπουδάζοντας Οικονομικά, αλλά αγάπησε τη μαγειρική. Κάπως έτσι ξεκίνησε η ιστορία του Pausa. Τώρα στα ηνία της κουζίνας είναι ο Γάλλος Sebastien Degos, πρώην σεφ του Salumaiο, που έχει δουλέψει και ένα μεγάλο διάστημα με το γνωστό Γάλλο σεφ Jean Yves Carattoni.

Pausa σημαίνει «παύση», «ανάπαυλα». Είναι εκείνη η ώρα που χαλαρώνεις για να απολαύσεις ένα ωραίο φαγητό. Αν κάποιος έβλεπε μια σκηνή από το Pausa την ώρα του φαγητού, θα νόμιζε ότι πρόκειται για απόσπασμα από θεατρικό σκηνικό. Κάτι ο έντονα κόκκινος διάκοσμος, κάτι ο χαμηλός φωτισμός, κάτι η άνεση του χώρου, αποπνέει έναν αέρα έντονα ερωτικό και ιδιαίτερο. Χωρίς βέβαια να παραλείψουμε και τον ωραιότατο κήπο για τις ημέρες που ο καιρός είναι πιο γλυκός. Ένας υπέροχος εξωτερικός χώρος που ενδείκνυται ιδιαίτερα για τους θερινούς μήνες, αποπνέοντας αέρα δροσιάς μέσα στη ζέση του καλοκαιριού.

Δεν είναι τυχαίο που πολλοί γνωστοί επιχειρηματίες,

δημοσιογράφοι και επώνυμοι προτιμούν το Pausa για τα επαγγελματικά τους γεύματα. Θα διαπιστώσετε ότι δεν γίνεται έκπτωση στην ποιότητα. Τα ριζότο του και τα ζυμαρικά είναι φτιαγμένα με μαεστρία. Δοκιμάστε το ριζότο με φρέσκα πορτοσίνοι και παρμεζάνα, αδιόρατα αρωματισμένο με λάδι μαύρης τρούφας, τέλεια χυλωμένο. Θα ήταν κρίμα να παραλείψουμε τις νόστιμες ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς με καραβίδα, ντοματίνια, σκόρδο και μια γλυκανισιάτη σάλτσα από σαμπούκα ή το ενδιαφέρον garganelli με χοιρινό και μοσχάρι με ραγού με εστραγκόν και μανιτάρια, κομμένο στο χέρι. Ξεχωρίζει και το φιλέτο ροσίνι, αλειμμένο με κρέμα μαύρης τρούφας και φουά γκρα. Καινούρια πιάτα, οι μαύρες ταλιατέλες με σφυρίδα, το σατομπριάν, που μαρινάρεται με βότανα και μπαχαρικά, τα λινγκουίνι με θαλασσινά και το ριζότο με καραβίδα και σάλτσα σαφράν.

Αγ. Κωνσταντίνου 46 & Ηφαίστου 3, Μαρούσι (δίπλα στο εκκλησάκι πριν από το Εμπ. Κέντρο Αίθριο), τηλ.: 210 6179 290