



Το θρυλικό «Barbarossa» στην Αθηναϊκή Ριβιέρα

Το διαχρονικό εστιατόριο της Πάρου μόλις άνοιξε στο πολυτελές ξενοδοχειακό συγκρότημα 91 Athens Riviera, φέρνοντας στην πρωτεύουσα θαλασσινές γεύσεις και την ανυπέρβλητη φιλοξενία των Κυκλάδων

Της **ΧΡΥΣΑΣ ΚΑΚΙΩΡΗ**
ch.kakiori@realnews.gr

Το εμβληματικό «Barbarossa» στο μικρό ενετικό λιμάνι της Νάουσας στην Πάρο έχει γράψει ιστορία ήδη από τη δεκαετία του '80 και έχει εξελιχθεί σε ένα από τα εστιατόρια-ορόσημο στο νησί.

Η ψυχή του «Barbarossa», ο **Ευγένιος Χαμπλοθώρης**, που παρέλαβε τη σκυτάλη από τον πατέρα του, εξέλιξε και εκείνος με τη σειρά του το εστιατόριο, το οποίο, εδώ και λίγες ημέρες, «προσγειώθηκε» μέσα στο πολυτελές ξενοδοχειακό συγκρότημα 91 Athens Riviera στη Γλυφάδα. Το 91 Athens Riviera, το πρωτοποριακό concept lifestyle private members club & glamping στην Ελλάδα, διαθέτει 28 πολυτελείς «καμπάνες», που συνδυάζουν σουίτα ξενοδοχείου πέντε αστέρων και σκηνή. Εκτός από τις «καμπάνες», οι οποίες έχουν πρόσβαση στην παραλία, την εμπειρία της ευεξίας και των ανέσεων ολοκληρώνουν γήπεδα τένις, γυμναστήριο και σπα.

Μέσα σε αυτό το ειδυλλιακό καταφύγιο δίπλα στη θάλασσα, το εστιατόριο «Barbarossa» αναλαμβάνει να μυήσει τους φιλοξενούμενους του

resort, αλλά και τους πελάτες, στις εξαιρετικές θαλασσινές γεύσεις, που αποτελούν τη βάση της κουζίνας του παριανού εστιατορίου. Άλλωστε, το «Barbarossa Paros» έχει δημιουργήσει παράδοση στην εξυπηρέτηση επώνυμης πελατείας, έχοντας φιλοξενήσει αστέρες του Χόλιγουντ, όπως ο **Εντουαρντ Νόρτον** και η **Μόνικα Μπελούτσι**, η οποία επισκέπτεται την Πάρο κάθε καλοκαίρι, αλλά και εκπροσώπους της εγχώριας επιχειρηματικής ζωής.

Στην κουζίνα, επικεφαλής είναι ο σεφ **Δημήτρης Νίκολης**. Βρίσκεται στο τιμόνι του εστιατορίου εδώ και χρόνια, μαγειρεύει με σύγχρονες τεχνικές έχοντας όμως το βλέμμα στην παράδοση, ενώ δημιουργεί «πειραγμένα» πιάτα της κυκλαδίτικης κουζίνας, με φρέσκα ψάρια και προϊόντα κυρίως από Παριανούς προμηθευτές. «Έχουμε προσπαθήσει και το έχουμε πετύχει να φέρνουμε τις πρώτες ύλες της Πάρου και στην Αθήνα από τους ίδιους προμηθευτές, με την ποιότητα που θέλουμε», λέει ο Δ. Νίκολης στη **Realnews**.

Στο μενού φιγουράρουν τα κλασικά πιάτα του «Barbarossa Athens», όπως η νησιώτικη σαλάτα με ντοματίνια, ξυνομυζήθρα και καπαρόφυλλα, οι πικάντικες καραβίδες με vongole και φέτα, το χταπόδι με μέλι, αλλά και το καρπά-

τσιο συναγρίδας με πέστο γαύρου, ζύδι καλαμάντι και πέρλες αντζούγιας ή το ταρτάρ καβουριού. Σε περίοπτη θέση βρίσκεται η «ψαριέρα», η οποία ανανεώνεται καθημερινά με αστακούς, κωλοτύπες, γαρίδες και αιγαιοπελαγίτικα ψάρια και όστρακα, ενώ υπάρχει και ψυγείο ωρίμανσης με ελληνικά κρέατα και αμερικανικές prime κοπές για όσους επιζητούν την κρεατοφαγία.

Το κελάρι περιλαμβάνει μια πλούσια λίστα κρασιών, με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, ειδική κατηγορία με ασύρτικα Σαντορίνης, λίστα σαμπάνιας και γαστρονομικά κοκτέιλ που ταιριάζουν με τις ιωδούχες γεύσεις των πιάτων, όπως είναι το dirty martini με αυγοτάραχο. Επιπλέον, στις επιλογές υπάρχουν ελαφρώς πειραγμένα νεγκρόνι και μαρτίνι και χαμπλού αλκοόλ κοκτέιλ με φυσαλίδες. Ας σημειωθεί ότι το «Barbarossa» επιμελείται και το snack menu της παραλίας, αλλά και το πλούσιο πρωινό με τις healthy επιλογές, προσφέροντας μια συλλογική εμπειρία γαστρονομικής απόλαυσης.