

FOOD

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ - ΓΕΥΣΕΙΣ - ΧΩΡΟΙ - ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ - ΚΡΙΤΙΚΗ

ΜΕΤΡΙΟ ★

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ★★

ΚΑΛΟ ★★★

ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ ★★★★

ΑΡΙΣΤΟ ★★★★★

Γεύση: ★★★★★

Αισθητική: ★★★★★

Λίστα κρασιών: ★★★★★

Εξυπηρέτηση: ★★★★★

Μέσος όρος αξιολόγησης: ★★★★★

Info Εστιατόριο Αγρινό, boutique hotel
Απόκρυφον, Λόφου, Λεμεσός
Τηλ. 25813777

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΙΟ ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ

ΚΡΙΤΙΚΗ
ΓΡΑΦΕΙ Ο ΙΑΚΧΟΣ

Αγρινό

Το παραδοσιακό συναντά το μοντέρνο και αυτό με τη σειρά του συναντά τη γεύση: ένα boutique hotel στο χωριό Λόφου κι ένα εστιατόριο με την υπογραφή των κορυφαίων αρχιτεκτόνων και διακοσμητών Βάκη και Νταϊάνας Χατζηκυριάκου. Μιλάμε για το boutique hotel Απόκρυφον και το εστιατόριο Αγρινό που βρίσκεται στους πετρόκτιστους χώρους του καταλύματος. Ο Βάκης και η Νταϊάνα είναι γνωστοί από το κατάστημα επίπλων Thesis στη Λευκωσία και τη Λεμεσό, ενώ έργα τους όπως το Columbia Resort και το Columbia Plaza κέντρισαν το ενδιαφέρον και το θαυμασμό μας. Με τη γεύση πρωτοπειραματίστηκαν, όταν δίπλα από το Thesis στη Λεμεσό έδωσαν ζωή σε ένα μικρό ατμοσφαιρικό μαγαζάκι, το *Antithesis*, με ιδιαίτερα εύγευστες σαλάτες, σάντουιτς και άλλα σνακ της ώρας, τα περισσότερα με υλικά βιολογικής καλλιέργειας. Τελευταίο τους δημιουργήμα είναι η πλήρης αναστήλωση μιας μικρής γειτονιάς στη Λόφου, την οποία συνθέτει ένα αυθεντικά γραφικό και ονειρικά στυλάτο boutique hotel, όπου οι ανέσεις και η γοητεία δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από τα καλύτερα αγροτουριστικά καταλύματα της Ευρώπης.

Στο Αγρινό διατηρούνται ακέραια παραδοσιακά στοιχεία της αρχιτεκτονικής, χωρίς (ευτυχώς) το βαρύ οκούρο της παραδοσιακής ξυλείας. Με προσεκτική επεξεργασία πέτρινοι τοίχοι, ξύλινες πόρτες, δοκοί και βολιτζία διατηρούν το παραδοσιακό στοιχείο τους σε μια ξεθωριασμένη μορφή - ένας πραγματικά έξυπνος τόνος που δεν αφήνει τις σκιές να εισχωρούν στο χώρο. Η καλαισθητή διακόσμηση και το chic ύφος που αποφεύγουν επιδέξια την επανάληψη του κλασικού χωρίς να βαραίνουν

το χώρο, αναδεικνύονται από διακριτικό φωτισμό. Ο χώρος, με τα υπέροχα βαμβακερά και λινά υφάσματα, διακοσμήθηκε με λευκές πιναλίες, αναπαυτικές παραδοσιακές καρέκλες τραπεζαρίας και διαχρονικούς καναπέδες.

Βρεθήκαμε στο Απόκρυφον μια Κυριακή και βρήκαμε τον Βάκη και την Νταϊάνα να καλωσορίζουν γνωστούς και αγνώστους μπροστά στη ζεστα

«ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΑΚΕΡΑΙΑ, ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΔΙΑΛΕΞΕ Η ΙΔΙΟΚΤΗΤΡΙΑ, ΕΝΩ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΕΠΙΛΕΓΟΝΤΑΙ ΜΕ ΦΡΟΝΤΙΔΑ»

σία ενός φλογερού τζακιού. Τις συνταγές στο Αγρινό διάλεξε η ίδια η Νταϊάνα. Τα υλικά επιλέγονται με φροντίδα από τον Έλληνα σεφ Δημήτρη Χαϊδεμένο. Τα πιάτα δεν είναι πολλά, αλλά σου έρχονται όλα. Στο τραπέζι μας έφτασε ζεστό σπιτικό ψωμάκι, σουπιά αβγολέμονο με σουκιάκια από κοτόπουλο και άνηθο που έλιωνε στο στόμα, ολόφρεσκη σαλάτα ρόκα με ψητό χαλούμι και βαλοάμικο, μερακλιδική φάβα με καραμελωμένα πράσα και ελαιόλαδο, μανιτάρια ελαφρώς σκορδάτα, πολύχρωμες πιπεριές γεμιστές με πουργούρι, ντοματοκεφτέδες, φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με αναρή και παστά σύκα και ένα απολύτως ρουστίκ αρνάκι αργοψημένο σε λαδόκολλα. Ήταν μια πανδαισία, ένα συμπόσιο που κράτησε ώρες. Στο τέλος, η ώρα του γλυκού έφερε μια συμπαθητική, ανάλαφρη φρουτόπιτα με γιαούρτι και κανέλα, απλή και γλυκιά, όπως όλα...

Μια προσεκτικά επιλεγμένη λίστα κρασιών με περιορισμένες αλλά καλές επιλογές στηρίζει το μενού της μέρας, που ανάλογα με την εποχή έρχεται σε διάφορες παραλλαγές.

Η τιμή κυμαίνεται ανάλογα με το μενού της μέρας, από €25 μέχρι €35, για το γεύμα χωρίς κρασί. Καλό θα ήταν να κάνετε κράτηση.