

Τράτα



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΓΙΑ ΨΑΡΙ

€€

Αρκεί ένα πιάτο ζυμαρικών με θαλασσινά για να κρίνει κανείς ένα εστιατόριο του είδους. Ετσι, όταν ανοίχτηκε το καπάκι του βαθιού τηγανιού που περιείχε λιγκουίни με πετροσωλήνες, ένα υπέροχο άρωμα πλημμύρισε όχι μόνο το τράπέζι, αλλά όλη την «Τράτα». Τέλειο βράσιμο, άψογη ποιότητα πρώτης ύλης, ωμή ντομάτα, ζουμερή κάρπαρη, καταπράσινα μυρωδικά... Όλα τα άλλα δεν ήταν παρά φυσικά επακόλουθα: πεντανόστιμα ραδίκια, τέλεια μπαμπούνια (από την ουρά ως το κεφάλι!), αχνιστά μύδια για σεμινάριο, φίνο χταπόδι στη σχάρα, μέχρι και εξαιρετικό ψωμί μαστορικά περασμένο από τη σχάρα και αρτυμένο με μια πινελιά καταπληκτικού ελαιολάδου. Μπορεί το «κυριλέ» περιβάλλον και η σχετικά σιμπημένες τιμές να ξενίζουν στις παρυφές των Εξαρχείων, ωστόσο η ποιότητα της πρώτης ύλης και η φινέτσα στο μαγείρεμα καθιστούν την «Τράτα» της Θεμιστοκλέους ένα από τα κορυφαία μέρη για ψαροφαγία στην Αθήνα.

Θεμιστοκλέους 8 & Νικητάρá, Αθήνα,
210 3838531
www.trataathens.gr

Ωρες λειτουργίας:
καθημερινά μεσημέρι-βράδυ έως 24.00, Κυριακή μόνο μεσημέρι

Στάση μετρό:
Ομόνοια

Φαγητό: Κλασικά, αλλά φίνα πιάτα θαλασσινών, με εξαιρετική πρώτη ύλη και ακόμα καλύτερη εκτέλεση.

Ατμόσφαιρα: Χειρουργικά καθαρή αίθουσα στους τόνους του λευκού, με ύφος πιο «κυριλέ» απ' ό,τι επιτάσσει η περιοχή.

Λίστα κρασιού: Μικρή λίστα σε ένα μέρος που πάντα ο πρωταγωνιστής θα είναι το φαγητό.

Σέρβις: Μάλλον συνηθισμένο να σερβίρει εκλεκτή πελατεία, χωρίς ωστόσο να διαθέτει ύφος και τουπέ. Ωραία, χαλαρωτική ροή των πιάτων.