



ReeZA

Το Reeza, του Rocabella Mykonos, υποδέχεται τη φετινή σεζόν πλήρως ανανεωμένο, σε έναν νέο minimal - γειτονικό της πισίνας - χώρο που συναρπάζει με την αισθητική και την άπλετη θέα στο Αιγαίο, αλλά και ένα ολοκαίνουριο μενού-έκπληξη που φέρει την υπογραφή του δημιουργικού chef Μιχάλη Κίκη.

Η επιλογή της ονομασίας του εστιατορίου μας, μόνο τυχαία δεν υπήρξε. Η λέξη "ρίζα" για την ελληνική γλώσσα έχει ερμηνείες κυριολεκτικές και μεταφορικές, παράλληλα όμως ενέχει μια ειδική φόρτιση. Μέσα από το γαστρονομικό ταξίδι που συνθέτουμε, εντοπίζουμε και γευόμαστε τις ρίζες μας. Προσφέρουμε μια εμπειρία που αποσκοπεί στο να σας μυήσει ριζικά στην "ελληνική γεύση" του σήμερα, μέσα από την ανάμνηση του χθες. Επιστρέφουμε στην εποχή που η πρώτη ύλη διακρινόταν για την αγνότητα, τιμάμε γνήσιες ελληνικές γεύσεις υπό το μοντέρνο πρίσμα της σύγχρονης δημιουργικής κουζίνας, μουύμαστε σε γλυκές εμπνεύσεις που έχουν ελληνική προέλευση, αποποιούμαστε οτιδήποτε "στημένο" και μαγικά μεταφερόμαστε σε ένα οικογενειακό τραπέζι με θέα στο Αιγαίο και τη γραφική Χώρα της Μυκόνου.

Στην θέση του executive chef, από φέτος, ο ταλαντούχος και με σοβαρές διακρίσεις (S. Pellegrino young chef 2015-2016) Μιχάλης Κίκης (τον συναντάμε και ως Head Chef στο εστιατόριο Meraki London, ενώ έχει συνεργαστεί με το βραβευμένο με 2 αστέρια Michelin Sat bains στο Nottigham) που με την ομάδα του, δημιουργούν γεύσεις - πρόσκληση στον κόσμο της συναισθηματικής τους μαγειρικής, συστήνουν κλασσικές συνταγές της ελληνικής κουζίνας μέσα από τη σύγχρονη ματιά της δημιουργικότητάς τους, εμπνέονται από παιδικές αναμνήσεις και τις "εγκλωβίζουν" γευστικά μέσα από τα πιάτα του νέου μενού. Πρωταρχικό ρόλο, διαδραματίζουν και κυριολεκτικά ρίζες, όπως "ξεχασμένα" λαχανικά που αναδεικνύουν το μεγαλείο της απλότητας της ελληνικής γης. Ο **head chef, Φώτης Μιχόπουλος**, με σημαντικές συνεργασίες στο βιογραφικό του, όπως το Fat Duck Restaurant και το prive εστιατόριο του λονδρέζικου Soho House, δίνει τον "ρυθμό" στην κουζίνα και το στίγμα του στα πιάτα, ενώ ο **pastry chef, Σπύρος Αρτελάρης**, έρχεται να γράψει τον ιδανικότερο γαστρονομικό "επίλογο", με μια λίστα επιδορπίων που κλέβει τις εντυπώσεις.

Πιάτα του μενού που έχουν ήδη γίνει **best sellers** είναι: το **Σκουμπρι**, που μας μεταφέρει σε μια ηλιόλουστη βόλτα στα τσιπουράδικα του Βόλου, μας πλημμυρίζει με γεύσεις και μυρωδιές από ωραίους μεζέδες. Το **Γκασπάτσο Χωριάτικης** με τον συνδυασμό ντομάτας, φέτας και καρπουζιού μας γυρίζει νοσταλγικά σε παιδικά καλοκαίρια στην αυλή της γιαγιάς. Το αρχοντικό **Λαυράκι** που "παντρεύεται" άψογα με το παραδοσιακό **σπανακόριζο** και μια ολαντέζ από φύκια, απογειώνεται γευστικά. Το περιζήτητο **Παστίτσιο** μέσα από μια σύγχρονη οπτική "βάζει στο παιχνίδι" και το μανιτάρι και μας κάνει να το αγαπήσουμε περισσότερο. Το ξινό γιαούρτι με σοκολάτα και βύσσινα και η αμυγδαλόπιτα ελαιολάδου με φραμπουάζ και λευκή σοκολάτα ολοκληρώνουν την γευστική σας διαδρομή στο Reeza.

Όλα τα παραπάνω βρίσκουν το ταίρι τους είτε μέσα από την ανανεωμένη **λίστα κρασιού** που τιμά τον ελληνικό κι όχι μόνο- αμπελώνα, ενώ στα don't miss συμπεριλαμβάνεται η σοβαρή **cocktail list** που έχει επιμεληθεί ο bartender Βασίλης Τσομπανίδης με επιλογές που ήδη γίνονται ανάρπαστες. Premium labels, κλασσικά και signature cocktails, αλλά και πιο εκκεντρικές προτάσεις σας καλούν να βρείτε τον πιο "καλοκαιρινό εαυτό σας" σε ένα ποτήρι.

DEGUSTATION MENUS

Το εστιατόριό μας λειτουργεί καθημερινά 19.00-23.00 και καλύπτει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο, ενώ για όσους επιθυμούν μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία, τα μενού γευσιγνωσίας - REEZA Adventure & REEZA Journey - αποτελούν την must try πρόταση της σεζόν.

FIND US ON

