



# Φαγιούμ

**Το Φαγιούμ εδώ και πολλά χρόνια αποτελεί ένα από τα πιο επιταχυνόμενα εστιατόρια της Πάτρας, με εκλεπτυσμένη αισθητική και απολαυστικές γεύσεις.**

Η ατμόσφαιρα στην κερμαρινή αίθουσα διατείνεται από έντονη απεικονιστική ενώ το κλίμα είναι πιο φιλόξενο στον ύπνο κρεβάτι που αποτελεί μια ευάερη γατρονομική όψη στη συνολική. Ο κήπος είναι ένας καταπράσινος κήπος, ύψιστος, λείος και φιλόξενος, ο οποίος την νύκτα της επισκέφτης μας απευθύνει διακριτικά με πολύ όμορφη μουσική jazz.

Η βραδιά ξεκινάει με την φιλόξενη υποδοχή του προσωπικού, την παράδοση των μενού και τις απαραίτητες επεξηγήσεις αναφορικά με το εδάφιο και τα πιάτα ημέρας. Για προλόγους έρχεται στο τραπέζι μας μια εύγευστη μακαρόνια από μπλε τυρί και ορυζομαγειρέμας πράσινης ελιάς συνδυασμένες από θαλάσσιο είδη ψαμιού.

Προηγούμενο ένα αναπροσαρμοσμένο δείγμα πιάτων ώστε να έχουμε μια ολοκληρωμένη εικόνα της κουλτούρας. Ξεκινάμε με τις σαλάτες από λακωνικά, πετρερές και φρέσκα καλαμάρια, η οποία ήταν πολύ γευστική με το ζεστό τυρί να είναι η απόλυτη ομήρα. Μαζί του κατέβηκε και ένα πιάτο από ποταρίτσες με φρέσκα ντομάτα και καπνιστικό τυρί. Ο συνδυασμός

ασυμμετρίας στις θερμοκρασίες του κρέατος, το δυνάμει ζήτημας μέγιστο προς φέμειο και τρέξιμο λακωνικά όμματα, - σενάν (Isaigari). Το κρεμμύδι πιάτα της βραδιάς ήταν ο σολμός με κρούστα παρμεζάνας και ζυγού κρεμμύδι. Ένα νεκροτόμο πιάτο με το φρέσκο ζευγάρει και σωστό φέμειο.

Η βραδιά έκλεισε με το επιδόρπιο, στο οποίο προσέζησε με γλυκότερη προσθήκη προεκμένου να επηρεασθούν οι γευστικές συνδυαστικές της συνόλων. Το παγωτό παρμεζάνας από μόνο του αποτελεί λόγο επικοινωνίας στο εστιατόριο. Το έχουμε δοκιμάσει επανειλημμένως στο παρελθόν και είναι καλύτερο. Σε αυτή μας την επικοινωνία, δεν ανταποκριθήκατε στις προσδοκίες μας, αφού η γέυση της παρμεζάνας ήταν εξαιρετικά δυσάρεστη. Άλλαξαν πιάτα και η περιγραφή του «Ταξίδικα», με ποταμιοσοκολάτα. Ουσιαστικά απόρριψη για πολύ καλό παγωτό βρέθηκε με τριπλή φρούτα να παρατείνονται στο οποίο όμως δεν θα πρέπει να αναφέρεται «Ταξίδικα» αφού δεν αναφέρονται με την περιγραφή. Τέλος πήραμε πολύ καλό πιάτο το αμυγδαλίνο από όπου με πλούσιο γέμισμα στο σάμπα και πολύ όμορφη παρουσίαση στο πιάτο.

Φαγιούμ	3,5 / 5
Αμυγδαλίνο	4,0 / 5
Σάμπα	3,0 / 5
Κάβα	3,5 / 5
Σύνολο	14,5/20
Επιτόμιο	Bar Restaurant
Χωρο	Μοντέρνα Μεσογειακή

Αν και το προσωπικό ήταν εγκρίδιο και φιλικό, το σφάλμα στο σερβίρισμα δεν άξιζαν αφού το κρεμώδες φέμειο να είναι στο τραπέζι μας. Σερβίριστηκε όμως σωστά και με τον βέλτο σεβασμό και τελετουργία. Από εκεί και μετά όμως οι κολοκυθιάδες οφείδαν να γεμίζουν μόνοι τους το άδεια ποτήρια τους για νερό ή κρασί. Τα πιάτα έρχονται στο τραπέζι σχετικά φρέσκο ένα - ένα και η σερβιτόρος σε δυο περιπτώσεις ρωτάει τους καλεσμένους για το ποιος παρήγγειλε τι. Φυσικά το γεγονός ότι υπήρξε μόνο ένα άτομο για το ατέλει αρκετών πελατών τους να εληφεί και τις όποιες απειλές στο ατέλει την συγκεκριμένη νύκτα. Η φίλη κερμαρινή είναι αρκετά καλή και εκτενής με κρούση από την Άλκιβα και άλλες περσεές της κούρας. Η επικοινωνία μας για την βραδιά ήταν ο Μιχαήλ Βασιλείς (2009) του Άγγελου Ρουβόλη, ένα πενήνταχρονο και οργανωμένο κρεμώ φέμειο αρμύρα και άδουρη ζύμωτο (Chardonnay-Sauvignon Blanc) από τις πλαγιές της Αγρούλιος, που σερβιρίστηκε σε σωστό θερμοκρασία (12 - 14 °C) και εννοείται με απόλυτη επιτυχία το περισσότερο από το πιάτο που δοκιμάσαμε.

τιν υλικών ήταν πολύ καλός, ενώ η γέυση του κατακίαισε τυρώσο διακριτική. Το ζευγάρει όμως σερβιρίστηκε άρτια βραδυμένα και σιγά από αέτλια. Με λίγη περισσότερη σος και με την παρουσία κάποιου μυρωδικού της ελληνικής γης (π.χ. μαϊντανό) το πιάτο αυτό θα ήταν καταπληκτικό. Το Viteho tonello είναι παραδοσιακό πιάτο πιάτο με φρέσκα μοσχοκρίθια και σος από τσίλι ήταν σωστό. Το μεσοκρέι, φιλακαγμένο και μαλακό, ενώ η κρούστα από τσίλι γευστική. Θα έπρεπε άλλα ως κρέμα πιάτο να έβριθε στο τραπέζι μας πριν το ζευγάρει.

Από το κρέας πιάτο, τα λαβράκια με κρέμα ήταν πολύ καλό και σωστό φέμειο ενώ τα κάρτα ήταν ευγεύτα. Τα φαγιούμα μόνο ότι τα φέμειο υφολογικά έρχονται περισσότερο αέλια για να αναδείξουν την γέυση τους. Το φέμειο μακαρόνια με μανιτάρια, περσεές και βραδυμένα κρέμα ήταν γευστικό (πολύ καλό) καλό. Προσέθηθε πρέπει να επικοινωνή

Καθημερινά 10π - 13:00 (10π - 13:00) 14π - 20:00 (14π - 20:00) 21π - 23:00 (21π - 23:00) 24π - 25:00 (24π - 25:00) 26π - 27:00 (26π - 27:00) 28π - 29:00 (28π - 29:00) 30π - 31:00 (30π - 31:00)