



Red sweet Greek peppers

A French chef is experimenting with the scarlet Florina pepper.

Ένας Γάλλος σεφ πειραματίζεται με την κατακόκκινη πιπεριά Φλωρίνης.



Integrating Mediterranean cuisine influences into his modern repertoire, the French chef Remy Bidron, declares that he is a fan of Greek products. His latest discovery is the Florina Pepper, which he decided to ingeniously use for 2BOARD. The result was so outstanding, that it was automatically included in the Karavi restaurant's menu, for the pleasure of the Sofitel Hotel guests – a hotel that is located at a stone's throw from Athens International Airport.

Central to the restaurant is the "show kitchen" where the Chef, Monsieur Betrin prepares all dishes in front of the diners.

Another strength is the comprehensive and carefully compiled wine list featuring wines from all over the world. Live piano music and unrestricted views accompany the 'gourmet' explorations on a daily basis.

What is more, on weekends, from 11.00 in the morning until 16.00 in the afternoon, the Karavi restaurant offers the most lavish Weekend Brunch Buffet in Athens.

Eνοματώνοντας τις επιρροές της μεσογειακής κουζίνας στο μοντέρνο ρεπερτόριό του, ο Γάλλος σεφ Remy Bidron δηλώνει οπαδός των ελληνικών προϊόντων. Τελευταία ανακάλυψή του, η πιπεριά Φλωρίνης, την οποία αποφάσισε να αξιοποιήσει δημιουργικά για το 2board. Το αποτέλεσμα ήταν τόσο εντυπωσιακό, ώστε εντάχθηκε αυτομάτως στο μενού του εστιατορίου Καράβι, προς τέρψιν των πελατών του ξενοδοχείου Sofitel που βρίσκεται σε απόσταση αναπνοής από τον Διεθνή Αερολιμένα Αθηνών.

Κεντρικό σημείο του εστιατορίου είναι η show kitchen όπου ο monsieur Betrin παρασκευάζει όλα τα πιάτα του μενού μπροστά στα μάτια των πελατών. Στα δυνατά σημεία, πέρα από τη γεύση, υπολογίστε και τον πλήρη προσεγγμένο κατάλογο κρασιών από όλον τον κόσμο.

Η μουσική από το πιάνο και η απεριόριστη θέα συνοδεύουν καθημερινά τις γκουρμέ περιπλανήσεις. Ειδικά όμως τα Σαββατοκύριακα, από τις 11.00 μέχρι τις 16.00, το Karavi προσφέρει το πλουσιότερο Weekend Brunch Buffet της Αθήνας.

Info: Opening hours: | **Ώρες λειτουργίας:** 18.30-02.00, tel. 210 3544000. Prices per person from | **Τιμές ανά άτομο από € 50**



On the 9th floor of the Sofitel Athens Airport Hotel in a triangular space with concave sides that remind of a boat, the gastronomic experience is complemented by the outstanding view.

Στον 9ο όροφο του Ξενοδοχείου Sofitel Athens Airport, σε έναν τριγωνικό χώρο με κοίλες πλευρές που θυμίζουν καράβι, τη γαστρονομική εμπειρία συμπληρώνει η υπέροχη θέα.



Millefeuille with mastelo* cheese from the Greek island of Chios and sweet roasted red peppers from the Greek city of Florina | Μιλφέιγ από μαστέλο Χίου με πιπεριές Φλωρίνης και κέικ

YIELDS: SERVES 4
INGREDIENTS
 0.6 gr. mastelo cheese
 125 gr. sweet red peppers
 12 slices of spice cake
 1 egg yolk
 1 teaspoon Dijon mustard
 0.2 gr. grape seed oil
 1 tablespoon xeres (sherry) vinegar
 Salt and freshly - ground pepper
 Various herbs to decorate

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
 0,6 γραμμ. μαστέλο Χίου (τυρί)
 125 γραμμ. πιπεριές Φλωρίνης
 12 φέτες κέικ μπαχαρικών
 1 κρόκος αυγού
 1 κουτ. του γλυκού μουστάρδα (Dijon)
 0,2 γραμμ. λάδι σταφυλιού
 1 κουτ. της σούπας ξίδι (xeres)
 Αλάτι και πιπέρι φρέσκο

Preparation:

Slice the cheese and grill it on both sides. Cut the peppers and the spice cake in slices of the same size as the cheese and bake as you would do with a millefeuille. For the peppers vinaigrette, combine into the blender one sweet red pepper, the xeres vinegar, the grape seed oil, the egg-yolk and the mustard, and process until smooth. To serve, pour the vinaigrette over the millefeuille and decorate with herbs of your choice (parsley, rosemary, vegetable shoots).

* Mastelo cheese from the Island of Chios: an off-white cow's milk cheese with a soft rubbery texture and slightly salty taste. Ideally served grilled or fried.

Εκτέλεση:

Κόβουμε το μαστέλο Χίου σε φέτες. Το ψήνουμε στη σχάρα και από τις δύο πλευρές. Κόβουμε τις πιπεριές Φλωρίνης και το κέικ με τα μπαχαρικά στο ίδιο μέγεθος με το μαστέλο Χίου και τα ψήνουμε μαζί σαν μιλφέιγ.

Για τη βινεγκρέτ από πιπεριές Φλωρίνης χτυπάμε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν ομοιογενές μείγμα μία πιπεριά, 1 κουταλιά ξίδι σταφυλιού (xeres), το λάδι σταφυλιού, τον κρόκο αυγού, και τη μουστάρδα. Περιχύνουμε το πιάτο μας με αυτή τη βινεγκρέτ, ενώ για το ντεκόρ μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε όποιο φρέσκο μυρωδικό επιθυμούμε (μαϊντανός, δεντρολίβανο, φύτρες λαχανικών). ☒