



Οι «CyChefs» Γιώργος Κυριανού και Αντώνης Νικολάου συνεχίζουν να επισκέπτονται γαστρονομικούς προορισμούς, εστιατόρια, καφετέριες, Ζαχαροπλαστεία και άλλες επισιτιστικές επιχειρήσεις. Σε μια Κυριακάτικη Έξοδό τους αποφασίζουν να περουνούν σε ένα καταπληκτικό χωριό δίπλα από τα Λεύκαρα. Στο παραδοσιακό χωριό "Κά-

τω Δρυς" οι CyChefs επισκέπτονται το κέντρο "Πλάτανος", έναν δημοφιλή χώρο που είναι και σημείο αναφοράς. Οι δύο σεφ, μέσα από τις γαστρονομικές τους αποδράσεις, μας μεταφέρουν τις πρώτες τους εντυπώσεις από την κούρατη γαστρονομική τους εμπειρία κατά την επίσκεψή τους στο εν λόγω εστιατόριο.

Οι δύο φίλοι και συνεργάτες μάς παροτρύνουν να σερφάρουμε μέσα από τη γνωστή και ανανεωμένη γαστρονομική τους ιστοσελίδα www.cychefs.com, βρίσκοντας τα βιβλία τους, συνταγές, άρθρα, νέα και εκδηλώσεις που αφορούν τη γαστρονομία τόσο της Κύπρου όσο και του εξωτερικού.



Εστιατόριο - κέντρο «Ο Πλάτανος»

Φθινόπωρο, μια εποχή που μας βάζει στη σκέψη της επανάληψης και της επιστροφής μας στην καθημερινή ρουτίνα! Τα σχολεία ανοίγουν, οι δρόμοι γεμίζουν και ο κόσμος αναμένει το τέλος της εβδομάδας για να μπορέσει να απολαύσει πλέον τα διήμερα του, που και με αυτά "ταλαιπωρείται" με τις πάρα πολλές κοινωνικές και άλλες υποχρεώσεις.

Κληθήκαμε να παρατούμε σε μια συνεστίαση των 15-20 ατόμων που θα λάμβανε χώρα στο παραδοσιακό χωριό Κάτω Δρυς και -πού αλλού- στο γνωστό μέρος με το τεράστιο και πολύ μεγάλο ηλικιακό δέντρο, τον πλάτανο, από το οποίο πήρε και το όνομα το εστιατόριο αλλά και όλη εκεί η πλατεία.

Το εστιατόριο - κέντρο "Ο Πλάτανος" βρίσκεται στην είσοδο του χωριού σε έναν όμορφο χώρο και με μια εξαιρετική σκιερή ομορφιά. Η αρχική εικόνα της εισόδου του εστιατορίου "Ο Πλάτανος" μας προδιέθεσε για μια χαλαρή και απολαυστική μέρα, αν και μερικές εικόνες μας έβγαζαν αρνητικές σκέψεις, όπως η προχειρότητα...

Ο γνωστός Πλάτανος ήταν σχεδόν χαμένος μέσα από τις τέντες και τα τραπέζια, οι ενδείξεις σχεδόν εξαφανισμένες. Επειδή όμως έπρεπε να βρούμε και το τραπέζι μας, το οποίο και προ-



Του **Γιώργου Κυριανού**

κράτησε η παρέα, δεν δώσαμε προσωρινά μεγάλη σημασία και το αφήσαμε να το εξερευνησουμε περισσότερο στη συνέχεια. Είναι από τις λίγες φορές που νιώσαμε άβολα καθώς δεν υπήρχε εξυπηρέτηση και καλή οργάνωση του προσωπικού, με αποτέλεσμα οι περισσότεροι πελάτες να κάνουν παράπονα για καθυστερή-



για να τους υπενθυμίσουμε τουλάχιστον για το φαγητό, αφού κάποια ποτά αναγκαστήκαμε και τα πήραμε εμείς από το φαγητό.

Μετά από μία ώρα αναμονής ήρθαν επιτέλους και τα φαγητά. Μας έφεραν σαλάτες, ταχινό και γιαούρτι, καθώς και λευκαρίτικο τυβάρι, σουβλα κοτόπουλο, κλέφτικο, πατάτες και σουκίτι. Τα φαγητά οφείλουμε να πούμε ότι ήταν αρκετά καλά γευστικά. Το φρέσκο παστίτσιο και τα κουπέκια ξεχώρισαν για την νοστιμιά τους. Στο τέλος, μας έφεραν και τα τηγανητά μπουρέκια (γαλακτομπούρεκα).

Εμείς οφείλουμε να πούμε ότι ήταν από τις λίγες φορές που φύγαμε από επισιτιστική μονάδα και ήμασταν απογοητευμένοι, όχι τόσο για το φαγητό αλλά από την οργάνωση, την ακαταστασία και την μη προσεγμένη εξυπηρέτηση.

Συμβουλή μας προς τους ιδιοκτήτες και διευθύνση του εστιατορίου "Ο Πλάτανος" είναι να προσέξουν όλα αυτά τα σημεία για τη βελτίωση και την ανάδειξη του εστιατορίου τους. Ας μην ξεχνούμε πως είναι τόσο γνωστή και σημαντική εκείνη η περιοχή, αλλά και το χωριό το ίδιο, που θεωρούμε ότι μπορούν να το κάνουν εξαιρετικό σημείο γαστρονομικής αναφοράς.

Θα χαρούμε να ακούσουμε ότι βελτιώθηκε η οργάνωση του "Πλάτανου" και θα είμαστε από τους πρώτους που θα το ξαναεπισκεφθούμε. Εντυπωσιαστήκαμε: Από τον χώρο με σημείο αναφοράς τον πλάτανο Νιώσαμε άβολα: Βλέποντας αρκετό κόσμο να κάνει παράπονα και να διαμαρτυρείται Απογοητευτήκαμε: από την ανοργανωσιά

Πληρώσαμε με έκπτωση: 25 ευρώ ανά άτομο
Tel: +357 9967 7318, +357 9960 3263
www.cychefs.com

Τηλ: 357-99688761
Χωριό: Κάτω Δρυς



Εντύπωση από το φαγητό ***
Επίπεδο εξυπηρέτησης *
Ατμόσφαιρα ***
Σχέση τιμής-προϊόντος ***
Λίστα κρασιών **

σεως για το κακό σέρβις, για ασυνεπνοήσεις μεταξύ των ιδίων των υπαλλήλων και άλλα πολλά! Προς στιγμή νιώσαμε ότι θα έπρεπε να σερβιριστούμε μόνοι μας αφού δεν ερχόταν κανείς να μας ρωτήσει αν θέλαμε να παραγγείλουμε. Αποφασίσαμε να δούμε λίγο τον ιδιοκτήτη και τελικά μάθαμε ότι ήταν πολύ αποσολημένος μέσα στην κουζίνα, καθώς είχε και αρκετό κόσμο. Προσέξαμε ότι στο εστιατόριο δεσποζε μια ταμπέλα στην οποία έγραφε ότι το εστιατόριο δουλεύει είκοσι τέσσερις ώρες το εικοσιτετράωρο, για την οποία βέβαια μας είπαν οι ίδιοι υπάλληλοι ότι ήταν τυχαία εκεί. Σε κάποια στιγμή, στη βόλτα που κάναμε στον χώρο του εστιατορίου, κάπου σε μια άκρη εντοπίσαμε το πιο αξιόλογο αξιοθέατο του εστιατορίου, μια πλάκα όπου αναγραφόταν η χρονολογία του "περήφανου" πλάτανου. Παραμελημένη και αυτή, με χόρτα τα οποία βγάλαμε εμείς, τα οποία είχαν βλαστήσει μέσα στο πέτρωμα που περιέβαλλε την πλάκα. Επισκεφθήκαμε και τον μέσα χώρο του εστιατορίου, ο οποίος μας έκανε εξαιρετική εντύπωση με τον παραδοσιακό διάκοσμο. Πηγαίνοντας και πάλι στο τραπέζι μας, προσπαθήσαμε να καταλάβουμε ποιοι ήταν οι υπάλληλοι του εστιατορίου, οι τραπέζοκόμοι τουλάχιστον (αφού δεν είχαν και μια στολή χαρακτηριστική)

ΔιατροΣεφ
Νοστήμη Υγιεινή Κουζίνα
για περισσότερες πληροφορίες επισκεψείτε www.cychefs.com