



Οι CyChefs Γιώργος Κυριανού και Αντώνης Νικολάου, λατρεύοντας τις γαστριμαργικές στιγμές και εμπειρίες, συνεχίζουν τις εξορμήσεις τους σε άγνωστες αλλά και γνώριμες επισιτιστικές μονάδες της Κύπρου.

Οι δύο σεφ μέσα από τις αποδράσεις τους συνεχίζουν να μας μεταφέρουν τις γευστικές και όχι μόνο εμπειρίες τους, αυτήν τη φορά από την όμορφη και ανανεωμένη Λάρνακα. Οι δύο φίλοι επισκέφθηκαν το εστιατόριο "Γλυκολέμονο". Μας

παροτρύνουν επίσης να σερφάρουμε στη γνωστή τους ιστοσελίδα www.cychefs.com βρίσκοντας τα βιβλία τους, συνταγές, άρθρα, νέα και εκπλήξεις που αφορούν τη γαστρονομία τόσο της Κύπρου όσο και του εξωτερικού.



Εστιατόριο «Γλυκολέμονο»

Συνεχίζουμε να περιδεδυόμαστε και να βρισκόμαστε σε πολλές όμορφες περιοχές της Κύπρου. Πριν από λίγες μέρες βρεθήκαμε στην όμορφη πόλη του Ζήνωνος, τη Λάρνακα! Μια πόλη που σιγά-σιγά παίρνει και αυτή τα πάνω της και αναπτύσσεται.

Αρχικά, βρεθήκαμε στη Λάρνακα γιατί μας άρεσαν τα ψώνια στη γνωστή εμπορική οδό, αλλά επειδή θέλαμε να επισκεφθούμε και έναν καινούργιο προορισμό, αποφασίσαμε να δοκιμάσουμε γεύσεις από ένα εστιατόριο, με περίεργο, αλλά ελκυστικό όνομα, το "Γλυκολέμονο".

Η διαρρύθμισή του μας άρεσε και μας τράβηξε την προσοχή. Ένας μεγάλος πίνακας με θέμα τα γλυκολέμονα δεσπόζε στον εσωτερικό διάκοσμο του εστιατορίου. Το μενού του εστιατορίου, το οποίο μας το έφερε η χαριγελαστή κατάρτα αλλά σεφρίτορα, ήταν απλό και ελκυστικό.

Στο μπαρ φαινότουσαν τα σπιτικά πρωτότυπα γλυκά του "Γλυκολέμονου", που μόνο εκεί τα βρίσκει ο επισκέπτης.

Ζητήσαμε να δοκιμάσουμε την πίτσα του εστιατορίου, μια σαλάτα και μια μακαρονάδα που θα τα μοιραζόμασταν και οι δυο μας.

Παραγγείλαμε ένα μπουκάλι κρασί κι ένα μπουκάλι νερό και συζητούσαμε για τη διακόσμηση και το στυλ του εστιατορίου. Είναι αλήθεια πως μας έκαναν τρομερή εντύπωση οι τιμές που ήταν αρκετά προσεγγιστικές έως και πολύ χαμηλές (αυτό βέβαια είναι θετικό), όμως συγκρατημένοι περιμέναμε να δούμε τόσο την ποιότητα όσο και την ποσότητα των εδεσμάτων για να είμαστε σίγουροι για την εντύπωση την αρχική που αποκομίσαμε. Πραγματικά, όμως, ανταμειφθήκαμε και μας έκαναν να πιστούμε για το "Value for money", το οποίο άρμοζε στην περίπτωση. Τα φαγητά ήταν πολύ νόστιμα και καλοψημένα (al dente τα μακαρόνια, φρεσκοκομμένη η σαλάτα και τραγανή, εύγεστη η πίτσα). Με τη συζήτηση δεν καταλάβαμε πώς πέρασε ο χρόνος. Δοκιμάσαμε και τη σοκολατόπιτά τους με το παγωτό βανίλια, η οποία ήταν εξαιρετική, μας κέρασαν καφεδάκι, πληρώσαμε και χαιρετήσαμε το προσωπικό δίνοντάς τους και συχαρητήρια για το ωραίο concept.

Οι CyChefs εύχονται και στο "Γλυκολέμονο" καλή συνέχεια, με αγάπη και ενδιαφέρον για τους φιλοξενούμενούς τους, πάντα για το καλύτερο!



Τηλ.: 24623010
Ζήνωνος Κτιέως 105, Λάρνακα, Κύπρος

Εντύπωση φαγητού ****
Επίπεδο εξυπηρέτησης *****
Ατμόσφαιρα ****
Σχέση τιμής - προϊόντος *****
Λίστα κρασιών ***

2 μπουκάλια μικρά μοσχοφιλέρο 10.00 ευρώ
1 πίτσα 7.20 ευρώ
1 μακαρονάδα 7.90 ευρώ
1 salad X 2 7.90 ευρώ
Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια 4.90 ευρώ
Πληρώσαμε 2 άτομα: 41.70 ευρώ

Ενθουσιαστήκαμε: Από τον χώρο, τη φιλοξενία και την εξυπηρέτηση.
Απολαύσαμε: Τα νόστιμα και ικανοποιητικά τους πιάτα.
Εντυπωσιάστηκαμε: Από τις πολύ προσεγγιστικές (και παρακαλούμε να μην τις τροποποιήσετε αγαπητοί μας φίλοι).
Λυπηθήκαμε: Που το concept αυτό δεν υπάρχει και στις άλλες πόλεις.
2 μπουκάλια νερό 3.80 ευρώ



χρώμα και άρωμα
κουζίνας
AROMA AND COLOUR IN THE KITCHEN

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΕΚΤΥΛΛΗ

Best of Cyprus

για περισσότερες πληροφορίες επισκευτείτε την ιστοσελίδα www.cychefs.com