

GB

ROOF GARDEN
RESTAURANT & BAR

KAKAVIA
Soup

42€



ΚΑΚΑΒΙΑ *Soup*

‘Άκου να δεις παιδί μου’, μου είπε κάποτε ένας γέρος ψαράς που έφαγε όλη του τη ζωή στη θάλασσα ‘η γνήσια κακαβιά είναι απλή, όλα τα άλλα είναι ψαρόσουπες. Εμείς οι ψαράδες, από τα παλιά χρόνια, σε όποιον όρμο αράζαμε, βάζαμε δυο πέτρες, στήναμε το σοϊκάλι, ανάβαμε φωτιά με κλαδιά από τριγύρω και ψήναμε την κακαβιά. Οι μεγαλύτεροι σε ηλικία ψαράδες έφτιαχναν την κακαβιά στην παραλία σκάβοντας ένα μικρό λάκκο στα βότσαλα, βάζοντας μετά από πάνω την κατασρόλα στην φωτιά που είχανε φτιάξει με μικρά ξύλα και φρίγανα’.

Η λέξη ‘κακαβιά’ είναι αρχαιοελληνική και σημαίνει ‘το φαγητό που έχει μαγειρευτεί μέσα στον κάκαβο, ένα είδος χύτρας’.

Ένα γευστικό ταξίδι επιθυμεί να προσφέρει και ο Chef de Cuisine Δημήτρης Μπούτσαλης, με φρέσκα ψάρια από το βυθό στο πιάτο σας.

‘Listen my child’, a fisherman who spent all his life at sea told me once, ‘the traditional ‘kakavia’ soup is simple, all the rest are just fish soups. We, the fishermen, in the old days, in any bay we anchored, we put two stones, placed the pot, lit a fire with sticks and cooked the soup. The elderly fishermen cooked the ‘kakavia’ soup on the beach by digging a small hole in the pebbles, where thereafter placed the pot, using small sticks and brushwood to kindle a fire.’

The word 'kakavia' is ancient Greek and means ‘food cooked inside a ‘Kakavo’, a kind of kettle.

Chef de Cuisine Dimitris Boutsalis wishes to take you on an epicurean trip with fresh fish from the sea onto your plate.