



ΕΘΝΙΚΟΣ ΚΗΡΥΞ/ΚΩΣΤΑΣ ΜΠΕΗ

Στο κέντρο οι ιδιοκτήτες της «Αθηναϊκής Ταβέρνας», Νίκος Γεωργίου και Αντωνία Σαπουνάκη, και δεξιά τους οι ιερείς π. Γεώργιος Αναστασίου, π. Απόστολος Κουφαλλάκης και π. Ιωάννης Ρώμας ενώ τελούν τον αγιασμό.

«Αθηναϊκή Ταβέρνα» στην Αστόρια

«Αθηνναϊκή Ταβέρνα» στην Αστόρια

Του Δημήτρη Τοάκα

ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ. Δεκάδες στελέχη και παράγοντες της ελληνικής και κυπριακής κοινότητας, καθώς επίσης φίλοι και άλλοι ομογενείς επιχειρηματίες παρέστησαν το βράδυ της Τρίτης στα εγκαίνια της «Αθηνναϊκής Ταβέρνας», στη συμβολή της 23ης Λεωφόρου και 31ης Οδού στο Ντίτμαρς, ακριβώς απέναντι από το ελληνικό ζαχαροπλαστείο «Λευκός Πύργος» και πλησίον πολλών άλλων ομογενειακών επιχειρήσεων και εστιατορίων.

Τον Αγιασμό τέλεσε ο ιερατικός προϊστάμενος του Αγίου Δημητρίου Αστόριας, π. Απόστολος Κουφαλλάκης βοηθούμενος από τους ιερείς π. Γεώργιο Αναστασίου και π. Ιωάννη Ρόμα οι οποίοι μετά το πέρας της τελετής συγχάρηκαν τους ιδιοκτήτες Νίκο Γεωργίου και Αντωνία Σαπουνάκη, τον αρχιμάγειρα Γιάννη Μπαξεβάνη, την βοηθό του Δημήτρη Μπάλλα και όλο το προσωπικό για την πρωτοβουλία τους να δημιουργήσουν μια αυθεντική αθηνναϊκή ταβέρνα στην Αστόρια.

Η κ. Αντωνία Σαπουνάκη, η οποία κατάγεται από την Κρήτη και έχει συνεργαστεί και παλαιότερα με τον κ. Γεωργίου στο εστιατόριο «Ρούμελι» με δηλώσεις προς τον «Ε.Κ.» εξέφρασε την ικανοποίησή της για την μεγάλη ανταπόκριση και συμμετοχή του κόσμου.

«Για μένα ήταν όνειρο ζωής και εύχομαι να το πραγματοποιήσω όσο το δυνατό καλύτερα για να εξυπηρετώ πάντα την Ομογένεια όπως την εξυπηρετούσα κάθε χρόνο. Κατάγομαι από την Κρήτη και γι' αυτό κάλεσα τον αρχιμάγειρα Γιάννη Μπαξεβάνη να ετοιμάσει το μενού του εστιατορίου και να προσφέρει ειδικές και ξεχωριστές γεύσεις στους ομογενείς και Αμερικανούς συμπολίτες μας», πρόσθεσε η κ. Σαπουνάκη, η οποία καθ' όλη τη διάρκεια της τελετής μεριμνούσε ώστε τα πάντα να ήταν στην εντέλεια.

Ο συνιδιοκτήτης Νίκος Γεωργίου, γνωστός στην Ομογένεια από το εστιατόριο «Ρούμελι», το «Πινόκιο» κι άλλα μιλώντας στον «Ε.Κ.» εξέφρασε την ικανοποίησή του για την



ΕΘΝΙΚΟΣ ΚΗΡΥΞ/ΚΩΣΤΑΣ ΜΠΕΡ

Στο φωτογραφικό στιγμιότυπο, από αριστερά, οι συνιδιοκτήτες Νίκος Γεωργίου και Αντωνία Σαπουνάκη, ο αρχιμάγειρας Γιάννης Μπαξεβάνης και η βοηθός του Δημήτρη Μπάλλα.

ανταπόκριση του κόσμου.

«Πιστεύω ότι η αγάπη και η εμπιστοσύνη του κόσμου αποτελεί εγγύηση για την επιτυχία του νέου εστιατορίου και γι' αυτό διαβεβαιώνω τους πάντες ότι δεν θα παύσουμε ούτε μια στιγμή να προσπαθούμε για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών και το πιο σημαντικό για την αναβάθμιση της ποιότητας του φαγητού», επεσήμανε ο κ. Γεωργίου.

Ο αρχιμάγειρας Γιάννης Μπαξεβάνης υπογράμμισε ότι «προσπαθήσαμε και προσπαθούμε να προσφέρουμε κάτι διαφορετικό. Στόχος μας είναι να γνωρίσουν και οι Αμερικανοί και οι Έλληνες μια κουζίνα λίγο διαφορετική. Προσπαθήσαμε και βρήκαμε αρωματικά φυτά που χρησιμοποιούμε στην Ελλάδα, όπως λάπατα κι άλλα ούτως ώστε να δώσουμε έναν τόνο πιο διαφορετικό».

«Έχουμε κάνει έναν κατάλογο

με νέες γεύσεις γνωστές στον Έλληνα, αλλά λίγο ιδιαίτερες», πρόσθεσε ο κ. Μπαξεβάνης, ο οποίος θα παραμείνει εδώ για μερικές ακόμη ημέρες και στη συνέχεια θα επιστρέψει στην Ελλάδα.

Όλες οι συνταγές του εστιατορίου, όπως ανέφερε ο κ. Μπαξεβάνης, αναδίδουν μια έντονη γεύση Ελλάδας και αυτό που προσφέρει είναι μια ελληνική δημιουργική κουζίνα σε εξαιρετικά ευχάριστο περιβάλλον. Ο διάκοσμος του εστιατορίου είναι λιτός, αλλά ζεστός, δημιουργεί μια ιδιαίτερη αίσθηση.

Η «Αθηνναϊκή Ταβέρνα» θα είναι ανοικτή επτά ημέρες την εβδομάδα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους εκτός της Ημέρας των Ευχαριστιών και των Χριστουγέννων και θα προσφέρεται για γεύμα από τις 12-4 μ.μ. και για δείπνο από τις 5 μ.μ. έως τα μεσάνυχτα.



Ελληνική Ορθόδοξη Αγίου Γερασίμου

153-55 West 105th Street. New York . NY 10022