



Pop Up Grill Event «Ψησταριές στην άμμο» @Ark-Glyfada by Mirsini Lampraki

Πέμπτη 28 Ιουνίου, 20:00

Η Μυρσίνη Λαμπράκη παίρνει τις ψησταριές της και κατεβαίνει στην παραλία για ένα και μοναδικό grill event στον ατμοσφαιρικό χώρο του εστιατορίου Ark στη Γλυφάδα.

Επειδή είναι καλοκαίρι και επειδή δίπλα στη θάλασσα και κάτω από τον γεμάτο αστέρια Αττικό ουρανό, όλα είναι πιο όμορφα και σίγουρα πιο νόστιμα η Master Grill Chef Μυρσίνη Λαμπράκη και η ομάδα της παίρνει τις ψησταριές της και κατεβαίνει στην παραλία.

Ελάτε μαζί μας, την Πέμπτη 28 Ιουνίου στο εστιατόριο Ark στη Γλυφάδα, για να απολαύσουμε πολλά και διαφορετικά κρεατάκια –μαριναρισμένα για 24 ώρες - στη σούβλα, ψημένα στα κάρβουνα με μεθυστικά μίγματα και μπαχαρικά από τη Μέση Ανατολή, σεβριρισμένα σε φρέσκιες πίτες που θα παρασκευάζονται επί τόπου σε Ποντιακό σάτσι.

Ως γνήσια κρητικά, η Μυρσίνη Λαμπράκη τιμά το νησί της και φέρνει μαζί της μια κρητική αντικριστιέρα στην οποία θα σιγοψήσει για έξι ολόκληρες ώρες τραγανό και πεντανόστιμο αντικριστό αρνί από τον Ψηλορείτη με θαλασσινό αλάτι και εφτάζυμο ζυμωτό ψωμί.

Όλα αυτά βέβαια θα συνοδεύονται με μικρά και ξεχωριστά μεζεδάκια όπως σαλάτα με μελιτζάνες ψημένες στη χόβολη, τζατζίκι με πρόβειο γιαούρτι και γλιστρίδα, κολοκυθοανθούς γεμιστούς με φρέσκια μυζήθρα, λουκάνικο χειροποίητο με φλούδες λεμονιού και αγριορίγανη από τον Ταΰγετο κ.α.

Η βραδιά θα κλείσει με έναν δίσκο από σπάνια Ελληνικά τυριά από μικρούς Έλληνες τυροκόμους τα οποία έχει ανακαλύψει η Μυρσίνη Λαμπράκη αποκλειστικά για εσάς.

Εσύ θα μείνεις σπίτι στις 28 Ιουνίου ή θα έρθεις στην παρέα μας για να ψήσουμε και να απολαύσουμε μια απίθανη κρεατολαγνική καλοκαιρινή βραδιά δίπλα στη θάλασσα στον πανέμορφο χώρο του Ark;

MENΟΥ

- Σαλάτα με μελιτζάνες ψημένες στη χόβολη, σερβιρισμένες με πετιμέζι και καβουρντισμένο αμύγδαλο.
- Τζατζίκι με πρόβειο φρέσκο γιαούρτι, γλυστρίδα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
- Ώριμες, καλοκαιρινές ντομάτες μαριναρισμένες σε γλυκό κρασί, δυόσμο και πούδρα δάφνης και αγριοκύμινου.
- Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με φρέσκια μυζήθρα Κρήτης.
- Λουκάνικο από μοσχάρι και χοιρινό με φλούδες λεμονιού και άγρια ρίγανη από τον Ταΰγετο.
- Αντικριστό αρνί από τον Ψηλορείτη, ψημένο στη φωτιά για έξι ώρες. Σερβίρεται με θαλασσινό αλάτι και εφτάζυμο ζυμωτό ψωμί.
- «Σούβλες της παρέας» με μοσχάρι, χοιρινό και πρόβατο. Σερβίρονται με πιτούλες στο σάτσι.
- Πλατό με σπάνια ελληνικά τυριά (μανούρα της Λέρου, γραβιέρα της τρύπας από τις Μαδάρες, κεφαλοτύρι με τρούφα από το Ναύπλιο και καρύκι Τήνου ωριμασμένη σε νεροκολοκύθα).
- Μυζηθρόπιτες Κρήτης με θυμαρίσιο μέλι και άνθη θυμαριού.

Ark-Glyfadas

Γρηγορίου Λαμπράκη 2 , 16674, Γλυφάδα

ASTERIA Γλυφάδας

Τηλ: 2108948882

Web sites

[Mirsini](#)

[meat&grill stories](#)

[FoodVisions](#)

Facebook

facebook.com/meat&grillstories

facebook.com/mirsinicooking

facebook.com/Foodvisions.gr

Instagram

[Foodvisions](#)

[Mirsinilampraki](#)

[meat&grill stories](#)

