



## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### FNL Best Restaurant Awards 2017

Ο θεσμός, η βραδιά της απονομής και οι διακριθέντες

Σε μια λαμπερή τελετή, στο **Ecali Club**, τη Δευτέρα 8 Ιανουαρίου απονεμήθηκαν τα **FNL Best Restaurant Awards** για το 2017. 113 εστιατόρια από Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Μακεδονία, Μύκονο, Σαντορίνη, Κέρκυρα, Ήπειρο και Θεσσαλία βραβεύτηκαν με αστέρια, ενώ απονεμήθηκαν και 15 μεγάλα βραβεία σε ισάριθμες κατηγορίες. Στην εκδήλωση παραβρέθηκαν περισσότεροι από 600 καλεσμένοι: εκπρόσωποι των βραβευμένων εστιατορίων, δημοσιογράφοι, επιχειρηματίες, αναγνώστες κ.α. από όλη τη χώρα

Σε αυτή τη δεύτερη χρονιά τους τα FNL Best Restaurant Awards κατάφεραν να δώσουν ξεκάθαρα το στίγμα της νέας εποχής στην αξιολόγηση της ελληνικής εστιατορικής σκηνής. Έδειξαν την δυναμική της αγοράς καθώς και τα αντανakλαστικά τους καθώς συνολικά 19 εστιατόρια έχασαν αστέρι, 31 κέρδισαν, ενώ από τις 15 κατηγορίες των μεγάλων βραβείων μόνο 4 νικητές ήταν ίδιοι με το 2016. Τα βραβεία πέτυχαν τον στόχο τους, που δεν είναι άλλος από την ανάδειξη και αξιολόγηση των καλύτερων εστιατορίων της Ελλάδας, και τη δημιουργία ενός αξιόπιστου και σύγχρονου οδηγού εστιατορίων, που αφουγκράζεται και απαντά στα ερωτήματα του κοινού. Ο έντυπος οδηγός **FNL The Guide, Restaurants 2018**, με όλα τα βραβευμένα εστιατόρια, θα πωλείται σε επιλεγμένα βιβλιοπωλεία, ενώ το περιεχόμενο του είναι διαθέσιμο και online, σε ειδικό section του FNL.

Εμπνευστής και δημιουργός των βραβείων είναι το κορυφαίο portal γαστρονομίας & ευζωίας, **FNL** (The Food and Leisure Guide, [www.fnl-guide.com](http://www.fnl-guide.com)), με κριτές μια εξαιρετική ομάδα κριτικών γεύσης, δημοσιογράφων και life style influencers. Το όλο εγχείρημα υποστηρίχτηκε από τη **Volvo Car Hellas**, την σαμπάνια **Moet & Chandon**, το ουίσκι **The Macallan**, τα νερά **Evian & Badoit**, την μπίρα **Kaiser** και την **Coffee Island**.

Την λαμπερή βραδιά παρουσίασε ο **Μύρωνας Στρατής** συνοδεία ζωντανής μουσικής από τους Μιχάλη Κατσαρό, Μανόλο Βέγκα Σόσα και Βαγγέλη Κοτζαμπάση Στην συνέχεια ακολούθησε ένα απολαυστικό Food Party. Τέσσερα food corners στήθηκαν σε ολόκληρο το Ecali Club, το καθένα με την επιμέλεια ενός βραβευμένου σεφ. Συγκεκριμένα, ο **Γιώργος Στυλιανουδάκης** από το Kensho επιμελήθηκε τον μπουφέ της Moet & Chandon, ο **Θάνος Στασινός** από το Nikkei συνδύασε τις δημιουργίες του με το Macallan, ο **Γιώργος Παπακώστας** του Burger Joint με την Kaiser, ενώ ο **Σπύρος Αρτελάρης** από το Scorpios δημιούργησε τα γλυκά που συνδυάστηκαν με τους καφέδες Microfarm Project της Coffee Island. Τέλος, το catering του Ecali Club και ο σεφ του Γιάννης Κεφαλληνός δημιούργησαν την υποδομή ώστε να γίνει πραγματικότητα αυτό το πολύπλοκο γαστρονομικό εγχείρημα.

Οι βασικές αρχές που χαρακτηρίζουν την αξιολόγηση των καλύτερων εστιατορίων της Ελλάδας από την επιτροπή του FNL, είναι η εξωστρέφεια, η διάρκεια και η επιλογή των κατηγοριών. Τα αποτελέσματα βασίστηκαν στην αξιολόγηση μιας πολυσυλλεκτικής επιτροπής από μέλη της ομάδας του FNL αλλά και από προσωπικότητες εκτός. Η διάρκεια ως αρχή, στηρίζεται στην συνολική αίσθηση του χρόνου και όχι μόνο σε δοκιμή της μιας βραδιάς όπου απλά βαθμολογούνται πιάτα και «φωτογραφίζεται» η στιγμή. Τέλος η επιλογή των κατηγοριών έγινε με βάση γενικές και δημοφιλείς κατηγορίες που αξίζουν βράβευση και στις οποίες το κοινό αναζητά την πληροφόρηση. Τα FNL Best Restaurant Awards εμπεριέχουν και την υψηλή γαστρονομία, αλλά και το comfort food, τις έθνικ κουζίνες και το ιδιαίτερο street food. Δόθηκαν ακόμη τρία ειδικά βραβεία στον πρωτοεμφανιζόμενο σεφ, στον πιο επιδραστικό καθώς και βραβείο συνολικής προσφοράς.

Τα μέλη της επιτροπής των βραβείων, είναι οι: Πάνος Δεληγιάννης, Θάλεια Τσιχλάκη, Πάνος Σταθόπουλος, Ντίνος Στεργίδης, Τάσος Μητσελής, Βασίλης Δημαράς, Φώτης Βαλλάτος, Φώτης Τσιμέλας, Γιάννης Δεβετζόγλου, Πέτρος Μπουροβίλης, Δημήτρης Παπαζυμούρης και Χρίστος Φίλιος.

## **Κύρια Χαρακτηριστικά των FNL Best Restaurant Awards 2017**

### **Κλίμακα βαθμολογίας**

- 1 αστέρι: καλό στην κατηγορία του. Με ένα αστέρι βαθμολογείται οποιοδήποτε σημείο εστίασης ξεχωρίζει για τις γευστικές επιδόσεις του εντός της κατηγορίας του, είτε αυτή είναι η γαστρονομική κουζίνα, η

έθνικ, το comfort food, είτε μια ταβέρνα ή ακόμη και ένα σημείο streetfood. Τα εστιατόρια με ένα αστέρι δεν είναι όλα συγκρίσιμα μεταξύ τους, ακριβώς επειδή ακολουθείται η λογική του «καλό στην κατηγορία του».

- 2 αστέρια: πολύ καλό εστιατόριο ανεξαρτήτως κατηγορίας. Με δύο αστέρια θα μπορούσε να αξιολογηθεί ακόμη και ένα απλό εστιατόριο εφόσον οι γευστικές επιδόσεις του και η ποιότητα των υλικών του είναι τόσο υψηλή που να το φέρνει στα πρόθυρα της υψηλής γαστρονομίας.
- 3 αστέρια: εξαιρετικό εστιατόριο διεθνούς κλάσης. Μόνο τα κορυφαία γαστρονομικά εστιατόρια της χώρας θα μπορούσαν να διεκδικήσουν μια τόσο υψηλή επίδοση.
- 4 αστέρια: ένα μεγάλο εστιατόριο! Μόνο ένα πραγματικά άριστο εστιατόριο που θα ανήκει στην παγκόσμια ελίτ μπορεί να διεκδικήσει τα τέσσερα αστέρια!

*Υιοθετείται επίσης το σύμβολο «βέλος προς τα πάνω» που δεν θα απεικονίζεται μεν στην πλακέτα, αλλά μόνο στον οδηγό και τις αναφορές και θα σηματοδοτεί τα εστιατόρια που εκτιμούμε ότι είναι κοντά στο να μεταπηδήσουν στην από πάνω κατηγορία.*

#### **Κατηγορίες των βραβείων και των ειδικών βραβείων:**

- Διεθνής υψηλή γαστρονομία
- Ελληνική υψηλή γαστρονομία
- Σύγχρονη Ελληνική κουζίνα
- Παραδοσιακή Ελληνική κουζίνα
- Modern Brasserie
- Ευρωπαϊκές κουζίνες
- Fusion & ethnic κουζίνα
- Εστιατόριο για Κρέας
- Εστιατόριο για Ψάρι
- Street food
- Newcomers (όσα άνοιξαν από κάθε κατηγορία μέσα στην υπό κρίση χρονιά)
- Most Influential chef
- Καλύτερος πρωτοεμφανιζόμενος σεφ
- Βραβείο συνολικής προσφοράς
- Καλύτερη λίστα κρασιών

### **ΒΡΑΒΕΙΑ**

**ΔΙΕΘΝΗΣ ΥΨΗΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ: Σπονδή Αθήνα**

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Alfredo`s, Θεσσαλονίκη

All Senses Gastronomy, Αθήνα

Lycabettus Restaurant, Σαντορίνη

Premiere, Αθήνα

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν δύο αστέρια από την κατηγορία**

CTC, Αθήνα

Funky Gourmet, Αθήνα

Patio, Αθήνα

Squirrel, Χαλκιδική

The Treehouse, Χαλκιδική

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν τρία αστέρια από την κατηγορία**

Σπονδή, Αθήνα

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΥΨΗΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ: Etrusco, Κέρκυρα**

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν δύο αστέρια από την κατηγορία**

Botrini`s, Αθήνα

Hytra, Αθήνα

Kensho Restaurant, Μύκονος

Selene, Σαντορίνη

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν τρία αστέρια από την κατηγορία**

Etrusco, Κέρκυρα

## **ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ: Ντομάτα, Χαλκιδική**

### **Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Αθήρι, Αθήνα

Ambrosia, Θεσσαλονίκη

Anthos, Σαντορίνη

Black Rock, Σαντορίνη

Bubo Fine Dining, Χαλκιδική

Γαστροδρόμιο Εν Ολύμπω, Λιτόχωρο

Cookoonaya, Αθήνα

Domaine Sigalas, Σαντορίνη

Idol, Σαντορίνη

Κόκκινο Ποδήλατο, Σαντορίνη

Κοντοσώρος, Ξινό Νερό

M-Eating, Μύκονος

Reeza, Μύκονος

Thria, Θεσσαλονίκη

### **Τα εστιατόρια που κερδίζουν δύο αστέρια από την κατηγορία**

Aleria, Αθήνα

Ντομάτα, Χαλκιδική

Santoro, Σαντορίνη

Tudor Hall, Αθήνα

Varoulko Seaside, Αθήνα

## **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ: Θωμάς, Σκλήθρο Φλώρινας**

### **Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Γιουβετσάκια, Αθήνα

Θωμάς (Ο), Σκλήθρο Φλώρινας  
Κληματαριά (του Μπέλλου), Κέρκυρα  
Μαγικές Κατσαρόλες, Αθήνα  
Μάνη Μάνη, Αθήνα  
Μαριγούλα, Χαλκιδική  
Μεζέν, Βόλος  
Μπουκαδούρα, Χαλκιδική  
Πλατεία της Ανθούλας, Χαλκιδική  
Selene Mez e& Wine, Σαντορίνη  
Σουσουράδα & Σγουρός Σκαντζόχοιρος, Χαλκιδική

#### **MODERN BRASSERIE: Vezene, Αθήνα**

#### **Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Catch, Σαντορίνη  
Clochard, Θεσσαλονίκη  
Duck Private Cheffing, Θεσσαλονίκη  
Malabar, Αθήνα  
Malconi's, Αθήνα  
Μανιτάρι, Θεσσαλονίκη  
Nammios, Μύκονος  
Οινοτόπι Καπνοτόπι, Θεσσαλονίκη  
Οψοποιών Μαγγανείαι, Θεσσαλονίκη  
Principote, Μύκονος  
Scala Vinoteca, Αθήνα  
Scorpios, Μύκονος

#### **Τα εστιατόρια που κερδίζουν δύο αστέρια από την κατηγορία**

Vezene, Αθήνα

## **ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ: Mama Fuga, Αθήνα**

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Andromeda Restaurant, Χαλκιδική

Αρίστος, Κέρκυρα

Βενετσιάνικο Πηγάδι (To), Κέρκυρα

Cabana, Χαλκιδική

Γευσοκράτορας, Πήλιο

GB Roof Garden, Αθήνα

Giacomo, Αθήνα

Κλαδί Ελιάς, Μεσορόπη Καβάλας

Mama Fuga, Αθήνα

Nolita, Αθήνα

Pomo D` Oro, Κέρκυρα

## **FUSION & ETHNIC ΚΟΥΖΙΝΑ: Onac, Σαντορίνη**

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Gaku, Αθήνα

Izakaya, Αθήνα

Jackie O` Beach, Μύκονος

Ling Ling Hakkasan, Μύκονος

Matsuhisa Athens, Αθήνα

Mylos, Σαντορίνη

Nikkei, Αθήνα

Nolan, Αθήνα

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν δύο αστέρια από την κατηγορία**

Matsuhisa Mykonos, Μύκονος

Mr. Pug, Μύκονος

Ovac, Σαντορίνη

Sushimou, Αθήνα

**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΓΙΑ ΚΡΕΑΣ: Dry & Raw by Drakoulis, Αθήνα**

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Base Grill, Αθήνα

Dome Real Cuisine, Θεσσαλονίκη

Dry & Raw by Drakoulis, Αθήνα

Κρητικός, Αθήνα

Telemachos Art Grill, Αθήνα

Telemachos Athens, Αθήνα

**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΓΙΑ ΨΑΡΙ: Μαύρη Θάλασσα, Θεσσαλονίκη**

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Αλέξης, Χαλκιδική

Δίχτυα, Σαντορίνη

Δουράμπεης, Αθήνα

Μαρίνα, Χαλκιδική

Milos Estiatorio, Αθήνα

Μούργα, Θεσσαλονίκη

Τούλα, Κέρκυρα



Τραβόλτα, Αθήνα

Τριζόνι, Χαλκιδική

Ψαράκι (Το), Σαντορίνη

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν δύο αστέρια από την κατηγορία**

Μαύρη Θάλασσα, Θεσσαλονίκη

### **STREET-FOOD RESTAURANTS: Mr. Pug's Canteen**

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Baba Ghanoush, Αθήνα

Burger Joint, Αθήνα

Feyrouz, Αθήνα

Food Mafia, Αθήνα

Guarantee, Αθήνα

Κώστας, Αθήνα

Margherita Pizza Artigianale, Αθήνα

Mr. Pug's Canteen, Αθήνα

Pizza Posseli, Θεσσαλονίκη

### **NEWCOMERS: Fresco, Χαλκιδική**

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν ένα αστέρι από την κατηγορία**

Coyroacan, Αθήνα

Φάρμα Μπράλου Εστιατόριο

Φάρμα Μύκονος

Χαρούπι, Θεσσαλονίκη

**Τα εστιατόρια που κερδίζουν δύο αστέρια από την κατηγορία**

Fresco, Χαλκιδική

Sense, Αθήνα

**ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ:** Squirrel, Χαλκιδική

**ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟΕΜΦΑΝΙΖΟΜΕΝΟΣ ΣΕΦ:** Πάνος Τσίκας, Selene, Σαντορίνη

**MOST INFLUENTIAL CHEF:** Άρης Βεζενές, Vezene

**ΒΡΑΒΕΙΟ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ:** Κώστας Σπηλιάδης, Milos Estiatorio

*Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε με την Ροδούλα Σιούρτου στο τηλέφωνο 2107224824 (17) ή στο e-mail [rodoula@davlaspr.gr](mailto:rodoula@davlaspr.gr) ή τον Πάνο Δεληγιάννη στα τηλέφωνα 2106773845 & 6981222022 ή στο e-mail [pdeligiannis@fnl-guide.com](mailto:pdeligiannis@fnl-guide.com)*