

Ακρογιάλι ΟΙ ΘΗΣΑΥΡΟΙ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

Στην πλατεία του λιμανιού της Ίου, με θέα τη μαρίνα και την Αγία Ειρήνη, το «Ακρογιάλι» απλώνει τα τραπεζάκια του και μας υποδέχεται για να απολαύσουμε τις νοστι-

ΙΟΣ

μιές της θάλασσας. Γι' αυτές φημίζεται το εστιατόριο –και όχι άδικα. Μεγάλα και μικρά ψάρια, κολοχτύπες και καβούρια, χταπόδι στη σάρα, μύδια ανχινστά, γιουβέτσι θαλασσιών, καλαμαράκια, που όσο και αν τα έχουμε γευτεί, εδώ η φρεσκάδα τους τα απογειώνει. Όποιος έχει φάει στο «Ακρογιάλι», είναι σίγουρο ότι θα ξαναπάει, στην επόμενη επίσκεψή του σε αυτό το πανέμορφο νησί του Αιγαίου. Εκτός από τα ψαρικά, από την κουζίνα βγαίνουν και άλλα πιάτα, που εναλλάσσονται καθημερινά, με κοινά όμως στοιχεία τους τις παραδοσιακές ελληνικές και μεσογειακές συνταγές, τα φρεσκοτάπητα υλικά και τη δεξιοτεχνία του σεφ Απόστολου Τσίγκη, ο οποίος έχει αναλάβει και τη διαχείριση του εστιατορίου με μεγάλη επιτυχία, αποσπώντας μάλιστα μια διάκριση στα ελληνικά Βραβεία Εστίασης του 2022.

Πλατεία Φραγκούλη, 2286091096, www.akrogialos.gr
 [akrogiali_ios](https://www.instagram.com/akrogiali_ios)



Chef's tip

«Τα ωμά του καλοκαιριού έχουν πιστούς οπαδούς. Αν ανήκετε σε αυτή την κατηγορία, ρωτήστε για καρπάτσιο και ταρτάρ που σερβίρονται, ανάλογα με την ψαριά της ημέρας».

