

Stilvoll & Fein

Es ist der jüngste Zugang in der griechischen Gastro-Szene Hannovers – und er überrascht mit einem auffallend guten Stil.

Olga Witzke und Sotiris Tsitalis haben ihre frühere Tapas-Bar „Eviva“ an der Bödeker Straße renoviert, neu möbliert und darin Mitte Dezember ein schmuckes Eckrestaurant mit Bar und einer traditionellen griechischen Küche eröffnet. Schon recht mutig, wo doch das „Anesis“ nur einen Steinwurf entfernt liegt

lungene Hommage an die Olive und das bekanntermaßen beste Speiseöl der Welt) schickt voraus, was Freunde des feinen Geschmacks erwarten dürfen. Die ach so beliebten Odysseus- oder Poseidon-Teller sucht man folglich vergeblich auf der vielleicht zu kurzen Karte – statt dessen überzeugt das Angebot mit vier



Elio -Geschmackvolles Ambiente und feine Küche

– aber die beiden gehen einen anderen Weg. Mit „unverfälschten griechischen Lebens- und Gaumenfreuden“ werden Besseresser umworben, und der wohl gewählte Restaurantname „Elio“ (eine ge-

verschiedenen Vorspeisen (wie kretisches Dakos und milden Ziegenfrischkäse aus Larissa) sowie mit bezahlbaren und mit Kräutern und saisonalem Wildgemüse zubereiteten Lamm- und Schweinefleischgerichten oder mit Lachsfilet aus dem Ofen mit Cocktailtomaten und Limonenkartoffeln und gegrillten Riesengarnelen mit geröstetem Knoblauchbrot. Klein und fein ist auch die sorgfältig zusammengestellte Auswahl erlesener griechischer Weine. ♦ MK



Elio

Friesenstr. 30, Oststadt,
Tel. 0511/374 80 88,
Di-Sa ab 17, So 12-15 und ab 17 Uhr,
www.elio-restaurant.de