

# Δείτε τι δοκιμάσαμε από το Νέο μενού TGI FRIDAYS

Γεια! Ευτύχης εδώ! Eat out video σημερα και ήρθαμε στα Fridays Αριστοτελους στην Θεσσαλονικη να δοκιμάσουμε τα νέα πιάτα του μενου. Δες πρώτα το βίντεο και στη συνέχεια διάβασε το άρθρο με τα σχόλια μας όσα δοκιμάσαμε!

Κάθε κατάστημα TGI FRIDAYS έχει την δική του ωραία ενέργεια. Τα καταστήματα της Θεσσαλονίκης όμως είναι το κάτι άλλο. Το κατάστημα της Αριστοτέλους δε είναι ένα από τα αγαπημένα μας. Σήμερα περάσαμε από τα TGI FRIDAYS της Θεσσαλονίκης και απολαύσαμε το νέο μενού τους. Όλα τα πιάτα που παραγγείλαμε ήταν καινούρια και οι δοκιμές μας αντάμειψαν με το παραπάνω, μιας και κάθε πιάτο είχε την δική του ταυτότητα και νοστιμιά. Πριν όμως πούμε οτιδήποτε για τα πιάτα να δώσουμε τα εύσημα στο προσωπικό. Ολοι όσοι δουλεύουν εκεί είναι και υπερεπαγγελματίες και τόσο φιλικοί που μας κάνουν πάντα να νιώθουμε άνετα και όμορφα!

Στο θέμα του φαγητού, να πούμε ότι υπάρχει καινούριο μενού.. και όταν λέω καινούριο μενού δεν εννοώ απλά κάποια καινούρια πιάτα όπως έτσι κι αλλιώς γίνεται στα Fridays κάθε μερικούς μήνες.. Αυτή τη φορά άλλαξε εντελώς η φυσική μορφή του μενού! Ένα ολοκαίνουριο “βιβλίο” μας περίμενε στο τραπέζι μας... Ενα θα πώ.. άλλο επίπεδο. Σούπερ σχεδίαση, ανάγλυφο εξώφυλο και πολύ ξεκάθαρο και εύχρηστο. Και το παλιό καλό ήταν αλλά σε μπερδευε πολύ, ειδικά αν ήσουν αρχάριος στα Fridays. Αυτό εδώ είναι πολύ πιο εύκολο στην “πλοήγηση” και φιλικό προς τους “καινούριους”!



Τα καινούρια πιάτα είναι αρκετά και φυσικά δεν ήταν εύκολο να τα δοκιμάσουμε όλα. Ειδικά στα γλυκά υπάρχει μεγάλη ανανέωση. Εμείς προσπαθήσαμε με μια σαλάτα, ένα ορεκτικό, δύο κυρίως και ένα επιδόρπιο να καλύψουμε τα πιο βασικά σημεία των νέων πιάτων... Τι πήραμε λοιπόν; Διαλέξαμε Ahi tuna crisps, Ahi tuna salad, Tahini sour marinated chicken, French dip burger. Όλα

από το ολοκαινούριο μενού που ξεκίνησε μόλις πριν από 2 μέρες (18 Μαρτίου 15) και με το που τα είδαμε στο [TGI Fridays Facebook page](#) θέλαμε να τα δοκιμάσουμε!



### Ahi tuna crisps

Ahi tuna ελαφρώς σωταρισμένο σε στιλ Cajun. Σερβίρεται σε tortilla chips με σπιτικό guacamole, jalapenos, φρέσκο κολιάνδρο και καυτερή Sriracha sauce. Γαρνίρεται με Cucumber Wasabi Ranch, αγγούρι και καρότο μαριναρισμένα σε Lemon Basil dressing. Ο τόνος ήταν άψογος και πεντανόστιμος. Είχε μια κρούστα με μπαχαρικά που έδινε ιδιαίτερη γευστική ταυτότητα! Το πιάτο στο σύνολό του ήταν αρκετά καυτερό μιας και η Sriracha μαζί με το wasabi ranch κάνουν ένα πολύ εκρηκτικό ντουέτο! Επειδή όμως ο τόνος είναι δροσερός η ισορροπία του πιάτου ήταν πολύ καλή. Μου άρεσε που μπορούσες με το χέρι να πιάσεις το νάτσος και να το φας σαν finger food. Μην ξεχάσετε όμως να αδειάσετε το πιάτο και από τα λαχανικά που χάρη στο dressing λεμονιού και βασιλικού ήταν πολύ νόστιμα!



### **AHI TUNA SALAD**

Φιλέτο αhi tuna ελαφρώς σωταρισμένο σε στιλ Cajun. Σερβίρεται σε φέτες πάνω σε ανάμικτη σαλάτα με φύλλα μαρουλιού romaine, ρόκα, λόλα κόκκινη, αντίδια, iceberg, μάνγκο, αβοκάντο,



ντοματίνια, καρότο, φρέσκο κολίανδρο, νιφάδες τραγανού κρεμμυδιού και καβουρδισμένο σουσάμι, ανακατεμένα με σπιτικό Soy Lime dressing. Εδώ πάλι είχαμε τον τόνο σε μεγαλύτερη ποσότητα μαζί με μια σαλάτα που συνδυάζει ιδιαίτερες γεύσεις με πολύ αριστοτεχνικό τρόπο. Αβοκάντο και μάνγκο ήταν σε πολύ σωστό σημείο ωρίμανσης και νομίζω εκεί κρύβεται το μυστικό της επιτυχίας αυτού του πιάτου. το dressing όσο έντονο γευστικά χρειαζόταν για να καταλαβαίνεις όλες τις γεύσεις του πιάτου. Μου άρεσε ο φρέσκος κολίανδρος που γενικά στην Ελλάδα δεν είναι πολύ διαδεδομένος, αλλά σίγουρα μπορεί να είναι κάτι που ίσως δεν αρέσει σε κάποιους. Αν εσάς δεν σας αρέσει θυμηθείτε να ζητήσετε χωρίς φρέσκο κολίανδρο! Σε γενικές γραμμές μου άρεσε που επιτέλους υπάρχει και μια σαλάτα με ψάρι στα Fridays που μπορεί να αποτελέσει ένα πολύ υγιεινό ελαφρύ γεύμα.





### **TAHINI SOUR MARINATED CHICKEN**

Στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής, μαριναρισμένο σε Tahini Sour Dressing. Σερβίρεται με ρύζι με μυρωδικά ή μίγμα quinoa με λιαστή ντομάτα, φρέσκο δυόσμο και φρέσκο κρεμμύδι ή ανάμικτη πράσινη σαλάτα\* με dressing πορτοκαλιού. Γαρνίρεται με αντίδι και σπιτική σως μουστάρδας με πίκλα σιναπόσπορου. Η γαρνιτούρα με το Κινόα απλά τα σπάει! Έχει βελτιωθεί πολύ από την προηγούμενη που είχαν εδώ και ένα χρόνο. Πιστεύω πως αυτή η γαρνιτούρα θα μπορούσε να σταθεί και ως πλήρες γεύμα από μόνη της μιας και το κινόα έχει πλήρη πρωτεΐνη και χάρη στον τρόπο που το φτιάχνουν με τα μυρωδικά, είναι πεντανόστιμο και τρώγεται πολύ ευχάριστα. Το κοτόπουλο ήταν πολύ τρυφερό. Όταν το είδαμε μας φάνηκε αρπαγμένο αλλά είναι η σάλτσα με το ταχίνι και τη μουστάρδα που αρπάζει λίγο και όχι το κοτόπουλο, Το αποτέλεσμα ήταν εξαιρετικό! Μου άρεσε πολύ και η αισθητική προσθήκη της σαλάτας (αντίδι) από πάνω που για τους σαλατοφάγους είναι ένα έξτρα δωράκι που δε θα τους χαλάσει καθόλου! εγώ παντως τα αντίδια τα έφαγα και ήταν και φρεσκότατα και πολύ τρυφερά ακόμα και αν δεν είχαν καθόλου dressing! Η ίδια γαρνιτούρα και το εφέ με τα αντίδια είδα ότι υπάρχει και στον νέο ψητό σολομό που μπήκε στο μενού. Την άλλη φορά θα το δοκιμάσουμε και εκείνο.



### **FRENCH DIP BURGER**

Burger που επικαλύπτεται με ψιλοκομμένο μοσχάρι φούρνου,μανιτάρια σωτέ, balsamic grilled onions, τυρί Swiss, φρέσκο σπανάκι και μαγιονέζα αναμεμιγμένη με μυρωδικά σε ψωμί brioche. Ενισχύεται με τραγανά frizzled onions και σερβίρεται με Au Jus sauce. Θείκό! Νομίζω αγγίζει επάξια το Jack Daniels Burger που είναι το best seller Burger στα Fridays. Βασικά οι λάτρες του κρέατος και των πλούσιων γεύσεων θα το λατρέψουν. Τα τηγανητά κρεμμύδια σε συνδυασμό με τα μανιτάρια και το μοσχαρίσιο κρέας φούρνου, και την σάλτσα που περιχύνεις από πάνω πριν το φας, δημιουργούν ένα σύνθετο υπεργευστικό αποτέλεσμα που δύσκολα βρίσκεις αλλού! Μου άρεσε που αυτό το Burger παντρεύει Γαλλική με Αμερικάνικη κουζίνα και πιστεύω πως οι φανατικοί των Burgers θα φρουν σε αυτό το πιάτο κάποιο εφάμιλλο του Jack Daniels Burger... και αυτό το λέω γιατί ξέρω οτι κάποιοι εκεί έξω κάθε φορά που πάτε Fridays JD παραγγέλνετε! ☐





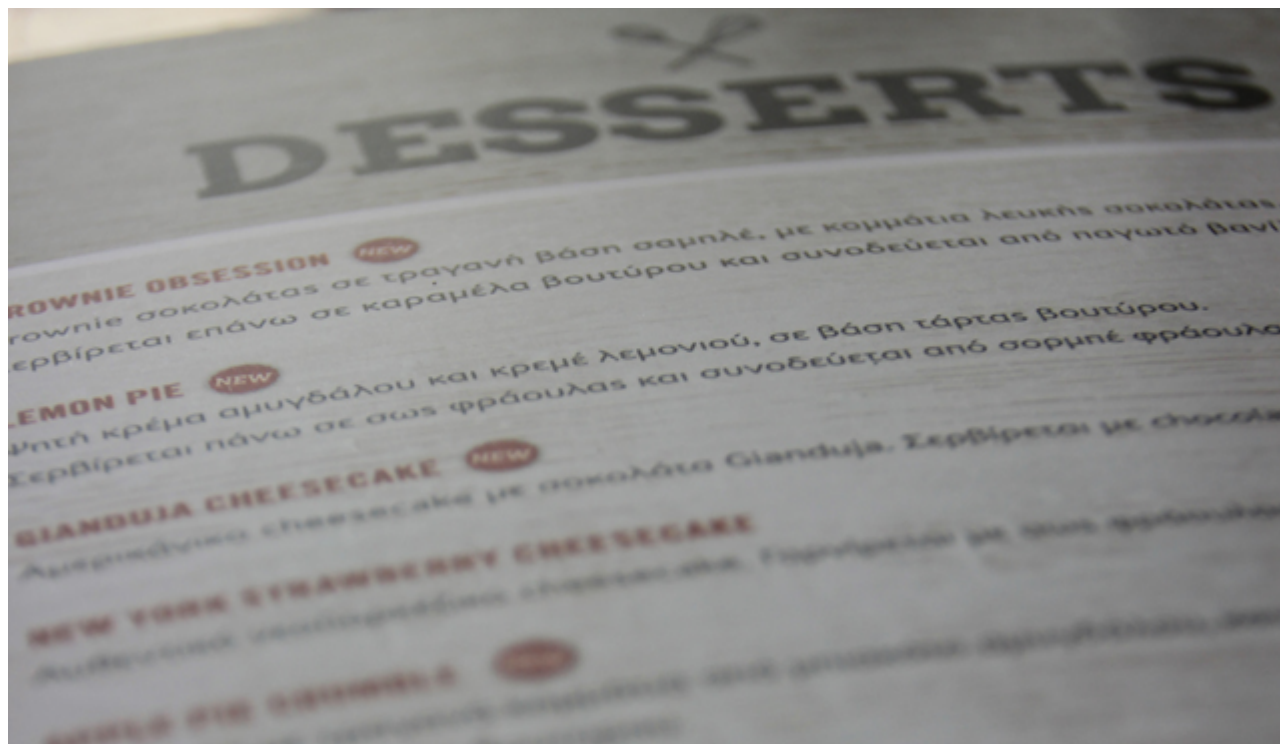
**bletsas**  
Ευτυχής Μηδέτσος



### **BROWNIE OBSESSION**

Brownie σοκολάτας σε τραγανή βάση σαμπλέ, με κομμάτια λευκής σοκολάτας. Σερβίρεται επάνω σε караμέλα βουτύρου και συνοδεύεται από παγωτό βανίλια. Στα γλυκά το καινούριο μενού έχει πλήρη ανανέωση! Μέχρι και το υπερκλασσικό αγαπημένο Death By Chocolate υπέστη κάποιες αλλαγές που θα ανακαλύψουμε σε άλλη επίσκεψή μας. Υπάρχει μια λεμονόπιτα που μας γυάλισε και ένα σοκολατένιο cheesecake που σίγουρα θα δοκιμάσουμε την επόμενη φορά. Τώρα όμως χτυπήσαμε το Brownie obsession με κομματάκια λευκής σοκολάτας! Συνήθως πέρνουμε ένα γλυκό και μοιραζόμαστε και αυτό ήταν καλή ποσότητα δεδομένου ότι είχαμε αδειάσει τελείως όλα τα προηγούμενα πιάτα μας! και πως να μην τα αδειάσουμε... όλα ήταν εξαιρετικά και ειδικά αυτό το γλυκό ήταν ο καλύτερος τρόπος για να κλείσουμε το γεύμα μας!





### Happy Birthday Aristotelous

Τα FRIDAYS? Αριστοτέλους έχουν γενέθλια και το γιορτάζουν με μοναδικές προσφορές! Κάθε μέρα και μια διαφορετική αφορμή για γιορτή! YOU PICK THE DAY. WE MAKE IT SPECIAL. πχ την Παρασκευή που ήμασταν εκεί είχε 1+1 Μαργαρίτα δώρο (cocktail). Αντίστοιχα κάθε μέρα για όλο τον Μάρτιο έχει κάτι διαφορετικό σε προσφορά.



bletsas.gr  
Ευτύχης Μηλέτσας



bletsas.gr  
Ευτύχης Μηλέτσας





Να εδώ και η selfie μας με [Electra Asrteri](#)

