



Delicious Chicken

기분이, 건강이 좋아지는 그리스 식당

그리스 요리 전문점 '산토리니'



조 해 인 기자

3일만에 먹을 별식을 찾아라

감기가 제대로 걸렸다. 그런데 감기인 줄 몰랐다. 병원에서는 급성 위경련이라고 했는데, 아무리 생각해도 감기증상이 심해져서 위경련까지 온 듯하다. 이틀간 거의 아무것도 먹지 못하고 병원에서 맞은 링거 한 통에 그래도 일은 할 수 있었으니까 다행이었다.

그렇게 굶다보니, 먹을 것만 보면 입에 침이 돌고 막 먹고 싶었지만 참았



- ① 산토리니섬의 사진이 이국적인 분위기를 자아낸다.
- ② 닭고기와 야채를 꼬치에 꽂아 구운 '치킨 수블라키'
- ③ 닭 가슴살을 돈까스 처럼 바삭하게 튀긴 '레몬치킨'

기분이 좋아지는 산토리니 식당

전국에서 그리고 서울에서 외국음식들이 다 모여있다는 이태원 산토리니로 출발했다(다행히 집에서 가깝다^^).

그런데 해밀턴 호텔 골목길을 들어서서 산토리니 간판을 보는 순간 어?! 약간 허망하단 생각이 들었다. 3일만에 먹는 맛있는 식사를 책임질 수 있을지 잔뜩 기대를 하고 온 필자에게는 샌드위치 가게와 흡사한 그 간판이 조금은 불안할 수밖에 없었기 때문이다. 그러나 일단 들어가 보기로 하고 계단을 올랐다.

필자의 우려가 괜한 것이었을까. 산토리니를 들어서는 순간 기분 좋은 향기에 놀라고 말았다. 그리고 인테리어가 아주 예쁘고 깔끔하며 화사하기까지... 무엇보다 어울리지 않을 듯한 색깔들이 한데 어우러져 아름다운 식당을 만들어내고 있었다. 정말이지 탁월한 선택을 했다는 생각이 들었다.

사진에서 보듯이 식당안은 탁 트인 창으로 인해 채광이 매우 밝았고, 진한 오크색 테이블과 의자, 그리고 하얀 식탁보 위의 짙은 파랑색 컵이 툭툭 튀는 듯해 아주 인상적이었다. 그리고 낮은 천장, 벽 곳곳에 붙은 산토리니섬의 사진이 이국적인 분위기를 자아냈다. 무엇보다 테이블마다 꽃힌 분홍색 후리지아 꽃 색깔은 여성스럽고 우아했다. 식당내에 가득한 후리지아 꽃향기 때문에 식당에서 머무는 동안 기분이 좋아졌다.

그리스 음식에 대해서는 올리브유를 많이 먹는다는 것 밖에 아는 것이 없었지만 직원의 친절함 설명 덕에 우리는 외국인이 주로 주문한다는 음식 2가지를 아무 생각없이 주문하고 기다렸다.

샐러드-치킨요리에 이어진 건강식을 먹다

우선 올리브유에 버무려진 샐러드가 먼저 나왔다. 토마토 특유의 맛과 향이 식욕을 자연스럽게 돋궈 주

다. 위가 나아졌다는 신호를 받을 때까지는 조금의 시간이 필요했다.

병원에서 받은 3일치 약을 담보삼아 토요일 새벽에 일어나 죽을 먹어 보니, 이제 뭔가 들어간다 싶었다. 그래서 밀린 원고를 쓰고자 아주, 아주 맛있으면서 색다른 음식, 그리고 색다른 분위기를 찾다보니 그리스 음식을 선택하게 되었다.

었다.

잠시 후 메인인 ‘치킨 수블라키’와 ‘레몬 치킨’이 나왔다. ‘치킨 수블라키’는 닭고기 꼬치 구이이다. 닭고기와 피망, 양파 등 야채를 꼬치에 꽂아 여러 가지 향신료를 섞은 버터를 발라 구운 것으로 닭고기 본래의 맛에 향신료 향과 구이 특유의 향이 독특하다.

‘치킨 수블라키’는 페타브레드와 ‘차치키’라는 요구르트 소스와 함께 먹는 것이 전통식이라고 한다. ‘차치키’는 우리가 야채나 고기를 찍어먹는 된장, 고추장, 쌈장과 같은 존재라고. 그리스에서는 요구르트를 소스로 먹는다고 한다.

두 번째 요리는 ‘레몬 치킨’. 우리나라로 치면 닭가슴살을 얇게 썰서 돈까스처럼 밀가루를 입혀 바삭하게 튀긴 것이다. 그 위에 레몬 소스가 올라간 것이 특징이다. 이 음식은 우리나라 사람들보다 외국인들이 즐겨먹는 요리로 우리나라 사람들은 레몬소스 특유의 신맛이 나는 음식을 별로 즐기지 않는다고 한다.

그런데 필자는 오히려 그 레몬소스 때문에 더 맛있게 먹을 수 있었다. 닭고기의 잡냄새는 하나도 느낄 수 없었고, 상큼하면서도 닭가슴살과 잘 어울려 매우 부드러운 맛을 냈기 때문이다. 나중에는 고명으로 얹힌 레몬과육을 잘게 잘라내 닭고기와 함께 먹었을 정도다.

심장질환, 암 발병 낮추는 건강식인 그리스 요리

그리스 요리는 채소와 생선, 식물성 기름을 중심으로 하는 자연식이다. 그리스 요리가 심장 질환, 암 등 질병의 발병 확률을 낮추고 수명을 연장한다는 연구결과가 발표되어 이미



페타브레드에 차치키 소스를 곁들인 치킨 수블라키(우)와 샐러드

세계적인 관심을 모은 바 있다.

건강을 위한 채소, 과일 위주의 식단에 저지방인 페타치즈, 요구르트, 생선 등과 약간의 동물성 식품을 보충하는 그리스인들은 버터 대신 올리브유로 요리하고 견과류를 비롯한 식물성 지방을 섭취하며, 콩이나 현미 등 가공되지 않은 전곡을 먹는다. 양념 또한 케이퍼, 올리브, 신선한 허브, 레몬이나 오렌지즙 등 천연 조미료를 이용한다.

세계 3대 장수 식품의 하나로 손꼽히는 요구르트는 그리스인들이 차치키 소스라는 것을 주식처럼 즐기며 주식과 함께 먹는다. 또한 차치키 소스에 꿀과 오이를 넣어 수프처럼 먹기도 한다.

이국적인 분위기 여성분들이 좋아할 만한 곳

산토리니는 그리스의 섬이다. 유럽에서는 ‘산토리니’라고 하지만 그리스에서의 정식 명칭은 ‘티라(Tira)’이다. 그리스에서 가장 유명한 관광지로 바닷가에 하얀 건물과 군데군데 파란색이 돋보이는 건물, 파란색 돛지붕이 인상적인 곳이다.

산토리니 식당도 마찬가지다. 우리에게겐 이국적이며 낭만적이며 오랜만의 여유를 안겨준 곳.

산토리니 식당은 이태원역 1번 출구에서 해밀턴 호텔 옆길로 들어가서 좌회전 후 왼쪽에 있다. 전화는 02-790-3474. 