

**A BÁNSÁG FŐVÁROSÁNAK VENDÉGLŐIBEN LEGJOBBAN A NEMZETKÖZI KONYHA ÉRVÉNYESÜL**

# Temesvár legjobb éttermei: Vinto, Caruso, Rivière

Az erdélyi városok legjobb éttermeit bemutató sorozatunk ezúttal Temesvárra látogat. Gasztrobloggerként a bánági város három legjobb vendéglőjének a Vinto borbárt, a Carusót és Rivière éttermet tartom, ezek a tízes lista éllovasai.

→DOROZSMAI ENDRE

**M**egítélésem szerint jelenleg Temesvár legjobb étterme a Vinto borbár, amely olyan útkereszteződésben működik, ahol mindkét utca visszakapta a Monarchia korában viselt nevét: a Mercy, illetve a Jenő herceg utca. A hely berendezése otthonos, barátságos. Magas, boltíves beltér, nyers téglafalak, rajtuk berámázott képek és borok esztétikus elrendezésben. A borosüvegek a világítótestek között is megjelennek. Jól kitalált dizájn, vendégmarasztaló, meghitt atmoszféra uralja az éttermet. Nyáron kis teraszt is üzemeltetnek, amely a két patinás sétálóutcára néz, s némi kilátást biztosít a város legszebb terére, a



A Caruso konyhája a kreativitás és az igényesség miatt vendégmarasztaló

Kezdem a döccenővel. A répás, avokádós vegán szusi rizsdomináns állagra sem tökéletes szusi volt, gyömbér nélkül tálalva. Wasabit is hiába kértünk mellé, pedig benne találtunk valamicskét. Ez nem az ő műfajuk. A fekete szarvasgombás tengeri sügér tatár viszont kitűnő, szépen tálalt, jól ízesített, kézzel vagdalt tatár volt valódi szarvasgombával, aromizált adalék nélkül. A műfaj egyik

említést és elismerést érdemel, hogy a csodás borok mellett a legjobb kézműves sörök közül is tartanak néhányat. Mindezek után az sem meglepő, hogy só- és borsdaráló van az asztalon, valamint az asztalra kikérhető a nagyáruházakban nem kapható, kitűnő minőségű, eredetvédett szicíliai olívaolaj.

## A drága, de jó Caruso

A tízes lista második helyén a Caruso áll azzal a megjegyzéssel, hogy nem az ár-érték arány és nem is a konyha stabilitása, hanem a kreativitás és az igényesség okán. A vendéget feketére festett nyerstégla falak fogadják, a bejárattal szemben megannyi fekete-fehér fotó Carusóról. Fekete székek, fekete padló, az asztalon fehér abrosz és élő virág. Nyáron kellemes, fekete deszkából ácsolt fedett teraszt üzemeltetnek.

Igényes, átlag feletti olasz konyhát visznek, amely ritka jelenség mifelénk, miközben olyan presztízsalanyagot használnak, mint a bébikakas, fűrj vagy wagyu-marha. Sem klasszikus pastájuk, sem pizzájuk nincs. Étlapjukon találunk néhány nemzetközi, illetve más mediterrán ország gasztronómiájából kisorsajadt fogást is, de az olasz vonulat a meghatározó.

→**A négyszemélyes tálon volt rántott rákfrok, lazacos szendvics, vaslapon sült polip, noriköpenyben sült lazac, tenger gyümölcsei saláta, párolt zöldbab és vegyes saláta.**

Előételként kakaós foie gras ettem. A kíméletesen hőkezelt alapanyag színre, állagra, íze egyaránt megnyerő volt még akkor is, ha a májat tökéletesen kierezték. Jól passzolt hozzá a chutney: eredeti ötlet a helyben készültnek tűnő pirított kakaós kalács. Dekoráció: erdei gyümölcs-mártás, szeder, kökény, zsidócsesresznye, eper. Ezután kagylólevest kértem, amely paradicsomalapú és kissé köteleességszerű leves

volt, de benne élvezhető fekete kagyló, vongole és jó állagú lazac. Főételnek kedvenc tesztéletemet rendeltem, a rosé kacsa-mellet. Jó ízű, valóban roséra sült húst kaptam, kifejező ízű pe-

elővívcsatorna melletti éttermek közülös részéről szinte kivétel nélkül csodás kilátás nyílik a vízre és a vízparti fákra. A hely legfőbb erénye a stabil minőség.

Az étlapon szerepelnek hagyományos helyi fogások – görögnek mondott csirkecsorba (melyet a román konyha magához hasonított) és marhacsorba –, nemzetközi slágerek (Cézár-saláta, marhasteakek a T-Bone-tól a rostélyoson át a bélszínig, roston csirke- és pulykamell, sertésoldalas, az angol terminológiához szokottak kedvéért: spare ribs) és mediterrán, azon belül leginkább olasz ételek, pasták, pizzák, rizottók, halak és tenger gyümölcsei. Meglepő, hogy milyen széles sávon mozognak mind az ízek, mind az alapanyagok tekintetében, de ehhez képest minden fogás – beleértve a legérzékenyebbeket, a halakat s a tenger gyümölcseit – kicsattant a frissességtől.



A Béga-parti Rivière étterem beltere tágas, hangulatos, otthonos

csenyemártással, selymes, jól sikerült karfiolpürével, földimogyoróval, pirított céklaspírállal. A jó tartású vargányát sajnos kissé túlpírították, az ízébe némi kesemye is keveredett, de ezzel együtt élvezetesnek mondható, kreatív tányér volt. A zárást a Tarta Caruso nevű deszertek képezte, lényegében egy túrótorta-átírat, könnyed, élményszerű túró, remek kekszmozrsatalapzaton, sze zonális sárgabarackmártással, esztétikus gyümölcsdekorációval (eper, szeder, áfonya, zsidócsesresznye). Em lékezetes desszert volt. Társam bruschettavariációkat, hamburgert, valamint operaszélet kért, ezek a fogások is ütötték a mércét. Az árak főleg a deszertek esetében erősen megszaladtak, 30–35 lejért a magyar Michelin-csillagos helyeken már desszertcsodákat kaphatunk. Átlag feletti 60–70 tételes, igényes borlapjuk van, mely helyi és nemzetközi borokat kínál, beleértve az újvilágot is. Néhány bort pohárra is kimérnek. A kiszolgálás kedves, udvarias.

## Folyóparti hangulat a Rivière-ben

A Béga-parti Rivière étterem beltere tágas, hangulatos, otthonos. A terasz impozáns, a város átszelő

Rendeltünk vegyes tengeri gyümölcstálat, vargányás pizzát, focacciát, a tenger gyümölcseiből készült levest, csokiszüflét és csokilávát. Az elsőként említett fogás volt az étkezés fénypontja, miközben az összes többi is ütötte a mércét. A négyszemélyes tálon volt rántott rákfrok, lazacos szendvics, vaslapon sült polip, noriköpenyben sült lazac – a nori a japán konyhában használatos, leginkább a maki szusi révén közzismert szárított préselt algalap –, tenger gyümölcsei saláta, párolt zöldbab és vegyes saláta. Üde, friss volt a boullabaisse-t idéző leves, ízletes a vargányás pizza és a focaccia. A sörválaszték kommersz, a tömények között akad néhány kiemelkedő single malt skót whisky, a borlap átlagosnak mondható. A kiszolgálás kifogástalan, gyors, pontos, szakszerű és udvarias.

Temesvár első három éttermébe nyugodt lélekkel el lehet vinni bárkit. Nem eget rengetők ezek a vendéglők, de min Michelin-csillagközeliek, de minőségű nyújtanak remek kiszolgálás mellett, az első kettőben pedig a séf a kreativitását is megcsillogtatja.

(folytatjuk)



Borkorcsolya a Vintóban: a bor-étel párosítás egyedülálló Temesváron

hajdani Losonci térre. A konyha nemzetközi jellegű gyakran változó étlappal. Mind a koncepció, mind a megvalósítás túlmutat a helyi vendéglátás színvonalán, ez az étterem bárhol a világon megállná a helyét. Szépen tálalnak, jó minőségű alapanyagokat használnak – a kitűnő kacs Magyarországról, az érlelt marha Uruguayból való –, és persze jók az ízek. A rövid és átgondolt étlapon foie gras trió, hal- és marhatatár, humusz, kacs, tonhal, marhabélszín és grillételek. Különlegességnek számít a bor-étel párosítás: egy pohár borhoz hozzáálló borkorcsolyát ajánlanak kedvező áron a zsíros kenyér-telemea-babkrém-tökmagolaj kombótól a rákos-pestós papardellen keresztül a szarvas-carpaccioig. Az ételek érkezésének szinkronizálásán lehetne még javítani: kétségkívül kemény próba elé állítottuk a konyhát, amikor legutóbbi látogatásunk alkalmával tízfős családunk minden tagja szokás szerint mást rendelt.

## Párját ritkító borlap

Hadd emeljek ki néhány fogást az étterem-látogatás menüjéből.

remeke. Hasonlóan remek élmény volt a sous vide kacsa francia rakott krumplival: kifogástalan hús, belül szép rosé, kívül pörzsös, ropogós, tökéletes körettel, kellemes, mustármagos mártással. A vegyes tenger gyümölcsei tál két személynek kevéske, de fi nom. Serpenyős rák, vaslapon sült, ízletes polip és tintahalkarika, valamint kecskesajtos olajbogyós, konfitált paradicsomegyveleg. Ehhez az ételhez tanácsos még köretet kérni, mi serpenyős zöldségeket és spárgát ettünk, mindkettő kifogástalan volt. Nagyon jó a sous vide kacsacomb mentás kuszkuszzal. A hús színre inkább konfitáltak tűnt, mint vákuum alatt kezeltnek, de ezt nem bántuk. A diótorta ízletes, a magyar Eszterházy-tortára emlékeztető desszert volt karamelmártással tálalva. A kis zolgálás kifogástalan, megejtően kedves, figyelmes és szolgálatkész.

Lenyűgöző, párját ritkító, több mint 200 tételes borlapjuk van, amely a helyi borokra alapoz, de impozáns az olasz, francia és újvilági választék is. Mintegy harminc tételt pohárra is kimérnek, ami helyi viszonylatban ritka. Külön