

A BÁNSÁG FŐVÁROSÁNAK VENDÉGLŐIBEN A NEMZETKÖZI KONYHA ÉRVÉNYESÜL

Temesvár legjobb éttermei

FOTÓK: DOROZSMAI ENDRE

A legjobb temesvári éttermeket bemutató sorozatunk második részében a Locanda del Corso, a La Calul Alb és a Grill to Chill vendéglők kerülnek terítékre. Közös jellemzőjük a magas gasztronómiai minőség és az igényes kiszolgálás.

→DOROZSMAI ENDRE

(folytatás 47. lapszámunkból)

A Locanda del Corso fél évtizede nyílt hangulatos, népszerű étterem Temesvár történelmi központjában, a hajdani Erzsébet utca és a Lenau utca sarkán (jelenlegi nevén Mărășești és Gheorghe Lazăr). Derékmagasságig fekete lambéria, a polcon borok, néhány jól eltalált berámázott kép, fekete asztalok és székek. A világítótestek fahordókat idéznek.

Az étterem klasszikus olasz konyhát visz, ami az előételekből is kitesszik: vitello tonnato, burrata, tonhal, valamint rákos cukkini-carpaccio, bruschetta. Tatárt rákból és tonhalból készítenek. Sokféle halat és tenger gyümölcseit kínálnak a főételek között, továbbá minőségi húsokat s persze pastát, rizottót, valamint futizelésű kemencében sült pizzát. Az árak széles skálán mozognak, a húsok és halak között nem ritka a 100 lej körüli díjszabás, de pizzával, pastával 30 lejért is jóllakhatunk.

Legutóbbi látogatásunk alkalmával ettünk capresét bivalymozzarellából, kacsamellet édesburgonya-pürével, erdei gyümölcsmártással, pizzát a tenger gyümölcseivel gazdagítva és csokoládészuflét. A capresét nem vágták fel, hanem egy egész valódi bivalymozzarellát helyeztek rukkolaágyra, erre került a friss bazsalikom s némi szárított szurokfű. Mellette volt a felszeletelt paradicsom, amelyet ízletesebbnek és aromásabbnak találtunk, mint amit a piacon kapni lehet. Az asztalon levő olívaolaj sajnos egyszerűbb minőségű volt, így a fogás nem üthette a tökéletest, de nem járt mesze tőle. A kacsamellet szépen sütötték meg, selymes volt a püré, jól eltalált a mártás. Rendeltünk hozzá serpenyős pirított vargányát, az is finom volt. A pizza tésztája valamivel vastagabb volt a klasszikusnál, de állagát megnyerőnek találtuk, ízre is finom volt. Akárcsak a feltétek – vénuszkagyló, fekete kagyló, rák, tintahal –, amelyek frisseknek, élvezeteseznek bizonyultak.

A csokoládészuflé valójában csokoláva volt szépen megsütve, átlag feletti alapanyagból. Élményszerű, élvezetes desszert jó ízű és jó állagú vaníliafagyalattal tálalva. A kiszolgálásról annyit, hogy udvarias, szolgálatkés, de mosolytalan és személytelen

volt. Negyventételes borlapjuk van, elsősorban átlag feletti helyi borokból, van néhány olasz és francia nedű is.

A Fehér lóhoz: apró hibák, de jó felhozatal

A Fehér lóhoz címzett étterem (La Calul Alb) a legfrissebb hely az összes között, az utóbbi hónapokban nyitott a Jenő herceg utcában. Az étlap első oldalán olvasható ars poeticájuk felettébb vonzó: szakmaiság, elhivatottság, a gasztronómia szeretete és a minőségi alapanyagok. Ez utóbbiakról megtudjuk, hogy helyi kistermelőktől szerzik be, ami ismét csak jó pont. Igényes a szép, boltíves beltér, itt is kihasználták a monarchia korabeli téglák szép színét, meghagyták a plafon nyers téglaberakását. Nyáron igényes külső teraszt működtetnek.

A konyhát nemzetközinek mondanám, előszeretettel nyúlnak nem mindennapi alapanyagokhoz, mint amilyen a csukaikra, marhapofa, gyöngy tyúk, tonhal, kacsamell, vajhal, polip, mangalica vagy kacsamáj.

S akkor lássuk az ételeket! A fűrtojásos ökörfarok-consommé ízben remek volt, de nem tiszta, hanem zavaros, mondjuk azt, házias. A ravioliszerű pasta tölteléke lehetett volna izgalmasabb és több, a tészta nem volt eléggé megfőve, a csirke ízre remek volt, tálalása azonban hagyott kívánnivalót. A szarvasgombás krumplipüré lehetett volna selymesebb és vajasabb, de így sem volt rossz, értékeltük, hogy nem nyomták meg szarvasgomba aromával. A desszert viszont életem egyik maradandó élményét jelentette: szárazjégen felszolgált csokigömb, benne pazar vanília krémmel és gyümölcsökkel. Igazi költemény, nemcsak show, hanem valódi izmónia.

A borlap átlag feletti, elsősorban legjobb helyi pincészetekre támaszkodik, de van néhány jó minőségű importborok is, összesen több mint hetven tétel, amelyek közül néhányat ki is mérnek másfél decire.

Jogos a kérdés, hogy a sok apró probléma mellett miként kerülhet ennyire előkelő helyre az étterem. Nos, egyrészt a kreativitás, másrészt a krédó és a minőségi alapanyagok,



Temesvári inycenségek: a Fehér lóhoz címzett étterempazar desszertje a szárazjégen felszolgált csokigömb, illetve a Grill to Chill jó minőségű húsételei



A Locanda del Corso fél évtizede a Bega-parti város hangulatos, népszerű belvárosi étterme

harmadrészt a kiemelkedő desszert miatt. S végül az is közrejátszott, hogy pár nappal később ott étkezett a családom több tagja, akik hasonló éttermi tapasztalattal rendelkeznek, és akkor ezek a hibák nem merültek fel, mindenki meg volt elégedve. Egy biztos, ha a konyha összeszedi magát, ez a hely akár az élre is törhet: a koncepció, a felszerelés, a megfelelő atmoszféra, a kiszolgáló személyzet és a cukrász megvan hozzá.

Ízletes tatár a Grill to Chillben

A Grill to Chill aprócska, hangulatos grillétterem Temesvár gasztronómiai főutcájában. A boltíves falak, a monarchia korabeli épület nyers téglái, a hajópadló, a jól megválogatott ötletes világítótestek és a dekorációs elemként ügyesen alkalmazott borosüvegek egyedi, megnyerő atmoszférát kölcsönöznek az étteremnek. Nyáron kellemes külső teraszt működtetnek.

A konyha a jó minőségű húsokra alapoz, amelyeket sütés előtt bemutatnak a vendégnek, előre jelezve az adott darabok súlyát is a számítás vé-

→A fűrtojásos ökörfarok-consommé ízben remek volt, de nem tiszta, hanem zavaros, mondjuk azt, házias. A ravioliszerű pasta tölteléke lehetett volna izgalmasabb és több, a tészta nem volt eléggé megfőve, a csirke ízre remek volt, tálalása azonban hagyott kívánnivalót.

gett. Nem elhanyagolható a halas vonal sem, grilleznek tonhalat és polipot is. Ha nem használnának kényelmi termékeket – az egyik mártás késztermék volt – és több kreativitást csillantana meg a konyha a desszertek esetében, akár magasabb besorolást is kaphatnának. Így is a legjobb helyek egyike.

Első ízben steaket ettünk, amivel nagyon meg voltunk elégedve. Só- és borsdarálót, jó minőségű olívaolajat és balsamecet, továbbá négy sokkülönlegességet adnak kérésre az ételek mellé. Második alkalommal kifejezetten a steaktól eltérő ételekre utaztunk. Rendeltünk Angus-tatárt, amely jól eltalált, vibráló, izgalmas, áfonyával és málnával ízesített marhatatár volt jó minőségű pirítóson tálalva. Az egyik pincérlány elmondta, ez a séf névjegye. Életem egyik legjobb tatárja volt. A ragadós sertésoldalas ízletes, omlós volt, kellemes, nem eltűzött füstáromával. Köret nélkül szolgálják fel, ezt érdekes módon nem jelezték előre. A fish and chipset tengeri sügérből készítik, morzsás panírban sűtik a két filét gerincig bevágyva, de a halat egyben hagyva. Mellette újkrumplit kínálnak megfőzve, majd szabálytalan formára törve és megsütve, kellemes fűszerezéssel. Ízletes fogás volt ez, végre nem mirelit, hanem helyben készült, ötletes köret. A sajttorta kissé kötelelőszerű, élvezhető, korrekt, áfonyával bevont sütemény volt.

A borlap mintegy 70 tételt tömörít külföldi és helyi borokból. Mintegy tízet kímének decire is, magas áron, de ez a borlapból nem derül ki, a felszolgáló ad kérésre tájékoztatást. A kiszolgálás kivételesen kedves és udvarias.

(befejező része következik)



Erdélyi Napló

Megjelenik minden csütörtökön.

Kiadó: Príma Press Kft.

535600 Székelyudvarhely,

Bethlen Gábor u. 55.

tel.: 0266-218361

ISSN: 1223-1223

Felelősszerkesztő: Makkay József

Ügyvezető: Zilahi Imre

Lapszerkesztők: Nánó Csaba, Somogyi Botond

Főmunkatársak: Borbély Zsolt Attila,

Pap Melinda, Sütő Éva

Hetilapunk a Krónika és a Székelyhon napilapok csütörtöki lapszámában jelenik meg.

- Az (X)-szignóval ellátott szövegek fizetett reklámok, közlemények.
- A megjelent írások nem feltétlenül a szerkesztőség véleményét tükrözik!
- Szerkesztőségünk fenntartja a jogot, hogy a beérkezett levelek és másféle írások közléséről döntsön.
- Kéziratokat nem őrzünk meg, és nem küldünk vissza!

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

400027 Kolozsvár, Regele Ferdinand

(volt Wesselényi) utca 37. szám, 14. lakrész

tel.: 0264-705205, 0264-705215

e-mail cím: office@erdelyinaplo.ro

Honlap: www.erdelyinaplo.ro

Hirdetésfelvétel és terjesztés a fenti címen hétköznap 8–16 óra között.