

A BÁNSÁG FŐVÁROSÁNAK VENDÉGLŐIBEN A NEMZETKÖZI KONYHA ÉRVÉNYESÜL

Temesvár legjobb éttermei

A Temesvár legjobb tíz éttermét bemutató sorozatunk utolsó cikkében négy vendéglő kerül terítékre: Misto, Pescada, Casa Antinori és a Pepper.

→ DOROZSMAI ENDRE

(folytatás 48. lapszámunkból)

A Misto egy izgalmas, vibráló, több éve működő étterem Temesvár központjában. Akárcsak a Jenő herceg utca többi éttermeiben, itt is boltíves a beltér, és kihasználják a nyers téglafalak által adott rusztikus hangulatot. Az asztalon szép formájú, fehér porcelánvázában valódi tulipán.

A könnyen áttekinthető étlapon a konyha közkedvelt ízharmóniákat kínál: néhány előétel, egy leves, angus steakek, lazac különféle változatban, tonhalsteak, burgerek, pasták, rizottók és három desszert. Az éttermet a friss alapanyagok jellemzik. Ráillik a mondás: egyszerű és nagyszerű.

A Místóban tett két évvel ezelőtti látogatásom alkalmából töklevest, lazacot, marhaburgert, zöldségchipszet, panna cottát és cannolót ettünk. Nemrégiben, amikor ismét megfordultam itt, tonhalsteaket, „high steak” bur-



A Casa Antinoriban a fatüzelésű pizzasütő kemence a vendégtérben található

gópincészet. Négy bort mérnek ki decire. A kiszolgálás példásnak tekinthető.

Halétel minden mennyiségben

A Pescada kifejezetten halas témára épült étterem. Beltére elegáns, de fesztengés mentes. Az étlap igen széles, rengeteg alapanyagot sorakoztat fel, de ez nem megy a frissesség rovására. Említésre méltó, hogy leves témában kínálnak román csorbát, szegedi halászlévet és a műfaj többféle mediterrán változatát. A főbb iránycsapások: roston sült halak, húsok, pasták és rizottók.

tett külalakjában sem tepertőre –, de üde és szaftos volt.

A haltálon volt kétféle rák, kalmárral és szépia, polipcsápok, tengeri sügér, aranykeszeg, lazac, kardhal, tonhal, fekete kagyló, és mindez nagy mennyiségben, többnyire bordázott vaslapon megsütve. Köretnek roston sült zöldséget, rozsmaringos kemencés krumplit és tejszínes-parmezános rizst hoztak. Adtak három mártást is hozzá, egy salsafélét, egy koktélszószt és fokhagymás tejfelt. Ettünk desszertet is: mangómszes-t karamellöntettel és pisztácia-morzssával. Ez utóbbi finom volt, de befejezetlennek tűnt, hiányzott még valami belőle.

A borlap átlag feletti, első sorban minőségi helyi borokat sorakoztat fel, mintegy hetven tételt. Kimérve azonban csak három bort adnak. Az árak nem alacsonyok, de megfizethetőek és értékarányosak. A kiszolgálás udvarias és szakszerű. Halrajongóknak Temesváron ez az első számú ajánlatom.

Remek és közepes pizzák

A Gault Millau-kalauz által 11 ponttal jutalmazott Casa Antinori saját értékelésében a nyolcadik helyen található. A beltér hangulatos, minden falat nyerstégla, valamint vörösréz borít. A fatüzelésű pizzakemence a vendégtérben található. Rendeltünk marhatatárt mustárfagylalattal, Diavola és Margarita pizzát, egy vegán salátát, vegyes tenger gyümölcsei tálalt és egy tiramisut.

A tatár ízesítését jól eltalálták, a húst nem darálták tönkre, a kapribogyós karakter jó volt. Értékeltek a mustárfagylalt ötle-

tét. A pizzák tésztája kitűnő, napolyi stílusban készült, vékonyra nyújtva és nagy hó mellett sütve. Olaszországban sem eszik az ember akárhol ilyent. A Margarita sajnos egyszerű megoldással készült, nem volt rajta szépen olvadó mozzarella, friss bazsalikom és paradicsomkarika sem, csak szósz és az átlagostól sokban nem különböző pizzasajt. A Diavola és a Focaccia viszont kifogástalanra



Pescada-haltál: kétféle rák, kalmárral, szépia, polipcsápok, tengeri sügér, aranykeszeg, lazac, kardhal, tonhal és fekete kagyló

sikeredett. A tenger gyümölcsei tálon a Szent Jakab-kagylók miniatűrök voltak, nem is láttunk még hasonlót, az avokádós rákot koktélszósszal tálalták. Kértünk hozzá kemencés krumplit, ami jó állagú és kellemesen füstös ízű volt, továbbá roston sült zöldségeket, amihez szép vékonyra vágta a padlizsánt és cukkinit, mint Olaszországban. A tiramisu viszont edesebbre sikeredett az optimálisnál, állagra sem adta a mascarpone jellegzetes élményét, de végül is nem volt rossz zárás. A borlap impozáns, de kimérve csak három tételt adnak. A fehérét kóstoltuk meg, ami ütötte a mércét. Az árak nem megfizethetetlenek, s lehet ésszerűen, az átlagos zsebnak megfelelően is rendelni.

Rideg kiszolgálás, de jó felhozatal

A Pepper étterem Temesvár legszébb terén, a nyáron és koraősszel megannyi igényes étterem és bár teraszával ékített Losonci téren, közvetlenül a Dóm mellett nyitotta meg idén a kapuit. A boltíves, nyers téglás beltér itt is jó hangulatot ad, az asztalon minőségi fűszersók és átlag feletti olívaolaj, valamint balzsamecet. Az étlap a

nemzetközi konyha kedvelt ízeire alapoz. Kínálnak többek között pizzákat, burgereket, tortillákat, sült halakat illetve sertéshúst és nem utolsósorban érlelt marhahúsból készült prémium steaket.

A kiszolgálás első ízben lenyűgözően kedves, lelkes és közvetlen volt, másodsor inkább személytelenül, mondhatni ridegen udvarias. Egyik asztaltársam megfigyelte, hogy a pincér hölgy a szomszéd asztalnál egészen más stílusban kommunikált, tudott mosolyogni. Lehet, nem tetszett neki, hogy tűzfős társaságunk magyarul beszélget. Pontosan sem nevezném, a Hopbomba helyett Hobgoblin sört hozott. Jogos kérdés, hogy az étterem akkor miért került fel a Top10-be? Azért, mert nem tartanám igazságosnak, hogy egy pincér miatt – aki vélhetően nem kedvel bennünket, magyarokat – egy nagyobb, legalább tucatnyi embert számláló csapat korrekt teljesítményét ne értékeljem. Az árak a hely színvonalához és az ételek minőségéhez mértek, egyedül a desszerteknél borul fel kicsit az ár-érték arány.



A Místóban jó minőségű burgert kínálnak fekete angusmarhából

gert, valamint sajtortát kértünk. A tonhalat sós-citrusos marinádban érlelték, fekete és fehér számmagba forgatták, majd szakszerűen megsütve jóízű citrusos mártással és salátaegyveleggel tálalták. A burger az étlap szerint fekete angusmarhából készült húspogácsát tartalmazott rostélyosból, ami ízletes volt. Jó tudni, ezen bukik el a legtöbb ilyen étterem. Nem áttűtő, de élvezhető, átlag feletti volt a zsemle. A sültkrumplikörítés kissé szottyadt, de nem mirelit volt. Roppanós cukkinivel, friss bébispenótlevelekkel, többféle harmonikus házi szósszal ízesítették. Sajtortájuk valójában előre elkészített, tetején kissé oxidálódott, de ízletes pohárdesszertnek számított alul kekszmozorzsával, rajta túróval és természetes ízű eper mártással.

A Misto borlapja 33, zömmel helyi tételt integrál a borászati élvonalból. Feltűnik egy-egy borral két magyar kézben levő pince is: a Balla Gézáé és a kárásztelki pez-

Ettünk pontycsorbát, polipcarpacciót rukkolaágyon, ponty-tepertőt és vegyes haltálat, amin megszámlálhatatlan hal volt korrektül elkészítve. A tepertőhöz a szokásosnál nagyobb darabokra vágott pontyot kukoricadarába forgatták, majd bő olajban kisütötték. Nem adta a klasszikus tepertőélményt – ellentétben a szegedi változattal, nem emlékez-



Pepper-sertésoldalas: az adag és a minőség egyformán kielégítő