

A marosvásárhelyi Privo

Székelyföld legjobb éttermei

• Sorozatunkban a Gasztrómánia blog jóvoltából azt igyekszünk megmutatni, hogy Erdélyben hol és mit érdemes mekóstolni. A blogot vezető Sándor Barna már tapasztalt „kóstoló”, irányításával bemutatjuk Erdély legjobb (és kevésbé jó) éttermeit.

A forgalom elől jól elrejtve, exkluzív környezetben bújkik meg a Hotel Privo Marosvásárhelyen. Igazán minőségi hely, kiváló anyagokkal, modern formatervvvel, Európában bárhol megállná a helyét. Ugyanezt a stílust követi az étterem berendezése is, ipari stílusban, letisztulva, kényelemmel várja a vendégeket. Bár a külsín nem mindig jár kézben a minőséggel, itt nem ez a helyzet.

Az étlap impozáns tételekkel, jól átgondolt fogásokkal van tele, szuper a koktél- és borválaszték, látszik, hogy komoly szakmai csapat állította össze. Bár a tengeri fogásokat nem igazán értem, tökéletesen megbízom bennük, főleg a kóstolás után. Itálnak egy alkoholmentes, kólaalapú koktélt kóstoltam, ami nagyon bejött.

Üdvözlőfalatnak egy kis fűszervaj érkezik, csodálatos házikenyérel. A vaj nagyon izgalmas, jó ízű és állagú.

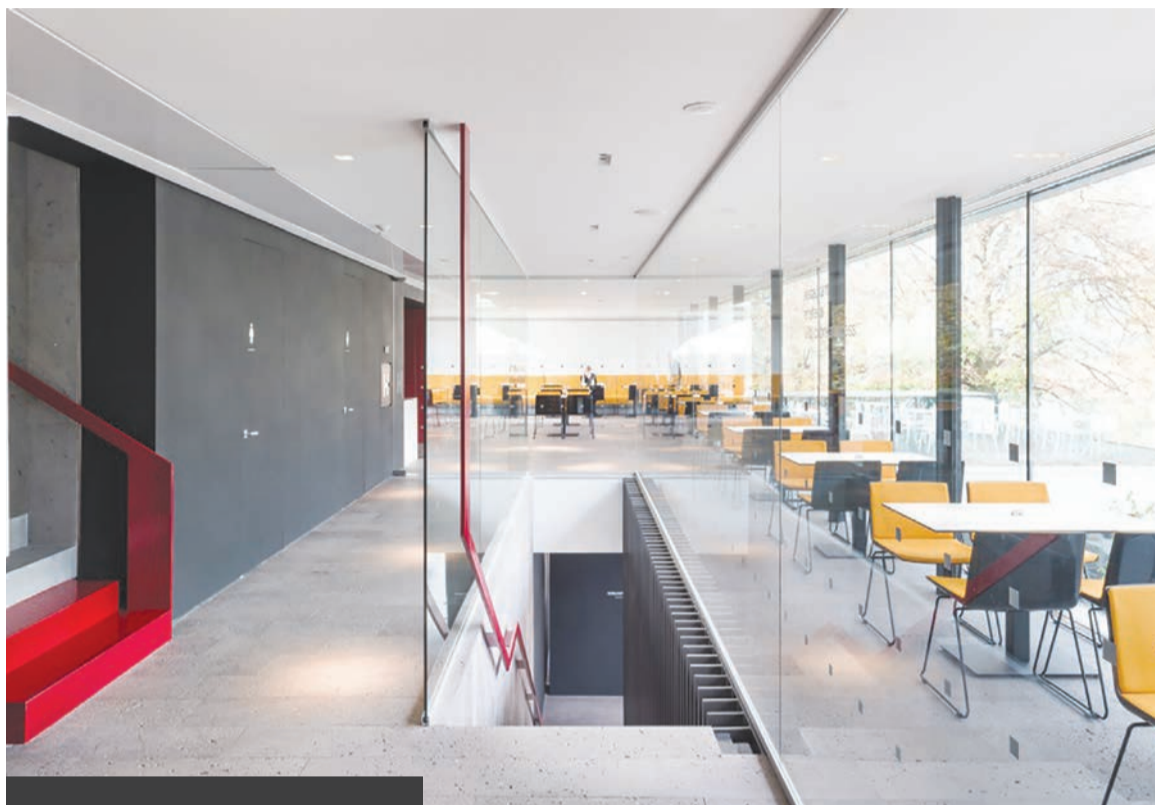
Egy igazi klasszikussal folytattam, a tatár beefsteakkal, amelyből kiemelkedőt legalább tíz éve ettem utoljára. Mondom és írom: itt ez a fogás jobb, mint bárhol. Az asztalnál

keverik be a pincérek, így alakítható picit ízlés szerint, de annyira jól van összerakva, hogy csak belekontárkodni lehet. A hús kitűnő minőségű, állagra tökéletes. Amit nem tudtam eldönteni, hogy vágva volt-e vagy darálva, de ha vágva, akkor minden elismerésem az övék. Kapribogyó, többféle hagyma, Cayenne-bors és paprika, a szokásos fűszerek, valamint a tojás tette nagyon jóvá ezt a fogást. Jó minőségű, meleg pirítóssal lett tökéletes választás.

Főételnek egy mangalicakarajt kóstoltam, rozsmaringos krumplival. Bár egyszerű fogásnak tűnik, az alapanyagok csodálatosak, és természetesen a high tech konyhatechnológia a szaktudással karöltve tökéletes fogást eredményez. A hús szaftos, jó ízű, tökéletesen mediumra sütvé, a krumpli kívül ropog, belül omlós, a rozsmaring pedig megkoronázza az egészet.

A desszert egy málnás mousse, erdei gyümölcsökkel, szintén szuper, bár a desszert véleményem szerint erősen túl van árazva.

Nyilván a minőség az árakban is tükröződik, nem egy olcsó hely. Szerintem ár-érték arányban jó választás.



Jó alapanyagokból, igényesen elkészített fogások a marosvásárhelyi étteremben

▼ FOTÓK: GASZTRÓMÁNIA



tás. Aki pedig a minőséget keresi szuper környezetben, annak kifejezetten ajánlott.

Írta és kóstolta: Sándor Barna

