

Meatic, Reliva, Spoon, Rivo

Nagyvárad éterremustra: a négy legjobb vendéglő az országos toplistában is benne van

A nagyvárad éterremek-ről szóló sorozat második részében több-kevesebb részletességgel szólnék a toplista első négy helyezettjéről.

E négy étterem sorrendjében sajátos, hogy épp az első az, amelynek étlapja a hagyományos, egyszerűbb helyeken megszokott sablont követi: a vendég választja a köretet az ételhez (csillagos étteremben elképzelhetetlen, hogy a feltétek és a köretek külön szerepeljenek az étlapon).

A Meatic alapvetően húskra berendezkedett, éppenséggel nem fine dining étterem, ahol egy adott műfaj tökélyre vitele a cél és nem a kulináris kompozíciók megalkotása. Ellentétben a következő három hellyel, ahol minden egyes főétel a séf által megálmodott teljes egész, a vendég legfeljebb köretcserét kér, amit az étterem vagy elfogad, vagy nem, mindkét reakcióra van érv és indok.



A Spoonban a töltött pulykatekerctet kifogástalanul készítették el

A Meaticnak, a hajdani Graf helyén a Csengery utcában nyílt vendéglátóipari egységnek a letisztult dizájn, a kifogástalan kiszolgálás (pincérünkkel összefutottam a RoVinHud nevű kiemelkedő boros rendezvényen, ebből is látszik, mennyire komolyan veszi a szakmáját) és a biztos kezű konyha mellett érdeme az is, hogy komoly infrastruktúrával és szakértelemmel kezelik a húsokat, amint az egyébként a névválasztásból kitetszik. Ugyanakkor kovásszal kezelik a pizzatésztát, amit kemenében sütnék meg. Pazar hely, hibát nem lehet benne találni.

Reliva az országos élvonalban

A Reliva a fine dining felé kacsingató egység a város történelmi központjában, amely egyébként a frissen megjelent Gault Millau



Meatic: kifogástalan felszolgálás, szakértelemmel kezelt alapanyagok

Románia szerint benne van az országos élvonalban és Nagyvárad legjobb étterme. Az összefogott, könnyen áttekinthető, dicséretesen rövid étlap elsősorban mediterrán, azon belül főként francia ihletésű ételeket kínál, de feltűnik a fogások között a thai saláta és az amerikai cheese cake is. A beltér impozáns, a boltíves pince falait nyers téglá borítja, ehhez idomul

marinált répaszalagon sajtkrém és gravlax (szárazpácban érlelt lazac). Pazar kezdés.

Ételeink tálalása virtuóz volt, izre-állagra sem okoztak csalódást. A bouillabaisse-ről leghagyhatták volna a festett halikrát, amit érthetetlen módon kaviárként árusítanak a kereskedelemben. Ha nagyon akarnak adni valamit, használjanak lazackaviárt és vigyék fel az étel árát, de a festett halikra méltatlan az étterem színvonalához, lényegében jobb helyekről ki kellene tiltani. Kellems meglepetés volt a pohárdesszertként elképzelt és megvalósított „sajttorta”, amit ehető virággal, málnával, áfonyával és eperrel díszítettek, s izre-állagra is a műfaj csúcsát képviselte. Minderre itallal együtt nem egészen 150 lej fizettünk, ami tőlünk Nyugatra szinte elképzelhetetlen. Az egész régióban kiemelkedő, kiváló hely a Reliva, nem véletlen, hogy a másodiknak futott be a listán.

Spoon: tömegigény jó minőségben

Saját toplistám bronzérmese, a Spoon úgy tud modern lenni, hogy közben barátságos és meghitt, a Körös-part eleve igen előnyös elhelyezkedést biztosít. Az étlap meglepően hosszú, több műfajban is utaznak, úgy tudnak kielégíteni tömegigényeket, hogy közben nem engednek a minőségből. Az étlapon néhány román és magyar klasszikus (babgulyás, pacallevés) mellett egy sor mediterrán (pasták, pizzaszerű kenyérlángos, foccaccia) és nemzetközi fogás is (bárány, ribeye) szerepel.

A szubjektív toplisták

Minden toplistá valamilyen mértékben szubjektív, ezt tagadhatatlan. Vannak, akik ezt megpróbálják úgy áthidalni, mint például a Dining guide szerkesztőse, hogy meghívják egy séfet, akinek két Michelin-csillagos étterme van, és aki sorba állítja a top 100-as lista élbolyát azon az alapon, hogy nincs Magyarországon kétszillagos hely. (Idéntől már van, az Onyx.) Persze ez is szubjektív, hisz szinte biztos, hogy egy másik Michelin-csillagos séf más sorrendet állapítana meg. Belejátszik a képbe az ételválasztás is, ugyanazon a helyen előfordulhat, hogy egyes ételeket sokkal jobban készítenek el, mint másokat, amelyeknek étlapra vétele egyszerűen hiba.

Reprezentatív, ügyes fúziós étel például a zöldséghasábokkal felszolgált Spoon dips nevű előétel, amelynek keretében találkozik a közel-keleti humusz, az erdélyi padlizsánkrém és a nemzetközinek mondható sajtkrém, továbbá az olasz oregánós foccaccia. Mindez potom 18 lejért.

Négy ételt ettünk egy romantikus vacsora keretében, egytől egyig kitűnőek voltak. Különösen azt értékeltem, hogy a töltött pulykatekerctet kifogástalanul készítették el, a hús szaftos volt és még szépen is tálalták. A virtuóz tálalás egyébként is nagy erénye a helynek. A legtöbb helyen sablonosan elkészített sajttortát kitűnő málnamártással dobták fel, a csokivulkánt pedig (eltérve az étlap ígéretétől) alighanem helyben készült gyümölcsfagylalttal és vaníliamártással. (Az étlap vaníliafagylaltot helyezett kilátásba, a cserét nem bántuk, annál is inkább, hogy a vanília végső soron megjelent a kompozícióban.)

Tetszett, hogy pincérünk tudott magyarul, kommunikatív volt, kedves és udvarias. Olvasom a Tripadvisoron, hogy a pincérekkel másoknál kevesebb szerencséje volt. Számlánk két pohár pezsgővel, két pohár borral, három sörrrel, ásványvízzel együtt 160 lej volt, ami ismét csak ritka jó ár/érték arány.



A Reliva a fine dining felé kacsingató egység a város történelmi központjában

Rivo, a mediterrán konyha

A Rivo étteremről már olvashattak az erdélyi és anyaországi ingyen-cek a Magyar Konyhában két esztendővel ezelőtt, amikor a talán legzsenediálisabb ételfotós, Bakcsy

Árpád egyik írása a nagyvárad étermekkel foglalkozott. E helyen dolgozott akkortájt Nagy Attila, a magyar legjobb séfek egyike, aki korábban a Grafban is megfordult Nagyváradon, volt a csillagos Costes séfhelyettese, ez idő tájt a gyöngyösi Bori mami konyháját vezeti. A Rivo ma is csúcsokra tör, előszeretettel dolgoznak presztízs-alapanyagokkal, gyakran változik az étlap, de valahogy mindkét látogatásunk

A Rivo ma is csúcsokra tör, előszeretettel dolgoznak presztízs-alapanyagokkal, gyakran változik az étlap.

alkalmával becsúsztak kisebb-nagyobb hibák, ezért is kerültek a negyedik helyre. Alapvetően mediterrán konyhát visznek, itt-ott kitekintéssel a Távol-Keletre.

A beltér és a terasz lélegzetelállító, a kilátás a Körösre csodálatos. A kiszolgálás udvarias, szakszerű. Két alkalommal is ettünk itt a múlt év során, összesen nyolc különböző fogást, részletes bemutatásuk szétfeszítené e kis írás kereteit. Említsük meg a csúcs-

kat, a maracujás mangókrémmel s vegyes gyümölcsökkel tálalt, kifogástalan ízű és állagú sajttortát, valamint a szintén gyümölcsökkel feldobott creme brûlée-t. Négy fogásra itallal együtt mindkét alkalommal 160 lej körüli összeget fizettünk. Azzal együtt, hogy az ételsorban mindkétszer csak egy főétel szerepelt (az lódítja meg a számlát általában), s az italfogyasztást itt visszafogtuk, ez is jó ár/érték arányt jelez.

Összességében leszögezhető, hogy e négy étterem minden túlzás nélkül európai színvonalat képvisel, nyugodtan működhetne bármelyik nyugat-európai fővárosban. Ha Nagyváradon járunk, érdemes ezek közül válogatni.