

Via 29, Allegria, The Hub

Nagyvárad gasztrovilág azoknak, akik kulináris ihletet, élményt és izkalandot keresnek a Körös partján

A nagyvárad éttermeket bemutató sorozatunk harmadik része a Via 29, az Allegria és a szállóétteremként működő The Hub vendéglőbe kalauzolja az olvasót.

Az erdélyi és a partiumi vendéglátásnak nagyjából tíz év kellett ahhoz, hogy megjelenjen néhány érdekesebb étterem, amelyre érdemes odafigyelnie azoknak, akik elsősorban kulináris ihletet, élményt, izkalandot keresnek. A helyiségek jelentős része olasz volt, ami nem véletlen. Az itáliai gasztronómia a legszínesebb és legnépszerűbb konyhák egyike európai szinten. Úgy képes megnyerő ízjatekokat nyújtani, hogy egyszerre szól a kulinárisan avatatlanokhoz és az inyenckekhez jellemzően más-más fogásokon keresztül. De egy jó pizza vagy egy mesterien elkészített pasta, mondjuk egy vargányos ravioli öröme lehet bárkinek. Nem véletlen, hogy a nagy guru, Heston Blumenthal A tökéletesség konyhája című könyvébe beválogatta a pizzát is, aminek a tudományos eszközöket is igénybe vevő, tökélyre fejlesztett változatát mutatja be a kötetben. S persze sokat számít az, hogy e magyar területek száz éve román uralom alatt vannak s a román latin nyelv: az olaszok könnyen megtanulják, mint ahogy az Olaszországban mesterséget tanuló román fiatalok is könnyedén elsajátítják az olaszt. Az olasz konyha hatása mindmáig érezhető. Nem véletlen, hogy e sorozatban bemutatott tíz étterem nagy részében érvényesül e befolyás.

Tanítani való kedvesség a Viában

A Via29 legkedvesebb élményeink egyike volt annak dacára, hogy azon helyek, ahol az autentikus olasz étlapra pacallevés és gulyás kerül, többnyire a gyenge-átlagos kategóriába tartoznak. Esetükben a főszabály érvényesül: ki sokat markol, keveset fog. Ezúttal szerencsére nem így volt. Az étlap gerincét a helyben gyúrt tészták, pizzák teszik ki, de kínálnak bizalomgerjesztő, tenger gyümölcseiből, kagylóból, rákból, polipből készült fogásokat, továbbá hal- és húseleket is. Az asztalon üvegtégelyekben pizzaszósz, erőspaprikás, valamint zöldfűszeres olívaolaj, továbbá grissini a várakozás idejére.

Rendeltünk focciát – amely a hely nevét viselte, rajta rukkola, zöldfűszerek, fokhagyma, friss papadicsom és prosciutto crudo –, hússos gombás pastát, parasztsorbát, valamint málnás sajtortát. A foccacia a sajt és szósz nélküli pizzafelfogásban készült, remek volt, akárcsak a leves és a pasta. A



Allergia: tintahal és rák frissen sültve, vékony, ropogós panírban

desszert volt tulajdonképpen a legizgalmasabb, ami jó üzletpolitika, hiszen a végén csattan az ostar: a desszert határozza meg a távozó vendég szájízét konkrét és átvitt értelemben egyaránt. A mára már slágerétellé vált cheese-cake-et – ez esetben inkább túrótortát – málnadzsennel tálalták, a dekoráció kiegészült málna espumával, zsidó cseresznyével (physalis), valamint eperhasábokkal. Külön kedves gesztus volt, hogy miután a gyermekek kívántak még epret, hoztak még nekik két szemet szépen felvágva, ami nem került fel a számlára. E gesztustól függetlenül is tanítani lehetne azt, ahogy a vendéggel bántak. Az árak barátságosak, helyenként már-már zavarba ejtően azok, egy személy 50 lejből rendelhet két fogást, italt s még a borralóra is futja, különösen, ha például vargányás csirkét vagy milánói sertéskarajt rendel, aminek az ára potom 23, illetve 21 lej.

Az Allegria többet is tudhat

Az Allegria azon ritka helyek egyike, amelyek esetében a besorolás

magasabb, mint amit a személyes élmény indokoltá tenne. Ez a hely minden bizonnyal többet tud, mint amit én maga láthattam-tapasztalhattam. A beltér hangulatos, érdekesen ötvözi az antik elemeket a modernekkel anélkül, hogy az összhatás erőltetetten eklektikus lenne. Szárazon érlett marhahúsok kelletik magukat a látvány-ér-

Fritto misto nevű kedvelt olasz ételt rendeltem, ami tintahalat és rákot jelent frissen sültve vékony ropogós lisztes panírban.

lelőben, a jégágyon szebbnél szebb tengeri halak a bejáratnál. Világos, hogy itt tudják: a jó éttermet csak minőségi, friss alapanyagokra lehet építeni. Az étlap is nagyon biztató.

Pincéremmel nem alakult ki jó viszony: szinte modortalanságig barátságatlan volt. Ezzel együtt nem pontoztam le az éttermet, mert pincérek jönnek-mennek, a



A Via29 mesterműve, a foccacia zöldfűszerekkel és bőséges rukkolával

konyha az, ami az éttermet meghatározza. (Ha valaki ellentmondást lát e kitétel, valamint a Corsarul leminősítése között, jelzem, hogy ott az, aki kitöröltette velem a telefonomból az étlapról készített fotókat, nem pincér volt, hanem fellépéséből következtethetően séf és tulajdonos egy személyben. Nagy különbség.)

Fritto misto nevű kedvelt olasz ételt rendeltem, ami tintahalat és rákot jelent frissen sültve vékony ropogós lisztes panírban, amihez átlagos ketchupos majonéznek tűnő szószot adtak. Köretként rostonsült zöldségeket rendeltem. A tenger gyümölcsei frissek, finomak voltak, a köretet (gomba, lilahagyma, paprika, paradicsom, padlizsán vaslapon sültve) lehetett volna bátrabban hőkezelné, de így sem volt rossz. Az ízesítésükbe besegített az asztalon levő olívaolaj, valamint a só- és borsdaráló.

Csalódást csak a desszert okozott: fojtós, nehézkes citromtortaszeletet kaptam a hely atmoszférájához és színvonalához sokkal inkább illő könnyed, franciás stílusú helyett. Betudtam ezt a balsze-

rencsés választásnak. Az árak itt magasabbak az átlagnál, de vannak kedvező árfekvésű, 30 lej alatti ételek is.

The Hub: főúri és udvarias kiszolgálás

Nagyváradon tapasztalatom szerint jók a hoteléttermek, e listán kettő is szerepel, közülük a The Hub a Ramada Hotelhez tartozik. A beltér elegáns, de nem zavaró, szó sincs feszengésről. Megfelelő háttérzene szól, ami jó pont. A kiszolgálás főúri, egyszerűen kifogástalan, kedves, tartásos és udvarias egyszerre.

Az étlap izgalmas, van egy steakkel foglalkozó része, pontos, illusztrált ismertetővel a marha egyes húsrészeiről, amely elmagyarázza, miből áll a szárazérlelés, ami egyébként a minőségi marhahús titka. Van egy tapasztalatunk is a tintahalkarikától a rákon át a zöldségtempuráig. S persze pasták, rizottók, hús- és halételek.

Jómagam sültpaprikás, aszalt paradicsomos, zöldfűszeres kecskesajtkrémet, hamburgert és Creme Brulée-t ettem. Ételeim jók voltak, de az egyébként pazarul tálalt burgertől többet vártam. A húspogácsa szép volt, itt jó hússal dolgoznak, de ezzel a burgerral nem kísérleteztek eleget. A húspogácsa nem elég, ha jó húsból van, szaftosnak is kell lennie, amit egyrészt faggyú hozzáadásával vagy eleve faggyús hús ledarálásával lehet elérni, másrészt azal, ha nem sütjük a húst szűrőre. A burger tetejére helyezett két darab mirelit rántott hagymakarikák is kiábrándító egy ilyen színvonalú helyen, nem olyan nagy dolog helyben panírozni, a félkésztermékeket hagyják meg a gyorsétkezdéknek. Ennek dacára összességében a The Hub is jó élmény volt.

A döccenők dacára a bemutatott helyek jó minőséget nyújtanak, az ember nyugodtan elvihet egy külföldi vendéget bármelyikbe.



A Ramada Hotel elegáns belterű étterme főleg marhahúsrá szakosodott