

Kolozsvár legjobb éttermei

Fragment, Baracca, Via: kiemelkedő gasztronómiai élményt nyújthatnak minden kulináris érdeklődőnek

A legjelentősebb erdélyi városok legjobb éttermeit bemutató sorozatunkban ezúttal Kolozsvárra látogatunk el. A kincses város tíz legjobb vendéglője Erdély viszonylatában is kiemelkedő gasztronómiai élményt nyújt. E heti cikkünkben a Fragment, a Baracca és a Via ételeit kóstoltuk meg.

Kolozsváron számomra a legmeggyőzőbb gasztronómiai élményt a Fragment étteremben tett látogatás jelentette. A kiszolgálás kifogástalan, minden étel lenyűgözően ki volt dolgozva és művészien tálalva. Egyszerre volt jellemző rá a komplexitás, az eredetiség és a letisztultság. Az étterem az Aréna oldalában működik, a beltér modern, kissé személytelen, meghittségmentes, de kétségtelenül dizájnos. Az étlap nemzetközi, az árak meglepően kedvezőek a színvonalhoz képest. Ha a főételt kihagyjuk, előételt, levest és desszertet ehetünk 54 lejért, ami elképesztően jó ajánlat. Van drágább előételük is, például 62 lejért marhatatár, de negyed kilót adnak, ezért a magas ár. E mennyiség egyébként is abszurd, mert ha valaki megeszik negyed kiló marhatatárt kenyérrel, aligha akar mást is az előétel után, legfeljebb desszertet. Le kellene venni az adagot felére, az árat pedig harmadával, de legyen ez az ő problémájuk.

Ételek csúcstechnológiával

Többen voltunk, összesen nyolc ételt kóstoltunk, kikértük az összes desszertet felbuzdulva a kedvező árfevésen. 16–18 lej egy ilyen étteremben kifejezetten kedvezőnek számít, ma már Budapesten a legjobb éttermekben teljesen megszokott a 2500 forintos desszertár, s bizony Erdélyben is találkozni lehet nem egy helyen 20 lej feletti desszertekkel Temesvártól Kolozsvárig. Ettünk továbbá kristálytisztá „kenyérlevest”, házilag, gravlax technológiával készült lazacot és csirkemellet. Az utóbbit hadd emeljem ki mind a tálalás, mind az íz és az állag szempontjából. Ennél jobbat ebben a műfajban nem volt szerencsém enni, egy szép méretes csirkesteak, belül szaftos, kívül szép porózus volt, a bőre ropogott, minden bizonnyal vákuum alatt készítették, majd serpenyőben véglegesítették. Nem hiába írták ki, hogy cutting edge cuisine, azaz csúcstechnológiával felszerelt konyha.

A borlap ezen a szinten átlagosnak mondható: 50–60 jobbacska helyi, valamint import bort tartalmaz, magyar bor mutatóban sincs, de erdélyi magyar sem. Kilenc tételt mérnek ki pohárra, nem olcsón. A GM-kalauz egyébként 12 ponttal jutalmazta a helyet, megítélésem szerint alulértékelték, főként, ha hozzátesszük, hogy például a korrekt, izgalmas, de a Fragmentnek nyomába nem érő nagyszebeni Gourmet Syndicate is ennyit kapott.

A Gault Millau szerint Erdély legjobb étterme a Baracca

A listám második helyén a Baracca szerepel, amely egyébként a Gault Millau-kalauzban az első helyet kapta Erdély-szinten. Itt is hasonló a filozófia, minden egyes étel egy-egy költemény, művészi alkotás. Ami miatt mégis a Fragmenté s nem a

Baraccáé a trófea, annak értékelése szerint az oka az, hogy egyrészt itt kisebb hibák akadtak. Másrészt valahogy furcsának találtam, hogy másfél év után visszatérve az étterembe az étlap alig változott. Egy igazán jó hely gasztronómiai műhelyként működik, állandó a kísérletezés, az étlap nagy része „mozgásban van”. Maga a teljesítmény nem változott. Megjegyzem, mintha ezen a téren is lenne elmozdulás a jó irányba. Ahogy háromnegyedét elteltével nézegettem az aktuális honlapot, vannak ugyan még ismerős fogások, de jelentős a cserélődés is. A ma is kapható többéves fogások közül kettőt mindkét látogatásom alkalmával megrendeltünk (kecskesajtmousse, vajpor, limezselé és gruyere sajt elnevezésű előételt, valamint a vargányakrusztás csirkemellet, amit polentával és gombaegyveleggel tálalnak). Ez nem rajtam múlt persze, hanem társaimon, jómagam igyekszem mindig mást kérni, minél többet megismerni abból, amit az étterem nyújt.

Volt oly balszerencsém, hogy társaim harmadiknak egy desszertet is kikértek, amit másfél évvel korábban már kóstoltam, ez ma már nincs étlapon. Egyébként Erdély-szinten ez volt az egyik legemlékezetesebb desszertalkotás, amihez valaha szerencsém volt: fehércsokoládégömbben passiógyümölcsfagylalt, mentamártáson, meringue-darabokkal körítve.

A Baracca nemzetközi konyhát visz egészen eredeti koncepcióval, fogásai nem hasonlítanak más régióbeli étterem kínálatára, érdekesek a köretek mellett a részben dekorációt, részben íz-színesítést szolgáló plusz elemek.

Mint az eddigiekből is kitetszik, a Baracca nemzetközi konyhát visz egészen eredeti koncepcióval, fogásai nem hasonlítanak más régióbeli étterem kínálatára, érdekesek a köretek mellett a részben dekorációt, részben íz-színesítést szolgáló plusz elemek.

A beltér nagyon hangulatos, szépen kidolgozott, egyszerre rusz-



FOTÓ: VIA ÉTTEREM

A Via étterem rusztikus környezetével is vonzza a látogatókat

tikus és modern, ugyanakkor ott ho nosságérzése is van az embernek. Az asztalon só- és borsdaráló, valamint esztétikus kettős struktúrájú, egymásba fonódó üvegben korrekt minőségű olívaolaj és

Magyar tulajdonos, magyar étlap nélkül

Nem így van a harmadik helyezett Viával, amely mindössze 10,5 pontot kapott, ami a Gault Millau Románia talán legdurvább mellélövése. Ha megnézzük, hogy a GM-kalauz mely éttermeket taksálta 11,5–12 pontra, akkor bizony láthatjuk, hogy Via is ott van abban a mezőnyben, méghozzá a 11 pontosok felett, és még véletlenül sem a 10 pontosok közelében.

A Via volt az, amely első ízben hívta fel magára az erdélyi éttermek közül a magyar magaszgasztronómia népszerűsítőinek a figyelmét. 2013-ban jártam itt először, messze átlag feletti volt a teljesítmény, de ugyanakkor messze nem meggyőző. Akadtak olyan hibák, amelyek 11 pont felett elképzelhetetlenek lennének. Akkor indokolt lett volna a most megkapott 10,5 pont.

Tavalyi látogatásom alkalmával már sokkal magasabb szintet muta-

tott a hely. Hiba lényegében nem volt, és csak azért nem kapott az étterem előkelőbb helyezést, mert hiányzott a katarzis, az eredetiség, a vibráló kreativitás, ami a másik két helyen adott. Úgy tudni, kolozsvári magyarok a tulajdonosok, a séfek között is több magyar volt, itt dolgozott Náday Egon és Szócs Előd is, utóbbi Erdély jelenlegi legjobb éttermét, a Forkot erősíti Bálványoson. Ehhez képest nincs magyar nyelvű változata a honlapnak, s ami a legfeltűnőbb, hogy a honlapon olvasható borlapon még véletlenül sem találunk magyarországi bort. De mindez legfeljebb az étteremválasztásban befolyásolhatja a vendéget, a kritikusnak azt kell néznie, ami a tényéron van.

Még mielőtt az ételekről szólnék, hadd beszéljek a beltérről. Kolozsvár történelmi levegőjű belvárosában egy gyönyörűen restaurált 18. századi műemléképület földszintjén működik. A beltér letisztult, talán túlságosan is az. Fehér abrosz, asztali lámpa, sódaráló, kredenc, fapadló, a falon díszes tükör, a falak elviselnének még némi dekorációt. Nyáron hűvös belső teraszt is üzemeltetnek.

Jó érzés látni, hogy a tavaly nyáron evett öt fogásból mára egyetlen egy, a lazacatár az, amely még étlapon szerepel. A mai kínálat hordoz több izgalmas mozzanatot, a foie gras-t (hízott liba vagy kacsamáj) például rozmaringos foccacciával, marinált fehér hagymával és meggy-mártással találják. Megjelenik az étlapon a salmorejo, az andalúz nyers, hideg paradicsomleves, amit tonhállal kínálnak, míg a tonhalfilét rusztikus padlizsánnal, mentával és japán konyhából ismert edamame babbal. Szakmai berkekben azt beszélnek, hogy a magyar sztárséf Segal Viktor a konyha szakmai felügyelője, érdekes, hogy ezt nem hirdetik magukról, pedig e névnek komoly marketingértéke van.

A kiszolgálás udvarias, szakszerű, az árak értékarányosak. A borlap a csúcskategória szintjén átlagos, 50–60 tételt tartalmaz, főként francia és olasz borokat. Údító, hogy feltűnik a Wine Princess is, ez volt Balla Géza pincészetének neve, mielőtt a birtokot a maga nevére vette volna. Elnézve az évjáratokat, nagy a gyanúm, hogy a borlapot régóta nem frissítették a honlapon.

Összefoglalva: Kolozsvár első hárométtermekiemelkedő Kárpát-medencei viszonylatban is, izgalmas tapasztalata lehet felfedezőnek és sokat látott gasztrokalandozóknak egyaránt.

DOROZSMAI ENDRÉ
FOTÓK: BARACCA ÉTTEREM



Ínyencségek a Baracca étterem kínálatából: Erdély viszonylatában is kiemelkedő a kolozsvári vendéglő