

Kolozsvár legjobb éttermei (2.)

Cabinet, Bujole, Bistro 1568: a kincses városban a legszínvonalasabb vendéglők a Főter környékén működnek

FOTÓK: DOROZSMAI ENDRE

A kincses városban a bőség zavarával küzd a vendég, sok a jó étterem. Ezúttal a tízes lista negyedik, ötödik és hatodik helyét mutatjuk be: a Cabinetként emlegetett borbárt, a magyar séf által vezetett Bujolét és az unitárius egyház éttermét, a Bistro 1568-at.

A kolozsvári tízes listám negyedik helyezettje a Cabinet de vin si cocotte, amelyet az idén megjelent első román Gault Millau-kalauz előkelő 13 ponttal jutalmazott. A rangos kalauz szerint eme exkluzív borbár Kolozsvár és egyben Erdély második legjobb étterme. Borászati és serpenyőrendelőnek fordíthatnánk a pazar kis vendéglő sajátos nevét. Franciául a cocotte egészen mást jelent, mint magyarul.

Teljesen véletlenül akadtam rá erre az egyedi varázsú helyre. Berendezését tekintve a helyiség a leghangulatosabbak egyike, ahol valaha jártam. Az idő szorításában csak egy pohár borra és egy jóízű csirkemáj-pástétomra futotta, amihez kitűnő kenyeret adtak, de eldöntöttem, hogy ide még visszatérek. Fél évvel később egy anyaországi szakmai csapatot kalauzolhattam Erdély fővárosában, így ezt a helyet nem hagyhattuk ki.

A röviden csak Cabinetként emlegetett bár olyan, mint egy parányi ékszerdoboz: minden ki van találva a legapróbb részletekig, a fal nagy részét borító századfordulós patikákra emlékeztető pácolt fából készült fióktól (vagy álfiókoktól?) a világítótestekig. A találás egyenesen lélegzetelállító, a sashimi valódi sötömbön érkezik tányér helyett, ami egyben ízesít is, a bébicsirke pedig öntöttvas lábasban, az étlapon teljesen indokolatlanul carpacciónak nevezett rakott édesburgonya öntöttvas serpenyőben.

Az ízek izgalmasak, vibrálóak, az állagjáték megnyerő, az adagok kicsik, de ide nem is jóllakni jön az ember. Az árak a minőséget tekintve reálisak. A kiszolgálás szakszerű és udvarias.

A borlap széles (70 tétel körüli) és tartalmas, elvégre itt ez a fő téma. A nemzetközi szinten ismert olasz és francia borok mellett találunk néhány izgalmas magyarországi és erdélyi tételt, a szinte természetesnek mondható Tokaji Aszún (Disznókó) túl a Szent Andrea Pincészet Egri bikavérére vagy a krasznabélteti Hetei család Syrah-ját.

Magyar séf a Bujole-ban

A Bujole Kolozsvár Főterének egyik kulináris ékköve. Hadd szúrjam ide: ellentétben sok világvárossal, ahol a turisták által leginkább látogatott tereken többnyire helyzetükkel viszázó egységek működnek, Kolozsváron a legszínvonalasabb éttermek nagy része a Főter vonzáskörzetében működik.

A Bujole neve franciás ízeket ígér, s részben teljesíti is, bár konyháját inkább nemzetközinek mondanám erős mediterrán behatással. A beltér hangulatos, a kiszolgálás kedves. Az étlap nem túl hosszú, ugyanakkor érezhetően átgondolt. Kínálnak nyolcféle igényes reggelit, az Egg Benedictről a spárgával és fetasajttal tálalt francia omletten keresztül a posírozott tojással, spenóttal, parmezánnal és joghurttal kínált quinoa-golyókig. Négy előételből kettő igényes saj- és felvágottválogatás. Ezzel sokat nem tudunk meg a konyháról, viszont a másik kettő egy fafülgombás cukkinis marhahúsleves és articsókahummusz. Ez utóbbi igen érdekesen hangzik. Mikor ott jártunk, nem volt még étlapon, mert biztos megkóstoltuk volna. A főételek igényes alapanyagokból készülnek, többek között kacsamellből, új-zélandi báránnyal, tonhalból és marhabélszínből, s a desszertek sem ragadnak le a sablonoknál. Jőmagam egy kitűnő libamájterrint ettem kellemesen dresszingelt salátával, valamint egy izre, állagra, tálalásra egyaránt remek sajttortát.

A séf a kalandos életű és komoly szakmai karriert befutott Vass Róbert, akivel idén januárban az Udvarhelyi Híradó kitűnő gasztrointerjút készített.

Az egyedi hangulatú Bistro 1568

Hatodik helyen áll a Bistro 1568. Az étteremtesztelőnek, ha tárgyyszerű akar maradni, mindig két listája van. Az egyik a szakmai, amely szintén kizárólag azt értékeli, ami a tányéron van. A másik a saját szubjektív listája, amibe számtalan elem köz-



A Cabinetként emlegetett bár olyan, mint egy parányi ékszerdoboz: minden ki van találva a legapróbb részletekig

rejtátszik. Az adott étterem dekorációja, atmoszférája, a pincérek stílusa, jó emlékek az üzletvezetővel, a séffel vagy a felszolgálókkal való kommunikációval kapcsolatban, de még akár világnézeti, értékrendi szempontok is. Konkrét példával élve: a Nemzeti Csárda, amely később Hunor Étteremként folytatta működését Budapesten, mintegy tíz évvel ezelőtt nem volt gasztronómialag különösebben izgalmas, de az értékrendi közösség miatt több ízben is megfordultam ott.

A Bistro 1568 vezeti a kolozsvári szubjektív listámat. Az étterem neve nyilván a 450 évvel ezelőtt Tordán elfogadott erdélyi vallásbékére kíván emlékeztetni. A hely az unitárius egyház tulajdonában levő műemlék-épületben működik magyar befektetői és szakmai háttérrel. Az étlap és itallap többnyelvű, a pincérek egy része beszél magyarul. A konyhát Orbán Ferenc alapozta meg, aki a legjobb séfek egyike Erdélyben, s ez igencsak látszott első látogatásunk alkalmával. Az étterem akkori teljesítménye alapján az első ötben benne lenne. Amikor viszont idén egy nagyobb társasággal beültünk, nem volt annyira meggyőző a teljesítmény, de szögezzük le: még mindig a legjobbak között van, és Kolozsváron a hatodik pozíció is igen előkelő hely.

Az étterem beltere hármas tagolással, az elsőt modernebbnek monda-

nám. A középső terem hangulatát a falra erősített kerámiák határozzák meg, amelyek váltakozva autentikus népi kék-fehér mintázatúak, illetve korszerűbb, ugyanazon színekből kirajzolt nonfiguratív díszítésűek. A harmadik, legbelső terem enged némi belátást a konyhába is, a vendégek székei, illetve az asztal pedig egy ásatást látni engedő üvegpadról foglal helyet.

A konyhát Orbán Ferenc alapozta meg, aki a legjobb séfek egyike Erdélyben, s ez igencsak látszott első látogatásunk alkalmával. Az étterem az első ötben benne lenne.

Az étlap az erdélyi ételekre összpontosít: van füstölt pisztrángmousse, erdélyi ízelítőtől (padlizsánkrém, túrókrém, sonka, kolbász), szász pityókaleves, túróspuliszka-átirat, hosszan készült bárányméntás zöldborsópürével és tört burgonyával, de említhetem a népszerű creme brullée-kürtös kalácsot is.

Az étlap változatos, de egyben összefogott is: előételeket, leveseket, főételeket és desszerteket egybe-számolva mintegy harminc (t)ételt kínált. Az árak kifejezetten barátságosak. Két alkalommal összesen több mint tíz fogást kóstoltam a pisztrángmousse-tól (amelyet in-

kább krémnek neveztem volna) a mármár az étlapon nem szereplő gombás tarte-on vagy a mustáros pecsenyelével tálalt sertésstarján át a rosé kacsáig. Ennek alapján leszögezhetem: megbízható, jó konyhát visznek.

A borlap nem túl széles, mintegy 40 bort tartalmaz, viszont érződik, hogy értő kézzel válogatták össze erdélyi és anyaországi borokból. Csupa minőségi garanciát jelentő névvel

találkozhatunk: Balla Géza, Nachbil, Kárásztelek Pincészet, Liliac, Vinea, Lechburg a hazai pálya képviselői, az anyaországból Gere Attila, Oremus, Frittmann János, Kolonics Károly. S persze akad néhány olasz, spanyol és újlégi tétel is.

Annyi biztos, hogy ha erdélyi magyarként Kolozsváron vinném el egy gasztronómiai szempontból igényes külföldi vendégemet valahová, akkor két hely jönne számításba: a történelmi levegőjű Rhédey Kávézó, valamint az ízekkel játszó, egyedi hangulatú Bistro 1568.

DOROZSMAI ENDRE



A Bujole Kolozsvár Főterének egyik kulináris ékköve: nemzetközi konyhája mediterrán behatású



Creme brullée-kürtös kalács: a Bistro 1568 étterem az erdélyi ételekre összpontosít