

Kolozsvár legjobb éttermei 3.

Árnyas teraszok és kiváló konyha a kincses város vezető vendéglőiben

A kincses városban a bőség zavarával küzd a vendég, sok a jó étterem. Ezúttal a tízes lista utolsó négy helyén álló vendéglőket mutatjuk be. A Rod, a Carrousel by Chios, a Da Pino és a Livada mind egyedi hangulatú és előkelő éttermek, kiváló választékkal.

FOTÓK: DOROZSMAI ENDRE

A kolozsvári tízes lista hetedik helyén található Rod nevű étterem létezéséről nem is hallottam addig, amíg a Gault Millau-kalauzban olvastam, hogy tesztelőik szerint ez egy előkelő 12 pontos egység. Egyértelmű volt, hogy meg kell látogatni a Top 10 összeállítás előtt. A hely atmoszférája kellemes, laza, a beltér tágas, zsúfoltságmentes, a terasz árnyas, hűs, nincs közvetlenül a nagy forgalmú út mellett, az utcazaj nem zavaró. A kiszolgálás azonban kedvesnek nem mondható, személytelen, lassú, s bár több pincért foglalkoztatnak, nehéz a szemkontaktust felvenni velük.

Az étlap a helyi és a nemzetközi konyha közkedvelt ételeit kínálja értékarányos áron. Rendeltünk egy pizzát, egy Cézár salátát, medvehagymalevest, hamburgert és humuszt. Ízeit tekintve a Cézár fősodratú volt, tetszett a formabontó, de annál esztétikusabb találás. Hasonlóan meggyőző volt a humusz tálalása is, amely ízre-állagra is élményszerűnek számított. Meg voltunk elégedve a fatűzelésű kemencében sült pizzával és a humusz köreteként felszolgált foccacciával is. A levesben a leveleket nem turmixolták össze, amit nem bántunk, a levest bőven tejfelezték, tisztes házas készítmény



A Carrousel by Chios a kolozsvári Sétatér festői környezetében található

fagyival és kekszmorzsával tálalt sajttortát, valamint csokitortát angolkrémes kísérettel. A kacsamell tökéletes volt, ízre, állagra, esztétikára egyaránt, akárcsak a pecsenyemártás. En más köretet választottam volna, de legyen ez az én bajom, amit ők ajánlottak, azt jól készítették el.

sütik a kenyeret, gyúrák a tésztát, a hús Greve-ből, egy 300 éves hagyományra visszatekintő mészáros-tól érkezik. Az asztalon prémium minőségű, díjnyertes olívaolaj és balzsamecet, só- és borsdaráló. Igényesség minden fronton. Jó ízek, jó állagok, frissesség, puritán, cicomamentes találás.

Ettünk mediterrán salátát: bivaly-mozzarella, salátalevelek, koktélpáricsom és tonhal elegyét jelentette. Tisztes adagot kaptunk, jól dresszelve, remek mozzarellával, amelynek bivaly-eredetéhez kétség nem fért, jóféle olajbogyóval, átlag feletti konzervtonhallal (bár kiábrándítóan szől, megvan a maga helye az olasz gasztronómiában), kiváló, aromás koktélpáricsommal. Kérésre jó ízű, jó állagú, helyben sült friss kenyeret adtak hozzá. Kértünk még lazacos raviolit páricsommal és rákkal: a ravioli helyben készült, állaga optimális volt, kitűnően passzolt hozzá az üde páricsomos mártás, a fűszermentes, krémes töltelék és remek a ruganyos, friss rák. Azt adja a tányér, amit ez a műfaj adhat. Kiváló minőségű, az étlap szerint kétéves érlelésű parmezán adnak hozzá. Desszertként cannollit és citromtortát kértünk. Előbbi helyben kitalált és készült átirata a klasszikus szicíliai desszertnek, roppanós, az eredeténél sokkal meggyőzőbb töl-

Ezzel ellentétben az oldalasnak sem a fűszerezettsége, sem a hőkezelése nem volt megfelelő, mintha befőjezetlenül hozták volna ki, párolás és első fűszerezés után, a rásütés és egy fűszerkrémmel való átkelés előtt. Lehet, hogy ez is történt. Kitűnőek voltak viszont a desszertek, amit ügyesen alkottak meg, s szépen tálaltak.

Da Pino, az autentikus olasz konyha

A Da Pino rendkívül hangulatos, parányi olasz inyenbolt és bisztró Kolozsvár történelmi központjában. Boltíves nyerstégla falak, a pultban megannyi felvágott, sajt, kimért marinált hal, aszalt páricsom és egyéb nyencség, a pulton pestók, olajbogyók, articsókakrém és hasonló, a falra szerelt fekete polcon régi mérleg, vázában szalmavirág és egyéb dekorációs tárgyak. Otthonos, szeretnivaló, vendégmarasztaló beltér.

Az étterem autentikus olasz konyhát visz, amely kiváló, eredeti alapanyagokra támaszkodik. Maguk

csészerű tésztaburokban könnyed, jó ízű krém. Olasz evolúció, mondhatnánk. Utóbbi ízre, állagra egyaránt meggyőző torta volt, édessége optimális, állaga megnyerő, citromossága intenzív és remek. Ezt jutalmaztam a helyezésükkel. Külön kiemelés érdemel a kiszolgálás: kedves, mosolygós, gyors, kommunikatív. A borlap mintegy 30, főként olasz tételt tartalmaz, harmadát kimérik decire is.

Jogos kérdés: miért nem került a Da Pino a nyolcadik helyre? A válasz egyszerű: a kreativitás igen fontos szempont az éttermek besorolásánál. A Chiosban sok saját recept alapján készült ételt kínálnak, érződik a törekvés a különleges alapanyagok használatára és az eredeti, új izmóniak prezentálására.

Livada, a barátságos kerthelység

A Livada rendkívül népszerű, egyedi atmoszférájú hely, közel az erdélyi főváros szívéhez. Nyáron csak a szellős, zöld, fákkal beültetett kerthelység üzemel, amely minden bizonnyal az étterem nevét ihlette. A beltér is hangulatos, szerepet kap a nyers téglá, továbbá a natúr fa: talpunk alatt hajópadló, a falon lambériszerű durvább belső deszkázat. Megnyerő a világítás is. A konyha nemzetközi jellegű, elsősorban fősodratú, trendi pub-ételeket ki-

ton sült lazactól a füstölt csülkön át a marharostélyosig. A kiszolgálás rutinos, kissé személytelen, de formálisan udvarias. A személytelenség a nagy pörgésből is adódhat.

Rendeltünk kezdésnek avokádós lazacatart, amely kissé vizenyős volt, de nem élvezhetetlen, apróra vagdalt lazacból, avokádóból, lilahagymából és paprikából készült. Pírtott bagettet adtak mellé. Gondoltuk, megkóstoljuk a tintahaltintával festett spagettit tenger gyümölcsei-

A Livada rendkívül népszerű, egyedi atmoszférájú hely. Nyáron csak a szellős, zöld, fákkal beültetett kerthelység üzemel, amely minden bizonnyal az étterem nevét ihlette.

vel: a spagetti ízletes volt, állaga is rendben találtatott, akárcsak a paradicsomos tenger gyümölcsei ragu. A kagyló kellemesen füstös ízű volt, jó tartású a rák és a tintahal is. Meggyőző fogás. Kipróbáltuk a sertésoldalast is BBQ szósszal és sült krumplival. Felüdülés volt a nem kevés elrontott oldalas után, amelyek



A Rod étlapja a helyi és a nemzetközi konyha közkedvelt ételeit kínálja

volt. A hamburger zsemleje eredeti pljeszkavica-bucira emlékeztetett, de ezt egyáltalán nem bántuk. Végre egy olyan burger, amelybe katartikus érzés volt beleharapni: kitűnő a helyben, frissen sült zsemle, akárcsak a húspogácsa, amelyben faszénparázsra utaló ízjegyeket fedeztünk fel. Jók voltak az ízesítők is.

Carrousel a mesterséges szigeten

A Carrousel by Chiosra szintén a Gault Millau-kalauz hívta fel a figyelmem. Tóval körbevett, előkelő étterem a Sétatéren, leginkább a budapesti Robinsonra emlékeztet. Mind a terasz, mind a beltér elegáns, jó ízléssel berendezett. A kiszolgálástól itt sem voltunk elragadtatva. Három percben, amíg kihozták az étlapot, pedig rögtön észrevettük, ahogy leültünk. Miután a pincér kitöltötte a vizet, a köszönömre nem érkezett válasz. Ez bizony a felszolgálói neveltelenség példája.

Rendeltünk kesudióval és edamame babbal körített rosé kacsa-mellet, sertésoldalast salátakörlettel,



Livada: érdemes kipróbálni a paradicsomos tenger gyümölcsei ragut

nál, tisztességgel elkészítve, baráti áron. Humusz, tatár, guacamole az előételek között, a levesfrontot a helyi konyha dominálja, csorbák, zellerkrémleves, de feltűnik a gyömbéres répakrémleves is. Kínálnak pastát és pizzát, burgereket, továbbá hal-, marha- és sertésételeket a ros-

közül egyet épp az imént ismerttettem: a hús omlós, ízletes, házinak ható harmonikus szósszal és házi sült burgonyával. Remek pub-food. Desszertként mascarpone-mousse-t kértünk eperrel és krusztával. A mascarpone állaga keményebb volt a mousse-nál, inkább tiramisukrémre emlékeztetett, de ettől függetlenül finom volt, jól passzolt hozzá a hőkezelt epermártás. Friss gyümölcs jobb lett volna, de ezt szeptemberben nem vártuk el. A desszertet csatos befőtt üvegben tálalják meringue-törmelékkel. Dicséretet érdemel a páriát ritkító borlap: mintegy száz helyi és külföldi bor szerepel, ezek ötödét (!) kimérik másfél decire is.

Összegzésül leszögezhető, minden bemutatott étterem megérdemel egy vagy több látogatást, továbbá az is, hogy Kolozsvár gasztronómiája annyira sokszínű és gazdag, hogy ha 25-ös listát készítenénk, akkor annak az utolsó helyezettje is megállná a helyét Kárpát-medencei viszonylatban.



A Da Pino olasz ételkülönlegességei minőségi alapanyagokból készülnek