

Temesvár legjobb éttermei

Kolozsvár és Nagyvárad legjobb éttermeinek számbavétele után következnek Brassó, Nagyszeben és Temesvár vendéglői. Ezek ma Erdélyben a legizgalmasabb városok a gasztronómia terén.

Aválasztás azért esett Temesvárra, mert itt a legszélesebb az ismeretbázisom. Temesváron – akárcsak Nagyváradon vagy Kolozsváron – öt éve indult meg az a pezsgés, amelynek köszönhetően a város Kárpát-medencei szinten kiemelkedő helyzetbe került. Megkockáztatom, a képzeletbeli dobogó harmadik helyét foglalhatja el Budapest és Kolozsvár mögött holtversenyben Péccsel, Szegeddel és talán Debrecennel.

Erős olasz és szerb hatás

Akár a legjobb tizet, akár a legjobb harminc éttermet vizsgáljuk, szembetűnő Temesváron az olasz konyha markáns jelenléte. Ez nyilván összefügg az olasz tőke jelenlétével, valamint az olasz konyha közép-európai népszerűségével. Itt nem elsősorban pizzériákra kell gondolni, hanem olyan olasz éttermekre, ahol a pizzák mellett vagy azok mellőzésével a



Temesvár talán legjobb cukrászda-kávézója a Garage Café

kiemelkedően jó konyha olasz gyökeirekből táplálkozik.

Az olasz hatás mellett erős a szerb konyha jelenléte is, és milyen jól esne hozzátenni, hogy a magyar is. De sajnos nem. A magyar konyha nem a vendéglőkön keresztül érezteti hatását, hanem egyes fogások által. Ezek egyre gyakrabban feltűnnek a mára már magyar többségüket elvesztett egykori magyar városok főszodratú éttermeinek étlapján, ilyen a babgulyás – amely még útszéli csárdákban is slágerétel –, a halászlé vagy a paprikás.

A szerbek több étteremmel és büfével is képviseltetik magukat. Más kérdés, hogy a szerb konyha sokkal egyszerűbb és kevésbé változatos, mint az olasz. És nem csábít különösebben továbbgondolásra. Min-

denesetre valószínű, hogy a legjobb plejszkaicát a tágon értelmezett Erdélyben itt készítik. A Lera nevű grilles hely, valamint a Szerb Grill elnevezésű gyorsétterem a hamburger tisztesen elkészített délszláv változatát kínálják az érdeklődő közönségnek. Van még pljeszkavicája egy helyi húsfeldolgozónak is – a cég utánfutókkal áll a város több pontján –, de ezek nem versenyképesek sem az igényesebb temesváriakkal, sem a Délvidéken (pl. Palicson vagy Szabadkán) vagy a szerb és montenegrói területeken megszokott készítményekkel, holott ugyanarról a tőről fakadnak.

Borbárok kiváló borokkal

A lista összeállításánál a fő szempont a minőség és a kreativitás volt, a határok sikeres feszegetése, az eredetiség, a konyha azon igyekezete, hogy többet adjon a megszokottnál. Ennek érdekében akár hibákat is elnéztem. Voltaképpen az első két helyen végzett éttermekben is – ellentétben Kolozsvárral, ahol sokkal erősebb az élvonal – bizony voltak mellélövések. Ha a fő szempont a minőségstabilitás lenne, akkor a Riviere, a Locanda és a Grill to Chill vezetné a listát.

A bevezető részben úgy vélem, szót kell ejtenem olyan műfajokról is, amelyek a vendéglátáshoz tartoznak, de nem járnak együtt az ingyenc konyhával. Kezdjük a bor témájával, amely rögtön ellentmondani látszik a fenti szabálynak, hisz az első helyezett egy borbár kiemelkedő konyhával. De ez merő véletlen. Említést érdemel az ételfelhozatal nélküli borbár műfajban a város első ingyenc borozója, a több mint tíz éve működő Enoteca de Savoya (Jenő herceg utca 11.), amelynek magyar a tulajdonosa. Tartanak is remek magyar borokat, sőt, több élvonalbeli magyar borász tartott itt borkóstolót Gere Andreától Takler Ferencig. A másik borbár a hajdani Városháza utcában (jelenlegi neve Ungureanu) a hatos szám alatt működő Wineguy, amely sokkal újabb. Az elmúlt pár év egyik fontos nyitása, a tulajdonos itt is érdeklődik a magyar

borok iránt, sőt, megnyerte Erdély szakmai szempontból legjelentősebb boros eseményének, RoVinHudnak a főszervezőjét, Szövérdi-Szép Zoltánt, hogy évente két-három kóstolót tartson, amikor épp a magyar borokra kerül a sor.

Kávézók városa

Temesvárt is elérte a kávéforradalom. E témában ismét csak az utóbbi két évben nyitott három helyet érdemes megemlíteni: az Ovrída, a Take Five, valamint a Caffeine. Igen jó kávé főznek továbbá a Mokum Caffeában, ami szintén a Jenő herceg utcában van.

Számomra az Ovrída a legszimpatikusabb, részben a beltér miatt, részben pedig azért, mert itt a remek kávé kívül minőségi süteményeket is kínálnak, amelyek közül mi egy lime-os sajtorta-átíratot fogyasztottunk, s nagyon meg voltunk vele elégedve. Ezek mellett jó a híre a Moara cu cafea nevű helynek, ahová még nem jutottam el. S mivel szó esett a süteményekről, említést érdemel, hogy talán a legjobb cukrászda-kávézó a városban a Garage Café, valamint a Massimo Pizzéria külön térben helyet foglaló cukrászdája.



A legnagyobb vármaradványban működő Fusion étterem egyedi élményt nyújt

Kézműves sörözők

Temesváron működik több kulturális kézműves söröző, mindegyiknek megvan a maga egyedisége és a különleges erénye. A Reciproc egyben borbár is, kellemes terasszal és hangulatos, kellemes téaként és kávékat is. Mindenféle kézműves terméket árulnak (csokoládét, mézet, szörpöt, lekvárokat), nem keveset Székelyföldről, amelyeknek a magyar felirata (nagyon helyesen) nagyobb, mint a román. Ennél fogva a vásárlókban nem ritkán értetlenséget váltanak ki, de az üzemeltetők – akik egyébként nem magyarok, nem is tudnak magyarul – vállallják azt.

A Bibliotheka a változatosság kedvéért szintén a Jenő herceg utcában működik, a legszélesebb sörválasztékot nyújtja a városban. Itt sajnos a

beltér kicsi, csak magasított székeken lehet ücsörögni, de van egy fedett terasza, ahol viszont este túl szerény a világítás, alig látja az ember a belevő falatot. Viszont van konyhájuk, tisztes pubfoodot kínálnak, s a város egyik legjobb ár-érték arányú minőségi hamburgerét ehetjük náluk a legfrissebben megjelent helyi sörcsodákat kortyolgatva.

A Viniloteca a Mária tér tőszomszédságában van, amelyet a Bereta nevű helyi csúcscsörfőzde működtetőjének apja alapított, aki már a nyolcvanas években nagy bakelit-lemez-gyűjtő és -árus volt. Ma alighanem a város egyetlen bakelit lemezboltját üzemelteti egy minőségi sörözővel egybeépítve.

A jók között a legjobbak

Éttermek tekintetében Temesváron össze lehet úgy állítani egy TOP 25-ös listát, hogy a 25. helyen végzett étterem is bátran ajánlható legyen. Másrészt igen erős a középmezőny, amely nem vállal sokat, de azt igen korrektül teljesíti. Fontos megjegyezni, hogy ez idő tájt a város sokak által legjobbnak tartott étterme, nálam eddig a második helyet elfoglaló Merlot, zárva van. Új csapat veszi át, így fele-

lősen nem tudom értékelni, hiába voltam ott több ízben és kóstoltam végig több ételt is. Az új tulajdonos általában új séfet jelent, az új séf pedig más színvonalat. Úgy hírlík, hogy a Mercy-étterem tulajdonosai fogják működtetni a helyet. Meglátjuk, mit tudnak nyújtani a fine dining műfajban.

Végül, de nem utolsósorban, hadd soroljuk fel azokat az éttermeket, amelyek a listára kíváncsiaknak, de nem volt már számukra hely. Ilyen a Jolie, ahol egyszerűbb mediterrán fogásokat, főként salátákat, pastákat és minőségi húsokat készítenek. Egyedi hangulatú a Musiu, a konyha nem rossz, legyen szó pizstrángról vagy csirkemájpástétomról. Érdekes, fűzős konyhát visz a Homemade. Tavaly jártam itt, azóta lehet, hogy fejlődtek, törekvő amatőr gasztroblogger hangulata volt az ételeiknek. Jó élmény volt tavaly a legnagyobb vármaradványban működő Fusion. Kitűnő pizzát sütnék a Massimóban és a Napoliban. Utóbbi ezzel az egyetlen termékekkel bekerült a Tripadvisor temesvári élvonalába, utóbbinak igen erős a desszertfrontja és étteremként is megállja a helyét. Hiányzik a listáról a Casa Antinori, amely a Calul Alb, 6. Grill to Chill, 7. Misto, 8. Pescada, 9. Orgolio, 10. Pepper.

S akkor nézzük a tíz legjobbat: 1. Vinto, 2. Caruso, 3. Riviere, 4. Locanda del Corso, 5. La Calul Alb, 6. Grill to Chill, 7. Misto, 8. Pescada, 9. Orgolio, 10. Pepper.

REKLÁM

WAR

2018

INTERFERENCIÁK

Nemzetközi Színházi Fesztivál

6. kiadás

Kolozsvár, november 22-30.

HÁBORÚ

WWW.INTERFERENCES-HUNTHEATER.RO

FESTIVÁLGAZGATÓ: TOMPA GÁBOR



Érdekes, fűzős konyhát visz a Homemade: törekvő amatőr gasztroblogger hangulata van az ételeiknek