

Szép környezet, őszinte magyaros ízek

A szovátai Pacsirta Étterem

● Új sorozatot indítunk: a Gasztrómánia blog jóvoltából mellékletünkben azt is igyekszünk megmutatni, hogy Erdélyben hol és mit érdemes megkóstolni. A blogot vezető Sándor Barna már tapasztalt „kóstoló”, irányításával bemutatjuk Erdély legjobb (és kevésbé jó) éttermeit.

Rövid időn belül háromszor is sikerült ellátogatni a szovátai Pacsirta Étterembe – nem is értem, eddig hogy maradhatott ki ez a hely a fókuszából. A Medve-tó felé vezető sétányon, a tótól néhány száz méterre két gyönyörű, múlt századbeli villaépületben helyezkedik el a négycsillagos hotel és étterem.

talok nem a kedvenceim, szerintem jobban illene ide egy tömörfa kerti garnitúra izgalmas székekkel.

Üdvözlőfalatnak lazactekercset kapunk zöldségekkel, csírával, és bár nem vagyok csírarajongó, ez a borsócsíra nagyon üt. Fantasztikusan friss és üde a lazac, a savas töltelekkel szuper egységet alkot, látszik az átgondoltság. Gomba-



A gulyás üde, nincsenek benne mély ízek, a zöldségek és a hús is tökéletesre főtt, enyhén pikáns, könnyű leves. No de a gombakrémleves: tálalásban is szép, ízben intenzív, de nem tola kodó, selymes, szuper íz és állag. Valódi mestermunka.

Főételnek grillezett lecsós libamájat paszternákpürével és pisztrángot fokhagymás brokkolival kóstoltunk. A pisztráng szép, jól sült, a brokkoli ízletes, roppan. A paszternákpüré fantasztikus, aki tartózkodik, annak nagyon ajánlom: fehérrepa másképp, petrezselyeggyökérhez hasonló, és ízben is. Kiemelkedő viszont a libamáj a lecsóval. Szépen sült, a magyar konyha minden íze benne van. Ha valakinek prezentálni kellene, hogy miről szól a magyar konyha, ez a lecsós máj tökéletesen alkalmas lenne arra.

Desszertnek mákos sajtortát kóstoltunk epervelővel, körtefagyival. Könnyed, finom, nagyon jó desszert volt.

Összességében szép környezetben lévő, őszinte magyaros ízekkel prosperáló konyha a Pacsirtaé, erdélyi beütéssel. Ilyen és ehhez hasonló helyekre van szüksége az erdélyi gasztronómiának. Érdemes kipróbálni.

Írta és kóstolta: Sándor Barna

Magyaros konyha újragondolva: hagyományos hozzávalók egy kis csavarral és sok törődéssel



Egy falatban íz és textúra: igazi élmény

▲ FOTÓK: GASZTROMANIA.RO

A teraszon kóstoltunk. Tisztaság, rend mindenütt, gyönyörűen karbantartott a kis kert is, ízletes. A beltérben is komoly minőség honol, valós prémium lokációról beszélünk. A teraszon a „műrattan” asz-

krémleves és tejfölös borjúgulyást kóstoltunk. Számomra már az előkészület is fontos, hogy kérés nélkül hozzák a kenyeret és a friss erőspaprikát a tejföllel, ami nem extra, hanem benne van az árban. Nincs trükközés, a klasszikus éttermi csavarokat szerencsére nem alkalmazzák.

A kiszolgálás nagyon figyelmes és profi, nem tola kodó, finoman ajánl, felkészült a hölgy. Ritkán látni ilyet, hatalmas piros pont.

