



## Szellem a fazékból - Bisztróvilág Magyarországon

2011 július 17. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Miközben a világsajtó arról értekezik, hogy veszélybe kerültek a franciaországi bisztrók (számuk a XX. század eleji félmillióról 38 ezerre csökkent, és a dohányzási tilalom óta napi hat bisztrót-t zárnak be), addig idehaza neves szakácsok szerint éppen ez a vendéglátási forma a túlélés egyetlen esélye.

Persze nem a múlt századi fényes cinkpultok, a fekete mellényt, hosszú kötényt viselő zord pincérek, még csak nem is a Café Flore vagy a Les Deux Magots bohém művészvilága. Inkább az "új hullámos bisztró", amit (a válságot megérezve) legendás Michelin-csillagos séfek indítottak vagy tíz éve, hogy a vékonyabb pénztárcájú ínyenceknek gasztronómiai "másodétermeket" hozzanak létre. A vendéglátókat a franciák séfbisztrónak keresztelték el. Hamar kiderült, hogy a régi bisztrórutint, az olcsó trendi szellemiséget éppoly nehéz meghaladni, mint elvezetni egy csillagos éttermet.

A sort idehaza Bíró Lajos nyitotta az Erzsébet körúti Bock Bistróval, aztán a Budafoki úti Gold Bisztró következett Takács Lajos vezetésével (ma az Olimpia bisztró-étteremben főz a Garay tér közelében), azt Segal Viktor követte a Stand Bistróval, majd néhány hete megnyílt a Flores Bistro, melynek étlapját a Maligán étteremből ismert Litauszki Zsolt állította össze. Ez az új nemzedék (kerülve a vendéglátás csapdáit) friss alapanyagú, házas fogásokat kínál mérsékelt áron. A kényelmes és korszerű bisztró (gourmet éttermekből kölcsönzött receptjeivel, képzett felszolgálóival) annak a fast food táptól megcsömörlött és néhány éve a kifőzdék konyhájába menekülő vendégeknek nyújt alternatívát, akik gyorsan, megfizethető áron, de jól szeretnének ebédelni.

A Borssó Bistróban például 950 forintért két-, 1250 forintért háromfogásos ebédet kapunk. Az egykori Old Amsterdam söröző helyén (a Képiró és a Királyi Pál utca sarkán) található franciás stílusú vendéglátóben parajleves, zöldbabfőzelék oldalassal és túrós piskóta szerepel a napi étlapon. Mivel 290 forintért élvezhetjük házi bort rendelhetünk, itt valóban meg lehet ebédelni másfél ezer forintért. És ha a Borssó (magyarul: bors és só) Costes étteremből érkezett séfje néha eltéved is a trendi konyha (és a belvárosi rekonstrukció) lövészárkaiban, ez a hely ár-érték arányban verhetetlen.

Olcsón, gyorsan és jól ebédelhetünk a Sas utcai Stand Bistróban is. Itt két fogás 1190, három 1390 forint. A menü hetente változik: szilvaleves, hekkfilé polentával, kéksajtos rigatoni, joghurtfagylalt áfonyával. Az étterem a piaci standok után kapta a nevét, Segal Viktor feltehetően ezzel is a szezonális, friss alapanyagok változatosságát akarta hangsúlyozni. A Belgrád rakparton néhány hete működő Flores Bistro (a hajdani Noir et Rouge bár helyén) "zöldfőszeres, vadnövényes, ehető virágos" ételekkel csábít. A menü 1690 forint, de tíz fogás közül választhatunk. Ráadásul az ebéd kisebb gasztronómiai kalanddal ér fel. Selymes kukorica-krémleves tejhabbal, lassan párolt borjúpofa házi tarhonyával, kovászos uborkával, vaníliakrém portóis áfonyával.

Már csak azt kellene eldönteni, hogyan írjuk a bisztró szót. Franciául (bistrot) biztosan ne. Esetleg angolul (the bistro), hogy éttermünket megkülönböztessük a vasúti restiktól? Nagybetűvel vagy kicsivel? Fogadjuk el az öszvérneveket is, mint Bisztró, bistró, Le Bistro? Ezek elég bizarrak. De hát a magyar gasztronómiai helyesírásnak már úgyis mindegy. Nemrég épp a francia bisztrók kedvelt sajtos-sonkás melegszendvicsét, a croque-monsieur-t fordította így egy étlap: "ropogós férfi". Vajon milyen nevet adnak akkor a croque-madame-nak (ugyanaz a szendvics tetején tükörtojással)? Belegondolni sem merek.

Vinkó József, [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláztáról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---