

# A konyha más szóval: A vendég

Novemberben még csak kísérleti jelleggel nyitott ki A konyha, januártól azonban üzemszerűen, és saját elképzelései szerint kialakított ajánlattal várja vendégeit. A tulajdonos konyhafőnökök azt mondják, náluk minden a vendégről szól, minden kívánságának igyekeznek eleget tenni. Ehhez megvan a tudásuk, tapasztalatuk, és a nagybetűs konyhához illő technikai felszerelésük is. Egy hatalmas látványkonyhát állítottak a vendégtérbe, azzal a céllal, hogy előbb-utóbb nemcsak enni, hanem a szakácsokkal társalogni is fognak azok, akikért az egész étterem megvalósult. Akár még főzhetnek is...

**H**a A konyha cégért meg lehetne fordítani, belső, az üzletre néző felén bizonyára ez lenne olvasható: A vendég. Erre a látzólag egyszerű mutatványra készül – boldogan és felszabadultan – Laczkó Ottó és Süli János. Akinek több évtizedes munkálkodás után megadatott, hogy saját üzletükben mutathassák meg, amit tanultak és gondolnak a főzésről és a vendéglátásról.

A konyha Óbudán, a Szépvölgyi út fölötti meredek hegyoldalon található, a Mikoviny utcában. Öt évvel ezelőtt, amikor étteremként megnyílt – még egy más névvel –, a Pincér

olvasóinak is bemutatottuk. Egy karakteres építészeti átalakítás, a konyhatechnológia láthatóvá tétele és a vendégtérbe emelése után nyitották újra a séfek, azzal a nem túl gyakori vonzerővel, hogy jó és ingyenes a parkolás az étterem előtt, a teraszról pedig egyedülálló a panoráma.

A délben nyíló étteremben menüt is főznek, és à la carte választékkal várják az első vendégeket. Délutántól azonban nem a benti konyhában, hanem a vendégtérben folyik a munka – ha A vendég úgy kívánja. A tulajdonos-konyhafőnökök álma az a vendég, amelyik tanácstalan, és igényli a szakácsok segítségét, csupán annyit árul el,



## Laczkó Ottó

2005–2008 Gundel Étterem – konyhafőnök, előtte a magán-szférában dolgozott. 1995-ben a Mirelite Rt. épülő pizzagyárának termelési igazgatója. 1982–1995 a nyitó Atrium Hyatt Budapest hidegkonyha részlegvezetője, majd séfhelyettese. Közben négy évig Norvégiában az oslói magyar étterem séfje. Nyitástól a Budapest Hilton Szállodában részlegvezető szakács, majd konyhafőnök-helyettes

## Piller Adrienne

2006–08: cukrász a Gundel Étteremben. Előtte cukrászati vezető az Éden Cateringnél  
1992–2005: az ACCOR – Pannónia Hotels Rt. különböző egységeiben cukrász. Pályáját a siófoki Kálmán Imre Cukrászdában kezdte

## Süli János

2006–2008: a Gundel Étterem első konyhafőnök-helyettese. Előtte a Holiday Beach Hotel konyhafőnöke. 2001–2005 ACCOR – Pannónia Hotels Rt. Balatoni Igazgatóság, Siófok – konyhafőnök. 2000–2001: Fantazee Bowling Restaurant-nál konyhafőnök, üzletvezető, és a DOKK Bisztró Kft.-ben konyhafőnök. 1999–2000: OFFI Ház, Eger, konyhafőnök, üzletvezető, és a berlini Magyar Korona Étterem konyhafőnöke. Korábban az Atrium Hyatt szállodában szakács, részlegvezető, majd séfhelyettes



A konyha ideális hely a többszintű vendéglátáshoz: összesen közel 200 vendég fér el a 150 négyzetméteres területen, amely éttermi és kávézó részre, klubszerű rendezvényre osztható, és elkülöníthetők a dohányzók. A tavasztól ősziig üzemelő teraszon 80–90 vendéget tudnak kiszolgálni.

Hivatalosan II. osztályba sorolták az éttermet, de kialakítá-

sa, berendezése ennél magasabb színvonalú. Dekoratívak a nagy körasztalok, kényelmes és elegáns, az otthonosság érzetét kelti. Különösen azzal az újonnan kialakított látványkonyhával, amely fekete-fehér csempeivel akár egy családi főzőműhely is lehetne. Benne minden technikai eszköz adott ahhoz, hogy gyorsan, és a vendég szemé láttára, akár az ő segédkezé-

sével elkészüljenek az ételek. Ez az érdekes megoldás igazolja az étterem szlogenjét: itt minden a főzésről szól.

Vasárnap kivételével minden nap déltől éjjelig van nyitva A konyha, amelynek üzemeltetését megkönnyíti az a tény, hogy egy épületben vannak a Bérés Zrt.-vel, az ő munkatársaik ide járnak a déli menüre. Ennek ára 880 forint.

hogyan szeretne enni, mire vágyik. Aki nem sznobságból, a név hangzásától eljámulva választ ételt, hanem tudja élvezni az akár szokatlan ízeket is. Aki bizalommal tekint a szakácsok munkájára, és elfogadja tőlük a gasztronómiai túravezetést. Decembertől a cukrász Piller Adrienn erősíti a szakmai csapatot.

Ez lesz az az inspiráció, ami örökös szellemi készenlétet igényel a szakácsoktól, azt, a vendég által magasra tett léceket, amelynek átugrására minden valamirevaló szakember vágyik. Ez a „lubickolás” a szakmában

lehetett az a csábítás, aminek Laczkó Ottó és Süli János nem tudott ellenállni, és ebben a válságos gazdasági helyzetben nyitottak közös éttermet. Az a céljuk, hogy egyedi gasztronómiai élményt nyújtsanak azoknak, akiket érdekel a főzés tudománya és gyakorlata, az ételek íz-harmóniája, akik szeretnek kipróbálni mást is, mint a megszokottat, és akik bele is szólnak az ételkészítésbe, bele is kóstolnak az ételbe, szívesen megforgatják a fakanalat. Ezért cserébe különleges kulináris élményt ígérnek azoknak, akik hagyják ve-

zetni magukat a séfek által. A tulajdonosoknak, és az üzlet menedzselését magára vállaló Laczkó-Bérty Ildikónak még számtalan ötlet van a tarsolyában, hogyan lesz egyedi és szeretett hely A konyhájuk: februártól tervezik egy olyan főzőtanfolyam elindítását, amelyen a főzés alapjaival ismertetik meg az érdeklődő jelentkezőket. Szívesen fogadják azt is, ha baráti társaságok ezen a helyen tartják összejövetelüket, közös főzéssel egybekötte. A Konyha várja A vendéget.

**SZIKORA KATALIN**

A szokatlanul rövid étlap csak a vendég tájékoztatására szolgál, csupán annyi tudható meg belőle, hogy milyen alapanyagokat tartanak a konyhán. Ezekből aztán a séfek ajánlására, vagy a vendég kívánságára készítik el az ételeket, döntően a nemzetközi és a magyar konyha választékából.

Öt előételt kínálnak, ezek közül a legrágább, 2700 forint a Bazsalikomos garnélafarok eper sorbet kíséretében. A fehérborban főtt fekete kagylók 1550 forintba kerülnek. Három leves

közül lehet választani, ezek átlagosan 600 forintba kerülnek. A főételekhez csak a húsfajtákat adják meg: A csirke, a pulyka, a sertés tarja, az édestavi halak és a vegetáriánus ételek 1980 forintba kerülnek, és a szakácsok úgy készítik el, ahogy a vendég kívánja. Az alapárban már benne van a raguk, mártások, szószok ára is. Viszont külön kell fizetni a köretekért, amelyek további 320–650 forintba kerülnek. Az étlapon feltüntetik, hogy az árak a felszolgálati díjat nem tartalmazzák.

Ebben a felfogásban 2850 forint a sertéskaraj és -szűz, a borjúcomb, a kacsa- és libamell, a libacomb. A bélszínből, báránygerincből, malackoringból, őzből és szarvasgerincből, lazacból, süllőből és fogasból készült ételek ára 3690 forint. A borjú szűz és karaj, a libamáj 4790 forintba kerül.

A desszertekből ötöt tettek az étlapra, köztük vannak az éttermi melegtészták, amelyek 900 forintba kerülnek, és a cukrász nevét viselő málnás Piller torony, aminek 790 forint az ára.



*Vegyes ízelítő  
A konyha jellegzetes előételeiből*



*Szárnyas raguleves*



*Bárányborda*



*Desszert ízelítő  
A konyha specialitásaiból*