

# Az Apostolok második feltámadása

A pesti belváros kultikus helye volt az Apostolok Étterem. Sok híresség fordult meg műemléki védetségget élvező bokszos vendégterében, és az egykori Százéves után Pest legrégebbi éttermében. Ebből azonban ma már nem lehet megélni. Az új tulajdonos olyan szakemberekre bízta az üzlet vezetését – Illés Lászlóra és Balogh Zsoltra –, akik tudják, mit kell tenniük azért, hogy az Apostolok megtalálja helyét a belváros vendéglátásában. Amelyhez fontos tudnivaló, hogy a Ferenciek terén három óra alatt két-háromezer ember fordul meg.

Az Apostolokhoz címzett sörözőt Förster János alapította 1902-ben. Az akkoriban csak söntésnek nevezett sikeres üzletet először 1913-ban építették át, ekkor kerültek jelenlegi helyükre a mívésen faragott berendezések. Ezek fogadják ma is a vendégeket, mert az étteremben minden műemléki védelem alatt áll. Ez egyrészt szerencse, viszont nehezen lehet megteremteni a mai kor igényeinek megfelelő vendéglátás feltételeit. A söröző legrégebbi, Apostol Termének ékességei az 1929-es zománcmozaikok. A História Termet is ekkor csatolták az étteremhez, ez utóbbinak a díszje Zsellér Imre ólomüveg alkotása, és a trianoni békeszerződésről készült festmények. A ház a szocialista vendéglátás éveiben a Pannóniához tartozott, 1977-ben, fennállásának 75. évfordulóján eredeti állapotának megfelelően felújította. A rendszerváltás után a Taverna Csoport tulajdonába került. A mostani tulajdonos egy szakmai elképzelésnek engedve trendi éttermet nyitott a Ferenciek terére – nem sokáig. Most új szakmai vezetőkkel kezd új életet a patinás Apostolok Étterem.



Illés László

**A**betérő vendég nem látja, de tény: 470 millió forintot költöttek a házra. A beruházás eredményeként korszerű lett a 300 négyzetméteres konyha, a klíma, a légtechnika, a vendégtér is felfrissült az új szőnyegekkel és párnákkal – már amennyire a műemléki megkötések ezt lehetővé teszik. Illés László ügyvezető azonban azt mondja, most már megteremtődtek a feltételei annak, hogy újból felépítsék a házat, és visszaálljon a forgalom régi, normálisnak mondható rendje, amikor 90 százalékban a hazai vendégek töltötték itt az idejüket, és csak a maradék 10 százalékot adták a külföldiek.

– *Ezt az arányt hogyan akarják ismét elérni?*

– A régi vendégek visszaszerzésével. Azokat fogjuk megkeresni, akik tudják, micsoda értékek talál-



Balogh Zsolt

hatók ezen a helyen, akik megfordultak termeiben, és akik tudják, hogy ilyen környezetben milyen hangulatos egy vacsora. Számolnunk kell azonban azzal, hogy a régi törzsvendégkör mára kikoptott a vendéglátásból, az a generáció már lefutott. De vannak helyettük újak, és a tapasztalatok alapján állíthatom, hogy sok fiatal is szereti a cigányzenét, és a magyar ételeket. Ahhoz, hogy elfeledtessük azt a rövid időszakot, amikor az Apostolok mint egy lounge várta a vendégeket, többféle elképzelésünk van. Március közepétől, amikor kinyitjuk az ötven férőhelyes teraszt, 1990 forintért kínáljuk a háromfogásos napi menüt, amit délután 4 óráig szolgálunk fel, és utána meghívjuk őket egy kávéra. Sok apró kedvességgel szeretnénk visszahozni az étterembe járó embereket, család-



Velkey László

dokat. Például azzal, hogy jó alapanyagokkal dolgozunk, hagyományos magyar ételeket kínálunk, a tálalás viszont európai színvonalú. A konyhai kapacitásunk nemcsak ezt teszi lehetővé, hanem azt is, hogy cateringet vállaljunk.

A 120 férőhelyes étterem bejárása izgalmas kalandozás a régmúltban. Ebben a környezetben kell a mai vendég igényeinek megfelelni.

– Azt szeretnénk, hogy ne szezonális boltnak tekintsenek bennünket. Többek között ezért is egészítjük ki a 34 ételt tartalmazó étlapunkat a séf, Velkey László speciális heti ajánlataival. Ez a választék kizárólag a hagyományos magyar ételekre épül, és modern tálalásban szolgáljuk fel az öt főételt és a három desszertet.

A hamarosan nyíló terasztól sokat várnak az üzlet vezetői. Bíz-



nak a vendégek ragaszkodásában, és ha naponta többször megfordulnak a terasz asztalai, akkor már nagy baj nem lehet. Különösen, ha a szállodák – amelyek képviselőinek érdeklődését is fölkelte a hasonlíthatatlan értékekkel rendelkező Apostolok – külföldi vendégei itt is tesznek egy esti látogatást. Az ebből származó forgalmat egészíti ki a benti nagy rendezvényterem adta lehetőségek kihasználása, és az utcára nyíló két kis helyiség átalakítása. Az egyikben angolos sörözőt alakítanak ki, a másikban pedig kávézót, ahol Mozart csokoládékülönlegességeket lehet fogyasztani, és vásárolni is. Ismerve a vendégek ragaszkodását a teraszokhoz, azt tervezik, hogy jövő télen megoldják a kinti asztalok környezetének fűtését.

– Nem vagyunk nagyvíványok – mondja Illés László. – Csak azt szeretnénk, hogy sikerüljön elérnünk a 80 százalékos telítettséget. Amire azért van esélyünk, mert máris többfunkciós a ház, ennek következtében nagyon összetett és sokrétű a feladat. De ha sorra vesszük adottságainkat, akkor elmondhatjuk, hogy ennek az étteremnek nincsen párja, így konkurenciája sem.

**SZIKORA KATALIN**

Az étlap árai nagyon barátságos képet mutatnak: a levesek 690–790 forintba kerülnek, az előételek – köztük a libamáj – 1490–2990 forintba. A főételek ára 2690-tól kezdődik és a legdrágább sem éri el a 4 ezer forintot. Ezt az üzlet vezetői nyitó árnak tekintik, és sok mindentől függ, hogy mikor, és mennyivel kell majd korrigálniuk. A séf és az üzletvezetők is ragaszkodnak a jó alapanyagokhoz, ezen belül a mangalicához, az őstermelőktől származó zöldséghez, a bélszínhez és a libamájhoz. Úgy gondolják, hogy ma már alacsonyabb minőséggel nem lehet versenyképes az üzlet. Ezt igazolják az újrainytás utáni első forgalmi adatok is, és erről Illés László ezt mondta:

– Sokan kipróbálják az étlapunkat, mert vonzónak találják az árat. És amikor egyszer már betér-

tek erre a különleges helyre, azonnal fölfedezik gasztronómiai és kulturális értékeit, amelyekkel egyetlen más vendéglátóhely sem versenyezhet a belvárosban. A személyzet két brigádban dolgozik, azért, hogy legyen idejük kipihenni magukat. Fontos követelmény a felszolgálókkal szemben a több nyelv tudása. A régi, kipróbált pincérek mellé fiatal embereket is vettek fel, és gondosan ügyeltek a szakmai hierarchia kialakítására: itt van főpincér és fizező. A konyhán négy-négy szakács dolgozik egyszerre, Velkey László séf irányításával. Azt tervezik, hogy a régi vendéglátás hagyományi közül visszahozzák a pénteki halnapot. Habár a séf személyes szakmai kedvencei a tengeri ételek, az Apostolok étlapjának gerincét a magyar ételek, azok modernizált változata adja, a frissen sült, és

a grillezett húsok, zöldségek. Néhány ételnél (a vörös húsknál, a zöldségeknél, a leveseknel) alkalmazták a sous-vide technológiát, azért, mert ezzel nincs anyagvesztés, az előkészítéssel sok időt és munkaerőt takaríthatnak meg, és mert a kiporciózott adagokat egyszerű tárolni, és könnyebb gazdálkodni velük. A séfnek az a meggyőződése, hogy mindig kedveskedni kell valamivel a vendégeknek. Ezért készülnek a couver-ok, és ezért találták ki, hogy a teraszon a tervbe vett teadélutánhoz illő szendvicseket, apró falatokat fognak felszolgálni. Ugyancsak a vendégek szórakoztatását, és a házhöz kötődésüket szolgálja, hogy minden este élőzene szól az étteremben, a Balogh duó kellemes szalonzenét játszik, a teraszon pedig majd egy zongorista szórakoztatja a nagyérdeműt.

