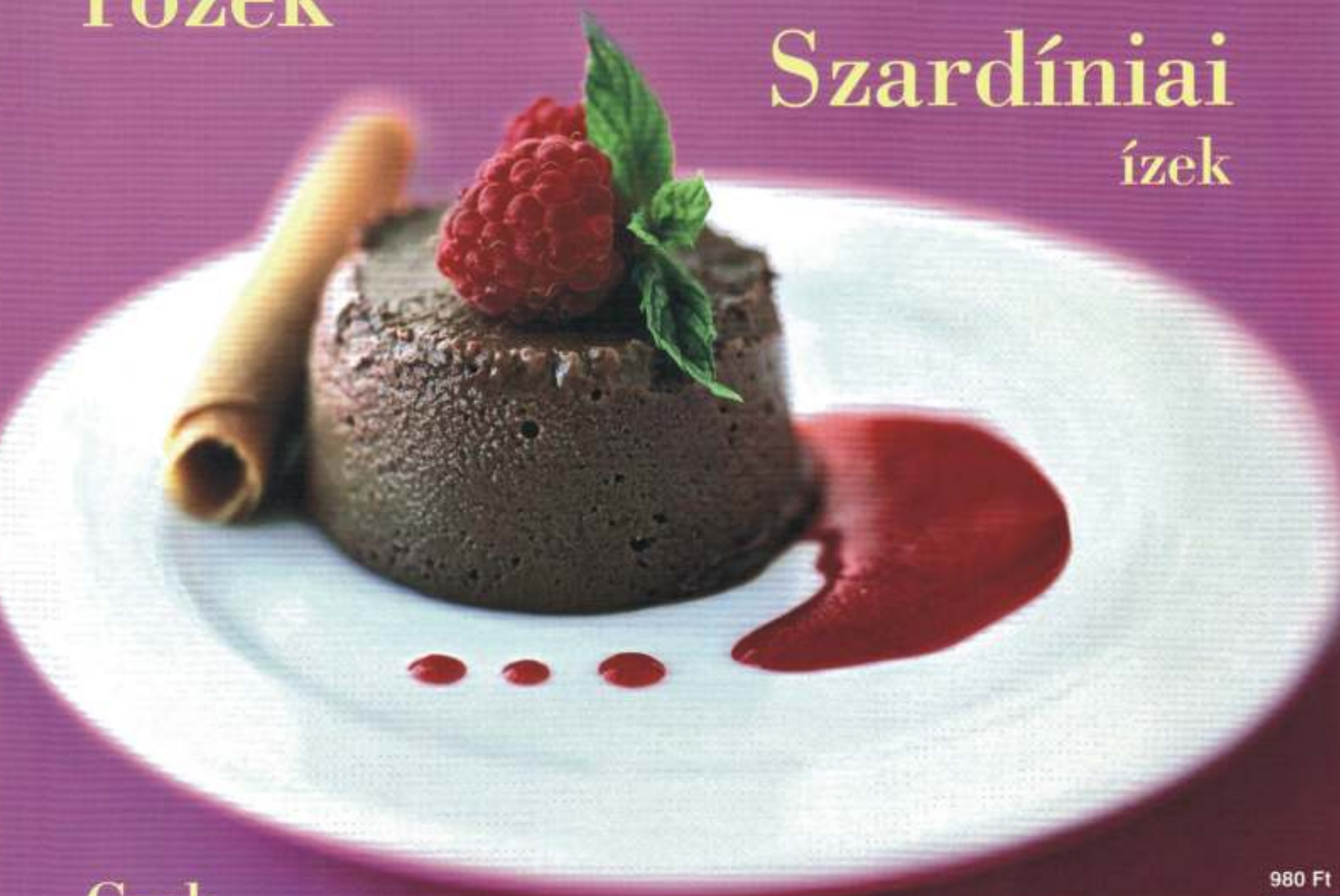


GUSTO

í z e k • b o r o k • e m b e r e k

Magyar
rozék

Szardíniai
ízek



Cseh
sörök

Mandula
étterem



MANDULA

Szöveg: Kálmán Emese

Fotó: Gyugyi Péter



Amolyan leigazolási időszak vette kezdetét Villányban, egyre-másra érkeznek a korábban már nevet és elismerést szerzett séfek a rangos pinceszetekhez. Ezúttal a Gere-komplexum Mandula éttermében jártunk, ahol szinte minden fegyvernemben igyekeznek helytállni, hiszen a la carte, napi menü, bisztrókonyha, degusztációs kínálat, borbár, delikátesz és természetesen vinotéka is várja a betérőket.



A tavaly nyitott, és éppen ezért még csikóéveit töltő Mandula technikás húzással a feladatkörök és a posztok hatékony elosztását választotta. Konyhafőnökként a korábban a fővárosi Cyranót, a „rég” Costest és a Lou Lou-t megjáró Hoffmann Oszkár jegyzi a helyet, míg a kilencvenes években(!) rövid ideig Eckhart Witzigmann mellett tanuló, majd itthon a pécsi Susogót, a későbbi Enoteca Corsót alakító Csonka Gergő sommelier és biztróséf szerepkörben rója a köröket. Melléjük érkezett friss játékosként executive séfnek Kiss Gergely, aki legutóbb az Astoriában, korábban pedig az Alabárdosban, illetve Cseh János mellett a Hyattben alapozta meg ismereteit. Lássuk a Mandula csapatának konyháját! Csak néhány



technológiai momentum: füstölésre alkalmas egység, termomix, pacojet, vákuumban pihenő remek húsok között vezet utunk, a lelkes kommentárok pedig meggyőznek bennünket arról, hogy jót és jól használnak a konyhán. Az alapanyagokat igyekeznek helyi termelőktől és tenyésztőktől beszerezni, azt szeretnék elérni, ha érdekeltté válnának abban, hogy megbízható, egyenletes minőségű alapanyagokkal lássák el a regionális konyhát fölmutatni szándékozó éttermet. A Mandulában némely fogásnál az étlapra is fölkerül az alapanyag lelőhelye: palkonyai tej, pécsi róka-, galamb- vagy fafűlgomba, környékbeli nyúl és gyöngytyúk, kaposvári borjú és bárány. Ugyan nem mindig jön házhoz az elvárt minőség, ám ha kell, annyiszor mennek maguk a vágóhídra, amíg nem teljes az összhang beszállító és megrendelő között.

Regionális best of

Amíg békésen ropogtatjuk a frissen sült házi olivás kenyeret a nemkülönben egyszerű és gazdag ízű vajjal (sóvirág és szarvasgombaolaj áll a dolog mögött), addig csendben rákészülünk a „csatára”. Üdvözlőfalatként bonbon formájú, pisztáciában megforgatott libamájpástétom érkezik, amelynek talapzata körtepiré, színes kiegészítője pedig málnahab. A hideg-meleg ízelítőben konfitált, házilag füstölt báránynyelv, bodzában marinált spárgarügyek, valamint egy többrétegű kompozíció szerepel. Ez utóbbi paprika-paradicsom chutney-n nyugszik, rajta fűszeres kérgű kecskesajt, salátalevél, és a tetején csücsül egy parányi gombóc salottahagymából készült fagyalt. Billen az összhang, a kecskesajt kérgének erős aromái elnyomják az amúgy rafinált és lágy összhangot. Szimpatikus módon a megunhatatlan kenyér végig az asztalon marad. Éberén öröködünk a menü felett, hisszük, még kezünkben az irányítás: a jegyzetelő toll és a kattogó kamera segít megőrizni semleges álláspontunkat, hiába, nem





szabad megadni magunkat méltó ütközet nélkül. A könnyűlovaság után magát diszkrét kompozíciónak álcázó nagygöyü érkezik: dámszarvasgerinc és gyöngytyúkmell. A gyöngytyúk bőre alatt fekete szarvasgomba pihen, „ágya” pedig vaniliás beluga lencse. A túldalalon a szalonnába tekert szarvasgerinc körül egy kisebb konyhakert és gombák (szegfű és barna csiperke) virítanak, tetején pedig maldon só kristályosodik. Komoly páros, mintha tenisz-



meccsen lennénk, egy ide, egy oda, észlelés, izlelés, érzékelés. A szarvas rozéra sült, a lencse állaga tökéletes, a gombák zamatosak; a gyöngytyúk és a vanília kerülgetik egymást egy darabig, hogy aztán megadják magukat az erre a napra szóló elrendelésnek. Jó kis munkás fogás, feltételezi, hogy a tányér másik oldalán lesz kedv, erő és játékoság az árnyalatok értelmezésére. Nem, nem szeretnénk sem sorbet-t, sem mást, ami „átköti” a fogásokat, vagy felfrissít bennünket a folytatásra, és nem is jön. Játsszunk még egy kicsit az ízekkel, örülünk a másodpercre pontos szerviznek, a jó ritmusban újratöltött poharaknak, az időközben a harsányabb rádiós háttérzajról finomabbra váltott összeállításnak, amelyben vájt fülűek a hazai underground szcéna nem egy alkotóját fölismerhetik. Ugye, hogy sokat számít, mi szól a háttérben? Inspirál, bekúszik pár másodpercre, vagy éppen hetekkel később kötődik össze a dallam és az íz. Érdemes erre is odafigyelni, ha a legmagasabb minőségre törekszik a ház.

Az egész öröme

A desszertválogatás palettáján bazsalikomos eperragu vaniliás tejjel, csokoládéminyonnal, majd egy kontinensen átívelő klasszikus, a palkonyai házi tejből és madagaszkári vaniliából készült madártej némi lime-lével, valamint meggy-sorbet. Trükkös megoldás a „válogatás” vagy „paletta”, hiszen egyfelől örülünk a többféle lezáró íznek, másfelől viszont kíváncsiak lennénk a tányér teljes egészére igényt tartó desszertre. Azok is maradunk a következő látogatásig. Megvlnánk. Van idő végre csak úgy merengeni, a szívet melengető panorámát fürkészni a teraszról, a belső terek zöld és barna árnyalatain nyugtatni tekintetünk. Természetesen nem feledkezhetünk meg a borkínálatról sem.



A helyi adottságokra fókuszáló tényérokhoz leginkább helyi borok illeszkednek, tekintve azonban, hogy ezúttal csapatunk egyazon tagjának kezében volt a toll és a kormány, csupán egyetlenegy tétel került az asztalra: Pinot Noir 2006, Weninger&Gere. A bor összefoglalója mindannak, ami délután történt, és noha alig várjuk, hogy a maga teljességében is elkölsünk majd egy menüt, nem bánjuk, hogy ezúttal ezt az egyet ringattuk a pohárban.



Mandula Étterem és Borbár

7773 Villány, Diófás tér 4-12.

Telefon: +36 72 492 952

Nyitva tartás: vasárnap-csütörtök: 12-től 21 óráig

péntek-szombat: 12-től 22 óráig

vasárnap: 12-től 15 óráig sunday brunch

A degusztációs menühöz bejelentkezés szükséges!

www.gere.hu/mandula

Rovatunkat a Synergon Informatika Nyrt. támogatja

 SYNERGON