Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Ha csak egy éttermet keresnél fel Varsóban, akkor ez legyen az

Létrehozás: 05/29/2016 - 17:50
Szerző: Aranyi Péter
[1]
Külföldön mindig nagy dilemmát jelent, ha egy igazán jó éttermet akarunk felkeresni. A helyi reklámújságok és alkalmazások számtalan eshetőséget ajánlanak, de turistaként nem nehéz lukra futni. Varsó kapcsán most jöjjön egy kipróbált hely!

Kapcsolódó cikkek:

Az igazi lengyel cica ragasztó [2]
Elhunyt a Nobel-díjas lengyel írónő [3]

Az "Örökké legyőzhetetlen" ("Semper invicta") lengyel fővárost 1944-ben porig rombolták a németek. A náci megszállók a varsói felkelést akarták ily módon megbosszulni és a pusztítás során a földdel tették egyenlővé a lengyel főváros óvárosát is. A németek szinte felismerhetetlenségig szétlőtték az Óvárosi piactéren (Rynek Starego Miasta) található épületeket, melyek újjáépítését az '50-es években kezdték meg. Ezek között van Varsó egyik legkiválóbb éttermének helyet adó Bazyliszek [4] (Bazilikusz) is, melyet a magyar nyelven is elérhető, ingyenesen letölthető Warsaw Guide alkalmazás is ajánl. De idén májusban nem ezért kerestem fel, hanem azért, mert már korábban is volt szerencsém az étteremhez, ezért amikor korogni kezdett a gyomrom, eszembe jutott a mondás, miszerint "járt utat járatlanra el ne hagyj!"

Utoljára három éve jártam a Bazilikuszban és annyira ízlettek az elfogyasztott ételek, hogy pár napos ottartózkodásomkor kétszer is betértem ide egy-egy főétkezésre. Igen, tényleg ennyire kiváló. Persze a kiváló szó kapcsán ne valami rongyrázó, puccos étteremre asszociáljumk, mert akkor csalódást fog okozni. A hely semmit sem vesztett színvonalából, sőt a jelek szerint még népszerűbb is lett, hiszen majdnem háromnegyed órát kellett várni arra, hogy asztalt kapjak. Persze nem csak itt, hanem Varsó belvárosában is több lett a turista, szemmel láthatóan többen vannak most, mint a foci Eb-t megelőző hónapokban.

Őrzi a múltat

A kockás terítős, faasztalos hely számtalan vonást megőrzött Varsó múlt századi hangulatából és éppen ez adja különleges hangulatát, no meg a felszolgálók öltözéke, a hölgyek ugyanis fehér térdzokniban és barna térd fölött véget érő, egyberuhában szolgálják fel az ételeket. A Bazilíkusz falait régi képek díszítik: evés közben régmúlt hősök, katonák, kereskedők, mesteremberek néznek vissza abból a korból, amikor egy kép elkészítése jóval többet jelentett annál, minthogy az ember feltöltse az Facebookra, így tudatva büszkén a világgal, hogy éppen hol tartózkodik. Ha jó helyre ültetik az embert, akkor még a nyüzsgő Óvárosi térre is rá lehet látni falatozás közben.



A nagy belső boltívekkel ellátott étterem egyéb iránt "prágás hangulatot is áraszt", a műbőrrel borított étlap azonban leginkább lengyel finomságokkal van tele. A hely specialitása a krumplival, céklás-almás pürével felszolgált kacsacomb, melyből általában mindjárt kettőt tesznek a tányérra. A fogás "fél kacsaként" fut és nevéhez hűen nagyon laktató. Ki az, aki megbír enni egy fél kacsát? Csakis az az éhes turista, aki előtte órákat sétál a lengyel fővárosban. A kívül ropogósra, belül pedig istenien omlósra sütött kacsa könnyedén lebontható a csontokról, zsírt pedig keresve sem találni a combokon. A fogáshoz csapolt sör passzol leginkább, szerencsére a Bazilíkusz házi főzésű láger sörrel

oltja a vendégek szomját, ugyanakkor a klasszikus lengyel sörmárkákat kedvelőknek sincs félnivalójuk, hiszen Tyskie-t is szolgálnak fel itt.

Több millió turista

Bevallom, az ízek harmóniája annyira magával ragadt, hogy csak az utolsó falatoknál jutott eszembe, ha a lengyelek nem építik újjá szétlőtt múltjukat, akkor talán én sem ülök be ide falatozni, nem beszélve a Varsót évente felkereső több millió turistáról, akik legalább egyszer ellátogatnak az Óvárosi térre is. Azt hiszem ez fontos adalék lehet a magyarországi vitáknál is, hiszen nálunk gyakran hallani olyan hangokat, hogy egy lerombolt épületet újra felépíteni, eredetihez hű állapotában ördögtől való dolog. A lengyel fővárost 2013-ban négymillió turista látogatta meg, vajon akkor is ilyen nagy számról beszélhetnénk-e, ha a második világháború után nem építik újjá a történelmi épületeket? Vajon jobb lett volna a lengyeleknek, ha helyette szocreál stílusú kockaépületekkel tűzdelik tele a belvárost?



Kiváló kiszolgálás

Maradva a Bazilíkusznál még érdemes szót ejteni a kiszolgálásról is, merthogy messzeföldön híre van. Itt, miután leültteték a vendéget, a felszolgálók készségesen bemutatkoznak, majd azonnal megkérdezik, mit óhajt a vendég inni, közben pedig odaadják a kétnyelvű (lengyel&angol) étlapot. Ha olyan ételt rendelünk, ami éppen nagyon népszerű az étteremben, akkor a pincérnő azt is készségesen elmondja kell-e rá várni és ha igen, akkor nagyjából mennyit. Miután leadtuk a rendelést azonnal kihozzák a megrendelt italt, az étkezés végén, a számla kifizetését követően pedig stílusosan édes likőrt szolgálnak fel egyfajta ingyenes ajándékként. Pozitívum, hogy az ittartódkodás alatt a vendég nincs elfelejtve, a főétel elfogyasztása közben érdeklődésképpen még azt is megkérdezik elégedettek vagyunk-e a felszolgált étellel. Igaz, ez egyébként Varsó más helyein, így például a turisták körében rendkívül népszerű Zapiecek éttermekben is bevett szokásnak számít.

A Bazilíkuszban egy szénvasmentes víz 5,50-be, egy korsó Tyskie 6,60-ba, míg egy fél kacsa körettel 25,90 zlotyba került. Meg kell jegyezni, utóbbi akciós volt látogatásom napján, hiszen az étterem a hét minden napján kedvezményesen kínál valamilyen specialitást. Ezzel együtt is azt mondhajtuk, hogy a Bazilíkusz nem drága, hiszen a kacsás fogásokkal és a fenti italokkal számolva két főre 64 zlotyért, vagyis átszámolva 4300 forintért étkezhetünk itt. A lengyel étterem ráadásul a magyar ízeket kedvelőknek is tartogat egysmást, hiszen az étlapon a magyarosan elkészített csülök is helyet kapott (golonka po wegiersku).



 A klasszikus, múlt századi hangulatot képviselő éttermet mindenkinek ajánljuk, aki az orosz pirogi és a barszcz czerwony után szeretne más lengyel különlegességeket is kipróbálni, megfizethető áron és kiváló minőségben. A Bazilikusz akkor is jó választás lehet, ha valaki egyszerűen csak olyan éttermet kíván felkeresni, ahol udvarias kiszolgálás és korabeli hangulat fogadja a vendégeket. Ezt az éttermet ugyanakkor kifejezetten főétkezések alkalmával érdemes felkeresni, a sörözgetésre és szendvicsezére talán inkább más helyet válasszunk.

Fotó: Aranyi Péter

Tags:
Lengyelország [5]
étterem [6]
kritika [7]
Színes:
Ízek [8]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/ha_csak_egy_ettermet_keresnel_fel_varsoban_akkor_ez_legyen_az

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/bazyliszek.jpg

[2] https://www.melano.hu/az_igazi_lengyel_cica_ragaszto
[3] https://www.melano.hu/elhunyt_a_nobel_dijas_lengyel_irono
[4] http://www.bazyliszek.waw.pl/
[5] https://www.melano.hu/tags/lengyelorszag
[6] https://www.melano.hu/tags/etterem
[7] https://www.melano.hu/tags/kritika
[8] https://www.melano.hu/szines/izek