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

Székely étterem nyílt az Andrássy úton

Létrehozás: 10/15/2020 - 09:49
Szerző: Melano
[1]
Ősi receptek és a modern konyhatechnológia ötvözésével újragondolt, különleges magyar, erdélyi és székely gourmet fogásokat kínál Budapest legújabb étterme, a SZÉK.

Hiánypótló étteremmel bővült Budapest gasztro-térképe. Az Andrássy út 41. alatt frissen megnyitott SZÉK-ben a hagyományos székely ízek a legmodernebb konyhatechnológiával találkoznak. Az új étteremben kóstolhatunk csorbalevest, böjtös töltött káposztát, lókodi oldalast, helyben készült zakuszkát és eperfagylalttal tálalt kürtőskalácsot is. Az alapanyagok egy része Erdélyből, székelyföldi kistermelőktől érkezik, csakúgy mint a különleges zöldségpárlatok és minőségi borok.

Az Andrássy út 41. alatt nyitott étterem séfje Réti Sebestyén, aki korábban a Déryné Bistro a Food Boutique és a Nad'or Boutique Bistro konyháját is vezette. Dolgozott Franciaországban és Erdélyben, Sepsiszentgyörgyön is, így az ott töltött idő élményeihez nyúlt vissza a SZÉK étlapjának kialakításánál. A menüsor tervezésében partnere volt az étterem székelyudvarhelyi származású ügyvezetője, Varga Szidónia is. Az üzletasszony a neveltetéssel együtt kapta az székely hagyományokat és értékeket, ami a mai napig meghatározza mindennapjait. Gasztronómiai tudásáról 'A Konyhafőnök' című műsorban már tanúbizonyságot adott, ahol sikeresen kápráztatta el különleges konyhai megoldásaival a szakmai zsűrit.


SZÉK
RESTAURANT & BAR

Az étteremben mások mellett olyan modern köntösben tálalt székely ételeket kóstolhatunk, mint a hagyományos csorbaleves, a fátyol szalonnával bevont töltött paprika, a brassói sertésszűz vagy a házi zakuszkával tálalt eredeti mics. A vegetáriánus vendégek kedvencei a havasi gombakrémleves, a böjtös töltött káposzta, és a tekerőpataki füstölt sajttal készült tejfölös rakott burgonya. Az étlapon szerepel szilvalekváros gombóc, valamint az eredeti receptet követő foszlós, kívül cukorral és grillázskrémmel tálalt kürtőskalács, friss málna- és eperfagyival.

A SZÉK konyhájában használt alapanyagok egy része Erdélyből, székelyföldi kistermelőktől kerül beszerzésre. Olyan GMO-mentes termékek is az asztalra kerülnek, mint a tekerőpataki, a szarvasgombás, valamint a köménymagos sajt vagy az itthon kevésbé ismert orda. A látványra és ízre is megújult puliszka erdélyi kukoricalisztből készül, a tejföl is erdélyi termelőktől származik. Az étterem konyháján készült zakuszka esetében a paradicsompaprika, azaz “gogos” biztosítja, hogy színében is autentikus legyen.

A SZÉK minden gasztro- és borszerelmes számára különleges élményt tartogat Budapest belvárosában. Az ételek mellett Erdély, Magyarország és a Kárpát-medence minőségi borait is megtalálhatjuk náluk, emellett különleges zöldségpárlatokkal, pálinkával, hagyományos és ízesített erdélyi sörökkel is várják a vendégeket.

Tags:
Székely étterem [2]
Andrássy út [3]
Színes:
Ízek [4]

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

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sult_toltott_paprika.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/szekely_etterem
[3] https://www.melano.hu/tags/andrassy_ut
[4] https://www.melano.hu/szines/izek