



PEST-BUDA BISTRÓ & HOTEL

val szemben, a Bajcsy-Zsilinszky út és a Lázár utca sarkán igényes magyar konyhát találunk, termelőktől beszerzett alapanyagokkal, jó ízléssel összeállított étlappal, a falon heti ajánlattal: füstölt marhanyelv tormával, kovászos uborka raguval és bébispennőtallal. A fogás tejszínes kapor mártással készült, jobb lett volna kicsit több kaporral, de a hal bőren sült, jó állagú. A mákos guba ajánlott, házi kalácstésztából, kicsit lepirítva, angolkrémmel. Anyagilag persze jobban megéri a napi menü, amely 1380 forint. A konyhafőnök Kristóf István.

KISPIAC BISTRÓ

V., Hold utca 13.

Tel.: +36-1/269-4231

Nyitvatartás: h.–szó. 12–22

Tizenöt éves a Kispiac, a Hold utcai gasztropiac melletti magyaros kisvendéglő. A jó minőségű alapanya-

gokat, a hurkát, a kolbászt, a csirkét a két tulajdonos, Ferenczi Zsolt és Éva évekig keresték, míg megtalálták. Az eredmény egy nem túlbonyolított, de rendkívül ízletes konyha, olyan, amelyből elkelne minden faluban és városban legalább egy. Rusztikus belső tér, ahol forog a grillcsirke, hangulatos világítás, táblás ajánlatok. Reszelt máj, lecsó, szezonális levesek, főzelékek, brassói, belsőségekből készült fogások, de pisztráng is szerepel az étlapon. A pultban házi savanyúságok. A banknegyed dolgozóinak kedvelt helye, bár sokan hiányolják a napi menüt. A kiszolgálás viszont lehetne barátságosabb.

KISCSILLAG ÉTTEREM

III., Szentendrei út 317.

Tel.: +36-30/931-1999

Nyitvatartás:

h.–szó. 11.30–22,

v. 11.30–2

Hangulatos családi kisvendéglő a szentendrei HÉV csillaghegyi megállójában, régi vendéglátós familia – az egykori Balázs vendéglő tulajdonosai – irányítása alatt. Házias ízek, nincs újragondolás, a hagyományos magyar konyha fogásai. Tágas, jó elrendezésű tér, télikert, kényelmes székek. Fatüzelésű búboskemence, ahol minden reggel frissen készül a ropogós kenyér, és napközben több kemencés fogás is, mint ropogós csülök, sólet, töltött káposzta. Délben ebédmenü, két fogás 1590, három 2190 forint. Hagyományos marhahúsleves, vadasmarha, szürkeharcsa, kacsasült.

PEST-BUDA BISTRO & HOTEL

I., Fortuna utca 3.
Tel.: +36-1/225-0377
Nyitvatartás:
h.-v. 7.30–11.30, 12–23



21 – A MAGYAR VENDÉGLŐ

I., Fortuna utca 21.
Tel.: +36-1/202-2113
Nyitvatartás:
h.-v. 12–24

Korszerű magyar konyha a budai várban. Egy tulajdonos, két étterem – hasonló konyhával, de különböző stílussal. Míg a Pest-Buda kockás terítés, tradicionális stílust képvisel, a 21 modern berendezéssel kínálja a magyar konyha fogásait. Tyúkhúsleves lúdgégetésztával, csirke- és harscapaprikás, pörkölt, töltött káposzta. Mindkét étteremben jó a szerviz, udvarias a kiszolgálás, az árak viszont nagyon magasak járnak.

BIARRITZ

V., Balassi Bálint utca 2.
Tel.: +36-1/311-4413
Nyitvatartás: h.–p. 10–22,
szó. 10–22, v. 10–17

Berkes Gyula szereti etetni az ingyeneket. A tulajdonos 22 éve vezeti a családi éttermet a hajdani Biarritz kávéház épületében, az Országház mellett. Magyar konyha francia biztrós beütéssel. Házilag füstölt kacsamáj vöröshagymalekvárral, ökörfopapörkölt tanyasi galuskával, madártej. A napi menüben meleg borleves, ropogós kacsacomb töktócsnival, csokoládés süttőtörtorta. Évszakonként változó kínálat. Szűk, de válogatott borlap. Izgalmas borvacsorák gasztronómiai meglepetésekkel. Tavasztól őszig hangulatos terasz.

GETTŐ GULYÁS

VII., Wesselényi utca 18.
Tel.: +36 (20) 376-4480
Nyitvatartás: h.–v. 12–24

Pörköltmennysország a történelmi gettó területén. A bádögézetet keltező belső dizájn emlékeztet is erre. Húszféle pörkölt és gulyás. Csülök-, zúza-, kakashere-, bab- és taréjpörkölt, velős pacal, tanyasi paprikás csirke, túrógombóc, krumplis tészta. Déltől háromig megfizethető ebédmenü, amihez házi szörp vagy kisfröccs jár. Az ételek (és az alapanyagok) minősége erősen váltózó. Harscapörköltet ne kérjenek. A felszolgálás többnyire csapnivaló. Mindegy: az ázsiai turisták így is sikongatnak az ámulattól.