



Kajakalandok

Írta: Dokuro-chan, Hirotaka



Új (nem feltétlenül minden számban jelentkező) cikksorozat indul az AniMagazin hasábjain Kajakalandok címmel, mely nem kevesebb vállalkozik mint, hogy bemutasson néhány ázsiai éttermet, kifőzdét, egyszóval vendéglátóipari egységet. Nem tudom eszetekbe jutott-e már Budapest belvárosában járva megszámolni, hogy hány ázsiai étterem mellett haladtok is el. Vagy én járok újabbon többfelé, vagy csak a cikk miatt tudatalatt ráhangolódtam a témára, de mintha lépten-nyomon ilyenekbe botlanék...

A főzés-évs téma egyébként a képernyőkön is meglehetősen népszerű az utóbbi években, gondoljunk csak a Shokugeki no Souma, az Amaama to Inazuma, vagy a Toriko animékre (illetve evés oldalon majd minden shounen-fight főhősre). Így egy kis útmutatót igyekszünk biztosítani, hogy hol is lehet egy jót enni. Ki tudja, egyszer talán főzésre rászánjuk magunkat. De csapjunk is a lecsóba: az első cikkben három helyet ismertet Hiotaka és Dokuro-chan.

//pinterreg



Izakaya // Hiotaka

Bevallom őszintén elég ritkán járok japán ételeket kínáló étteremben, így kíváncsian álltam az új élmény elébe. (Az utóbbi időszak persze kivétel, mint ahogy e cikk meglétéből láthatjátok.) Budapesten a Szent István körúton a Nyugati és a Jászai Mari tér között található az Izakaya Japanese Bistro.

Első alkalommal Catrinna próbáltuk ki, majd egy családi ebédet is megejtettünk itt. Mikor bementünk kedvesen fogadtak minket, asztalhoz vezettek, majd jöhetett az italok, ételek kiválasztása. Az étlap könnyen átlátható, a képek mellett japánul, angolul és magyarul



is elolvashatjuk az ételek/italok neveit. De ha mégis elakadnánk, a felszolgáló örömmel áll rendelkezésünkre. A felhozatal elég változatos, ha valamilyen sushitálat rendelünk, azt egy a vendégtérben elhelyezett pult mögött tevékenykedő japán úriember készíti el nekünk. A többi étel a belső konyhában készül. A sushi felhozatal amúgy elég változatos, sokféle formációban kérhetjük. Meleg ételek közül curry-k,



miso, különféle tengeri herkentyűk nyárson, sokféle udon, csirke és sertés ételek találhatóak.

Első alkalommal, Catrin egy sushitálat, én pedig yakisobát, sertés húsos, zöldséges pirított tésztát ettem. Második alkalommal a curry-re és a teriyakis húsrara esett a választás. Evőeszközként természetesen pálcikát kaptunk.

A várakozás alatt volt idő jobban megnézni az éttermet. Alapvetően nem nagy helyiség az egész. Nem akarom agyon részletezni, modern és tradicionális egyszerre. Előbbit a bútorok, utóbbit a falon lévő képek és egyéb dekorációs eszközök erősítik.

Az étel nagyon finom volt, a kiszolgálás tökéletes, mindennel elégedettek voltunk. Az árakat én elfogadhatónak találtam, kategóriájában van ennél drágább japán étterem is. Mindenképp érdemes kipróbálni.

Weboldal: izakaya.hu

Taro-Japanese Food étterem // Dokuro-chan

Budapesten a Bajcsy-Zsilinszki úton újonnan nyílt Japán étterem, mely kínálatát tekintve új fogásokat tár elénk a többi japán étteremmel szemben. A hely belseje igazán hangulatos, a plafonon lampionok vannak, a pulton autentikus babák, és az



éltel is a helynek megfelelő stílusú tányérokon tálalják. Ebédidőben látogattam el az étterembe, mely nem túl nagy ugyan, de mivel még új, így nem kellett nagy tömegre számítani. A pincér hölgy úgy tűnik csak angolul tud egy kicsit az anyanyelvét kivéve, ugyanis egyből úgy szólt hozzám. A nyelvi különbségeket félretéve azért könnyedén sikerült rendelni. Úgy tűnt, hogy ebédidőben csak ebéd menüket szolgáltatnak fel, mert egyből ezeket mutatta a pincér hölgy, hogy miből választhatok. Minden menühöz járt egy választott leves, ez vagy sima miso vagy tengergyümölcsseis miso leves volt, bár nem kérdezte meg melyiket kérem, de úgyis a simát választottam volna, így nem zavart különösebben. Kwantoni kacsát kértem, mivel még ilyet sosem ettem és ez tűnt a legérdeke-

sebbnek a fogások közül. A hölgy felhívta a figyelmem, hogy ez nagyon csontos, nem baj-e, mondtam, hogy nem. Kb. két perc alatt előttem is volt a leves és rá két percre a főétel. A pálcá mellé normál evőeszközt, kést és villát is kaptam, bár ez a hús tipikusan az a fajta, amit nem tudsz mással megenni csakis kézzel. Miso levest egyszer ettem, az nagyon nem ízlett, két kanál után ott is hagytam. Ennek a leve viszont nagyon izletes volt. Tofu és alga volt benne, de mivel ezeket nem szeretem otthagytam. A főétel nem csak a képen tűnik kiadósnak, valóban az volt, lehet a leves is közrejátszott, de a végén már nagyon küszködtem, hogy meg tudjam enni és ne pukkadjak ki közben. A hús jól át volt sültve, a kacsá bőre ropogósra sült. Köretnek rizst és némi zöldséget kaptam. Bár a kinézet



nagyon csábító volt, magával az étellel nem voltam annyira megelégedve. A hús számomra eléggé ízetlenre sikerült, a bőrére éreztem kb. csak az ízesítést, a rizst túl száraznak találtam, bár volt rajta valami szósz, de az nem volt egyenletesen elosztva, így a "tisza" részét kissé ízetlennek találtam. A zöldség nem volt elegendő ahhoz, hogy minden falathoz egyek egyfajta kísérőként, de szerintem amúgy is jobban illett volna hozzá valami mártásosabb vagy levesesebb kísérő, hogy ne legyen annyira száraz az egész. 1790,- Ft-ot fizettem ezért a menüért, éhes nem maradtam, így megérte, viszont nem tudta hozni azt a kulináris élményt, amit akár egy curry vagy egy ramen elfogyasztása tud. Viszont sok érdekesség van az étlapon, amit még nem kóstoltam, így vissza fogok még térni ide.

B40 Wok& walk // Dokuro-chan

Szintén a Bajcsy-Zsilinszky úton fekvőtált helyen található egy kis wokos étterem. Helyi fogyasztásra leginkább a kinti két asztalnál van lehetőség, illetve bent pultos megoldással lehet elfogyasztani az ételt. Ahogy a nevében is van, elvileg buzdítja a vendégeket a hely kis mérete miatt. Az ételek frissen, előtűnk készülnek. Nagyobb forgalom esetén is kb. 10 perc alatt megkapjuk a rendelésünket. Az éttermet kétszer látogattam meg. Elsőnek egy levest próbáltam ki. A Sukee leves egy húsleves alapú zöldséges leves üvegtész-tával és chili szósszal. Ha kicsit tartalmasabb akarjuk tenni, akkor igény szerint kérhetünk hozzá csirkemell vagy tigrisrák

„Kezdetben mivel nagyon forró volt a leves annak tudtam be, hogy ennyire erőteljesen csípős. De később már nem tudtam eldönteni, hogy akkor most tényleg ennyire forró vagy szimplán már ég a szám. Utóbbi volt az igaz.”



darabokat. Én csirkemell feltétet kértem hozzá. Az étlap alapján az enyhén csípős kategóriába sorolták, mivel szeretem a csípőset, így nem nagyon tartottam tőle, hogy túl erős lenne. Hát sajnos hatalmasat tévedtem. Kezdetben mivel nagyon forró volt a leves annak tudtam be, hogy ennyire erőteljesen csípős. De később már nem tudtam eldönteni, hogy akkor most tényleg ennyire forró vagy szimplán már ég a szám. Utóbbi volt az igaz. Életemben nem ettem még ennyire csípős levest. Rendszeren küzdenem kellett vele. A csípősségét nem csak a chili szósz adta, ami a lébe volt keverve, hanem egyfajta zöldpaprika is bele volt vágva, de töménytelen mennyiségben, amittől szinte már ehetetlenül csípős lett. A leves maga nem volt nagy adag, így aggódtam is, hogy hát ezzel nem fogok jól lakni. Nem is sikerült, pláne, hogy az 1/3-át otthagytam, mert egyszerűen nem bírtam tovább küzdeni. Pedig maga a leves jó lenne, de teljesen elrontották a sok paprikával. Nem tudom, hogy mindig így csinálják-e vagy csak most sikerült ilyenre, az biztos, hogy én többet levest náluk nem eszem.

Azonban a leves kudarcra nem tántorított el attól, hogy megkóstoljam a tésztájukat, ha már wok, akkor gondoltam az biztos jó lehet. Ezt már elvitelre kértem tanulva a leves hibájából. Szokásos tészta dobozban csomagolva kaptam meg, pálcika illetve normál műanyag evőeszközök közül lehetett választani. Többféle tésztafajta közül választhatunk, amelyhez ajándék szósz is jár, itt is többféle közül csomagolhatunk. Opcionálisan választatható hozzá feltét illetve extra feltét, ezeket a tészta ára nem tartalmazza. Az én választásom udon tészta esett pikáns thai szósszal (ami az étlap szerint a csípős kategóriába esik, szeretem a kihívásokat na) feltétnek pedig pankos csirkemell csíkokat választottam, ami valójában panírozott csirkét jelent csak nagyon egyszerűen, semmi extra nincs benne. Így együtt 1840 forintot fizettem, amiért nagyon reméltem, hogy ehető ételt kapok. A dobozból kivéve látszik, hogy normál felnőtt adag (ilyen áron már el is várja az ember). A tészta jól meg volt főzve, a hús is jól megsütve. A zöltségek aránya megfelelő volt és frissen is éreztem őket. Összességében finom volt, a hús lehetett volna több is, mivel az utolsó harmadára már nem maradt hús a tésztahoz, azzal viszont sokkal finomabb volt. Ami meglepetésként ért, hogy a tészta egyáltalán nem csipett. Úgyhogy most vagy nem jó szósszal adták végül vagy náluk fordítva működik a csípős meghatározása. Összehasonlításképp csak a nyugati aluljáróban is megtalálható thai tészta tudom venni, mivel másmilyen tésztaival még nem volt dolgom. Ott ugye a kis adag harmad annyiba kerül mint ez, de azzal igazán jól szoktam lakni. Ezzel annyira nem sikerült. Bár ott nincs ennyi választási lehetőség, de ha legközelebb tészta szeretnék



enni, inkább azt fogom választani. Számmomra nem volt elég markáns az ízvilága, inkább kesernyés és savanyú volt összehatásában, nem annyira jó szájíz hagyott maga után. Persze más szósszal és összeállításal egész más lenne.

A kiszolgálás egyébként kifogástalan, segítőkészek és kedvesek az eladók. Összességében 3/5-re értékelném a helyet és az ételt együttvéve. Ha már itt eszünk, akkor inkább tészta érdemes, és lehet jobban járunk, ha például a rántott csirkét magunk sütjük meg hozzá otthon. Egyszer ki lehet próbálni, de felejthetetlen élményt nem nyújtott.

enni, inkább azt fogom választani. Számmomra nem volt elég markáns az ízvilága, inkább kesernyés és savanyú volt összehatásában, nem annyira jó szájíz hagyott maga után. Persze más szósszal és összeállításal egész más lenne.

A kiszolgálás egyébként kifogástalan, segítőkészek és kedvesek az eladók. Összességében 3/5-re értékelném a helyet és az ételt együttvéve. Ha már itt eszünk, akkor inkább tészta érdemes, és lehet jobban járunk, ha például a rántott csirkét magunk sütjük meg hozzá otthon. Egyszer ki lehet próbálni, de felejthetetlen élményt nem nyújtott.

