

GASTRO VODIČ KROZ BUDIMPEŠTU

Sa zadatkom da provjerimo sve najbolje što trenutačno nudi **Budimpešta**, uputili smo se u glavni grad Mađarske i pokušali sastaviti svojevrstan vodič za gastro vikend u tom biseru Dunava. Pokazalo se da se radi o nimalo lakom zadatku, i to zbog neočekivano velikog broja izvrsnih lokala

D

piše
**Velimir
Cindrić**

a su davno prošla vremena kada su na spomen mađarske kuhinje prvo na pamet padali gulaši, perkelti i debrecinke, potvrdilo je i ovogodišnje izdanje Michelinova vodiča Main Cities of Europe, u kojem je Budimpešta uknjižila čak četiri restorana sa zvjezdicom i dva s oznakom Bib Gourmand. Time je taj grad krenuo stopama susjednoga Beča i odjednom postao vrlo primamljiv hrvatskome gurmanu, ne samo zbog spomenutih priznanja gastro autoriteta, već i radi sve većeg broja iznimno atraktivnih lokala s vrlo originalnim jelima iz domene nečega što se može nazvati novom mađarskom kuhinjom.

Sa zadatkom da provjerimo sve najbolje što trenutačno nudi Budimpešta, uputili smo se u mađarski glavni grad i pokušali sastaviti svojevrstan vodič za gastro vikend u biseru Dunava, kako Budimpeštu vole zvati. Poka-

zalo se da se radi o nimalo laku zadatku, i to zbog neočekivano velikog broja izvrsnih lokala.

No, krenimo redom. Otkud odjednom gastro buđenje Mađarske i pokret nove mađarske kuhinje? Revoluciju je, rekli su nam to mnogi budimpeštanski *chefovi*, pokrenuo jedan jedini čovjek – Tamás B. Molnár, novinar i današnji urednik mađarskog izdanja vodiča Gault Millau, koji je prije desetak godina počeo pisati o vodećim svjetskim *chefovima* i restoranima, jelima iz lokala s tri Michelinove zvjezdice, o suvremenim kulinarским tehnikama te o potrebi osuvremenjavanja mađarske kuhinje. Njegovi napisi brzo su pobudili pažnju mladih *chefova* zasićenih onime što su dotad radili, pa se oko Molnára s vremenom okupila jezgra njih desetak, koji su polako počeli mijenjati mađarsku kuhinju.

Usprkos ekonomskoj krizi koja je snažno pogodila budimpeštansku scenu restorana



**CHEF MIGUEL
ROCHA VIEIRA**

ONYX



(Mađarsko udruženje restorana 2009. predvidjelo je zatvaranje trećine lokala), trebalo je samo pet godina da sve urodi nekim plodom, doduše ne bez pomoći iz inozemstva. Naime, 2008. u elegantni restoran **Costes** stigao je portugalski *chef* Miguel Rocha Vieira, čovjek s diplomom londonskog kulinarškog učilišta Le Cordon Bleu i iskustvom rada u kuhinjama prestižnih restorana Lombard Street (London), Château de Divonne (Francuska) i El Bulli Hotela (Sevilla). Vieirin jelovnik, koji je bio suvremena interpretacija tradicionalne mađarske kuhinje s najrazličitijim utjecajima

(maštovita jela jednostavnih naziva: Riječni rakovi, Gusja jetra, Naš vrt, Govedina...) privukao je pažnju Michelina, koji je Costesu 2010. dodijelio svoju prestižnu zvjezdicu. Vieira ju drži i danas i kaže: „Uspio sam u Budimpešti ostati pet godina, što znači da sam zadovoljan i da uživam. Na početku nije bilo lako, ali naučio sam voljeti Mađarsku i Budimpeštu.“ Degustacijski meni: 570 i 840 kn.

Već sljedeće godine, Costesu se pridružio **Onyx**, restoran u raskošnoj zgradi ugostiteljske kuće Gerbeaud, čije pročelje krasi per-



TANTI

BORKONYHA WINEKITCHEN





DÉRYNÉ BISTRO



LACI!KONYHA!



PESTI DISZNÓ



SZABINA SZULLÓ I TAMAS SZELL - KUHARSKI PAR IZ ONYXA

mladi grašak sa zelenim umakom (inspiriran baskijskim originalom, ali u obliku pjenice), juhu od rotkvice s kruškom i kozicom (okusom mađarska, ali s azijskom notom zbog đumbira i *fish saucea*), sipu s domaćim *kimchi*jem od korabe, kuhanom korabom i bobom te vrlo popularni hrbat i rebrica zeca sa zelenim šparogama, gljivama, njokima i zelenim umakom. Glavna jela: 160-300 kn.

Od svih Michelinovih budimpeštanskih favorita, nama se najviše svidio vrlo ležerni restoran **Laci!Konyha!** Ne bez razloga dobio je oznaku Bib Gourmand kojom se ističu lokali što nude „iznimno dobru hranu po umjerenim cijenama“. Smješten u neatraktivnoj četvrti sjeverno od zgrade Parlamenta (blizu postaje podzemne željeznice), u alternativno uređenom prostoru, *chef* i voditelj restorana Gábor Mogyorósi (40) kuha vrlo kreativna jela po senzacionalnim cijenama (ručak 80 kuna, degustacijski meni od devet slijedova 225 kn, sa sparenim vinima 375 kn). Mogyorósijeva su jela vrlo originalna i umjerenom moderna, a oslanjaju se na francuske temelje i okuse bakine kuhinje, s dodatkom azijskih tehnika („Mađarska i azijska kuhinja slične su po sklonosti kiselo-slatkim kombinacijama“, reći će Gábor). Upravo to se potvrdilo kad smo kušali kiselo-slatku juhu od patke s dimljenim pačjim prsima, meko kuhano jaje s patlidžanom, pjenom od gusje jetre i *focacciom* te mesnu štrucu spravljenju originalnom tehnikom.

– Radi se o vrlo eklektičnoj kuhinji, jer na sebe gledam kao na neki filter. Upijam utjecaje i onda sve iz mene izlazi pretvoreno u nešto drugo, nešto s mojim potpisom. Ideja je ionako bila da restoran bude sasvim drugačiji od ostalih u gradu. Trenutačno se nalazim u situaciji da mogu krenuti u bilo kome smjeru želim, jer je oznaka Bib Gourmand u Michelinovu vodiču dobar početak – govori nam Mogyorósi.

Posljednji gradski adut iz uglednoga vodiča (također oznaka Bib Gourmand), **Déryné**



COSTES DOWNTOWN



ARAZ

PRESTIGE I CONTINENTAL: BAZA ZA GURMANE

Gurman će u Budimpešti potražiti udoban, poseban i dobro smješten hotel, no pri tome ne i preskup, jer će novac radije potrošiti za trpezom. Kao idealne tu predlažemo dva hotela.

Ovoga proljeća otvoreni **Prestige Hotel Budapest** najnoviji je gradski favorit u domeni boutique hotela, udaljen deset minuta lagane šetnje do središnjeg trga Vörösmarty i pješačke ulice Váci. Veličanstvenoj fasadi zgrade, koju je projektirao József Hild, vraćen je originalni izgled, a njezina školjka, natkrivanjem unutarnjeg dvorišta, pretvorena je u raskošno, šest katova visoko predvorje.

Ukupno 85 soba dizajneri su uredili kombinacijom starinskog i modernog stila, klasično smirena ugođaja i *state-of-the-art* opreme (namještaj IPE Cavalli, kristalni lusteri Swarovski, Villeroy & Boch sanitarije, engleske rukom slikane svilene tapete, podovi SICIS, tekstil Harlequin Leonida Velvet...).

Bistro, zapravo je tradicionalna institucija. Lokal koji je život započeo kao jedina kavana bečkoga tipa u Budi (u Pešti ih je oduvijek bilo bezbroj), danas je vrlo trendovski lokal iznimno ugodnoga starokavanskog ozračja, kojemu je prije osam godina, kada ga je preuzeo novi vlasnik, dodan i šarm pariškog bistrea. Lokal je podijeljen u više cjelina i nudi jelovnik *cheffa* Atille Mándyja, koji se sastoji od tradicionalnih mađarskih jela i francuskih bistro klasika, po prihvatljivim cijenama. Osim ugođaja i odlične hrane, glavni adut lokala je i radno vrijeme, koje se proteže od 7:30 ujutro do kasno u noć (vikendom se kuhinja zatvara pola sata iza ponoći). Stoga ponuda uključuje doručak, kavu, poslovne ručkove, večeru prije i poslije predstava i koncerata, posebnu vikend ponudu (mađar-

Domaćini tvrde da „uzvišena elegancija i vrhunska gastronomija idu kao ruka u ruci“, pa su se u Prestigeu udružili s restoranom Costes, čiji je *chef* Miguel Rocha Vieira osmislio jelovnik hotelskog restorana **Costes Downtown** (ujutro se u njemu služi doručak za goste). Portugalski *chef* garantira istu razinu kreativne kuhinje kao u svome, Michelinovom zvjezdicom ovjenčanome, Costesu. Cijena standardne dvokrevetne sobe: od 100 eura (izvan sezone i za raniju rezervaciju).

Za one koji traže nešto malo jeftinije (ali ništa manje udobno), a vole noćni život, kao stvoren je Continental Hotel Budapest, smješten u staroj secesijskoj zgradi hotela s toplicama, na rubu vrlo žive židovske četvrti s mnoštvom zanimljivih restorana i pivnica te u blizini velikih bulevara.

Danas je Continental potpuno obnovljeni moderni hotel koji sjajno kombinira povijest i zahtjeve

gostiju 21. stoljeća. Ukupno 272 sobe upućuju na secesijski stil originala te finu eleganciju stapaju s modernim oblicima i bojama. U skladu s topličkom tradicijom mjesta, gostima su na raspolaganju i moderni wellness & fitness centar (jacuzzi, finska i infracrvena sauna, zatvoreni i otvoreni bazen), masažni centar i krovni vrt.

Hotelski restoran **Araz**, koji se bavi klasicima mađarske i francuske kuhinje (tradicija na suvremeni način, suvremene tehnike pripreve jela), ponosi se brojnim dobrim, kako stručnim, tako i kritikama samih gostiju. Restoran priređuje tematske i večere uz mađarsku glazbu. Cijena standardne dvokrevetne sobe: od 70 eura (izvan sezone i za raniju rezervaciju).

Prestige Hotel Budapest
Vigyázó Ferenccutca 5
prestigehotelbudapest.com
Continental Hotel Budapest
Dohány utca 42-44
Continentalhotelbudapest.com

janica tog carstva – kavana Gerbeaud (vidi okvir). Kuhinju restorana otvorenu 2007. u početku su vodili po jedan austrijski, francuski i švicarski *chef*, dok je pod njihovim okriljem stasala današnja *chefica* Szabina Szulló te njezin *sous chef* Tamás Széll.

Potonji je svoju klasu potvrdio 10. mjestom na prestižnom kulinarskom natjecanju Bocuse d’Or 2013. u Lyonu (mađarski debi i prvi *newcomer* s plasmanom u top-10 u povijesti tog natjecanja). Szulló i Széll danas nude Hungarian Evolution Menu, popis osuvremenjenih tradicionalnih mađarskih jela od

vrhunskih namirnica, spravljenih suvremenim tehnikama (smuč s povrćem i paprikom, srnetina sa šparogama i bademima, *flank steak* s pečenom mrkvom i *barbacue jusom*...). Degustacijski meni: 700 i 780 kn.

Ako su ova dva restorana prilično skupa i namijenjena, prije svega, imućnijim turistima, 2014. je na listu Michelinovih zvjezdanih restorana dovela restoran **Borkonyha Winekitchen**, bistro francuskoga stila koji također služi suvremenu verziju mađarske kuhinje, bogata i zasitna jela po umjerenim cijenama (glavna jela: 75-190 kn). Sva

TERMALNE KUPKE: ODMOR OD TRPEZE (SA STILOM)

Budimpešta se ponosi svojom tradicijom prirodnih termalnih kupališta, koja potječu još od doba turske okupacije grada. Posjet jednome od njih predstavljat će savršen predah od obilaženja gradskih trpeza. Mi smo posjetili raskošno i potpuno obnovljeno termalno kupalište **Rudas** (Döbrentei tér 9), uz samu obalu Dunava, kod mosta Erszébét. Posebno je po zatamnjenom prostranoj turskoj kupelji staroj 500 godina, koja petkom i subotom radi do 4 sata ujutro (miješano muškarci i žene) te fantastičnim otvorenim jacuzzijem na krovu sa savršenim pogledom na Dunav i Peštu (oboje kao stvoreno za parove).

Ukupno, na raspolaganju je pet prirodno termalnih bazena (28-42°C), bazen za osvježenje (16°C), 20-metarski plivački bazen i wellness odjeljak (najrazličitije vrste masaža). Komplex sadržava i **Rudas Restaurant & Bar**, lokal s modernom tursko-mađarskom kuhinjom i jelima koja *chef* Lazar Kovacs spravlja uz uporabu vode iz drevnog izvora Juventus, pune minerala, što rezultira jedinstvenim okusima.

Lokal ujedno služi i za cjelodnevnu okrijepu osvježavajućim pićima i sitnim zalagajima posjetitelja termalnog centra.



ÉS BISZTRÓ



Kad smo već kod bistro formata, već i površni šetač Budimpeštom zapazit će da u gradu postoji ogroman broj lokala čije ime sadržava, manje ili više zaslužno, i naziv „bistro“ (mađarski „bisztró“). Iako je ekonomska kriza u svijetu u mnogim gradovima dovela do „bistroizacije“, odnosno pretvaranja klasičnih restorana u *casual* mjesta, u

Budimpešti je to očito velika (ekonomski prisilna) moda posljednjih šest-sedam godina.

Gotovo svi novootvoreni restorani u tom razdoblju stoga stižu u formatu bistroa, mnogi iznimno kvalitetni. Vlastitim istraživanjem i savjetima domaćina-znalaca, između stotina bistroa s najrazličitijim kuhinjama izabrali smo one najbolje, uz uvjet da se barem djelomično bave modernom mađarskom kuhinjom, najzanimljivijom našem gurmanu.

Jedan od takvih je **Pesti Disznó**, smješten u živoj ulici prepunoj kazališta, barova i klubova, gdje poznati TV *chef* Tamás Bereznay služi iznimno ukusna mađarska jela u obliku tapasa, s posebnim naglaskom na mesna jela (ima i tripica, gulaša te posebno dobrih jela od svinjetine). Zahvaljujući modernističkom pristupu i sjajnoj ponudi vina, piva i palkinki (mađarske rakije), radi se o rasnom predstavniku suvremene mađarske gastronomije.

PIVNICE: CARSTVO CRAFT PIVA

Iako je Mađarska poznata po izvrsnim vinima, a Budimpešta po sofisticiranim *wine barovima*, u posljednje vrijeme primat na području pića preuzimaju pivo i pivnice. Naime, širom zemlje stalno se pojavljuju nove mikropivovare i kućni proizvođači *craft* piva svih mogućih stilova, koja su pravo osvježenje svima već umornim od velikih svjetskih robnih marki. Najbolja mjesta za kušati ih u Budimpešti su:

Élesztő (Tüzoltó utca 22)
Prvi mađarski *craft beer bar* s 21 vrstom točenih mađarskih *craft* piva. Odlična hrana, škola kućnog pivarstva, vrtna terasa, pivski hostel („hopstel“) i još mnogo toga.

Pivo and More (Dohány utca 12)
Najnoviji gradski *beer bistro* (židovska četvrt), šest vrsta točenog piva i 60 u bocama, odlična ponuda hrane. Za rafinirane pivopije (čitaj: ne baš jeftino).
Lehütő (Holló u. 12-14)
Stalno rotirajuća ponuda mađarskih *craft* piva. Lijepa ljetna terasa.
Dob3 Pub (Dob utca 3)
Ugodno mjesto s velikom ponudom međunarodnih i mađarskih *craft* piva (židovska četvrt).
Legenda Sörfözde Pub (Dob utca 101)
Jaka piva punog okusa (uključujući i ale) gradske pivovare Legenda.
Csak a jó sörök (Kertész utca 42)
Ime znači „dobro pivo“, što lokal i nudi (trgovina, ali s barom).

Pivo Söröző (Hegedűs Gyula u. 22)
– Jednostavno i jeftino mjesto retro-ugodaja s četiri odlična točena piva pivovare Bernard.
Naked Csak Dezső! (Dohány utca 7)
– Sjajan, navečer vrlo živ i ugodan lokal (židovska četvrt) s odličnom ponudom piva mađarskih kućnih proizvođača (i ostalih).
Black Dog Pub (Dohány utca 22-24)
Novi lokal (židovska četvrt) s lijepom ponudom *craft* piva (i drugoga).
Jónas Kézműves Sörház (Fővám tér 11-12)
Najbolji pivski vrt u gradu s najboljim pogledom, odmah uz Dunav, koji služi točeno pivo lokalne pivovare Karpi (posebno dobar jaki ale).



CAFE PIERROT

Sličnu reputaciju ima i sjajni **Bock Bisztró**, lokal u elegantnom Corinthia Grand Hotelu Royal (ima ispostavu i u Budi), koji svojim domaćim ugodajem, drvenim stolicama i policama punim vina predstavlja čistu suprotnost luksuzu hotela u kojem se nalazi. *Chef* Lajos Biró tu nudi rustikalno poslužena tradicionalna mađarska jela s umjerenim suvremenim odmakom (mađarski tapasi, *sushi* od gusje jetre, goveđi obraz „na starinski“, smud na karpatski...).

Tradicionalna mađarska jela, ali i svježije pečeno slatko pecivo, domaći džemovi i ukiseljeno povrće te različiti suhomesnati specijaliteti mogu se naći u **Kispiac Bisztróu**. Maksimalno svježje namirnice stižu s tržnice u neposrednom susjedstvu, a u jelima se uživa u sali koja podsjeća na bakinu trpezariju. Sve po vrlo povoljnim cijenama.

Oni koji od jela traže još više ambicije, moraju odšetati do Vrtova Károly i u njihovoj neposrednoj blizini, u bistrou **Borssó**, kušati nešto s tamošnjeg jelovnika. Iznimno modernizirane kreacije iz domene fuzije mađarske i francuske kuhinje (riblja juha Borssó, domaća tjestenina s patkom i šumskim gljivama, sir St. Agur s Tokaji Aszú 6 p), tu su u kontrastu sa starinskim, drvom bogatim, ali elegantnim interijerom. Nadalje, originalna bistro jela i sitne zalogaje s raznovrsnog cjelodnevnog jelovnika u izrazito modernom ambijentu nudi *casual* **ÉS Bisztró**. ÉS je, inače, novije čedo iz kolekcije lokala obitelji Zsidai, vlasnika **Cafea Pierrot**, prvog privatnog cafe-restorana u Budimpešti, otvorenog 1982. u zgradi pekarnice iz 13. stoljeća, u starom gradu Budi (iz tih vremena znaju ga i mnogi hrvatski posjetitelji Budimpešte).

Pierrot i danas plijeni svojim šarmom, finim jelima i ugodajnom klavirskom glazbom, pa nije čudo da među svoje goste popisuje zvijezde kao što su Robert De Niro, Jeremy Irons, Antonio Banderas, članove sastava Depeche Mode i AC/DC te mnoge druge.

Ipak, nas je najugodnije iznenadio gastro-

bistro **Mák**, odmah preko puta hotela Prestige (vidi okvir). Poznata *chefica* Kata Talas tamo, u modernom interijeru ciglenih zidova i drvenog namještaja, nudi vrlo inovativni jelovnik na temelju austrougarske kuhinje, ali s vrlo snažnim utjecajima iz cijeloga svijeta (mi smo kušali smuđa s bademima i pinjolima, pačja prsa s kozjim mlijekom i kupusom te parfede od maka s malinama). Treba napomenuti da je Mák jedan od najpopularnijih restorana u Budimpešti i da je rezervacija obvezna. Jedan od novijih favorita je i restoran **Baraka**, koji je idealan za ljubitelje iznenađujućih jela i intrigantne kombinacije namirnica i začinskog bilja.

Onima koji vole izvanrednu hranu u pomno dizajniranom prostoru valja još skrenuti pažnju na restoran **Zona**, gdje se posebno skladno preklapaju kulinarska filozofija i koncept interijera. Kuhinja Zone, koju vodi *chef* Krisztian Huszar nudi i svakodnevna, jednostavnija jela i složene gastro kreacije, često reinterpretacije mađarskih klasika, ali s azijskim i baskijskim utjecajima.

U istu kategoriju spada i **La Perle Noire**, pobjednik nedavnog natjecanja prema glasovima samih gostiju, gdje čak i trosjedni meni stiže s iznenađenjima (riječna riba sa svinjskim čvarcima, gusja jetra s dunjama, pastrva s rižotom od kokosa i kavijarom od manga...). Po pristupačnijim cijenama slično nudi i vrlo popularni restoran **Vakvarjú** (iznimna jela uz svježije pečene domaće lepinje).

Oni koji se, uz jela suvremene mađarske kuhinje, zažele dobrog gulaša, perkelta, gusjih jetrica i sličnih tradicionalnih jela, mogu otići do legendarnog restorana **Gundel** (klasični Gundel tokany i Gundel palačinke), na sje-



LA PERLE NOIRE



CALLAS CAFÉ

KAVANE: NE SAMO GERBEAUD

Budimpešta obiluje čuvenim kavanimama, od kojih je daleko najpoznatija povijesna **Gerbeaud** (na adresi Vörösmarty tér 7-8 od 1870). Ta kavana-slastičarnica odavna je cilj hodočašća, kako poklonika klasične kavane, tako i svih gurmana „slatkoga zuba“. Naime, osim po svojoj prvorazrednoj kavi, lokal je poznat i po kulturnim slastičarskim specijalitetima – Gerbeaud-šnitama te tortama Dobos i Esterházy.

No, onome tko (doduše prvorazredni) kolač ne voli plaćati od 65 do 100 kuna, možda će biti uputnije posjetiti **Alexandra Bookcafé** (Andrássy út 39), na drugom katu nekadašnje Pariške robne kuće (danas knjizara), čija je grandiozna sala, u stilu renesansnih palača, dekorirana raskošnim lusterima i freskama Károlya Lotza na stropu.



GERBEAUD

Osim finih kolača (čak i Esterházy torta bez alergena), tu se nude i mala gourmet jela, sve po umjerenim cijenama.

U istoj ulici preporučujemo još i elegantni **Callas Café & Restaurant** (Andrássy út 20) i uvijek živi **Művész Café** (Andrássy út 28). Obvezno je posjetiti i „najljepšu kavanu svijeta“, kako ne bez razloga tapaju **New York Café** (Erzsébet körút 9-11), danas ujedno i hotel i restoran, svojevrsnu „kutiju za nakit“ na četiri kata.

Ulazeći, posjetitelj kao da je kročio u vremeplov, a vitičasti mramorni stupovi, bogatstvo fresaka i venecijanskih lusterata te opći rafinman prostora odmah daju do znanja zašto je kavana slavna u cijelome svijetu. Služe se odlična kava, sva moguća pića, sitni zalo-

gaji i fini kolači. Što dulje tu čovjek boravi, sve se teže odvaja od tog svijeta Belle Époque.

Nije čudno da jedna anegdota kaže da je slavni pisac Ferenc Molnár, na dan otvorenja kavane, njezine ključeve bacio u Dunav, tako da se nikada ne zatvori. U njegovo doba, kasnonoćna bančenja završavala su baš tu, u sali koji su zvali „Deep Water“, ispod razine ulice, do koje se silazi raskošnim stepeništem.

Još jednu, svakodnevnu alternativu predstavlja **Central Café** (Károlyi Mihály utca 9), tradicionalna kavana intelektualne Budimpešte, koju krase delikatni ambijent, smireni ugođaji, fina kava, pića, kolači i jela (omiljeno mjesto za jutarnju kavu, lagani ručak i čašu vina prije kazališta ili koncerta).

veru grada uz zooški vrt (detaljno smo o njemu pisali na ovim stranicama još 2003., u broju 76), a ako sve žele po vrlo povoljnim cijenama, onda u vrlo popularan restoran **Bohém Tanya** (znači boemska farma) ili **Busó Bisztró**. Ljubitelji divljači neka još zabilježe specijalizirani restoran **Aranyszarvas** (Zlatni jelen, prema reljefu na ulazu kuće u kojoj se nalazi) na strani Bude.

Kako Budimpešta ima najveću židovsku populaciju u Srednjoj Europi, gradu ne nedostaje restorana s tom etničkom kuhinjom, pa je to prilika za one koji ju još nisu probali. Iako je **Hanna**, smještena u dvorištu Stare, a nedaleko Velike sinagoge, sjajan primjer ortodoksnog (košer) restorana, vječito puni **Macesz Huszár** će se mnogima svidjeti više, jer je usmjeren na mlađu populaciju, koja tek uči o svome naslijeđu. Tu se preporučuju tradicionalni gusji čvarci i juha s okruglicom od macesa te modernistički vegetarijanski *cholent* (varivo od graha), hamburger od gusjeg mesa (svježje i dimljeno meso plus gusja mast), odrezak u pohu od kruha i badema i *soufflé* od mrkve s preljevom od crne čokolade.

Isto tako, jedan od lokalnih favorita te kuhinje je i **Mazel Tov**, udoban urbani vrt u židovskoj četvrti koji služi hummus, shakshuku, falafel, kuskus...

Iako smo u Budimpešti stigli s poduljim popisom lokala koje je trebalo provjeriti, na koncu smo usput otkrili još čitav niz drugih, jednako sjajnih, pa se u konačnici našlo materijala i za nekoliko vrlo uzbudljivih budimpeštanskih gastro vikenda, uz napomenu da broj zanimljivih mjesta neprestano raste. U biser na Dunavu očito će se sljedećih godina morati vraćati više puta... **Y**