

KAKAS ÉTTEREM

Budapest XIII. kerület
Reitter Ferenc u. 69.
Tel.: (1) 349-6515
Nyitva: H-P 12-23.30
Sz-V 13-23.30

AZ ÉRTÉKELÉS

Konyha: magyar, nemzetközi ízekkel fűszerezve.

Hangulat: Bár a városban több „kakasos” nevű étterem is található, a XIII. kerületit kellemes, családias, nyugodt hangulata kiemeli a többi közül. A vendéglő egykor Deli Sándor képzőművésze volt, és ma is gyakorta rendeznek itt kiállításokat kortárs festők műveiből, amelyeket – reális áron – meg is lehet vásárolni. Ahhoz képest, hogy az étterem elég távol esik a belvárostól, meglepően sok külföldi fordul meg itt.

Kivel menjünk? Hosszúra nyúló üzleti ebédek ideális helyszíne, az egymástól kellemes



IzPróba

FODOR PÉTER

távolságra lévő asztaloknál nyugodt körülmények között tárgyalhatunk partnerünkkel. Hétvégi családi ebédhez is ideális helyszín.

Amit választottunk: A levesek közül a szarvashúsleves mozgatta meg leginkább a fantáziámat, és az ízek pazar elegyében nem is csalódtam: a rengeteg zöltség és a zamatos tárkony kiváló ízt adott ennek a fogásnak – bár úgy találtam, hogy kicsit sok benne a burgonya. Asztaltársam mandulás csirkelevest kanalizott, és nagyon elégedett volt a választásával: a fenségesen krémes leves aromáinak tökéletes kiegészítője volt a tört mandula.

A főételnek választott tárkonyos báránysült éppen annyi ideig tartózkodhatott a sütőben, mint ahogy én szeretem, a petrezselymes burgonya pedig jó példája volt annak, hogyan lehet izgalmasan elkészíteni egy jellegzetes magyar köretet. Úgy tűnt, vendégemnek is ínyére van a bélszín, amely fűszerek kíséretében sötét, vadételhez illő erdei gyümölcsös szósszal érkezett – sőt, egy kevés csokoládét is adtak hozzá.

Mivel mindketten kiadós fogásokat tudhattunk magunk mögött, desszertnek fagyaltot választ-

tottunk, ami igen jólesett ezen a forró nyári délutánon.

Borlap: Az étterem nagy hangsúlyt fektet a borokra, az étlapon minden fogáshoz ajánlanak megfelelő nedűt. Sajnos, én vezettem, így csak társam élvezhette a Nya-

kas Pincészet Budai Irsai Olivérjét. Egy ilyen minőségű bornál 1800 forint egy palackért nagyon is jó árnak mondható. A '96-os évjáratú cuvée már kevésbé ízlett partneremnek, pedig elismert borász, Vesztergombi Ferenc pincészetéből származott.

AZ ÉRTÉKELŐ

Juhász Istvánt május elején a **Grepton Rt.** vezérigazgatójává nevezték ki – négy évvel azután, hogy mint értékesítési igazgató csatlakozott az informatikai céghez. Mostanában azon töri a fejét, hogy a vállalat miként bővíülhetne tovább.

Karrierjét a Rolitron Rt.-nél kezdte, amely később egyesült az Optotransszal, és megalakult a tőzsdén is jegyzett **Synergon Informatika Rt.**, ahol Juhász igazgatótanácsi tag lett.

Juhász a Budapesti Műszaki Egyetem villamosmérnöki karán végzett. Ehhez később az angliai Brunel Egyetemen szerzett üzleti képesítést, majd pedig MBA fokozatot a Buckinghamshire Chilterns Főiskolán.

Amikor épp nem az infor-



matika világában merül el, az új Grepton-vezér könnyűbúvárkodik és víz alatti felvételeket készít. Ezek számos magazinban napvilágot láttak már, és némelyik díjat is nyert. Juhász családias ember, kislánya nyolcéves.

– Robert Smyth

AZ ÉTLAPRÓL Ft

Előételek és levesek:

Mandulás csirkehúsleves.....	600
SajtkréMLEVES.....	500
Békacombok provençe-i módra.....	1890

Főételek

Hátszínselet gombával.....	1610
Bélszín Veronika módra.....	2860
Lazacsteak.....	1890

Desszertek

Kakas fagyalt.....	600
Töltött sárgadinnye.....	1190