

# Kulináris hullámvasút a város legkisebb fine dining erőművében

Szöveg Text by **Izing Róbert**  
Fotó Photography by **Balkányi László**

Mario Batali Michelin-csillagos séf gondolata tökéletesen összefoglalja, hogy a kulinária birodalma az önmagáért való, l'art pour l'art hedonizmus ötcsillagos terepasztala, egy olyan játszótér, ahová betérve egész pályás letámadást indíthatunk az érzékszerveink pozitív előjelű stimulálása érdekében. Egy gasztronómiai kalandtúrában ugyanis minden érzékszervünk részt vesz: a szemünk, az ízelembimbóink, az orrunk, és alkalmanként a kezünk is – tulajdonképpen sokkal többről van itt szó, mert aki igazán élvezzi az ételeket, az nem valamelyik testrészével teszi ezt, hanem a teljes lelkével. Szerencsére nem kell hozzá Mario Batali valamelyik étterméig elutaznunk, hogy ilyen bődító gasztronómiai élménycunami zúduljon ránk, elég, ha betérünk a Fashion Streettől csupán pár utcányira lévő Escába, ahol egy pimaszul fiatal séf pimaszul fiatal csapata prezentál boszorkányosan ügyes fine dining tripeket.

Fehér Gábor ugyanabban az intézménynek számít iskolában, a Cordon Bleu-ben tanult, mint a korábban említett Batali, dolgozott koppenhágai és hazai éttermekben, majd két éve, 23 évesen megnyitotta az Escát, ami a kezdeti útkeresés után gyorsan fix és keresett pont lett a hazai vajt nyelvű foodie-k körében. A közönség után a szakmai elismerés is megérkezett, tavaly a Dining Guide-tól megkapta az év fiatal séfje címet. A mindössze tizenhat ülőhelyes stúdióétterem tökéletesen túrközi a séf színes múltját: egyszerre francia, skandináv és magyar, előremutató, szellemes, kifinomult, és legalább fél lépéssel előrébb akar járni mindenkinél.

„Kezdetben egy 6-7 fogásból álló à la carte-tal indultunk, és nem is egy olyan vendégünk akadt, aki minden fogást kikért. Rosenstein Robi volt az egyik első, aki bejött, és kijelentette, hogy jöhet! Kérdeztük, hogy mi jöhet. Hát... minden jöhet! Most van egy ötfogásos tasting menünk tizenhatezer forintért, és a vendégeink nyolcvan százaléka ezt választja. Jó lenne egyszer eljutni oda, hogy nincs à la carte, csak kóstolómenü, de ez még odébb van.”

**„Az egyetlen dolog, ami motivál a mindennapi munkám során, nem más, mint az asztal nyújtotta hedonisztikus örömek.”**

Fehér Gábor igyekszik biztosra menni annak érdekében, hogy az Esca különleges és egyedi élményt nyújtson: folyamatosan járja a főváros éttermeit, mert nem szeretne olyasmit csinálni, ami sok helyen megtalálható. Pontosan tudja, mikor száll le a friss hal Ferihegyen, sőt a budaörsi halpiacnak ő adta a tippet, konkrétan melyik bretagne-i telepről szerezzék be az osztrigát.

„Ha hedonista menük, akkor az osztriga pezsgővel nagyon jól megy nálunk; egy igazi klasszikusról beszélünk.”

Méretre ugyan aprócska, de az Esca mégis egy fine dining erőmű, ami minden egyes nap szofisztikált, ügyesen kitalált és csúcsmínőségű alapanyagokból álló tételreket pörget ki magából. Mindez persze nem jár következmények nélkül, időről időre a karmesterek is fel kell töltenie a kreatív akkumulátorokat.

„Úgy háromhavonta elutazom valahová külföldre, mondjuk Koppenhágába vagy Barcelonába feltöltődni, és ilyenkor felkeresek két-három Michelin-csillagos éttermet. Legutóbb pont Barcelonában jártam, többek között Ferran Adria testvére, Albert tapasbárjába, a Ticketsbe ültem be. Érdekes volt, mert noha a világ huszonharmadik legjobb étterméről beszélünk, és négy hónapra előre kell foglalni helyet, nagyon egyszerű, de elképesztő intenzitású fogásokkal operálnak. Velük szemben van a Pakta, ami japán-perui fúziós konyhát visz, mi tulajdonképpen ezért



mentünk ki. Úgy érzem, ez a fúzió, a nikkei konyha a következő nagy trend a fine diningban.”

Ha a mindennapi robotban megfáradt érzéseinket meg akarjuk bizsergetni, érdemes itt kipróbálni a már emlegetett fines de claire osztrigát mangóval, a piritott libamájat paszternákkal, áfonyával vagy a mangalicaszűzet zellerrel és zöld spárgával. Folyékony vonalon is folyamatos csúcstámadásban vannak, a Bortársaság legjobb tételei közül lehet válogatni, ami azt jelenti, hogy az itallapon ott van a kortárs magyar borászfelhozatal Aranycsapata Bott Frigvestől kezdve Heimannékon át Sauskáéig, akik Cuvée 5-jükkel viszik a primet, legalábbis ami az árakat illeti (64 850 Ft/palack).

A csak vacsoraidőben nyitva tartó Escában és kistestvéreben, a reggelit és ebédet kínáló Táblában mindenki előtt ott a lehetőség, hogy egy olyan, érteket elvarázsoló hullámvasúton vegyen részt, ami túlmutat a gasztronómia keretein. Hedonistáknak kötelező, de makacsságát, berögzült szokásait, dogmáit mindenki felejtse otthon.

„Vannak, akiket nem lehet eltántorítani attól, hogy a libamáj mellé pinot noirt igyanak, pedig messze nem az a legjobb megoldás. Kirendeli, nem jó, és senki sem örül, ő sem, és mi sem. Azt hiszem, hogy ha kívánhatnék valamit a vendégeinktől, az az lenne, hogy legyenek nyitottak, és bízzák ránk magukat. Mi tudjuk, mi a jó.”

## Culinary roller-coaster in the smallest fine dining factory of the city

**„In the end, the only reason I am motivated to do what I do is for the hedonistic pleasures of the table.”**

“Initially we started with a 6-7 course a la carte and we had several guests, who tried all of them. Robi Rosenstein was among the first to enter and state ‘it can come’. ‘What can!?’ we asked and of course the answer was ‘everything’. Now we have a five course tasting menu for 16 000 HUF and 80% of our guests chooses that option. It would be good to get to a point where we have no a la carte, only the tasting menu, but we are not there yet.”

Gábor Fehér tries to ensure that Esca provides a special and unique experience; he constantly visits other restaurants in the city because he doesn't wish to create something that can be found just about anywhere. He knows exactly when the fresh fish arrives at the airport, he even gave a tip to a fish market in Budaörs about which fish farm to choose in Bretagne to buy oyster.

“In terms of hedonistic menus, oyster with champagne is very popular. It is a real classic.”

Despite its tiny size Esca is a fine dining factory, which supplies us with sophisticated and cleverly created courses with top quality ingredients. This, of course is not without consequences; from time to time the maestro must recharge his creative batteries as well.

“I travel abroad about every 3 months, for example to Copenhagen or Barcelona to recharge and I usually visit two-three Michelin star restaurants. Last time I was in Barcelona and, among others, I went to Tickets, the tapas bar of Ferran Adria's brother, Albert. It was interesting because despite being the 23th best restaurant in the world and having to reserve a table four months in advance, it is very simple with incredibly intense courses. The actual reason we went to Barcelona was the restaurant in front of Tickets, called Pakta with a Japanese-Peruvian fusion kitchen. I feel that this fusion, the Nikkei kitchen will be the next big trend in fine dining.”

If we want our exhausted senses to tingle with new life, the previously mentioned Fines de Claire oyster with mango, the seared goose liver with parsnip and blueberries, or the mangalica (special Hungarian pork) medallions with celery and green asparagus are worth trying. Esca attacks our senses with its liquid goodies as well, we can choose from the best products of the Wine Association, meaning we can find the golden boys of the Hungarian contemporary vintners from Frigyes Bott, through Heimann, till Sauska, the last leading the race, at least price-wise: 64 850 HUF/bottle, with their Cuvée 5.

In Esca, open only at dinner time, and in its little brother Tábla, offering both breakfast and lunch, everybody has the opportunity to ride on a roller-coaster that not only enchants our senses, but also goes beyond gastronomy itself. It is a must for hedonists, but everybody should make sure to leave their stubbornness, engrained habits and dogmas at home.

“There are people who cannot be dissuaded from drinking Pinot Noir with goose liver, even though there are far better choices. They order it and it is not good, no one is happy, not us and not them either. I think if our guests wanted to grant me a wish, I would ask them to be open and trusting. We know what's good.”