

# Este a Ruswurmnál...

244

A budai várnegyed mostanában állandó meglepetéssel szolgál. Az újjáépült Bástyasétány paszttellszínű házsora, a régi sebeiből mind jobban felgyógyuló várpalota, a Mátyás templom rekonstrukciója és a sok egyéb építkezés állandó áramkörben tartja a vendéglátást. Ma felmenni a várnegyedbe: passzió.

Csakhogy: kevés az étterem, a vendéglő, a szórakozóhely. Szép, különleges és eredeti a Fortuna, a Régi Országház, a Ruswurm, az Old Firenze, a Fekete Holló — de mindez kevés. Több, és főleg sok hangulatos kisvendéglő kellene, eredeti specialitásokkal.

— Egvetértünk ezzel — mondja Nóti Miklós, a Dél-Budai Vendéglátóipari Vállalat igazgatója.

— Arra törekszünk a következő években, hogy a várnegyedben szórakozó központot, amolyan pesti „Grinzinget” építsünk ki. December elején a Ruswurm mellett megnyitjuk a Fehér Galamb éttermet.

A Vár jellegzetes stílusú házaihoz harmonikusan simuló, ám hipermodern épület földszintjén a legkorszerűbb bútorokkal rendezik be ezt az éttermet, ugyanakkor régi vendéglátói specialitást elevenítik

## TERVEK

### A VÁRNEGYEDI

### „ÉDESVONAL”

### MEGHOSSZABBÍTÁSÁRA

nek föl: a helyszínen, a vendégek szemeláttára, tűzőn és nyáron malac-, illetve bányapecsenyét készítenek, és a szakács nyáron viszi az izes falatokat az asztalokhoz. A földszinti helyiség alatt a pincét poharazóvá alakítják, meghagyva eredeti hangulatos, rusztikus állapotában borozónak.

Kora tavaszra a Dísz téren elkészül a várnegyed talán legérdekesebb színtertje, a Muskétás. Nem étterem, hanem nagyvendéglő lesz: magyar gasztronómiai specialitásokkal. A Tárnok utca 14. alatt háromemeletes vendéglő lesz. A pincében poharazó, a földszinten angol kocsmá; a pult mögött készítik a frissensülteket, innen viszik a gyalult asztalok szettjeire.

Távolabbi cél:

1970-ben átadják rendeltetésének a várnegyed „szerbóját”, a különleges Korona cukrászdát,

A Dísz tér sarkán áll majd, s ami még az „édesvonal” megnyújtását illeti: nagyobb lesz a Ruswurm is. A vállalat megvette a szomszédos lakást: kitűnő pincét talált alatta. A legízesebb pesti krémes üzlet tehát bővülhet, ugyanakkor az udvarról lejárót nyitnak a pince borzóba.

Ez a Dél-Budai Vendéglátóipari Vállalat „gasztronómiai” programja a várnegyedben.

— Mi kellene még?

— Tapasztalatunk szerint — mondja Nóti Miklós igazgató —

**a kis befogadós, melegkonyhás vendéglők, mint például a Fekete Holló. Ide járnak legszívesebben a pestiek és a budaiak.**

Persze, meglevő üzleteinket sem szabad elhanyagolnunk. A Maros utcában bisztrót alakítunk az egyik üzletünkéből, a Krisztina pedig elegáns lokál lesz. A Nagyenyed utcában amolyan Hági-féle sörözőt, boxos éttermet rendezünk be, az is szerepel terveinkben, hogy bizonyítsuk: olcsón is lehet a vállalatnak hasznot szerezni.

Békés Attila