



Szöveg: Móré Levente Fotó: Batár Zsolt Tervező: Fejés Gergő

Piaci örömkonyha

A Hold utcai piacon megnyílt Stand25 a fine dining étterem és egy bisztró határán egyensúlyoz. Ennek eredményeként megjelenése is jóval felülemelkedik a piac megszokott közegén, miközben belső részletei az ételekre irányítják a figyelmet.





NEMZETKÖZI ELISMERÉSEK

A Stand 25 fókuszpontját egy kis vitrin jelöli ki, ahol a neonfelirat alatt kaptak helyet a séfek neves díjai:
 2016 Bocuse d'Or Europe 1. helyezés
 2017 Bocuse d'Or legjobb hústál, különdíj
 2017 Bocuse d'Or 4. helyezés

Az étterembe a bútorokat a Dublino szállította.
www.dublino.hu

Hideg, ipari jellegű elemekből tervezett kellemes hangulatú éttermet Fejes Gergő belsőépítész. A Szulló Szabina és Széll Tamás séfpáros vezetése alatt álló Stand 25 Bisztró szolid bőrszékek és fapadok uralta berendezésével visszafogottan elegáns, barátságos hangulatot áraszt, az ételek messze túlmutatnak a megszokott éttermi kínálaton. Míg a menüsoron találkozunk hagyományos ízekkel, és az alapanyagokat is hazai forrásból szerzik be, a sztárséfek merészen újragondolják a tradicionális fogásokat. Két- illetve háromfogásos menükínálatukkal törekednek az ízélmény teljességére, és arra hogy valami újat hozzanak a Hold

utcai piacra. Gulyásleves, rakott burgonya és somlói adják a vágódeszkán lapozható étlap gerincét, amelyeket időről-időre megújuló ételvariációk egészítenek ki. Az általuk minimalista fine diningnak nevezett szemléletmód az apró, ám hangsúlyos részletekben érhető tetten. Míg a tállalás és a kiszolgálás a prémium éttermek hangulatát idézi, mindezt kellemes kontrasztba állítják olyan elemekkel, amelyek a piac oldottabb és kötetlenebb élményéhez köthetők. Ilyen a látványkonyha, vagy a világító neonfelirat – Csahók Ibolya étteremvezető szerint kellemes sárga színével figyelemfelkeltő, mégis megidézi a régi bisztrók hangulatát is.

Jellegzetes anyaghasználatával a piac századfordulós, díszített acéloszlopaihoz és fa fedélszékéhez illeszkedik a hely, uralkodó színeivel – a szürkével, a barnával és a feketével – pedig ipusztériális hangulatot teremtettek a tervezők, amit a mennyezeten vizuális határvonalat képező fémrács és az ipari lámpák még tovább erősítenek. Ezt a homogén élményt lazítja fel az étterem közepén álló vitrin – amelyben a vezető séfek díjai láthatók –, és az egész falat beborító, képregényszerű falkép, ami a séfpáros Bocuse d'Or-on aratott győzelmét örökíti meg. Mindez együtt adja azt a harmonikus egységet és kivételes minőséget, amelyet a Stand25-öt képvisel.

