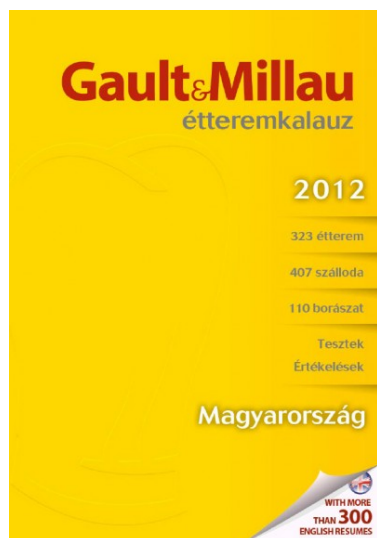


A Fülemlüle étterem a Gault&Millau étteremkalauzban.



A cikket itt olvashatja:

Fülemlüle vendéglő 9

1085 Budapest, Kőfaragó utca 5.

+36-1-266 7947; +36-70-341 1035

h-cs 12:00–22:00; **p-szo** 12:00–23:00;
v 12:00–22:00

fulemule@fulemule.hu
www.fulemule.hu

VISA

50+20
1800–6300 Ft

Otthonosan berendezett, meleg színekben tartott, famennyezetes-kőpadlós vendéglő a Blaha Lujza tér közelében: Happy Hanuka felirat, menórák, vegyes tematikájú ráházott képek régi és mai időkben. (Június 20-ától augusztus 20-áig vasárnaponként zárva.)

A konyha zsidó és magyar ételeket kínál, a főárambéli házas vendéglők mezőnyéből való: sólet, libaleves, macesszombóc, marhapörkölt, ropogós kacsasült. De kapható Angus-sztek, gazpacho és mexikói csilis sólet is. A jól áttekinthető étlap mindig kiegészül napi ajánlatokkal és 2100 Ft-os déli menüvel.

A sűrű sütitőkrémlevesben kevésbé kifejező a tök íze: mindent befed a tejszín, csupán a tökmag és a fekete szezámmal hoz némi változatosságot. A „lazac rostos” már

olyan szaftos, mint lehetne, de még nem jelent meg a túlkészült lazacra jellemző nehézséges íz. A tejszínes zöldborsmártás korrekt (érlelt sajttal sűrítették), a rizs kifejezetten jó állagú. A rácpontyhoz előre megsütött burgonyát raktak le hallal, paprikával, paradicsommal: az egész kellemesen „összeszoztyadt”, a hal íze friss, láptól mentes. A régi vágású kakastaréj is jobb fajta szalonából készült, összességében jóféle „családi” fogás a kiadós ételek kedvelőinek. A kenyér azonban igencsak méltatlan a háziassághoz: ipari, s még csak nem is friss, rossz gabona és élesztő „illatát” árasztja. A mákos guba ihlette mézes-mákos palacsintametét jól elkészített, szaftos desszert, de erre is vonatkozik a régi bölcsesség: a kevesebb porcukor több lenne.

A borlapon 21 tétel, amiből 7 kimérve is kapható. A borok egy része túlárzott. Hétféle sört tartanak, érdekes sörleírásokkal, továbbá 12 jobb fajta pálinkát.

A szerviz udvarias és szorgalmas.

A cosy warm restaurant in the busy centre of the Pest side. Jewish accessories, menoras, old photographs, a Jewish-Hungarian kitchen of the mainstream bonne femme line. Most of the cooking is tasty enough, using good raw material and offering pleasure at several junctions, although there is much that is overcooked or a bit bland.