

la-ți prânzul tău și du-te. Adică, strânge într-o baghetă tot ce-i în farfurie, dar pe verticală: brânzeturi și salată, felii de carne slabă, legume, sos, mirodenii și, cel care leagă totul, **Iorgu Drăghicescu**.

Gata vacanța, urmează scufundarea într-o toamnă (sper eu) lungă, dar cu treabă multă, proiecte noi și planuri pentru un întreg sezon. Nu mai ai timp, te preocupă altceva, mesele cu siestă prelungită sunt doar o amintire din vacanță și-ai anunțat deja mâncarea ta, o combina pe verticală, o strângi între două felii de pâine și fugi unde ai treabă. Adică îți iei un sandwich – un fel de “dietă asociată” cu ce crezi tu că e mai bun și mai proaspăt în toamna asta.

Sunt la mare căutare în acest sezon variantele de sandwich cu pește (somon și ton în special), cele vegetariene (în care legumele proaspete și la grătar se asociază cu vinegreta) și cele “create your meal” (sandwich-ul e la cheremul imaginației tale, de la tipul de pâine la brânzeturi și sos). Dacă ești nehotărât, ți-am pregătit cinci sandwich-uri gata preparate, proaspete și delicioase. Alege unul și fugi!

gō



Club Pe la 1894, într-un club exclusivist din New York, jucătorii se ridicau cu greu de la masă, cu atât mai puțin pentru a mânca. Și atunci, patronul a avut ideea să servească direct lângă ruletă platurii cu sandwichuri supraetajate, umplute cu ceea ce intra într-o porție de aperitiv.

Dacă vrei un Club clasic îl găsești în varianta cu bacon, cașcaval, șuncă, salată verde, roșii, maioneză. În preț sunt incluși cartofi prăjiți și un sos la alegere. *Gregory's; 10,5 lei*

De gustibus

Micul Paris din bucătărie

★★★★★

Rossetya, Dimitrie Bolintineanu 9, tel 0318059199, 11:00 – ultimul client. O masă pentru două persoane – în jur de 80 de lei

Hai să v-arăt Bucureștiul de altădată! Nu vă chemați în târg la Moși, nici pe terasă la Oteteleșanu și nici la dineu la Athenée. Vă invit într-un loc unde poți mânca la fel ca în casa unui bucureștean middle-class din Micul Paris, într-o zi obișnuită de duminică. Pofțiți, vă rog! A, să nu uitați: restaurantul nu e,

parcă toți au papuci de păslă), ventilația merge bine, iar toaletele sunt cochete și arată ca acasă după o zi de curățenie strașnică.

Meniul se laudă (și adevăr graiește!) cu “bucate și cofeturi cercate” de fețe subțiri și veți observa că nu-s puține (nici mâncările, nici gurmanzii). Dar până vă hotărâți, luați o bună parte de salată de vinete și un mezeliu gândit româneste, cu pastrămuri, babc și ghiudem, cu telemea și afumătură de brânză învârtită de zice cașcaval. Asta așa, ca să nu

saramura oltenească din pulpe și ficăteii trași la tigaie cu ceapă, costii și o țără de vin, cât să lungece pâinea pe gât și să treci la felul următor. Adică la orătania națională, porcul, sub formă de coaste marinate cu usturoi și mămăliguță sau, ce mai tura-vura, în chip de “purpuriu românesc”: un potpuriu de cotlet de berbecuț, mușchi de vită în sânge, pieptul de



Salău cu garnitură de legume soté

la o puicană, niscaiva ciuperci încinse pe grătar și costii abia atinse de fierul încins. În mijlocul mesei stau la sfat două salate: de bureți murați și de măslin grase fanariote, tocate împreună cu pătlăgele roșii, pătrunjel, ceapă de apă și parfumate cu untdelemn și acritură.

Doamnele și domnițele vinovate deja de festinul la care au consimțit să ia un desert ușor, o salată răcoritoare și parfumată de grepfruit astâmpărat cu un sos de iaurt, miere, mentă și semințe de mac.

Cafelele și cognacul se pot aduce în salonul alăturat, unde domniilevoastre, așezate în fotoliile de piele ruginie, veți sta la taclale la o țigaretă aromată. În surdină, Jean Moscopol își mână birjarul în noapte, moment potrivit pentru o clătită-surpriză – și nu mică v-o fi mirarea când veți vedea o cupă în care fășioare de clătită fierbinte stau cuminti sub îngheta vanilată, mândră nevoie mare de găteliile ei de ciocolată, caramel și liqueur. Mai iau o porție, parol, să mă pună doctorul la dietă dacă nu! *Același Iorgu Drăghicescu*



Sufrageria olive din piața Rosetti

neapărat, pentru nostalgici. Și acum, prezentările:

domnul/doamna și Rossetya. O găsiți la un pas de piața Rosetti (așa cum bănuiați!) într-o vilă albă așezată pe colț cu vedere la stradă. “Cu vedere” vine vorba, căci geamurile sunt sablate, iar storiile de mătase vă apără tihna mesei de privirile trecătorilor și de zgomotul orașului. Gazdele vă întâmpină zâmbind la intrarea în cele două saloane, Olive și Noisette, gătite ca două surori gemene înainte de bal. Eu, unul, aleg sufrageria cu pereți garnisiți cu mătase olive și fotografii vechi, cu servanță, sfesnice și nimicuri care umpleau odăile de luat masa din casele boierești. Oriunde veți sta e liniște, nu-i aproape nicodată aglomerație (de-ar rămâne așa), personalul e foarte prompt și discret (nu știi când vine și pleacă, de

beți țuiculița pe inima goală. Dacă-i vineri, astâmpărați-vă foamea cu mâncare de praz cu măslin și pofa cu tocăniță de ciuperci cu mămăliguță. Dacă nu, ce urmează? Vă spun eu: pentru domni, un borș fierbinte de vacuță gătit țărănește cu toate zarzavaturile de prin grădină, iar pentru doamne un borș holtei de legume și verdețuri. După sorbitură, se aduc pe masă carafele cu vinurile casei, deocamdată albe, pentru pește: filé de șalău ca pe Siret cu sos de smântână și ciuperci sau un crăpcean cu mămăliguță desăvârșit cu usturoi? Nu vă gândiți prea mult, că vine vremea sarmăluțelor în foi de viță cu smântână și a celor răsucite-n varză dulce cu ciolan afumat. Dacă țineți dietă, comandați pui; de netrecut cu vederea ori cu gustul sunt ciupercile “învălite în piept de pui”,