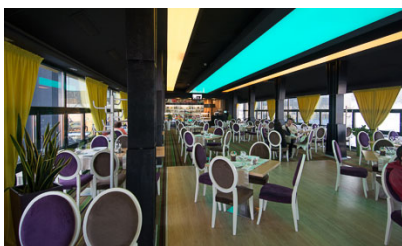




Utazgatás közben mindannyian látunk egy-két olyan helyet, ami előtt többször is elmegyünk, és minden egyes alkalommal megfogadjuk, hogy „na, ezt legközelebb megnézem magamnak”. A Marosvásárhely keleti kijáratánál, Koronka közelében levő **the Bridge Grill** is tipikusan egy ilyen hely: mi is százszor mondtuk már, hogy egyszer ide beülünk, de **most sort is kerítettünk rá.**



A hely **Kelet-Európa egyetlen függő éttermeként** hirdeti magát, és a *butik étterem* kategóriát érzi magáénak. Ennél

[sokkal többet nem is tudunk meg honlapjukról](#)

, így maximum a butik étterem fogalmából indulhatunk ki, ami kb. a luxuskategóriát fedi. Ezt sejteti az is, hogy az étterem a

Business Hotel

része, és a business jelzőt sem szokás útszéli kiskocsmákra aggatni.

Híd egy másik rendszerbe

Helyet foglalunk, és az első dolog, ami eszünkbe jut, hogy úgy érezzük magunkat, mintha egy '89 előtti elit étterembe ülnénk be, ahol a húsfazékhoz közeliek, **a párttitkárok és komáik tömték degeszre magukat.**

Nem mintha olyan sok tapasztalatunk lenne ezen a téren, csak ez jut eszünkbe.

A székeken bársony borítás, a pincéreken a legódivatúbb mellény (igazi *pincér-ținuta!*), és az egész helyből árad valami erőltetett, de évek óta megporosodott „elegancia”.

A porosodás kézzelfogható

a sztenderd kiszolgálású só- és borstartón.



Persze a híd névhez is kell kötődni valahogy: ezt úgy oldották meg, hogy a hosszú, egyterű éttermet helyenként óriási, vastag, ébenfekete fémoszlopok szabdalják. **Az egész hely sötétséget áraszt**

egyébként, az ablak kívülről sötétített, ne lássa a nép, hogy eszik a businessst. Van egy kis repülőgép-fíling is, a plafonon halvány fényű világítás fut végig, és enyhén csapott is a széle, mintha épp egy WizzAir járatra készülnénk beszállni.

Business, érted? Biz-nisz!

Ha eddig nem esett volna le, hogy egy business helyen járunk, akkor az – egyébként gyorsan érkező – pincér hozza is az újabb szeletét a tettetett eleganciának: két menüt hoz, az egyik csupa olasz kaját listáz, de van egy régi, nagyméretű újságokra emlékeztető **business menü** is. Kell az ide, hát már hogya.



Mondanom sem kell, hogy az árakat is a kategóriához szabták: 18 lej alatt talán semmi ennivalót nem láttunk, de egy közepes méretű spagettiféle inkább a 20-30 lejes sávban mozog. A kávé 5,5-ért főzik, és **egészen finom, bár picit keserű**, és nem tudtuk nem észrevenni a szintén régi időket idéző, piros karimájú fehér csészét.

Amíg a lasagnera és tortellinire várunk, bámulunk kifelé az ablakon, hiszen ez lenne a hely fő erőssége. A látvány kimerül néhány közeli dombban, a városszéli tömbházakban és a Dedeman parkolójában. Az mondjuk kb. két percig érdekes, **ahogy a kamionok eltűnnek alattunk**, mintha valami alagút szélén ülnénk, de azért ne számítsunk vizuális orgazmusra.

Drága húsnak is híg a leve

Sokat nem kell várnunk, érkezik is a táp: széles karimájú fehér tányéron, aránylag ízlésesen tálalva, díszítés nélkül. Nagyon hamar gyanús lesz valami, ugyanis az étel fele szinte hideg, egy része viszont tűzforró. A következtetés egyértelmű: **ezt mikrózták, barátom!**



A mértéktelenül használt, olcsó paradicsomszósztól savanyú szájjal konstatáljuk, hogy a business itt nagyjából csak az étteremnek jó: mikróban melegített, a legolcsóbb alapanyagokból készített, vállalhatatlan valamit tesznek elénk. A tortelliniben **a sonka a porcos fajta**, még olyan kis finoman ropog is az ember foga között, de a lasagne sem sokkal biztatóbb.

Végül kerek ötvenlejes cecikkel (egy tortellini, egy lasagne, két kávé), egy sajátosan balkáni biznisz-életérzéssel, és két szalvétával távozzunk: ezekkel töröljük könnyeinket, miután megsirattuk egy újabb példáját annak, hogyan lehet egy zseniális ötletet szinte minden ponton elcseszni.

Azért a kávé tényleg jó volt.