



GASZTRÓ

## Menő „kollégiumi bisztrókonyha” a Ferencvárosban – A Crazy Deanben jártunk

Fotó: Polyák Attila - We Love Budapest

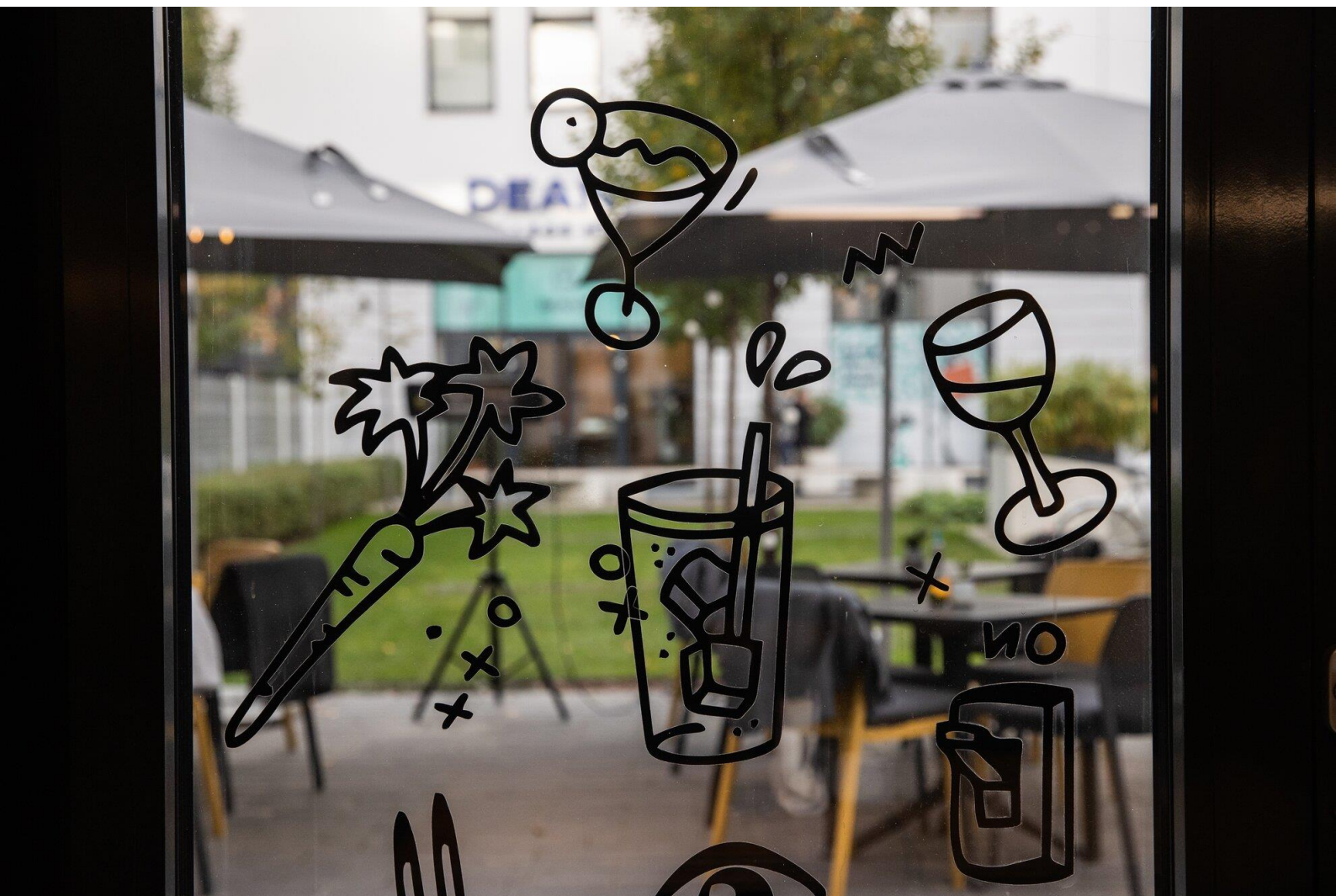


BLAZSOVSZKY PÉTER

2021. 11. 12. 14:26

**A rohamosan újjáépülő IX. kerület egyetemi övezete egy vagány, elérhető árú nemzetközi bisztróval bővült. Figyelem, nem csak egyetemistáknak!**

**Az Üllői úti Klinikák metrómegálló folyamatosan átépülő környékének zajos forgalmától elzárva,** egy – zömében külföldi – egyetemistáktól nyüzsgő belső udvarban bújik meg, az egykori Yellow Bull és Pesti Burger helyén, a **Crazy Dean**. Az udvarba belépve olyan érzésünk támad, **mintha Ausztriában vagy Németországban lennénk** a rehabilitáció alatt álló IX. kerület helyett: körbenézve tisztaság, modern, letisztult formák, az eddig megszokotthoz képest pedig szinte steril környezet **a 420 szobás Dean's College Hotel névre hallgató „luxuskollégium”** előterében.



Belépve **kötetlen, fiatalos nyüzsgés, fociközvetítés, faasztalok, növények, heti menü és változatos nemzetközi bisztrókonyha** fogad minket, klasszikus street food ételekkel kiegészülve. Ebédidőben komoly a pörgés, mégis **kedves, udvarias és gyors a kiszolgálás**. Remek alapanyagok túlgondolás és túlárzás nélkül, őszintén mondjuk, hogy nem tudtunk semmivel mellényúlni, és **nagyon jó minőségű ételeket kaptunk a pénzünkért**.





Elsőként a **Crazy Dean's Burgert** kóstoltuk meg (150 g marhahúspogácsa, pirított gomba, bacon, szarvasgombás majonéz, salátalevél, Maasdamer sajt, Zing buci – 2590 Ft), és bár a burger egyszerű ételnek tűnik – az is –, de számos ponton lehet totálisan elrontani. Itt a friss bucitól kezdve a tökéletes húspogácsán át **a hirtelen pirított gombáig és karakteres ízű holland sajtig** minden stimmelt, sőt még az is egyértelművé vált, hogy hatalmas különbségek lehetnek mirelit és mirelit burgonya között. Ebben az esetben a belseje szinte krémes volt, kívül pedig ropogott. Nagyon jó burger, igazán remek áron!



Utána egy vega fitneszételt, a **Buddha tálat** választottuk (rizs, csicseriborsó, savanyított uborka, avokádó, paradicsom, újhagyma, pácolt fürjtojás, szezám, rukkola, szójaszósz – 1990 Ft), és kifejezetten felüdültünk tőle. **Összetett ízvilágú és kifejezetten könnyed étel, ami azzal együtt kellően laktató is.**



Végül pedig érkezett a ***garnélás pappardelle*** (2590 Ft), amiben **a friss oregánólevelek a bazsalikompestóval, az al dente tésztával és a tejszínnel** együtt egy kellemesen telt harmóniát eredményeznek. És aki most esetleg a tejszín miatt hőbörögne egy sort, annak elmondanánk, hogy egyrészt ez nem egy tojás-parmezán-alapú carbonara, másrészt a Dean nem egy autentikus olasz étterem, hanem egy **abszolút nemzetközi konyha, jól érthető, egyszerre modern és házias ízvilággal.**



A Crazy Deant nemcsak a környék egyetemistáinak és irodistáinak, hanem igazából mindenkinek ajánljuk, aki laza és barátságos környezetben szeretne nagyon jó ételeket enni elérhető áron. Remélhetőleg jövőre az épület tetején egy piszkosul **vagány rooftoppal is bővülni fog a komplexum**, addig pedig menjünk a tematikus estekre, a heti ebédmenüre vagy csak a barátokkal, barátnőikkel kikapcsolódni egy jó burger vagy grillezett lazac mellett.



