

Gurmesöömaeg õllekas

DUNKRI TÄNAVAL ON KOHALIK ÕLU JA TIPPKÖÖK: Moekunstnik Rosin koos Kadri Kõusaare ja Peeter Helmega Beer House'is.

MENÜÜ INTERJÖÖR TEENINDUS



Kui **Ahto Muld** mulle teatas, et nüüd lähme Beer House'i sööma, vaatasin teda esmalt imeliku näoga. Kes siis õllekas söömas käib?

ÕLU ONGI ŠEFF

Maandusime suure saksa õlleka saksteotas – mina, Muld, Kõurik ja Saksamaa ekspert Peeter.

Kõigepealt räägiti pool tundi õlledest ja üllatus-üllatus, isegi muidu õllevaenu-lik Kadri jõi ja kiitis ja lubas lähiajal tagasi tulla – siis kui mingi eriti *special* õllekook menüüsse saab. Õlu on kohalik toode.

Haarasime siis õllekannu kujulised menüüd kätte ja hakkasime uurima, kuidas selle söögiga siis on või ei ole. Tuli välja, et on tõesti. "Jah, muidugi, see pole nüüd päris saksa köök, pigem selle vaba interpretatsioon. Mu saksa sõbrad käivad Tallinna sattudes alati siin ja Depechi paaris... eestlaste väljapakutud saksa-maa kuvandid tunduvad neile hästi *campid* lihtsalt," teatas kaasasolev sakslaste ekspert Peeter ja lisas, et see ei ole etteheide.

Kohapeal kuuleme, et nende kokk Dmitri Rooz olla võitnud just suure rahvusvahelise kokkamiskonkursi Global Chefs Challenge'i Eesti eelvooru. See, et üks õllekakokk sellise võistluse julgeb kinni panna, olnud mõningatele kohalikele restoranikorüfeedele nii suur šokk, et nad ei suutnud talle isegi õnne soovida.

SUKELDUME TALDRIKUTESSE

Tellin Beerhouse'i arendusjuhi Erika keelitusel sellise asja nagu **muskaadi ja kaneeliga küpsetatud pardikoib ürdijuustu krocketiga pikantse "borši" pesas**

pohla kastmega, kuigi olin 5 aastat tagasi, peale seda, kui hiinlasest *wu-shu* treener meid pardipuljongit sundis lüripima endale lubanud, et parti ei võta ma enam ilmaski suu sisse. Aga Erika lubab, et see part ei maitse üldse nagu part, et kaneel suudab temaga imet teha... ja tõsi see on.

Kadri tellib **veise sisefilee steik "Dunkles"õlle glasuuris, küüslaugu-kartuli-gratään, rosè-pipra kaste**, seda nimetab ka Erika, kes ilmselt kogu menüü risti-põiki läbinätsutanud on, oma lemmikroaks. Küüslaugukartuli-gratään näeb välja nagu telliskivikujuliseks lõigatud kartlipudru tükk... aga maitse on mmmmm... Lehm õlles on natuke verine, aga ütlemata hõrk.

Peetri võetud **lambalihaviilud wokitud roheline oa ja mustaploomi Chatneyga** näevad välja häriliku ühepajatoiduna. Aga lammas ise on suurepärase ja seda on ka korralikus koguses (mitte moe pärast juurviljadele lisatud).

Muld on veendunud, et saksa köök koosneb vorstist ning pole mingil juhul nõus vorsti ühegi peenema kõlaga roa vastu vahetama. Nii ta seal mälub oma **majavorsti ulukilihast kartuli-metsaseene taskuga, peedi-mädarõika moussee ja sinepikaste jõhvika-balsamico karamelliga** ja pakub lahkelt ka meile ampsu. Ise muudkui kiidab, et küll on ikka hea vorst, mina ei oska lihtsalt vorsti kui niisugust hinnata, aga metsaseene tasku ja peedi-mädarõika *moussee* viivad küll keele alla.

VEEL ÕLUT!

Lahkumisheteks oleme kaelani toitu täis ja enamgi, aga lubame tagasi tulla, kui mitte enne, siis aprillis, kui neil uus menüü on. Menüü vaheldub seal nimelt iga kolme kuu tagant, hittroad jäävad, aga midagi muutub – muidu hakkaks gurmeekokal ju masendavalt igav.

Ent õlu jääb! Muuseas, 12.00-14.00 iga päev hinnaga 20 eeku toop. ☑

