

Bleasure a Boszporuszon

A reggeli olívbogyóválaszték, a csavart hegyi sajtok, a még meleg perec és a frissen facsart gránátalmalé szín- és ízorgiája egyértelműen elhelyezi a vendéget, hogy merre is jár a világban. És a reggeli isztambuli napsütésben nem is lenne sehol máshol szívesebben.

ÍRTA: S. TAKÁCS ANDRÁS FOTÓK: SHANGRI-LA BOSPHORUS HOTEL

A bleasure kifejezés a business és a pleasure szavak összegyúrásából született még a covid előtt, és az üzletet meg a kikapcsolódást hivatott ötvözni. A városi luxusszállodák legfontosabb klientúráját adó, mindig úton lévő üzletemberek az előző évtized konjunktúrájának derekán, a munka és a magánélet egyensúlyának nyomasztó hiányában arra jutottak, hogy ha már reggeltől estig különböző metropoliszok felhőkarcolóiban dolgoznak, és egész nap tárgyalásokon ülnek, hadd egészítsék ki az üzleti utat időnként egy-két szabad nappal, amibe akár a családjuk is bekapcsolódhat. Amíg ők dolgoznak, a család már el is kezdheti a városnézést, hiszen a hotelszo-

bát fizető cégnek mindegy, hogy a szobában vagy lakosztályban hányan alszanak, a család pedig még egy repülőjeggyel is olcsóbban megússza a közös kiruccanást.

Keleti vendégszeretet, nyugati zöld juice

Ennek megfelelően az elmúlt évtizedben a városi luxusszállodák egyre több olyan szolgáltatással rukkolnak elő, ami kiszolgálja ezt az új igényt, és kellemes oázist biztosít a nyüzsgő nagyvárosok felfedezéséhez. Ezért ma már elvárható az ötcsillagos szállodáktól, hogy finom legyen a konyha – a legtöbb



nagy nemzetközi szállodaláncban legalább két-három étterem üzemel (plusz kávézó és pékség) –, jól felszerelt edzőterem és jó esetben uszoda várja reggel a vendégeket, és munka után nem kell újra nyakukba venni a várost egy jó masszázst, maradhatnak a hotel spájában.

Mindezt tökéletesen megvalósítja Európa és Ázsia találkozásánál, a Boszporuszon a Shangri-La Hotel, a concierge-csapat még arra is hajlandó, hogy előre megszervezze: reggelente az úszómedence partján szolgálják fel a frissen préselt zellerlét. Az ázsiai luxusszállodaláncnak az európai oldalon levő ékkövéből lenyűgöző kilátás nyílik az ázsiai oldalra. Miközben a reggeli török kávé zaccával küzdök, az étteremből a két kontinenst összekötő komphoz hömpölygő, munkába induló tömeget kémlelem, víjjogó sirályok százai terelik őket a hajó felé.

Mi szem-szájnak....

A hotel egyik menedzsere kezembe nyom egy napjegyet, amivel áthajózhatok a túlpartra, ha élőben is megnézném a Netflixen futó gasztronómiai sorozat, a *Chef's Table* török szakácsát, Musa Dağdevirent. 1987-ben nyitotta meg Ciya nevű éttermét, ahová ma már messze földről járnak a vendégek egy autentikus török ebédért. Sokan az anatóliai konyha laboratóriumának mondják, mások elveszett kultúrák és elfelejtett ízek kertjének írják le. Ha valaki inkább Európában maradna vacsorára, egy rusztikus és autentikus török kisvendéglőt ajánlanék, az Arakát. Sem stílusában, sem hangulatában nem emlékeztet a Michelin-csillagok világára (mint a Mikla vagy a Neolokal), csak az ízek igazolják a nemrég nyakába

akasztott csillagot, egyébként meg az egyik leghangulatosabb és legfinomabb étterem a városban. Ha pedig tizedennyi pénzből ennénk valamit, rendeljünk egy tavukgögsüt bármely kis kifőzdében vagy cukrászdában. A titkos varázsígyére egy egészen apróra darált csirkehúsból készült, meglepően finom tejberizs áll elő – igen, nem elírás, ez itt az egyik nemzeti eledel, ha már elég volt az Iskender ínycsiklandozó kebabjából.

Esti meglepetések

Még az isztambuli sztárszakácsok egyre hangosabb tülekedésében is megállja a helyét a Shangri-La Boszporusz: a vasárnapi brunch alkalmával terülj-terülj asztallá varázsolják a reggelit, mintha török nagybácsik és nagynénik hozták volna el az ország négy sarkából legfinomabb házi főztjüket. A vacsoraétlapon ugyanitt egy emirátusi mesterszakács biryanijával büszkélkednek, teljes joggal, de ha még keletebbre utaznánk, egy emelettel lejjebb kiemelkedően jó kínai étterem várja a kulináris kalandorokat.

A tágas hotelszoba semmi kivétlenülélő sem hagy maga után, akárhonnán nézzük. Minden második este jön valami apró finomság a „turn-down service” keretében, amikor estére behúzzák a függönyöket, megvetik az ágyat, egy kis üveg víz kerül az éjjeliszekrényre, papucs az ágy mellé, és az asztalon hol csokoládé, hol mini sajttal várja a megfáradt luxusvándort.

De a csúcs, ami tényleg bearanyozna bármilyen üzleti utat, az a tradicionális török hamam és az aranykezü terapeuták, akik a mindenholonnan ömlő langyosvíz- és habfürdőben úgy gyúrnak át a pácienszt, hogy tényleg igazi pasának érezheti magát. **F**



Truly Timeless Wedding
at Plataran Bali Collections

Make your wedding celebration a truly timeless moment amidst the Plataran's exotic destinations across Indonesia, celebrated in private with your nearest and dearest.

Plataran
True Indonesian Icon



DISCOVER MORE