

Rahvusooper peab restorani

Estonia tänaval asuv Estonia teatri restoran Estonia. Selle välja ütlemine nõuab pisut keeleväänamist, kuid teist hooaega vanas rahvusooperi talveaias avatud restoran annab Tallinnale tagasi ühe olulise peatuspaiga: suviselt röömsa, lopsakalt roheline 20ndate stiilis söögikoha, kus valitsevad teatri üllus ja köögikatsetuste maitserohkus.

Sajand tagasi öeldi, et kui keegi einestab Tallinnas mõnes muus restoranis kui Estonia einela, siis tähendab see seda, et Estonias ei olnud vaba kohta. Nüüd on olukord kardinaalselt teine, kuid Eesti ühe esinduslikuma hoone restorani sünn on igal juhul sündmus. Eriti veel olukorras, kus restoran taasavati pärast ligi 75-aastast pausi samas kohas.

Arvestades, et restoran on ehitatud 1931. aastal teatri suveaia kohale ehitatud talveaeda, on tegu automaatselt ühe hubasema ja atmosfäärilisema toidukohaga Tallinnas. Kes on käinud või mäletab, siis katab kogu restorani katust akendemosaiik, mis laseb kuni viimase momendini sisse kogu loomuliku päevavalguse.

Suvine ja värviline teatrist inspiratsiooni saanud sisekujundus teeb sisenedes kohe tuju heaks ning valmistab meeled ette järgmiste emotsioonide vastu võtmiseks - nüüd juba toidust ja joogist.

Restorani baariosa koos à la cartesaali ja selle juures oleva lavaga jätavad restoranist palju suurema mulje, kui see tegelikult on. Kui ooperis või Estonias mõnel kontserdil käimise üks oluline komponent on vaheaegadel teise korruse kohvikutes salatit, kooki ja kohvi nautida, saab nüüd pärast etenduse lõppu joosta alumisele korrusele, kus köök on lahti üheni ja restoran ise kaheteistkümnene.

Lopsakas ja valgusküllane rahuoaas

Restoran oli rahvusooperis ka sajand tagasi, siis kui seda maja eestipäraselt Estooniaks kutsuti. Restorane oli majas mitu, kuid kõigile jagus palju tööd: väidetavalt teenindati päevas kuni 400 kundet. Loomulikult olid neist enamik teatrisse etendust või kontserti nautima tulnud, kuid kindlasti oli ka neid, kes ekstra selle maja hõrgutisi maitsta soovisid.

20. sajandi esimesel poolel käidi peentes söögikohtades pigem harva, ent Estonia maja oli erand. Toonased poliitikud ja ametnikud kasutasid teatrit ning selle restorane suurte pidustuste ja ametlike vastuvõttude korraldamiseks. Populaarseks said kontsert-suareed, kus muusikakavale järgnes meelelahutus, laul, pillimäng ja tants. Üheaegselt võis tantsumuusika kõlada lausa neljas saalis. Tänu rohkearvulisele küllastajaskonnale ja menukale meelelahutusprogrammidele sai Estoniast õige pea Tallinna esindusrestoran.

Estonia restorani menüüs olid iseloomulikud aastaaegadega seotud rahvuslikud road. Publik oli harjunud etenduste vaheaegadel restorani külastama, et rüübata õlut, süüa suupisteid või võtta üks 25-sendine naps. Õhtusöögimenüüs olid borš bortschok diables, pearoog à la polonaise või kana marechal ja magustoiduks õunad à la kardinal.

Restoranid hävisid ühes teatrihoonega 1944. aasta pommirünnakus. Maja küll renoveeriti ja taasavati 1947. aastal, kuid seal ei olnud enam äri- ega restoraniruumi.

Pisut üle oma varju hüppav köök

Hoone olemusest, ajaloost ja stiilist lähtuvalt võiks restoran oma menüüga minna päris mitmes eri suunas. Restorani peakokk Kalvi Sedrik aga on valinud üsna huvitava kesktee, kus klassikalised Euroopa köögi maitset on pandud kokku kohaliku tooraine ja nii mõnegi meile väga olulise roa, tooraine, maitsega. Menüü on rikkalik, kuid mitte ülemäära keeruline.

Samas leiab sealt lähemal uurimisel vägagi põnevaid lisandeid ja tehnikaid, mis võib-olla rooga ennast nähes jäävad paljudel esialgu märkamata, kuid maitsemisel panevad kogu roa elama. Näiteks vuti juures olev sidruni-sibulakissell või kohafilee juurde käiv tillileem või pardisalatis olev pastinaagiaioli või kanamaksa juurde nirstatav kasesiirupivinegrett. Need maitset panevad ka suurema gurmaani ootusärevuset õhetama.

Üks on aga selge, tegelikult isegi kaks: esiteks see, et peakokal on ambitsiooni ja tahet oma tööd teha ning toidutalenti kõigile parimal viisil näidata. Ja teiseks see, et praegu püüavad menüü ja selles olevad road pisut üle oma peakoka oskuste varju hüpata. Kuid püüdmata jäävad veel vaid mõned millimeetrid - roogade nimes olevad maitset ei ole taldrikul veel nii puhtad, selged ja erilised, kui ootaks ja eeldaks.

Juhin tähelepanu asjaolule, et räägime tõsti üksnes millimeetritest: restoran Estonia menüü on igal juhul uurimist ja restoran ise külastamist väärt. Tõelisest särast on veel puudu 8-12 kuud rasket tööd, et kõik maitset saaksid laagerdunud ja uuesti ning uuesti üle vaadatud. Potentsiaali Eesti viie parima einela hulka jõudmiseks on.

Restorani peakokk Kalvi Sedrik.

Martin Hanson