

Legenda és bohémság

A Haris Park rövid idő alatt lett Buda meghatározó találkozóhelye

A Millenáris melletti egykori lőtér szebb napokat is megélt csodás épületébe a Haris család álmodott új életet: a 10 év várakozás után 2019-ben megnyitott Haris Park hamar a környékbeliek kedvencévé vált, még akkor is, ha a covid miatt úgy esett, hogy háromszor nyitottak meg. „Csettintésre lettek sokan” – mondja Haris Gergely, aki szerint rántott hús nélkül nincs budai étterem. A tervek mellett most abban bíznak, hogy a Bobo Restaurant következő születését már meg tudják ünnepelni.



HARIS GERGELY MINDENT TUD AZ ÉPÜLETRŐL, AMI NEM CSODA: A NEVE VAN A BEJÁRATON.

Haris Gergővel, a Haris család új generációs motorjával a budai épületkomplexum bármelyik pontján ültünk le a ház saját ginje mellé, a pávák, design bútorok és markáns színek adta díszletben. A kiegészítők, és a terek komfortossága mögött egy meghatározó hölgy áll, Gergő édesanyja, Haris Éva, aki a gondoskodó anyaszerep mellett a háttérben adja és a pénzügyi operatív feladatokért felel. Gergő az arc és az előőr, az ő dolga a bevétel megteremtése, de ketten szimbiózisban dolgoznak a Park mindennapjaiért, nem csoda, hogy Éva az in-

terjúra is benéz. Csak annyira kíváncsi, minden rendben van-e, kérünk-e süteményt (kérünk), és tud-e valamilyen segíteni. Kényelmes és családias az otthonosság, ami a Haris Park hétköznapijaira és tereire egyaránt jellemző, nem csoda, hogy a környékbeliek viszonylag hamar birtokba vették a rendezvényhelyszíneként is funkcionáló épület minden nap nyitvatartó éttermét, a Bobót.

EGY IGAZI CSALÁDI PROJEKT

Mára a Mezzo mellett ez a projekt maradt a Haris család

széles portfóliójából, a többi üzletet leépítették. Itt ér össze szülei életműve, a divat, a design és a vendéglátás iránti szenvedély. Gergő azt mondja, ez az, amiben a leginkább otthon vannak, ez már a ma is működő és komoly törzsközönseget magáénak tudó Mezzónál is kiderült (Harisék másik étterme nem messze innen, a Maros utcában van). A Marczibányi téri lokáció, ahol most vagyunk, nem adta könnyen magát. A parkra saját forrás hiányában 2006-ban írt ki pályázatot a tulajdonos II. kerületi Önkormányzat, amit a Haris család nyert azzal a koncepcióval, hogy az eredeti funkciókat – patinás találkozóhely, lőtér – visszaállítja. Emellett nem kisebb tervük volt, mint hogy itt lesz az ország első Michelin-csillagos étterme – hogy ez a történet hogy alakult, arról majd később. Egy civil szervezet megtámadta a nyertes terveket, következett 10 év és némi pereskedés, mire Kovács Márton vezető tervező segítségével belevághattak a felújításba – a telek felső részét eladták, nagyrészt abból finanszírozták a felújítást és a kert rehabilitálását. Amikor

ma beszélünk a fákkal, zöld gyepvel, kiszolgálóhelyiségekkel keretezett parkba, nehéz elhinni, hogy a patinás gyönyörű villaépület nem is olyan rég még az enyészet felé tartott.

A Haris Park nem csak Budán, országos szinten is egyedülálló létesítmény. „Egy komplex rendezvényhelyszínt álmodtunk meg, olyat, amit ez az épület megérdemel és amire kifejezetten alkalmas. Van itt étterem – a Bobo –, időnként kinyitó gin bár, hatalmas bálterem, lakosztály, pezsgő bár, kisebb rendezvénytermek, kápolna. Maga Sissi és Ferenc József is táncolt ebben a bálterem-

2022-ben folytatódnak a GinUp partyk, amiket Harisék az Opera Gin Budapesttel karöltve kezdtek el, eddig 11 alkalmon vannak túl – ennyi fűszer van a magyar gyártású Opera Ginben. Az Operával egy saját gin erejéig is összefonódtak, így ők az első hazai vendéglátóhely saját ginnel: a Haris Gin ízvilágát a sevillai narancs, a kardamom, a gyömbér és a grapefruit határozza meg, csak náluk kapható.



ben, az épület történelme az 1800-as évekre nyúlik vissza. Anno ez volt a város széle, nem véletlenül lett itt a lőtér, a vadászat és a lövészet presztízsnek számított, és természetesen nem csak ezt a funkciót látta el: az arisztokrácia találkozóhelyévé vált, később amolyan 19. századi gentleman's klubba." Harisék most kicsit ezt a funkciót teremtik újra az elsöre hatalmas sikert arató és hagyománnyá váló Gatsby Night-tal, vagy a GinUp afterwork cooling kerti pop up rendezvényekkel, amiket az Opera Ginneel közösen kezdtek szervezni.

Folytatva az épület történelmét, a fenti hőskor után az I. világháborúban tábori

ágyak helyszíne lett, majd a 20-as, 30-as évektől újra a sportlövészet fellekvára, ami helyel-közzel egészen a 90-es évekig megmaradt – 1997-ben vált műemlékké. Ezután egy szünet következett, ami az állag megromlásához is vezetett, itt jöttek a képbe Harisék.

„Mikor végre megnyitotunk 2019 áprilisában, csetintésre lettek sokan – meséli Gergő –, két hét után produkáltuk a teltházat, hétköznap is. Ez igazolta, amit addig is gondoltunk, hogy ennek a környéknek szüksége van egy ilyen helyre. Egy kézen megszámlálható a jó étterem ezen a környéken, hamar megtaláltuk a célközönségünket,

akik hétköznap inkább üzleti ebédre jönnek, nyári hétvégéken pedig a családdal” – mondja. A hatalmas kert, a sok és sokféle tér alkalmas arra, hogy mindenki megtalálja a helyét, akár párral, akár társasággal, akár gyerekekkel érkezik – utóbira megoldást kínál a kerti gyezsarokban a hétvégi gyerekfelügyelet.



Miért Bobo?

„A »bobóság« egyfajta új életfelfogás vagy életforma. A szóösszetételt David Brooks amerikai újságíró kovácsolta össze a bohém és a bourgeois szóból a 90-es években, hogy jellemezze azt az új felső-középosztály réteget, akik túlvannak a yuppie korszakon, a magamutogatáson, de van pénzük, értékük akarnak teremteni, és nem utolsósorban: fogyasztani. Egyfajta hibrid életmódot élnek, élményeket keresnek, utaznak, de közben fontosnak tartják a családot, a hitet, a vallás hagyományos értékeit. Ők azok, akik megtehetik, hogy mondjuk egy hátizsákkal utazva kivegyék a Four Seasons elnöki lakosztályát, ha úgy tartja kedvük” – mondja Gergő. Ez a nagyvonalú bohóság, az otthonos kényelem és a luxus sajátos keveréke határozza meg a Haris Park éttermét is, mind enteriőrben, mind választékban.

Igaz, mostanra jutottak el oda, hogy a ház minden nap működő vendéglátóhelye, és így zászlóshajója, a Bobo Restaurant megtalálja magát. „Egy étteremnél az első 2 év a kísérletezés, ez teljesen természetes, nekünk ráadásul közbeszólt a covid: hol kinyitottunk, hol bezártunk, minden új nyitáskor léptünk egy szintet, közben megtartva a csapatot. Monarchikus konyhával indultunk, persze modern módon tálalva, végül eljutottunk a Mezzóra is jellemző közérthetőbb konyhához, amiben igazán jók vagyunk, és amit itt is értékelnek. Budán nem tudsz üzemeltetni egy éttermet úgy, hogy nincs rántott hús. Ha nincs rántott hús, nincs

Persze maga a ház, a hatalmas terek, a villaépület stílusa szinte kiált az olyan rendezvényekért, mint a Nagy Gatsby világát idéző bál, ami a kihirdetése után teltházassá lesz, és ahová valóban a „Gatsby” stílushoz illő kiegészítőkből, ruhákból érkeznek a vendégek és összegyűlnek Buda aprajánagyja. De egyértelmű, hogy a Haris Park tökéletes esküvőhelyszín is, már most majdnem minden hétvégére jut egy.

„Szerencsére az operatív csapat összeállt mára, így én tudok többet a stratégiával foglalkozni. De az ma is természetes, hogy legalább egy kézfogás erejéig köszöntsem a párokat, akik nálunk esküdnek. És az is, hogy olykor belefolyok a napi ügyekbe is: mivel végigcsináltam az egész építkezést, még mindig vannak dolgok, amiket csak én tudok. Ha az ember vezetékneve kinn van az ajtón, természetes, hogy jelen kell lennie” – mondja.

vendég” – mondja Gergő. Szerinte, bár az első koncepcióban még benne volt, és a villa kinézete is azt sugallja, hogy itt fine dining kerül az asztalra, ők végül elengedték ezt, és más utat választottak. „A rendszeres vendéghez közérthető és szerethető konyha kell, ez ilyen egyszerű. Márpedig mi a környékbeliek kedvencei szeretnénk lenni. Az étlapunkon megtalálható sok magyar és nemzetközi fogás, és már most vannak Bobo klasszikusok, mint a madártej, a túrógombóc, vagy a borjú bécsi” – mondja. A törzsvendégek részéről persze felmerül a változatos igénye, erről az étlapot kiegészítő, 2 hetente változó chef ajánlat gondoskodik. (X)