

Kaj pomeni(jo) ...
pet sončkov nepozabno doživetje, najboljše v Sloveniji!
štirje sončki za najbolj zahtevne, odlično!
trije sončki ne bo vam žal, zelo dobro!
dva sončka našlo se bo kaj, dobro!
en sonček če ni boljšega, še kar!

Nedelo, 2. maja 2010

Nedelo izbira

27

Rožna Dolina

Pikol

Povsod bi očarala njegova mesečina na ribniku, v kateri se svetijo lokvanji. Povsod bi lesena kočica z jato umetnih rib na stenah delovala bolj elegantno od restavracije na strehi nebotičnika sredi oblakov. Povsod bi karpačo jadranskega brancina, ulovljen tisti dan in zrezan le z rokami očeta in sina, bil že več kot dvajset let na jedilnem listu. Povsod bi pred njim stali veliki avtomobili, v njem sedele mlade dame in starejši kavalirji, na krožnikih pa ležale vrhunske roparice morskih globin. Lahko bi bil kjerkoli. In povsod bi bil Pikol vrhunski!

Zato pa mu ni lahko ... Ko v Pikola samo vstopiš, imaš prvi hod že za seboj. Potem pa na brezhlebnem pogrinjek postavijo še coperto na dolgem lesenem mostovžu. Ocvrt parmezanov bonbon se na jeziku stopi v pravi umami (peti okus) in v črnem sezamovem škriclju spenjani hren še bolj izstrelji pričakovanja. Dobro, da sta zraven košarica z dolgočasnim kruhom in paté zelenega popra, ki navdušenje povrne v realnost. Saj bi sicer lahko bila tudi razočarana ...

Tradicionalnost in nova spoznanja

Toda, to je umetnost! A za tiste, ki so zanj pripravljene plačati. Še do nikogar, ki je obljubljal več, kot je izpolnil, in ki je stal več, kot je dal, nisva bila prizanesljiva. Pikol zato ni izjema.

Z umetnostjo je pač tako, da jo nekateri razumejo bolj kot drugi. Midva, na primer, nisva razumela souffleja iz bele čokolade. Zato sva poskusila še sama. Po tednu dni je bil zunaj sicer pečen in znotraj tekoč, toda izvedela sva, zakaj ga nobena (druga) gostilna nima. Ker nočejo, da je zunaj surov, znotraj pa mrzel.

Nisva razumela, ko nama je natakhar natočil topel silveri white v šampanj-

Vino

Pikolova vinska karta ni le med največjimi, temveč tudi najlepšimi v Sloveniji, za kar ne gre zasluga le Vincentu, temveč družini Gašperin, ki vina – kot premnogi – ne le hladi, temveč vanje tudi vlaga. Znani, a tudi manj znani vinarji, stari in zanimivi letniki, cene, ki se ne postavljajo pred jedmi. Čeprav, pet evrov za hišno penino, ko je v trgovskem centru steklenica po 14 evrov?!

Silveri ni le hišno vino, temveč družinski vinar (tudi Lotos), zato ne moti, če je v degustacijskem meniju od sedmih kar pet teh vin. Lepo odkritje, k botargi, ki ne ljubi vin, je bil Lotosov sauvignonasse iz Kozane, 2004, pomladno aromatično živ, a z močnim ekstraktom in karakterjem. Od »tujih« je somelje dobro izbral rebulo Klinec, 2007, saj je s svojo eko filozofijo (ekološko grozdje, avtohtone kvasovke, nefiltrirano) in akacijevim dveletnim počitkom še nadgradilo »zelenjavnega« kovača. Zanimiv del vinske karte so naravne mineralne vode, ki so razdeljene po »sortah«: navadne, z več skupno raztopljenih snovi in magnezijeve.



Tadej Gašparin – za najboljši brancinov carpaccio mora biti mešanica začimb in poprov v idealnem razmerju.



Ožgani kvarnerski škampi in karamelizirana čebula

ski kozarec, a povedal: »Proizvajalec priporoča, da ga serviramo v kozarec brez pečla, z ledom in pomarančo ...« Nisva razumela, da le na najini mizi ni bilo rož. Da le nama ni svetoval mladi gospodar, ampak sva dobila v roke jedilna lista, češ te tri menije imamo. V italijanščini so pri sosednjih mizah ponujali dnevne posebnosti. Nisva razumela, ko sva plačala, a v tej ceni, umetnosti, vrhunskosti in ekskluzivnosti, ni bilo ne pozdrava iz kuhinje – sicer odlični pogrinjek to pač ni, saj se pozdrav ne zaračuna – ne po štirih hodih drobnih slaščičarskih umetnij ali vsaj požirka ... Ja, seveda, bila je predsladica. V obliki pomarančne arome, ki je, četudi s celim drevesom pomaranč, le(po) nadišavila roke.

Seveda pa Pikolova zgodba stoji. To so vrhunske sestavine, predvsem morske, pa olja, zelišča, začimbe in še



Vonj orientalskih začimb z malinami in kardamomovo peno

posebno soli. To je servis, ki je predvsem profesionalen. In to so ideje.

Bovški krompir in sicilijanska botarga

A ta zgodba nima le poslušalcev in gledalcev, temveč tudi jedce ... In ti si naročijo ožgane kvarnerske škampe. Pride mladi gospodar in prižge gorilnik z biološkim plinom. Šest surovih repkov, postrojenih pred prav toliko nitkami mlade čebule, hitro dobi make-up, nato pa iz stekleničke z arganovim oljem kapne čeznje šest kapljic. In da je umetnost okusa popolna, doda Tadej še – tokrat radodarno – cvet iz Piranskih solin, ki ga je sam izdatno prekadel.

Ta jed iz šestih majhnih grizljajev ni bila le izvirna, temveč tudi – dobra! Toda tako, da bi je za 18 evrov pojedel še vsaj toliko.

Gorski krompir iz Bovca se je več kot odlično ujel s sicilijansko botargo in dokazal, da je lahko tudi najbolj preprosta sestavina, če je, seveda, kakovostna, vrhunska (in) umetnina. Povsem drugače od igre okusov med porom, ananasom in zbrincem. Trojka jakobovih pokrovač je bila namreč najbolj povprečen krožnik večera, ki bi ga raje ocenjeval v kakšni »navadni« gostilni.

Skutne njoke z gratiniranimi (pravzaprav ocvrtimi) škampi in japonskimi algami (hijiki) bi si pa še naročil! Če je pri drugih jedeh kuharica malo počivala in je bilo preveč prepuščeno pripovedovanju pri mizi, so bili njoki res tradicionalni re-



cept, ki je »na naravni način upošteval trende svetovne gastronomije« in ostal, predvsem, slovenski. Zvrhan krožnik tega pa si srečen.

Žal ni bilo sreče z glavnima jedema. Muškatna hobotnica v lastnem soku je brez dvoma jed s Pikolovim podpisom, ki ima rezervirano stran v antologiji slovenske kuharske umetnosti. A le, ko pomladi ..., kar najini porciji ni uspelo. Ne le zato, ker se je hrustljavi por nekje izgubil. Manjkala je predvsem harmonija treh glavnih sestavin. Majhne hobotnice so bile sicer prijetno mehke, omaka pa preveč želatinasta in zaradi tega brezčutna, da je delovala egoistično na vrhu gorskega pireja, ki se je sicer v družbi botarge že izkazal. Olja



Gorski krompir s tunovo botargo in rdečo čebulo iz Tropee

oreščkov sibirske cedre je bilo preveč, delovalo je preveč sladkobno, namesto da bi starim koreninam dalo sok, je, torej, mlade preglasilo.

Manj od Pikolovega slovesa je ponudil tudi cvet kovača na trilogiji iz vijola krompirja. Krompirjevi žganci so bili najbolj izstopajoč del krožnika in njegovih okusov. V ozadje so potisnili lepe fileje kompaktnega kovača, da je bil to bolj zelenjavni kot ribji krožnik.

Vonj orientalskih začimb z malinami in kardamomovo peno je bil točno to. Dolga zgodba in kratek vonj. Morda pa sva (tisti večer) preveč pričakovala.

Zakaj izbrati?

Ker je v Sloveniji toliko gostiln, ki prisegajo na morske specialitete, ponujajo pa nobene. Pikol jih ima! Četudi to stane in četudi naju niso navdušili svojemu slovesu primerno.

Uroš Mencinger

www.rad-dobrojem.si



naslov Vipavska 94, Rožna Dolina, Nova Gorica

telefon 05 333 4523

splet www.pikol.si; info@pikol.si

odprto od 12. do 15. ure in od 19. do 22. ure; ob torkih in sredah zaprto

cene hladne predjedi 15 do 25, tople predjedi 14 do 25, glavne jedi 20 do 25, sladice 6 do 7; degustacijski meniji 45, 60 in 90 evrov.

kdo Maruška (vodja kuhinje), Boris, Tadej in Taras Gašparin

jedi avtorska kuhinja z vrhunskimi morskimi sestavinami

posebnosti ribnik v mesečini

Prihodnjič

Plavi podrum, Volosko

Mimojede

Dvorni bar

Uroš Mencinger

Merila se spreminjajo. Včasih je bilo za mestne pravice treba imeti več gostiln, kot je bilo zvonikov. Potem ljudska kuhinja s samopostrežno linijo. Zatem picerija s krušno pečjo. Nato panna cotta, toda ne iz vrečke, in tiramisu, toda ne iz mascarina. Zdaj pa – vinski bar! A šele takrat, ko preživi vsaj leto dni.

Ljubljana, torej, je (vele)mesto. Dvorni bar ni le preživel, temveč je čedalje bolj poln. Z vse več prireditvami, več vini na kozarec, vedno daljšim jedilnim listom. In še vedno z zastojem prigrizkom k vinskemu požirku.

Dejstvo je, da je Dvorni bar najbolj poln vinski bar v Sloveniji. Čeprav je tudi dejstvo, da v Sloveniji vinskih barov sploh (še) ni. Prejšnji teden (Štrigon) in prihodnji, ker sta v turističnih središčih, sta izjema, ki jih je le še nekaj. Razen v Ljubljani se v drugih mestih slovenske vinske dežele vinski bari rojevajo in zapirajo. Očitno gredo le Ljubljančani po službi na požirek. Ker povsod



drugod še vedno delajo od šestih do dveh, potem pa na pivo?! Očitno gredo le Ljubljančani pred večerjo na požirek? Ker povsod drugod večerjajo pred televizorjem?! Očitno gredo le Ljubljančani pred spanjem na požirek. Ker povsod drugod raje pijejo na skrivaj?!

Dvorni bar je zelo dobro izbral vse te odlike Ljubljančanov (in vseh tujcev, ki jih je v Sloveniji polna, žal, le Ljubljana). Vanj zahajajo študenti. Bolje kozarec dobrega kot liter slabega. Vanj zahajajo znani. Bolje v baru kot v resničnostnem šovu. Vanj zahajajo celo za zajtrk. Bolje zelenjavna omleta kot kava z. Vanj zahajajo vsi. Bolje velik vinski bar kot majhen kafič.

Zato Dvorni bar (vsaj) v Ljubljani ni več osamljen. Zato je upanje tudi za druge. Da končno nemo piti belo ali rdečo in začnemo držati kozarec za pecelj. Ter postanemo prava vinska dežela!

Pa naj še kdo reče, da Ljubljana ni mesto trte in vina!

Dvorni bar, Dvorni trg 2, Ljubljana, telefon 01/251 12 57, odprto vsak dan do 24. (1.) ure.

