120 NAJBOLJŠIH SLOVENSKIH GOSTILN PO IZBORU WWW.SIOL.NET

Miha First

120

NAJBOLJŠIH SLOVENSKIH GOSTILN PO IZBORU WWW.SIOL.NET

Ljubljana, 2016

Miha First

120 NAJBOLJŠIH SLOVENSKIH GOSTILN PO IZBORU WWW.SIOL.NET

© za besedila in fotografije: TSmedia in avtorji

Izdajatelj in založnik: UMco d. d.
Za založbo: Samo Rugelj

Urednica knjige: Renate Rugelj
Oblikovanje naslovnice: Žiga Valetič
Tehnično urejanje: Aleš Cimprič
Korekture: Vanja Jazbec
Fotografije: www.siol.net
Zemljevidi: Najdi.si
Naklada: Prvi natis, 1000 izvodov
Natisnjeno v Evropski uniji.
Ljubljana, 2016

Vse pravice pridržane. Brez poprejšnjega pisnega dovoljenja s strani založnika se ne sme noben del te publikacije reproducirati oziroma distribuirati v nobeni obliki in na noben način.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

640.43(497.4)(036)

FIRST, Miha
[Sto dvajset]
120 najboljših slovenskih gostiln po izboru www.siol.net / Miha First ; [zemljevidi Najdi.si ; fotografije www.siol.net]. - 1. natis. - Ljubljana : UMco, 2016

ISBN 978-961-6954-45-7

281869056

UMco d. d., Leskoškova 12, 1000 Ljubljana
tel.: 01/ 520 18 39, e-pošta: bukla-urednistvo@umco.si, www.bukla.si

Kazalo gostiln

Ljubljana

As Ljubljana 12
Bistro Zvezda Ljubljana 14
Cubo Ljubljana 16
Čompa Ljubljana 18
JB Ljubljana..... 20
Katrca Ljubljana 22
Kralj žara Ljubljana 24
Libanonske meze in
drugi užitki Ljubljana 26
Luda Ljubljana..... 28
Maxim Ljubljana 30
Manna Ljubljana 32
Pen klub Ljubljana..... 34
Separe Ljubljana 36
Smrekarjev hram Ljubljana 38
Sorbara Ljubljana 40
Sushimama Ljubljana..... 42
TaBar Ljubljana 44
Valvasor Ljubljana..... 46
Vander Ljubljana 48
Žabar (Pri Žabarju) Ljubljana .. 50

Okolica Ljubljane

Gorjanc Brezovica 54
Grič Horjul..... 56
Kirn Jezero 58
Kovač Tomačevo..... 60
Krtina D'Ampezzo Moravče.... 62
Kuren Vrhnika..... 64
Repnik Kamnik..... 66
Skaručna Vodice 68
Slavkov dom Golo Brdo..... 70
Trnulja Črna vas 72

Gorenjska

1906 Triglav Bled 76
Ančka Šenčur..... 78
Bizjak (Pr Bizjak)
Zgornja Bela 80
Čubr Komenda 82
Danilo (Pri Danilu) Reteče..... 84
Jezeršek Zgornji Brnik..... 86
Krištof Predoslje..... 88
Lipa Kranjska Gora..... 90
Podvin (Vila Podvin) Mošnje .. 92
Skipass Kranjska Gora 94
Sonet Kranj..... 96
Topolino Bled 98
Vila Bella Srednja Bela 100

Štajerska in Prekmurje

Aleksander Rogaška Slatina.. 104
Denk Zgornja Kungota 106
Firbas Cogetinci 108
Francl Celje 110
Galerija okusov Novo Celje ... 112
Herberstein
(Vila Herberstein) Velenje .. 114
Kaiser Rogaška Slatina..... 116
Mak Maribor 118
Pavus Laško 120
Šoferska mamica (Pri šoferski
mamici) Vransko 122
Raduha Luče 124
Rajh Bakovci 126
Rotunda (K Rotundi)
Prosenjakovci 128
Rožmarin Maribor..... 130
Smogavc Zreče 132
Šiker Pernica 134
Taverna Svetinje 136
Tonček Beltinci 138
Tramšek Žerovinci 140
Triglav Dobrna 142
Urška Vitanje 144

Dolenjska in Posavje

Boheja Novo mesto 148
Debeluh Brežice..... 150
Dolinšek Boštanj 152
Gadova peč Podbočje..... 154
Javornik Krka 156
Kukelj (Pri Kuklju)
Velike Lašče 158
Mlakar Stari trg pri Ložu 160
Novak Sadinja vas 162
Oštarija Dolenjske Toplice 164
Rakar Trebnje 166
Repovž Šentjanž..... 168
Šekoranja Bizeljsko 170
Šeruga Otočec..... 172
Vovko Ratež..... 174

Severna Primorska in Goriška

Belica Medana 178
Calypso Nova Gorica 180
Dam Nova Gorica 182
Dobra vila Bovec..... 184
Franko Kobarid 186
Gredič Ceglo 188
Jožef Idrija..... 190
Kabaj Morel Šlovrenc 192
Kendov dvorec Idrija 194
Klinec Medana..... 196
Konfin (Pri Konfinu)
Kobarid..... 198
Nejka & Uroš Klinec Plešivo .. 200
Mama Ajševica..... 202
Mandrija Ajševica 204
Mark Šempeter pri Gorici 206
Pikol Nova Gorica..... 208

Vipavska dolina, Kras in Brkini

Arkade Cigoj Črniče..... 212
Etna Divača..... 214
K'ntina Čotar Gorjansko..... 216
Kobjeglava Štanjel..... 218
Mahorčič Rodik 220
Majerija Slap..... 222
Muha Lokev..... 224
Podfarovž Vipava..... 226
Ravbar Dutovlje..... 228
Ruj Dol pri Vogljah..... 230
Saksida Zalošče 232
Sinji vrh Kovk..... 234
Šajna Šepulje..... 236
Zemono (Pri Lojzetu) Vipava..... 238
Žeja Ozeljan..... 240

Obala in Istra

Baladur Šmarje pri Kopru..... 244
Bottega (La Bottega Dei Sapori) Piran..... 246
Gordia Kolomban 248
Grad (Za Gradom) Koper 250
Mara (Pri Mari) Piran..... 252
Marina Izola 254
Montagu Portorož..... 256
Na burji Nova vas 258
Slavnik (Pod Slavnikom) Podgorje..... 260
Sophia Kempinski Portorož.. 262
Torkla Korte 264

Najboljše slovenske gostilne po izboru *www.siol.net*

Več kot pet let mineva, odkar se je Siol.net lotil ocenjevanja slovenskih gostiln. Na njem se vsak četrtek z ocenami vrstijo gostilne, restavracije, turistične kmetije, oštarije ... V knjigi, ki je pred vami, je 120 tistih, za katere smo avtorji prepričani, da so najboljše v naših krajih (tokrat smo izpustili lokale, ki smo jih ocenjevali v tujini). Pri vsaki gostilni smo, za občutek, dodali datum, ko je bila ocena gostilne objavljena, v besedilih pa smo, glede na časovni odmik datuma objave, popravili zgolj nujne podatke, recimo velike spremembe v ceni ali ponudbi hrane.

V več kot petih letih je naša ekipa, sestavljena iz bolj ali manj novinarsko obarvanih jedcev, obiskala okoli 300 gostiln, v pričujoči knjigi pa je ostalo deset ducatov najboljših, tistih, ki so si po našem mnenju priborile najboljše ocene. Pospremili smo jih z zvezdicami – tri zvezdice so dobile tiste res najboljše gostilne, a tudi tiste z dvema ali eno zvezdico so si več kot zaslužile svoje mesto med najboljšimi. Za lažjo orientacijo smo dodali še kozarce - trije pomenijo izjemno vinsko ponudbo, dva dobro in eden povprečno. Zraven je še znak za prijaznost ali urejenost lokala – najlepši imajo tri, potem dve ali eno. Ocene so seveda subjektivne in odvisne od tega, kako smo jedli med našimi nenapovedanimi obiski, je pa povsem mogoče, da se v istih lokalih ob različnih priložnostih lahko jé boljše ali slabše.

Za piko na i pa ocenam dodajamo aktualne lestvice najboljših gostiln, turističnih kmetij in oštarij z najlepšimi razgledi v posameznih slovenskih pokrajinah. Da bo vodič še koristnejši.

Miha First, avtor

Top gostilne
Ljubljana

1. Restavracija JB
2. Restavracija Strelec
3. Gostilna As
4. Restavracija Cubo
5. Sushimama
6. Okrepčevalnica Čompa
7. Restavracija Vander
8. TaBar
9. Sorbara
10. Gostilna pri Žabarju

Gostilna As

V starem delu Knafljevega prehoda

★★☆

Čopova ulica 5 A, 1000 Ljubljana
Telefon: 01/425 88 22

vinska karta

ambient

Potem ko so prenovili in na novo postavili del Asovih zgradb, se je naša ekipa ustavila v starem delu.

Dobre gostilne morajo imeti kakšno svojo zgodbo, pa naj gre za As, Pen klub ali Maxim, če govorimo o Ljubljani. Pri Asu ima predvsem lastnik, šef in občasni natakar Pope veliko zgodb. Zadnjič je družbi razlagal o prijatelju Neviu, ki je sicer že pokojni, a se mu je v sanjah javil in mu sporočil recept za prav posebno govejo taljato, ki se popeče samo na eni strani, na drugi pa ostane surovo krvava. Recept razen oljčnega olja ne ponuja ničesar drugega, je pa jasno, da omaka, ki ostane na krožniku, postane žrtev mazanja s kruhom. Toliko o Neviu in njegovem sijajnem receptu.

Pri Asu tisti večer nismo jedli prvič, zato smo imeli kar nekaj izkušenj. Najpomembnejšo, da ni slabo, če je v hiši lastnik, šef in občasni natakar, ki je ob hišnem koktajlu in goriških peninah že prinesel košaro štirih različnih grisinov in kruhov ter violino pata negre, mastnega španskega pršuta. Narezal ga je in ponudil: »Jejte ga z roko.« Ni problema, takšno meso lahko jemo tudi s kitajskimi palčkami. A uvod, ki smo si ga privoščili v starem delu Asa, je šele sledil.

Pozdravili so nas z brancinom s čičeriko in kremo iz peteršilja, paradižnika in pečene čebule. Pri hladnih jedeh je gospodar vztrajal pri tuni, samo košček, je rekel Kraševec iz Vojvodine – Črnogorec po starših. Nasmihala se je tuna, prišel je tris. Prvi košček tune samo popečejo, drugega pripravijo z avokadom, na sredini oba balansira brancin v jajčku (crazy egg) s kaviarjem, dodajo pa še ocvrto rukolo. Namesto juh (v Asu so najboljši v pripravi gostejših, recimo pri bučni juhi) smo si na naši večerji zaželeli hišno klasiko: testenine, tisti dan so bili fuži, v omaki divjega prašiča. Te znajo ponuditi v krožniku iz parmezana, ki ga gost seveda zraven pomalica. Na drugi strani se je družba soočila s solidnimi tenkimi rezanci z jastogom.

Pri mesninah je začetek s penino in hišno malvazijo zamenjal Simčičev modri pinot. Pri ribah smo si dovolili istega avtorja, njegovo dražje dejanje, rebulo Opoka. O obeh vinih gre dober glas, čeprav je pinot skoraj boljša izbira, ki ima tudi med tujimi ocenjevalci

višja mesta. Vendar v starem delu gostilne nismo zgolj primerjali Popetove malvazije s Simčičevo rebulo, ampak smo predvsem jedli.

Mimogrede, naš kvartet, kljub Popetovemu angažmaju pri ribjih jedeh še iz časa, ko se je s Krasa preselil v Ljubljano, za glavne jedi raje izbere njegove mesnine, taljate, rib-eye ... V glavnem mestu težko dobite boljše meso. Tokrat so najbolj vneto ponujali teletino in treba je reči, da je bil velik kotlet s krompirjem in ocvrto rukolo kot nalašč za tisti večer. Manj zagovornikov je našel brancin, ki ga na eni strani povsem premažejo s paradižnikom in začimbami.

V starem delu Asa imajo navadno borovničevo ali jagodno torto. Jagodna, ki je bila ena od žrtev finalnega večera, je povsem rahla in kremasta, dobra izbira, še vedno pa je ob vseh tortah v tem kraju izjemen čokoladni sufle. Še posebej, če se najde kakšen kozarec ne predragega portovca. Ja, če je zraven Pope, se stvari lahko zelo dobro zavrtijo, konec koncev v tem lokalu rojstne dneve praznuje Milo Đukanović, in to so jedilnice, kjer posebej za župana pripravijo palačinke.

Povzetek

Morda najpomembnejša gostilna v Ljubljani, v parku, ki je dolga leta klical po takšnih lokalih. Najbolj ponosni so na ribe, čeprav naše omizje bolj ceni njihovo meso, testenine z divjim prašičkom in goste juhe. Kot je bilo že omenjeno, dobro je, če je šef v službi, ker zna z gosti. Cene lahko zelo variirajo, a kakšnih 40 evrov mora zadostovati za večerjo (brez pijače).

Vinska karta ima bolj dekorativno poslanstvo, natakarji pa najprej ponudijo šefova vina s Krasa. Radi imajo tudi Brda, nekaj je Italije in Francije.

Objavljeno: 28. 03. 2013

Bistro Zvezda

Hitro ali počasi v Zvezda parku

★ ☆ ☆

Kongresni trg 3, 1000 Ljubljana
Telefon: 01/421 90 91

vinska karta

Ena od stvari, ki so se zgodile v prestolnici v času za nekatere spornega, za druge herojskega župana, so male »hranilnice« po francoskih vzorih, a s strogo kombinacijo domače in mediteranske kuhinje.

Kot rečeno, podobne reči, kot je Bistro Zvezda, zadnje čase rastejo v naših večjih mestih kot gobe po dežju, a zdi se, da je zgodba na Kongresnem trgu, nad županovimi podzemnimi garažami, celo najboljša hitra »prehranjevalnica« v centru. Imajo solidno vinsko karto – vsa vina so tudi na kozarec – in imajo tako dnevno ponudbo, ki ni predraga, kot nekaj težjih, klasičnih mesnin. Porcije so majhne, včasih skoraj premajhne, slaščice pa bi se lahko, naj nam ne zamerijo ideje, včasih selile iz bližnje slaščičarne v bistro.

Zdaj pa k stvari. V večeru, ko smo si zapisovali vtise, so nam najprej postregli solidno po lastnem receptu, malce sladko in malce začinjeno telečjo pašteto s sladkim kruhom. Ob nekaterih klasičnih domačih peninah so imeli tudi manjše (in cenejše) stekleničke osnovnih šampanjčkov, recimo moeta.

Med predjedmi poudarjajo Zvezdino hrustljavko – gre za zapečeno pirino testo v štirih velikostih in cenah, na katerem strežejo vse mogoče – sire, olive, špinačo, čebulo, salame, pesto, jajčevce … Naše omizje je vzelo kombinacijo, ki je vsebovala majhne paradižnike, pesto, mocarelo, bučke, pršut in rikoto.

Na koncu ni bilo nobenega dvoma – ne samo zaradi ideje, tudi zaradi kombinacije pire in preostalih sestavin, pa tudi zaradi načina postrežbe na posebni leseni pručki –, da je hrustljavka najboljše, kar se nam je pripetilo tisti večer. Mimogrede, kot je zdaj moderno, je mogoče hrustljavko dobiti tudi na veganski način, z eko korenčkom, rdečo peso, eko rižem in sirom, dodajo pa lahko še seitan, eko gobice, eko olive, eko artičoke, bučke in rukolo.

Vegani se po drugi strani verjetno držijo bolj stran, če naročite goveji karpačo, ki sicer zaostaja za hrustljavko, izpustili pa smo dodatne paštete in mariniranega lososa. V Zvezdi je mogoče dobiti na kozarec že skoraj legendarno Simčičevo rebulo Opoka, ki je spremljala naše začetne poskuse. Juhe

delijo na govejo in dnevno, ki se vsak dan spreminja. Goveja je klasična, celo boljša kot tiste v nedeljskih obljubljanskih menzah, dnevne pa so lahko zelo različne in jim tudi zelo različno uspevajo (paradižnikova, gobova ...).

Mimogrede, porcije juh so obilne, kar pozneje ne velja za glavne jedi. Naše moštvo se je usodnega večera spoprijelo tudi s težko telečjo obaro s cmoki in obilo korenja. In če juhe dnevno prilagajajo letnim časom, se zdi, da se pri toplih jedeh držijo bolj v obrambi, pa naj gre za obilne klubske sendviče, za testenine ali rižote. Okej, ponujajo še ajdovo kašo z jurčki, popečeno polento s tartufovo omako in nekaj solat.

Po šesti zvečer imajo tudi nekaj posebnih prigrizkov, ampak človeka, ki pride bolj na večerjo, in mi smo prišli na večerjo, zanima v finalu meso, ki smo ga podkrepili s požirkom Zanutovega merlota. Eko, bio in bog ve še kako drugačen hamburger je na žalost še vedno zgolj hamburger, sta pa zato dovolj sočna ramstek in taljata, ki jima dodajajo marsikaj, a najboljša rešitev je zelenjava na žaru. Imajo še piščanca na žaru in dnevno svežo ribo, a meje so celo za široke trebuhe ostro začrtane in čas je bil za sladko vino, ki ga ponujajo v kar nekaj (manj zahtevnih) različicah, a je mogoče dobiti tudi Ben Rye s Sicilije.

Med sladicami ponujajo čokoladni mousse in čokoladni sufle, pa mascarpone kremo in creme brulee. Za kosilo imejte s seboj kakih 15 evrov, večerja, ob kozarcu vina pa bo vsaj dvakrat dražja.

Povzetek

Bistro Zvezda je klasična moderna ljubljanska »hranilnica«, ki ponuja tako hitro kot počasno malico, tako kosila kot večerje. Poleg osnovne dnevne ponudbe imajo še nekaj svojih kreativnih izumov, sicer pa je hrana preprosta, a moderna. Če drugega ne, prepričajo hrustljavke in solidna vina.

Vinska karta je zadovoljiva (bolj primorsko obarvana), še bolj pa veseli dejstvo, da je praktično vse vino mogoče dobiti tudi na kozarec.

Objavljeno: 05. 07. 2012

Restavracija Cubo

Živ ogenj in vroči kamni

★★☆

Šmartinska cesta 55, 1000 Ljubljana
Telefon: 01/521 15 15
info@cubo-ljubljana.com

vinska karta

Na Šmartinski cesti že nekaj let deluje ena najbolj prestižnih restavracij v Ljubljani, ki je v zadnjem času doživela kar nekaj sprememb.

Pred časom se je zdelo, da nekoč najpopularnejša restavracija za ljubljanske poslovneže rahlo peša. Razlogov je bilo veliko, od renesanse Asa do odprtja Strelca in Vanderja, od utrujajočih poslov vodstva v hotelu Cubo do krize, ki je dodobra premešala zgodbe v poslovnem svetu.

A Boštjan Trstenjak se ni dal, ob našem zadnjem obisku smo dobili kar nekaj dokazov, da Cubo spet deluje tako, kot se za takšno restavracijo spodobi. Vinska karta je spet med najboljšimi v Ljubljani, ponudba jedi je ravno prav široka. Da bi privabili tudi tiste, ki nimamo toliko, da bi si lahko privoščili prav vse, so pripravili degustacijski meni petih jedi s steklenico Jakončiča za zmernih 80 evrov za dve osebi (če računate, da je cena takšne buteljke sicer okoli 25 evrov, je vse jasno).

Če še za trenutek ostanemo pri ponudbi vin, je treba izpostaviti, da na kozarec ponujajo tri penine (naša miza se je takoj na začetku srečala z najcenejšo, Agroindovim zelenom za tri evre), potem pa po kozarcih točijo še tri roséje, kakšnih deset belih, deset rdečih in še kakšno sladko vino. Rebula Opoka je recimo po sedem evrov, kakšnega pomembnega španca ali toskanca dobite za sedem, osem evrov. Če vam je kozarec premalo, imajo steklenice vse od Kruga Clos du Mesnil (990 evrov) do vsega, kar na Primorskem, Štajerskem ali na Dolenjskem nekaj šteje, pa še vse boljše zamejce in nekaj oranžnih mojstrov. Med tujci smo našli Jugoslovane, praktično vso Evropo in ves novi svet. Ob nekaterih bordojcih in burgundcih so cene v bližini tisočaka, sladko Chateau Yquem pa je 400 evrov. Toliko o najobsežnejši vinski karti Ljubljane, ki jo pri nas premagata le ena iz Maribora in še ena iz okolice Škofje Loke.

ambient

Cubo je bil sicer v zadnjih letih znan po nasitni piščančji pašteti s tartufi in hruškami, po sijajni goveji juhi, po morskem trisu, v katerem so trenutno tunov tatarec, popečena tuna in hobotnica. Običajno so

imeli dobro uležane, a zaradi prilog kar težke bifteke, pri ribah pa konkretno porcijo žabe ali tune. Maso so znali zadovoljiti s testeninami in solatami, vmes pa so poleg lastne čokoladne torte izumili sladolede in sorbete, ki jih še vedno pripravijo v trisu.

Kako pa je bilo tisti petek zvečer, ko smo malicali, namesto da bi

gledali, kako je Slovenija klestila Norvežane? Po omenjenem požirku zelena smo se soočili z Jakončičevo rebulo, na mizi pa nas je že pred pozdravom čakala sveža zelenjava, predvsem korenje in paprika, ki jo spremlja hišni namaz z gorčico. Karpačo je bil v družbi različnih zelenih solatk in balzamičnega kisa, brez rukole, z jabolki, ob kozarčku svojevrstne gorčice, pomešane s smetano.

Drugo jed so postregli tako, da so jo z brenerjem popekli kar v živo pri mizi. Šlo je za koščke goveje pljučne s timijanom, korenjem, lisičkami in jurčki, na pireju z vasabijem. Še več spektakla so si v Cubu privoščili pri tretji zgodbi: kozice in jurčke postrežejo na vročih kamnih, z olivnim oljem in timijanom. V kozarčkih priložijo še domači, skoraj preslan čips (da bi bil kot pravi) in gran padano. Po takšnem spektaklu in po dveh serijah velikih jedi so sledili rezanci z lisičkami in hobotnico. Natančno pripravljeni in ravno prav skuhani, da človek ve, da je v Cubu, kjer so po testeninah vedno tudi po malem sloveli.

Kaj pa meso? Ob solidnem hišnem cabernetu iz hiše Jakončič je prispela konkretna pošiljka angusa v obliki sočnega rib-eyea, s pečenim krompirjem in korenjem ter dišečo noto timijana in rožmarina. Finalna verzija sladic je vsebovala značilen hišni čokoladni sufle na vaniljevi kremi, pa še tris sorbetov jagode, maline in jabolka, da o kozarčku sladkanih praženih mandljev niti ne govorimo. Potem ko človek pomisli, je vse skupaj morda celo največ, kar lahko za tak denar dobi v prestolnici.

Povzetek

Cubo velja za klasično ljubljansko restavracijo za poslovneže, ki se zvečer spremeni v lokal, kjer vedno lahko dobiš hrano na visoki ravni. Bližje so italijanski kot francoski kuhinji, čeprav je včasih videti, da iščejo fuzijo različnih kuhinj, občasno celo azijske. Po novem imajo (kot mnogi v deželi) malce zmernejše cene.

Vinska karta je bogata in brez pretiravanja lahko rečemo, da se v njej najdejo vsa vina sveta.

Objavljeno: 24. 10. 2013

Okrepčevalnica Čompa

Žar v centru mesta

★ ☆ ☆

Trubarjeva cesta 40, 1000 Ljubljana
Telefon: 040/799 334

vinska karta

Kar nekaj tednov smo potrebovali, da nam je v samem središču glavnega mesta uspelo dobiti mizo, ki obeta krepko večerjo, in na koncu nam ni bilo žal.

Čompa je obljuden lokal, ki ima publiko tako za šankom, kjer ponuja solidna vina po ceni, ki ne zbega klasičnega gosta, kot za štirimi, petimi mizami v notranjosti lokala. Za šankom strežejo in pečejo na žaru, a prostora je premalo, od tod tudi naše čakanje na priložnost, da ujamemo mizo. Na koncu nismo več trkali in spraševali, ampak preprosto poklicali in rezervirali kot v kakšni boljši restavraciji. Še isti dan smo dobili najboljšo mizo, pozneje pa se je izkazalo, da je Čompa, ki se odpira šele ob sedmih zvečer, (spet) razprodana, čeprav ponudba ni obsežna. A tisto, kar smo tisti večer dobili, je bilo dobro. Kozarec ali dva vina, voda in minimalna ponudba jedi – nekaj hladnih, dve, tri tople predjedi in četica mesnin, ki jih pripravljajo pri šanku.

Pri vinu imajo strogo primorske junake, marsikaj od Krapeža je na kozarec, imajo Renčela, Štembergerja, Jogana in kakšno kapljico iz briške zadruge. Naj kar takoj povemo, da smo pili Krapeževa rebulo in sauvignon, da smo poskusili Štembergerjev beli cuvee in da smo pri mesu pili Krapežev rdeči Lapor. Izbor vin na kozarec je soliden, dovolj širok in, kot rečeno, ne predrag.

Za hladno predjed so tisti večer rezali pršut, ki ga gospodar dobi od kraških kmetov. S porcijo niso pretiravali, dodali pa so (zelo) dimljen goveji pršut, ki ga je šef med prazniki prinesel iz Srbije. Hladni krožnik so zaokrožili s siri z Vremščice, s kajmakom in z mladim sirom (tudi iz Srbije). Kraško-srbski krožnik so potrdile lepinje, ki jih malce popečejo, da so tople in voljne. Korekten, za center Ljubljane nekoliko neobičajen krožnik, a v Čompi je vse skupaj malce nenavadno, med gosti so vsi od umetnikov do direktorjev, od upokojencev do tistih, ki ob šanku tiho žulijo kozarec Krapeža, nevedoč, da za dva evra pijejo vino vzhajajočega vipavskega zvezdnika, človeka, ki prideluje morda najboljši merlot pri nas.

Topli predjedi sta bili tisti večer dve: treviški radič na žaru z veliko česna, malo naribanega sira in odmerkom oljčnega olja. Lepo pripravljena jed, ki je verjetno odgovor tistim, ki trdijo, da je Čompa lokal za mesojede. Iz istega filma so tudi artičoke v žerjavici s kančkom sira. A obe jedi sta bili pripravljeni tako, kot se spodobi, in ne kot nekakšno mašilo pred glavnimi, mesnimi jedmi, ki so sledile.

Še prej pa je bilo treba poskusiti, kako dobro je zorjeno meso, ki se bo pozneje peklo na žaru. Vse, kar imajo na žaru, lahko pripravijo tudi surovo, podobno kot karpačo, a ne v rezinah, ampak v kockicah. Zorjen goveji file smo samo poskusili (skupaj z balzamičnim kisom, olivcem, sirom in nepotrebno rukolo), potem pa naj bi šlo zares. In je tudi šlo. Z žara so prinesli žrebičkov hrbet in goveji rostbif. Mehko meso, porcije pa ne prevelike, obogatene z bučkami, jajčevci, gobicami, paradižnikom in papriko. Pa še mešano solato so dodali, tako da se je ob že omenjenem rdečem Krapeževem Laporju glavna jed razvila v lepo doživetje.

In škoda, da pri sladicah nimajo širše izbire. Poskusili smo čokoladno torto, menda jo imajo vsak dan, ampak vedno malo drugačno. Tokrat ni bila nič posebnega, so pa zato v zadnji seriji spet zablesteli gospodarjevi »šnopčki«. Ni ne časa ne prostora, da bi našteli vse (tudi iz Srbije jih je nekaj prinesel). Poskusili smo močno bratsko slivovko in medeno grappo. Mimogrede, uležane mesnine z žara je mogoče dobiti že za 15 evrov, tako da bi se morali s 25 evri na osebo v Čompi konkretno najesti.

Povzetek

Okrepčevalnica, ki nima velikih ambicij, ima pa nekaj solidnih idej. Žar, ki prenese vse od dobro uležanih mesnin do zelenjavnih jedi. Kot nekakšen odgovor na Buffet da Pepi v Trstu ima malo prostora in samosvojo ponudbo.

Vinska karta je v znamenju Krasa, Vipave in Brd (konec koncev je lastnik Kraševec). Izbor ni preširok, a je zanimiv, deloma ekološki in razmeroma poceni.

Objavljeno: 05. 12. 2013

Restavracija JB Ljubljana

Ekstremna ljubljanska degustacija

★★☆

Miklošičeva cesta 17, 1000 Ljubljana
Telefon: 01/433 13 58

vinska karta

ambient

Slovenski kulinarični svet je bil prijetno presenečen, ko se je pred leti med najboljše na svetu uvrstila restavracija iz naše domovine. Janez Bratovž poskuša obdržati enak tempo.

Pogrinjek so v času našega obiska sestavili s pečenimi sardinicami z malimi olivami, zbrana družba pa se je na začetku odločila za Gaubejev sveži sauvignon ...

Razmeroma poceni štajersko vino torej in kreacija tune v prosvetljeni wasabi kombinaciji z »ostrigovo solato«, za bolj mesojede pa v isti seriji stisnjena govedina v sladki omaki s črnim kaviarjem. Tuna in govedina bi lahko dobili najvišje ocene, a kaj ko je med jedmi, ki napovedujejo finale, začela prihajati (v dveh, treh etapah) konkurenca raviola, polnjenega z iransko pistacijo, ki so ga obdali z gosjimi jetri in gobicami šitake.

Ali pa napad škampov, ovitih v kadaif z vaniljevo majonezo in korenčkovo omako, da eko polente z beluši in rikoto niti ne omenjam. Težko bi se odločili, kaj je bilo najboljše, a nobenega dvoma ni, da je šlo za uro in pol popolnega užitka. Prekinitev, ki so si jo nekateri poskušali izboriti z odmori za cigareto, so nam ponujali v obliki sorbetov: z baziliko in ingverjem ali bolj klasičnim limoninim. V isto serijo pa je bolj kot ne sodil tudi Steyerjev dišeči (pa ne sladki) traminec, ki ga podpisuje sam Janez Bratovž.

Po odmorih se je omizje enoglasno odreklo govejemu repu. Ponudbo po lovsko (z močnimi okusi) pripravljenega medveda, jasno, z brusnicami je podprl Batičev merlot, za tiste, ki so se odločili za kocko (mastnega) romba z jajčevci in kifeljčarjem pa se je trudil Primosicev beli cuvee.

Po pravici povedano je za pokušino sladic v omejenih želodčkih ostalo le malo prostora. A ko so nam omenili, da bo čokoladni sufle, panacotto, creme brulee in čokoladni mousse spremljal Ganglov zweigelt, se nismo dali odpoditi. Večer se je za nas končal šele po nepregledni ekipi raznih zeliščnih grenčic, »šnopcev« in konjakov. Bazirali smo na smrekovcu in za vse skupaj pustili enega zelenega na osebo.

Povzetek
Ljubljana potrebuje restavracije, ki lahko ob elitnem prehranjevanju ponudijo tudi del kreativne kuhinje. Eksperimentiranje z materiali je mojstru Bratovžu tako rekoč v krvi in ob pravih dnevih se ne more izneveriti. Kar lahko stane tudi blizu 100 evrov na osebo. Po drugi strani pa v Plečnikovo palačo lahko zavijete tudi na veliko cenejše, povsem običajno (poslovno) kosilce.

Vinska klet prinaša marsikatere posebnosti, ob popularnih »primorcih« več kot soliden pogled na Štajersko. Ob nekaj zanimivih tujcih pa tudi nekaj etiket, ki si jih lahko privoščijo samo ugledni potrošniki.

Objavljeno: 03. 06. 2010