

Žlahtna zgodba sredi Brd

Nedelo izbira Restavracija Gredič, Ceglo

Dragi obiskovalci restavracije, vinoteke in hotela Gredič, posredujemo vam posebno obvestilo, ki vas bo zagotovo razveselilo: notranjost Grediča ni niti najmanj podobna tistemu, kar vidite na televiziji! Žlahtna štorija je, torej, eno, žlahtna gostilna pa drugo. Gredič je od zunaj le z ene strani stari gradič iz vaške preteklosti. Že z druge pa je čez moderno teraso in skozi stekleno steno, pod elektronsko-zabavno opremljenimi sobami in nad vinoteko z najlepšim stopniščem in največ steklenicami v Brdih, restavracija, ki z žlahtnimi slikami rogovij in tihožitij ter ambicioznimi večhodnimi degustacijskimi meniji gleda na najboljše slovenske vinograde. Elitna vinska destinacija potrebuje takšen gradič – Gredič.

UROŠ MENCINGER,
besedilo in fotografije

Gostje na terasi se sončijo sredi vinograda, iz kadilnice dišijo cigare, v vinoteki je na dolgi mizi vrhunska briška pokušina, v restavraciji znani slovenski vinar gosti ameriške vinske poznavalce, za sosednjimi mizami nemško govoreči grizljajo hišne grisine in krušne hrustljavce, italijansko glasni pa namakajo v majonezo ocvrte klapavice. V majhnih skodelicah so na humusu zvite marinirane sardele, pokapljane s postrvji mi ikrami in začinjene z gorčično krešo. Mehurčki rebule (Silveri) so v elegantni beli steklenici, kozarci imajo kot dih tanke peclje, oblaznjeni stoli pastelno-sinjih barv so široki in udobni, mize so do tal nabrane pogrnjene, maslo je v belem porcelanu, ob flamingovem cvetu v barvi vinogradniške breskve. Žlahtna zgodba sredi Brd!

Nova ekipa

Doma mariniran losos s citrusi, avokadova krema in grenivka, ostriga in mango je tako dolg naslov, da ob branju jedilnega lista, ki je v Grediču sicer tako kratek (kar je pohvalno!) kot kje drugje degustacijski meni, ne veš, ali gre za eno ali tri jedi. A raje to, kakor da bi pisalo tris ... Gredič da na svoj ugled. Jed je



Več kot tris – ocvrta ostriga, mariniran losos, polnjen ligenj



Mlada sta zagrabila priložnost – Bojan Nemeč in chef Adi Blaško (desno).

ambiciozna, ni kaj, in ne zaman. Čeprav je podstavek že izpet, je na njem ocvrta ostriga na mangovem raguju več kot le atrakcija, tako da je losos, četudi doma mariniran in natupiran z avokadom in vasabijem, ne dohaja, a zato je ligenj, polnjen z bakalarjem, na majonezi s paradižniki, pravzaprav glavni. Ker je pravi izziv vsem tonam kalamarov, ki se v tej deželi ocvrejo vsak dan, tukaj pa je chef vsem v brk ponudil prav nič všečnega mehkužca, za katerega potrebuješ kar nekaj dobrojedeske radovednosti. Lahko je prodajati močne okuse, ki nas obkrožajo povsod, težko pa takšno nežnost, ki ni zakrita, temveč le prvinska.

A novi Gredič je vseeno bolj razumljiv, kot je bil stari, ko je ime restavraciji dajal chef Avenanti. Resda je bilo v njegovih stvaritvah več drznosti in kreativnosti, toda to je tudi pomenilo, da morata imeti zanje dober dan oba, chef in gost. Zdaj je več mladostne ambicije, ki pa je s seboj iz Šmartnega (hotel San Martin) prinesla tudi dovolj talenta. Mlada, chef Adi Blaško in njegov pomočnik Bojan Nemeč, sta na Grediču vsekakor dobila izvrstno karierno priložnost in jo resno zagrabila. To, da sta od prej pustila krušno pecivo, je za pozdrav, to, da se zdaj gostje lahko s strežbo, ki je ostala na ravni

elegantne restavracije sredi vrhunskih vinogradov, spet pogovarjajo v slovensščini, pa za na svidenje!

Bolj morsko kot meso

Na mizi smo sicer pogrešali oljčno olje, a tigraste kozice niso pogrešale kislosti. Dokler vilice niso zgrabile okisane šalotke, so bili repki dolgočasni, ko se je sladkost nadaljevala v kisel konec, je lep krožnik – lešniki, kava, hrustljivost, tekočina – dobil novo globino.

Še bolj se je to posrečilo pri polenti, ki je za povrhu pokazala, da chef ne razmišlja le moderno, temveč tudi briško. Mehka bela polenta s tartufi in ocvrtim rumenjakom bi bila brez nje všečna, z njo, namreč rdečo japonsko perilo, šiso, dišavno sorodnico mete, pa je briška polenta, s kislostjo, svežino, lahkonostjo, dobila še nov, azijski pridih. Takšno igranje je treba pohvaliti! In za to niso vedno potrebne zapletene kuharske tehnike in njihove spretnostne izvedbe, dovolj je poznati sestavine in sestaviti nadokus.

Riž s šparglji, klapavicami in flambirano jakobovo pokrovačo je bil z druge, izvedbene strani. Kombinacije znane in zato priljubljene, več učinka od plebejskih klapavic kot od žlahtnih kapesant, riž pa več kot to, torej kremno rižoten.

Gredičeva ponudba ima raje morje kot meso, kar tudi ustreza ambientu, ki beton kombinira z žlahtnimi materiali. Račje prsi s pomarančo, ingverjem in korenčkovo kremo so zato izgovor, ki stejke prepušča okoliškemu kuharjem. Z obljubo »na vsakem krožniku vam postrežemo našo tradicijo, kreativnost, ljubezen in strast ...« se je tako v finalu ukvarjala podcenjena salpa, ki je imela le na prvi pogled čudno spremljavo. Toda

natančno pripravljene krompirjevi njoki, le hitro popečeni zeleni šparglji in teksturno-okrasni dodatek so pustili ribi, da je dokazala svojo drugačnost. Oziroma: žlahtnejše je tisto, kar o tem ne kriči na glas. Zato sta kuharja lahko z medaljonom morske žabe z rdečo peso, brokolijem in pirejem le še potrdila, da znata



Briško z dodatkom – bela polenta, ocvrta jajca in šiso

ugoditi tudi željam mednarodnih gostov. Le tako danes kuhajo v takšnih restavracijah.

Toda, bi posegli po tako visoki oceni, če ne bi doživeli Gredičeve sladkosti? V Šmartnem je bilo za tri, zdaj pa enako kot pri Avenantiju?! Pokusite čokoladno jajce s pomarančno kremo, čokoladno opoko ter omako iz pasijonke in manga in ugotovili boste, da takšnih sladkih ni v izobilju. Resda je bila čokoladna zemlja bolj rahla od prave opoke, laporja, toda saj to je bil tudi namen, ki je poudaril skladnost družbe pomaranče, mandarine in pasijonke, čokolade in pistacije, kreme

in prsti, izvedbe in predstavitve. Sivkina pena s puhaštim čokoladnim biskvitom in hruškovim gelom je bila nadgradnja panakote, manjkalo pa ni niti sladko slovo, začinjeno s kislostjo, meringa iz bele čokolade in pomaranče ter čokolada s kokosom na palčki. Tega res ni na televiziji.

Zakaj obiskati?

Ker se na tej strani ne ukvarjamo z lastniško-finančnimi težavami televizijskega gradiča, lahko rečemo, da je Gredič na dobri poti, da spet polni zadnjo. Italijanščino je zamenjala slovenščina, kar naj bi privabilo tudi domače dobrojedce, mlada ekipa pa ima talent, da lepe sobe, polna klet in čudovit razgled dobijo še resno kulturno zgodbo. Ta trenutno obeta, da se ob našem obisku niso bolj potrudili, kakor se bodo ob vašem, saj jedi ne letijo previsoko in gostje po njih ne obležijo prenizko. Ko si sosed najboljšim slovenskim vinarjem, jih moraš le znati posnemati!

Prihodnjič: Domačija Kabaj Morel, Šlovrenc

***** nepozabno doživetje, najboljšje v Sloveniji!
***** za najbolj zahtevne, odlično!
**** ne bo vam žal, zelo dobro!
*** našlo se bo kaj, dobro!
* če ni boljšega, še kar!

Kaj, kje, kdaj

kuhinja sodobno-sredozemska, spogledljiva z briško tradicijo in sestavinami

kdo mlada ekipa Grediča, chef Adi Blaško

odprto od srede do nedelje od 12. do 15. ure in od 19. ure do 22.30

zaprto v ponedeljek in torek

naslov Ceglo 9, Dobrovo v Brdih

telefon 040 477 817

splet www.gredic.si; info@gredic.si

cene hladne predjedi 14, juhe 3,50 do 6,70, tople predjedi 15, glavne jedi 15 do 18, sladice 8; degustacijski meniji, mesni 42 (štirje hodi), ribji 55 (pet hodov) in 66 evrov (sedem hodov); pogrinjek 3,50 evra

prostor minimalistična jedilnica z bogatim pogledom posebnosti hotel in štorija vinska ponudba bogata vinska ponudba ima v atraktivni kleti več kot 700 etiket, za katere skrbi vinska svetovalka Andreja Gajser. Najbolj priljubljeni vinarji so Marjan Simčič, Edi Simčič, Ronk, Medot, Castellada. Hladnim predjedem je poudarila svežino Blažičeva rebula, 2014, tople predjedi je ujel Ščurkov Jakot, 2014, glavne ribje jedi je uglajeno spremljal sivi pinot, 2014, Marjana Simčiča.

Že veste, kje boste danes jedli?



Gostilne

NOVA BREZPLAČNA APLIKACIJA

Dostopno v trgovini
App Store

ANDROID APLIKACIJA DOSTOPNA V
Google play

GOSTILNE.DELO.SI