

«V zadnjih časih smo bili deležni lepih kulinaricnih presenečenj slovenske gastronomije. Toda Kristof je bil še za odtenek boljši, njegov občutek za harmonijo je zares izbrušen, jedi so originalne in še vedno v stiku z okoljem in tradicijo, kombinacije v vini dodelane. Bravo!»  
Tomaž Sršen in njegovi jedci

Nedeljo, 25. maja 2008

BRATOLJANSKI RESTORAN

Nedeljo izbira

27

Predoslje

# Gostilna Kristof

vrhunska restavracija  
naslov Predoslje 22, Predoslje  
telefon 04 234 10 30  
faks 04 234 10 32  
e-pošta kristof@siol.net  
sedeži znotraj 80; zunaj 40  
delovni čas od 12. do 24. ure; ob  
nedeljah od 12. do 20. ure  
kreditne kartice Eurocard, Amex,  
Maestro, BA, Diners, Karanta, Visa

**S**merokaz: V kraju Predoslje, slabih 500 metrov pred protokolarnim centrom Brdo. Parkirišče je na nasprotni strani ceste pred ovinkom, zato priporočam previdnost pri prečkanju.

**Zgodovina:** Dolga je kar nekaj desetletij. Od klasične gostilne je Kristof v zadnjem desetletju pod vodstvom bratov Bolka postal ena najbolj cenjenih gorenjskih kulinaricnih hiš. Med vsemi našimi obiski so se odlično odrezali in nagrajevali smo jih s petimi sončki. Svojo pot v vrh je Kristof začel s ponujanjem jedi, ki jih prej (predvsem na Gorenjskem) ni bilo mogoče dobiti vsak dan. Res pa je, da je radovedni jedec tudi takrat, ko se je identiteta gostilne še razvijala, tukaj vedno dobro jedel. Pa čeprav je bila večerja v slogu kulinarike Kešeljove, Južne Afrike, Latinske Amerike, Italije in bog ve česa še. In končno so se našli. Pred našim zadnjim obiskom pred tremi leti so prvi v Sloveniji imeli certifikat za biogostilno. Tej liniji še sledijo, a morda ne več tako zelo pravovernno. Trdno stojijo za svojimi originalnimi kulinaricnimi rešitvami, ki še vedno poznarjajo okolje, v katerem bivajo. No, bio, eko, vegetarijanska in veganska ponudba ostajajo del izbire. Po odlični penini Medot 1999 (6

evrov za kozarec), ki je bila po vseh občutkih že globoko v vodah velikih šampanjcev, smo na mizo dobili zelo gorenjsko obarvan »pozdrav iz kuhinje«. Rezine kranjske klobase s hrenom, mlad kozji sir s sezamom, šparglji v pečeni slanini in po ena žlička pene iz črnega korena so bili zmagoslavna uvertura pristnih in čistih okusov Gorenjske. Ko smo zraven zobali še topel, doma narejen kruh, smo prikimali, da je odlič-



Štruklje z rakovico v tartufovi omaki

nost v preprostosti. Ob Versovem savignonu 2007 (2,50 evra za kozarec; aromatično, skladno in sveže) smo predse dobili moderen krožnik sicer znanih likov. »Pa nam ja Kristof zdaj ne bo dajal ribjega carpaccia?« se nam je motalo po glavah. A nas je prvi griljaj potolažil: kot las tenko meso ni bilo riba, pač pa domači kunec, olje ni bilo oljčno, ampak arganovo, posteljica ni bila rukola, ampak aromatični pak-choy; nekakšen azijski regrat. Na drugi strani je bila skodelica, polna ravnokar zdrobljenih koščkov praženega kakavovega semena. In ko smo to potresli po jedi, so brbončice trepetale v sladostrastnem transu. Popolnost okusov je doživela ognjem. Vse je bilo tu, vendar čisto, skladno in nežno. Mojstrstvo!

Ker je zdaj sezona čemaža (divjega česna), smo dobili vsak po krožnik zares čiste čemaževe juhe, brez vsa-

kršnih dodanih zvarokov, ki je nosnice osvajala s pikantno aromatiko. Sicer prefinjene ostre note so v juhi duhovito, predvsem pa elegantno omehčali žličniki iz mocarele in domačega mladega kozjega sira.

**Simičič, sivi pinot 2006 (2,50 evra za kozarec)** je slavnato rumene barve s čistimi in močnimi vonjavami melone in tropskih sadežev v ozadju. V ustih je dovršena eleganca med ekstraktom, svežino in eliksirsko har-



Jagnječja zarebrnica s kuskusom

monijo. To vino je bilo kot nalašč za k naslednji mojstrstvi. V staromodnem kozarcu za vlaganje marmelade so spravili piro s šparglji in potočnimi raki. Brilljantno! Spet je bila v ospredju harmonija okusov in vsaka sestavina je k zgodbi pripomogla z močno osebnostjo.

In še naprej, v kraljestvo harmonije. **Movie, Lunar 2006 (5 evrov za kozarec; suhe marelice, limonska trava in karamela; v ustih mineralno in krepko, pa vendar skladno in sveže)** je v stratosfero privzdignil štruklje z rakovico v tartufovi omaki. Molče smo zijali v umetnino pred seboj. Molče, z veliko spoštovanja, smo umetnino okusili in jo spoštljivo brez kakršnih koli komentarjev pojedli. Do zadnje pikice.

Preprost, toda hudo učinkovit česnjevi sorbet nam je osvežil usta, telo in duha. Pripravljeni smo bili na nove izzive in se spraševali, ali gre

Kristof lahko še više. In odgovor je bil: DA!

Filozofija jedi je bila spet v čistosti okusov. File **Fondovega brancina v omaki iz kaprnih semen z oparjenim svežim brokolijem in cvetačo** je v svet prefinjenosti in močnih okusov pospremlil Stanko Radikon s svojim Oslavjem 2002 (6 evrov za kozarec). Oker barva na nosu ponuja rumeni koren in prežgano karamelo. V ustih ima za hip sicer mineralno



Pata negra in čemažev pesto

ostrino, vendar v kozarcu dokaj hitro razpade. Žal. Mogoče ideja pridelave vina brez žvepla ne glede na vrhunske surovine in posebne tehnologije ne govori v prid obstojnosti.

Ob tej naši pripombi je k mizi kot fantom priletel Tomaž Bolka s prvim vinom očeta svetovne vinske biodinamike in vodje skupine Renaissance, Nicolasa Jollyja. **Les Vieux Clos (7 evrov za kozarec)** je zlato rumene barve in ima močne vonjave prezelega sadja. V ustih je mogočno in sadno, ekstrakt je več kot poln, vino je uravnoteženo.

Ob tem vinu smo uživali v jagnječji zarebrnici na kuskusu s šparglji in korenjem. Izvirna jed, ki jo je malce okrnila preslana omaka.

**Pata Negra** je blagovna znamka najbolj slastnih španskih pršutov, ki zorijo vsaj tri leta. Pred tem se samo svoje živalce pasejo zunaj in jedo zgolj želo. Tako so Španci naredili najbolj cenjeni pršut na svetu. Ampak tudi meso te pasme, imenovane iberico, je ena največjih kulinaricnih posebnosti. Pri Kristofu ga v pečici šest ur pečejo na 60 stopinjah in ponudijo s čemaževim pestom. Spet

smo ostali brez diha in besed. Vrhuška umetnina je osvajala z eleganco okusov, ki je nikdar ne bomo pozabili. Mehko aromatično meso, ki hoče postati sladko, in pametno uravnotešen pesto, ki na drugi stran jed naredi poskočno, se v ustih združita v katarzo za brbončice in možgane. Brez vina seveda ne gre. To opojnost smo v ustih združili z (rdečo) **Castellada rosso 2000 (7,50 evra za kozarec)** bratov Bensa iz zamejske vasi Oslavje. Vino je zrelo, harmonično in sadno. Bogat vonj gozdnih sadežev in sliv je okrogel, svež in dolg. Tanini so svileni.

Tudi sladice, ki smo jih užili ob 20 let starem Sandemanovem portovcu (7 evrov za kozarec; temno rjava barva, močne vonjave orehov in karamele z zelišči, okus poln in svež) so bile genialne. Kokosova tortica in marelični sladoled sta bila odkritje slastne svežine, »klobasa« v ovojju pa je bila narejena iz pristne črne čokolade. Spet smo bili tam – pri čistih okusih, popolni usklajenosti sestavin in pregrešni opojnosti, ki jo je spremljiva portovca le še stopnjevala.

Ko smo Kristofa Bolka na koncu zasliševali, kako jim je uspelo sestaviti tako popoln meni, je tipično gorenjsko pojasnil: »V klanec moraš iti počasi.«

Za vse te briljantne jedi smo plačali po 60 evrov na osebo.

**Moje skromno mnenje:** V zadnjih časih smo bili deležni lepih kulinaricnih presenečenj slovenske gastronomije. Toda Kristof je bil še za odtenek boljši, njegov občutek za harmonijo je zares izbrušen, jedi so originalne in še vedno v stiku z okoljem in tradicijo, kombinacije v vini dodelane. Bravo!

ambient	5
izvirnost	5
vinska ponudba	5
cena/kakovost	5
kakovost jedi	5
obisk	obvezno!
skupna ocena	zunaj kategorije

Ambient & počutje 5  
Stilska dovršenost 5  
Vozne lastnosti 5  
Vrednost 5  
Cena/kakovost 5

Skupna ocena: Izven kategorije.

www.peugeot.si

UŽITEK V DOVRŠENOSTI PEUGEOT

winterhalter

