

«River house je eno lepših kulinarčnih presenečenj tega leta. Najprej zato, ker je gostinski ponudbi prestolnice dodal element prijetne svežine. Kljub koketiranju z morebitnimi gosti, ki premorejo debelejšo denarnico, so cene zelo zmerne.»

Tomaž Sršen & njegovi Jedci

Nedelo, 27. aprila 2008

0005 21190 13 010001

Nedelo izbira

27

Ljubljana

# Restavracija River House

nadstandardna restavracija

naslov Gallusovo nabrežje 31, Ljubljana

telefon 01/425 40 90

splet [www.riverhouse.si](http://www.riverhouse.si)

e-pošta [river@siol.net](mailto:river@siol.net)

sedeži znotraj 45; zunaj 40

delovni čas od 8. do 24. ure; ob nedeljah od 9. do 22. ure

kreditne kartice Eurocard, Maestro, BA, Diners, Karanta, Visa

**S**merokaz: V središču stare Ljubljane, tik ob Ljubljani. Ker tam parkiriš ni, priporočam spréhod skozi stari del prestolnice.

**Zgodovina:** To je eden najnovjših ljubljanskih kulinarčnih hramov, ki pa ni samo to. Da je Rečna hiša namenjena urbani, modni in trendovski populaciji, je jasno tudi ob dodatnem opisu na profesionalno urejeni spletni strani – music & cocktails & restaurant. To bo seveda še kako dobrodošlo za tujce, ki jih je vedno več. Slog lokala je zelo moderen in globalen, vendar ima dušo. Verjetno že vedo, zakaj so se odločili za ponudbo zajtrkov in z glasbo obarvanih večerov in noči, saj je lokacija izjemna.

Jedilni list in vinska karta obetata in že smo si grla vložili s čisto prijetnim proseccom Canella di Conegliano (2,90 evra za kozarec). Pogrnjenek je bil preprost, a slasten – dva koščka popečenega, pri njih pečene kruha z namazom (liptaver in skuta z zelišči – oboje zelo okusno).

Na vinski karti smo opazili kronično pomanjkanje svežine. To se ponavadi dogaja v gostilnah, ki so s »tekočo ponudbo« usmerjene pretežno na Primorsko. Ampak smo vseeno iz-



Brancin

bezali Pullusa iz Ptujске kleti. Sauvignon 2007 (12,80 evra). Vino je zelenorumeni barve in ima nežne vonjave po sveže pokošeni travi, kosmuljah, hruškah in zeleni papriki. V ustih je živahno in kot nalašč za prvim jedem.

Žrebičkova pašteta z naribanim konjskim pršutom (7,90 evra) in popečenimi kruhki je bila prvo veliko presenečenje. Že dolgo nismo jedli tako okusne, mehke in mazave paštete. Očarala je s svojo eleganco. Za intenzivnost okusa niso uporabili močnih začimb, ampak so to prepuščili pikantnosti na drobno naribanega konjskega pršuta. Trditev, da Rečna hiša išče navdih v Italiji, je potrdil drugi hladni krožnik – bresaola (na zraku sušena govedina z dodatkom soli in začimb) na rukoli (7,90 evra). Mesnina je bila takšna, kot mora biti – močna in kar precej slana. Pikantnost je dodala rukola v družbi tenko narezane grane (v jedilnem listu piše parmezan).

Jušna selekcija je bila več kot solidna. Če oadmislimo, da je bil v sicer okusni in poštini ješprenovi juhici (3,50 evra) ješprenj malenkost razkuhan, so bile vse zelo okusne! Paradiznikova s škampi (3,80 evra) nas je razveselila s svežino in harmonijo okusov, goveja z ribano kašo (3 evre) pa z železno korektnostjo. Špargljeva s šitakami (2,90 evra) je bila hudo močna, vendar najbolj zaradi čezmernega soljenja.

Prinčič, beli Mulit 2005 (29,50 evra) je slavnato rumene barve in ima vrsto kristalno čistih in nežnih vonjav. V ustih je prava poezija elegance, svežine in mineralnosti. Ima dolg kremasto – poskočen pookus in kar kliče k novemu kozarčku. Odlično vino!

Skupaj s kuharjem smo trdno pristali ob prvi topli predjedi. Njoki z brusnicami (7 evrov). Če so že tako izpilili razne podrobnosti, bi lahko še njoke pripravili sami ali pa bi kupovali zares prvovrstne. Tudi kombinacija z brusnično omako ni bila posrečena, za tak eksperiment bi potrebovali nekaj več urjenja. Ta jed pa je bila tudi edina, ki si je v tistem lepem popoldnevu prislužila negativno oceno. Rižota s šparglji (7,60 evra) je bila preprosta, čista, dišeča



Njoki z brusnicami

in riž je bil kuhan tako, kot je treba – se pravi na zob! Domiselno dodano maslo, ki ga je kuhar položil na že kuhan vroč riž, je okuse lepo zaokrožil.

Predjedi s tartufi se ponavadi ne obnesejo, vendar so se v Rečni hiši lepo odrezali. Fuži s tartufi (9,50 evra) so bili izvrstni, še rahlo hrustajoči, omaka pa harmonična in dišeča – brez občutenega dodatka tartufovega olja. Glede na zelo zmerno ceno tudi ne moremo pričakovati več.

Prav presenečeni smo bili nad izvrstnim sorbetom. Osnova je bil zares okusen sladolez iz limonino lupino, obogaten z nežnim in dišečim kamiličnim likerjem.

Simčič – Teodor belo 2005 (22,43 evra) je zlato rumene barve z jantarnimi odtenki. Intenzivni in kompleksni čisti sadni vonji z dodatkom močne mineralnosti osvojijo nos. Vино se v kozarcu venomer spreminja in nas med drugim preseneči z odtenkom, ki je podoben dimljeni slanini! V ustih je odlično in res elegantno z dodatkom prijetne pikantnosti. Ne glede na to, kaj je bilo v ustih pred požirkom, jih ta silak opere v velikem stilu in pivca nagovori k še enemu kozarcu.

winterhalter

Brancin na žaru (18,90 evra) je bil enkrat. Natakar, zelo prijazen in poln informacij, je lepo in pošteno povedal, da riba ni divjak, ampak iz Fondovih gojišč, od koder tako ali tako izvirajo prvovrstne ribe. File je bil mojstrsko pečen, na zunaj hrustajoč in znotraj mehak in svež. Ribo je kuhar Gorazd Jarc položil na popečen koromač, ki jo je navzlic svoji ostrini in pikantnosti pustil »dihati«. Slasten dodatek sta bila kuhan riž in omaka z žafranom, kurkumo in smetano. Ob spremstvu teodorja je med prebijala oblake ...

Z vini smo bili še vedno v Brdih. Erzetič, merlot Amfora 2001 (34,80 evra) – temno rubinasta barva z opečnatim robom. Intenziven vonj sliv v vseh oblikah se perverzno družijo z aromami črnega popra, zelenega



Tagliatta

čaja in nageljnovih žbic. Vino je v ustih zelo elegantno, tanini so svileni, okus je okrogel in ima subtilno svežino.

Svinjska ribica s pečenim krompirjem (12,90 evra) je bila izvrstno pečena; še dehteča in sočna. Priloženi kajmak jo je še osvežil, za bogastvo arom, ki pa niso zmotile nežnosti mesa, je poskrbela omaka iz pečene pora in mlade skute.

Žrebičkova tagliatta (14,90 evra) na rukoli (spet!) je bila svetovna. Velike znanosti pri teh jedeh ni – izvrstno, dobro uležano meso in znanje peke, ki mora ohraniti pristnost okusa. Zveni preprosto, vendar je (žal) malo takšnih, ki bi to sveto preproščino znali upoštevati pri pripravi. Lističi grane in popečeni češnjevci paradizniki so bili odlični dodatek. Ze nekajkrat sem se na teh straneh pridružil čez mesnine, ki jih pripravljajo s poprom. Ponavadi dodajo v omako zeleni poper iz slanice, ki pa je hudičevu agresiven. Da je mera polna, včasih v ponev zlijajo še slanico, zaradi česar je jed neuzžitna. No, rečna različica bifika z zelenim poprom (15,90 evra) je zelo dobra! Do odličnosti je manjkal le kanček, saj je bilo sicer vrhunsko meso morda bolj kuhano (dušeno) kot pečeno. Poper pa je kuhar bodisi dobro opral ali pa ga je na hitro pokuhal v kropu, da mu je odvzel moč, in jed je



Gorazd Jarc

bila zares dobra, saj je bila pikantnost slastna nadgradnja.

Sladice so bile več kot solidne. Lahkotno peno z jagodami (3,90 evra) so umetelno položili v posodico iz črne čokolade. Skutna torta z limono (3 evre) je lepo osvežila, pri pravi čokoladni pene (moussa, 3,50 evra) pa bi priporočili uporabo čokolade z več kot 70 odstotki kakovostnih delcev.

**Moje skromno mnenje:** River house je eno lepših kulinarčnih presenečenj tega leta. Najprej zato, ker je gostinski ponudbi prestolnice dodal še element prijetne svežine. Kljub koketiranju z morebitnimi gosti, ki premorejo debelejšo denarnico, so cene zelo zmerne. Res je, da je osnova njihove kuhinje italijanska. Ampak v tem ni nič slabega, saj je skoraj vse narejeno odlično in okusno. Še en nasvet – malo manj rukole, prosim. Trg premore zanimiva in prijetna namestila.

ambient	5
izvirnost	4
vinska ponudba	3-4
cena/kakovost	4
kakovost jedi	4
obisk	zelo priporočam



## Nagrada



[www.vinakras.si](http://www.vinakras.si)

**Teran.**  
**Na zdravje!**

**VINAKRAS**  
SEZANA

MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO BIJE ALKOHOLA SKODLJE ZDRAVIJU.