

## Restavracija Pikol Nova Gorica

**Klasifikacija** tuja domača klasična **ribja** nadstandardna **vrhunska**

**naslov** Vipavska 94, Rožna Dolina, 5000 Nova Gorica  
**telefon** 05 302 25 62  
**faks** 05 333 45 23

**splet** www.pikol.si

**e-pošta** info@pikol.si

**sedeži znotraj** 100 **zunaj** 40  
**delovni čas** od 12. do 15. ure in od 19. do 22. ure, ob sobotah od 19. do 23. ure; zaprto ob ponedeljkih in torkih kreditne kartice

Eurocard, Amex, Maestro, BA, Karanta, Visa, Diners

Smerokaz: Domorodci jih dobro poznajo, za druge pa je najbolje, če v križišču pri Ajševici uberejo smer proti Novi Gorici skozi Rožno Dolino. Oznake ob izvozu s ceste so dobro vidne. Parkirišče je prostorno in urejeno.

Zgodovina: Pikol deluje dobrih petnajst let in že na začetku je bilo opaziti usmeritev v posebne ribje vode. Morda domačih gostov to takrat ni tako pretreslo, zato pa so petični Italijani tja hodili kot na božjo pot. Pred petimi leti smo jim prisodili najboljšo oceno in čas je bil, da še enkrat preverimo najbolj ekskluzivno in najdražjo slovensko restavracijo.

Brunarica na kolih s svojim lesenim šarmom z leti postaja samo še bolj simpatična, ponudba pa je zdaj v nekih zelo visokih medplanetarnih vodah. Če je prej Pikol po svoje razkrival globine Jadrana, je z vstopom v Evropo to razširil na ekskluzivne sestavine iz Sredozemlja; predvsem italijanskega. Ker gre za gostilno, ki ima verjetno najbolj obsežno vinsko karto v državi, nas ni presenetilo, da smo kot aperitiv dobili živahen, osvežujoč in zmernih mehurčkov poln prosecco pridelovalca Rausceda (4000 tolarjev za kozarec) iz Italije. Za prava, lažja vina Pikol že tradicionalno ponuja briške svežine svojega sorodnika Vuge iz Brd – **rebula Lotos 2005** (4000 tolarjev) je rumenozelene barve. Nežen vonj prezrelih agrumov, melon in hrušk. V ustih je kratko, neambiciozno in zelo pitno.

Kljub vsemu je vino kot narejeno za prvi krožnik, ki je zdaj pri Pikolu že zvezda stalnica in ga z manjšimi spremembami ponujajo že vrsto let. Gre za **ribji carpaccio** (6000 tolarjev), ki nastaja na mizi pred gosti. Priprava tega krožnika je **svojevrsna atrakcija**, ki jo ata Boris Gašparin in sin Tadej odlično obvladata. Torej – riba je povsem sveža in divja; v našem primeru je bila to orada. Mojstrsko jo narežejo na tenke rezine in v nasprotju z zdaj že dolgočasnimi kombinacijami z rukolo položijo na sredico solate ledenke. Potem jo posolijo z japonsko soljo aji-shio in zalijejo s sokom pred nami stisnjenih granatnih jabolk. Dodajo kostonjev med (!), oljčno olje iz Kort (100-odstotna belica) in poper. Pustijo čakati nekaj minut in ta umetnina potem pride do gosta.

Kombinacija je milo rečeno – genialna. Vsi okusi se ohranijo, nobeden ne dominira, riba je izrazita, solata doda prepotrebni element hrustljivosti, med in olje s poprom pa uravnesita sladko in pikantno.

Franoska pokrajina Bretanija slovi med sladokusci po najboljših **ostrigah (550 tolarjev za kos)**. Velike školjke so se zdaj umaknile manjšim, ki so bolj aromatične in maslene – in jih seveda strežejo pri Pikolu. Pomakali smo jih v dve omakici; v slastno sladko-pikantno ingverjevo in slajšo iz rdeče čebule. V sredini krožnika so bile na dveh češnjevih paradižnikih nako-

ambient 5  
izvirnost 5  
vinska ponudba 5  
cena/kakovost 4  
kakovost jedi 4–5



Kuhana pituralka

pičene hrustajoče alge, ki so dale jedi piko na i.

*Eno od vin, ki je slavo in ime Marjana Simčiča poneslo po vinskih vrhovih, je seveda rebula. Letnik 2002 (5000 tolarjev) je oranžne (!) barve z intenzivnimi vonji limonske trave, rumenega korena, žižul in kresilne gobe (!). Okus je močno mineralen, svež, poln in ekstrakten. Beli tanini so več kot izraziti in odlično osvežijo usta. Pookus je dolg. Vino bo v polni formi vsaj še deset let.*

**Kraljeve gembere**, ujete v okolici Sicilije, so ponudili na **korčkovem pireju z gorčičnimi semeni** (4000 tolarjev). Na koncu so jih začinili z belimi tartufi (2330 tolarjev) in dobili več kot kraljevsko jed. Sladko-pikantni okusi se živahno igrajo na jeziku, vendar je vse uravnoteženo in zmerno slano.

Z vini smo ostali v Brdih, kjer brez Simčičev seveda ne gre. **Edi Simčič – beli pinot 2003** (6000 tolarjev) je jantarno oranžne barve in kar pleni s kompleksnim vonjem – prezreli rumeni sadeži (jabolka, hruške, marelice, breskve), cvetje, nageljnovе žbice, ingver ... V ustih se zgodi elegantna eksplozija skladnosti in harmonije z močnim, ekstraktnim telesom in dolgim, kremastim pookusom. Tudi jed, ki smo jo dobili, je bila zelo posebna; **prava majhna mojstrovina: domače njoke s skuto** (2500 tolarjev) so položili na **kuhano in pretlačeno borago**, nekakšno divjo špinačo, ki raste po travnikih in poljih. Na to so položili še **popočene kvarnerske škampe v kruhovih drobtinah**. Mineralnost in »kosmatost« borage je lepo povezala vse elemente oku-

sa in prav škoda je bila, da so odlično jed prekrili z naribano **botargo**. To je sicer zelo draga in ekskluzivna poslastica s Sicilije. Gre za tunove ikre, ki jih spravijo v svinjsko črevo in ga namakajo v morski vodi. Potem to sušijo na soncu in šele po dobrem letu gre v minimalnih količinah na druge jedi. Pri naših zahodnih sosedih boste to izrazito pikantno aromatično posebnost najpogosteje dobili v testeninah z oljčnim oljem, dodajo pa je le malo in je dovolj za ves krožnik. Tukaj so bili okusi botarge preveč agresivni in so žal ubili briljantno zastavljeno jed.

*Tudi vino za »glavno jed« je bilo iz Brd. Stojan Ščurek je verjetno edini vinogradnik na tem planetu, ki sorto pikolit uporabi za suho, macerirano in barikirano vino. Ponavadi jo naši in italijanski vinarji ponujajo kot sladko in lahkotno vince. Letnik 2002 (7000 tolarjev) je jantarno rumene barve z bogatimi vonjavami karamele, akacijevoga medu in prezrelih rumenih sadežev. V ustih je kremasto, a vseeno sveže, pikantno, mineralno, polno in ima zelo dolg pookus.*

Glavna jed je bila perverzija svoje vrste. Na dva lično oblikovana kupčka črnega (venere) riža so umetno položili po dve ličnici **morske žabe** (grdobine; 5500 tolarjev). V sredini je bil osvežujoč sadni dodatek; narezana jabolka s pestom iz pistacij. Okusi so se maksimalno ujemali in mojstrsko prepletali, zmotilo nas je le, da so bile ličnice malce pretrede in suhe. Ugibali smo, ali morda Pikolovi v kakšni butični »laški« delikatesi ne kupujejo samo tega dela ribe. Če bi bilo drugače, bi morali za nas tri pač ugonobiti tri velike ribe.

Še nismo končali. Ob legendarnem **Batičevem Valentinu** (9000 tolarjev) smo se naslajali ob redki posebnosti. V Furlaniji in pri nas je natanko sedemindvajset drevess stare sorte hrušk z imenom **pituralka**. Pri Pikolu jih par za porcijo skuhajo, posujejo s kristalnim sladkorjem in ponudijo ob karamelni kremi (1200 tolarjev). Kombinacija je božanska!

**Moje skromno mnenje:** Kakor sem namignil na začetku, je Pikol še vedno najbolj ekskluzivna in najdražja restavracija v naši državi, ki se poskuša po kakovosti in izvirnosti krožnikov ter (predvsem) cenah primerjati s tistimi, ki so na oni strani meje ovenčane z Michelinovimi zvezdicami. Kombinacije z vini so kar najbolj usklajene, postrežba vrhunska, jedi in sestavine prav tako. Dodano vrednost z lahkoto dosejajo s prejšnjimi, predvsem z zelo posebnimi, redkimi, dragimi in eksotičnimi dodatki. Včasih jih želja po vrhunski posebnosti vseeno zane in tisto, kar dajo skupaj, morda ni najbolj posrečeno. No, okusi so pač različni.

**Tomaž Sršen & njegovi Jedci**

Obisk odsvetujem ne priporočam komaj priporočam priporočam zelo priporočam obvezno!