

Restavracija Primorka {STRUNJAN}

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE: TOMAŽ SRŠEN

NASLOV: Strunjan 148**SPLETNA STRAN:** www.primorka.si**TELEFON:** 05 678 00 00**ODPRTO:** od 11. do 23. ure;
nikoli zaprtoNova ekipa za volanom Primorke: **GREGOR**, njegova žena **GORDANA** in **PETER KOJCANČIČ**.

Žal so v slovenski kulinariki minili časi, ko bi vsaj določeni dobrojedci znali po okusu ribe razpoznati ali je gojena ali divja, ali je sveža ali stara. Zaradi vedno višjih cen morskega življa imamo konzumenti vedno manj možnosti za tovrstne „treninge“, če pa res na mizo dobimo pravo reč, pa moramo kar globoko seči v denarnico. Jadranska riba je zelo draga, uvožena pa je precej cenejša in tudi slabša. Zato gostinci tudi zdaj pogosto počnejo tisto, kar smo jim včasih najbolj očitali – ponujajo uvožene ribe in jih računajo kot jadranske. Tu je zaslužek.

Na prste ene roke lahko zdaj v državici naštejemo restavracije, kjer vam bodo skoraj vedno postregli s prvovrstnimi in svežimi jadranskimi materiali, ki so brez dvoma med najboljšimi na svetu. Malce več pa je tistih, ki svojo ponudbo kombinirajo z uvoženimi materiali, v veliki večini pa so tisti, ki izključno kupujejo množične materiale nižje kakovosti, kar se potem seveda odraža na ceni. To, kar dela Primor-

ka, ena najbolj cenjenih restavracij na naši Obali, ki ima tudi dolgo tradicijo (legendarnega Zvoneta Curka je zamenjala mlajša in ambiciozna ekipa) je precej bližje vrhuncu kot pa masovki, vendar kombinacije ostajajo.

Duhovitost in širina kuhinje se je predstavila pri pozdravu iz kuhinje (pečene sardelice na ješprenju z rukolo), kar nas je zaradi izvirnosti spravilo v dobro voljo. Nabor hladnih predjedi – lignji s koromačem, sipice z jagodami, hobotnica v solati, izvrstni doma narejeni bakalar in losos so bile prave male mojstrovine. Vsaka jed je imela dodelan lastni okus in teksturo, ki je res dišala po Jadranu. Vrhunsko!

Še bolj smo ploskali pripravi brancinovega carpaccia pred našo mizo. Vešči natak je ribo najprej lepo sfiliral, in koščke mesa polagal na pladenj, podložen s svežim motovilcem (prvi rez), na vse to



Degustacijska mera hladnih radosti

skrbno stisnil limonov in pomarančni sok, preli z medom ter na koncu dodal granatno jabolko. Receptura sicer ni originalna (avtorji so družina Gašparin in restavracije Pikol v Novi Gorici), je pa sama predstava hudičevo atraktivna, jed pa nezemeljsko slastna! Nežna riba kljub precejšnji količini dodatkov še vedno nosi okus, sok agrumov doda lepo sočnost, ki jo med zabeli in granatna jabolka zaokrožijo.

Tudi nadaljevanje v bilo v velikem stilu. Črna rižota je prekipevala od slastnosti (le riž bi lahko bil kuhan bolj „na zob“ – al dente), pa tudi domači rezanci s škampi in bučkami so skoraj popolnoma navdušili (morda so bili repki lupinarjev rahlo prepečeni). Tudi v bolj preprostih vodah Primorka pluje dobro – njoki z mesno omako so se kar topili v ustih, omaka pa je bila elegantno začinjena.

Pri glavni jedi pa je zaškripalo – škarpena na žaru je bila prepečena, pa tudi kasneje smo v pogovoru z bratom Kocjančič, ki vodita gostilno izvedeli, da seveda ni plavala v Jadranu, pač pa so jo ujeli pred severnoafriško obalo. Vendar tega pri cenovni postavki ribe, ki ni bila nizka, tega ni bilo zaslediti.

Zato pa smo pri sladica ekipi priredili stojke ovacije, saj je Gordana Kocjančič svoje znanje odlično nadgradila. Čisto preč smo bili ob mandljevem biskvitu v moussu iz bele čokolade s „hudičevo figo“, ki je ena od tistih jedi, ki nakazujejo dvig slaščičarstva v deželici.

Vsekakor je obedovanje v restavraciji Primorka spet na visokem nivoju in boste dobro jedli. Pri ribah pa vam priporočam previdnost!

KAM V OKOLICI

Sprehod po Strunjanu.

DOLCEVITA ★ OCENJUJE

AMBIENT: **4**

VINSKA PONUDBA: **4**

IZVIRNOST: **4**

KAKOVOST JEDI: **4-5**

CENA/KAKOVOST: **4**

SKUPNA OCENA: ★★★★★

Za vse skupaj (brez vin) smo plačali po 50 evrov na osebo.



Zmagovalni carpaccio



Mandljev biskvit v moussu iz bele čokolade s „hudičevo figo“