



Primorka, Strunjan

Primorka iz Strunjana, komaj nekaj deset metrov od morja, ima zadnje mesece novega gospodarja, Gregorja Kocjančiča, ki se razumljivo spogleduje predvsem z morskimi dobrotami, zaupa kmetijam iz bližnje okolice in skrbi za dobra vina v kleti



Gregor Kocjančič (foto: DEJAN AVONINK)



Dobro je vedeti

Gregor Kocjančič

Strunjan 148, 6323 Strunjan
Tel.: 00386(0)31 679 479
E-mail: info@primorka.si

Restavracija Primorka

urnik Vse dni v tednu od 11. do 24. ure,
sedeži 70 in 50 na terasi,
degustacijski meni 55 evrov za pet hodov,
vinska klet 200 etiket,
kreditne kartice Vse razen dinersa.

Na teraso, na kateri je poletna sapica blazila poznopoletno popoldansko vročino, so iz kuhinje poždravili s surovo sardelo, brusketo s paradiznikom volovsko srce in parom datjev na domači bezilki; ponudili so zvrst oljčnega olja iz Belice, buge in lečna, ki ga oljar **Milotk** iz Sečovelj dela za Primorko. Gospodar, tudi sommelier **Gregor Kocjančič** – na letošnjem slovenskem prvenstvu somelijerov, na katerem je zmagal **Gaspar Carman** iz e-vina, se je Kocjančič uvrstil v finale –, pa je nazdravil s penino malvazije letnik 2010 s kmetije **Gordia Andreja Cepa**.

Prvi krožnik je takoj pokazal, da smo ob morju in da pri morskih dobrotah ni treba preveč komplirati: karpačo Fondolega brancina je bil deležen nekaj kapelj oljčnega olja, piranskega morskega cveta in popra. In takoj še jadranski škampi in školjke jadrinke (dondole) iz strunjanskega morja, samo s poprom in limono. In k tema krožnikom kozarek **Lenuovega** sadvine s posestva **Tilia**, Dobravlje v Vipavski dolini. Potem smo dobili veliko rezino volovskega srca in na njem kuhano hobotnico, tri vrste jaičevcev (belega, modrega in črnega) in zraven še tatarski iz

melancan, za spremeljavo pa rumeno rebulo letnik 2011 iz kleti Belica v Brdih. Preden smo zavili k toplim jedem, smo se osvežili z domaćim radičen, sečoveljskimi paradizniki daterini ter trdo kuhanim jajcem v solati, ki jo je odšavil **Butarjev** (Dolenjske Toplice) jabolčni kis z rozmarinom. Še enkrat preprosto, a zelo okusno: doma narejeni tuži z rumenjaki in grobo nastignim istrskim črnim poletnim tartufom, zraven pa sivi pinot 2009 primorske vinarke **Ingrid Mahnič** z dovovi telesa, da se je ujel s tartufom. Za glavno jed je bil file orade,

le nežno popečen na žaru in prav tako nežno pokapljan s hišnim oljčnim oljem. Nobene priloge, je kozarec malvazije 2011 iz kleti **Steras (Tilen Praprotnik, Sared nad Izolo)**. Ko se je iz Pirana delala samo še silhueta, smo obed končali s hišnim trisom sladice: limonovo rezno z jogurtom in marelično marmelado s sivko, figovo torto z maskarponejem, pečeni domačimi figami s karamelom in osem let starihim steničevim balzamičnim kisom, ki so jih spremljale sladke zlate solzice iz kleti kraškega vinarja **Joska Renčela**.

JOŽE SPLIČAL