

FILE DIMLJENEGA PIRANSKEGA BRANCINA S HRUŠKO

Sestavine:

file dimljenega piranskega brancina
mlada solatka
hruška
sol
oljčno olje
balzamični kis

Priprava: File brancina položimo na mlado solatko in krhlje hruške, začинimo s soljo, balzamičnim kisom in oljčnim oljem.



HOBOTNICA NA MLADEM REGRATU S KROMPIRJEM

Sestavine:

kuhana hobotnica
regrat
kuhan krompir
oljčno olje
jabolčni kis
sol

Priprava: Mladi regrat zabelimo s toplim krompirjem, kisom, oljem in soljo. Hobotnico v ponvi popečemo in jo položimo na regrat.

Pred nedavnim se je Zoran ponovno zaprl v studio in pričel snemati novo zgoščenko z naslovom Čas za malo nežnosti, ki je že na prodajnih policah. Med trdim delom si je lahko privoščil le "praktično" hrano, ki je bila največkrat naročena kar iz kitajske restavracije. Da bi pretrgali njegovo prehranjevalno monotonost in ga malo razvadili, smo ga povabili v Manno, kjer so doma "božanske jedi na zemlji".

V tej hiši kulinarike so nas z vrhunskim osebjem, izbranimi jedmi in prelepim ambientom povabili v svet božanskih užitkov. Mojstrovine vrhunskih kuharjev so pozitivno presenetile vse, najbolj pa se je naš gost razveselil, ko je pred sabo dobil krožnik z regratom, toplim krompirjem in hobotnico. "Deset točk za tole!" se je slišalo iz njegovih ust, preden si je vanje nesel naslednji grizljaj. Resnično nam je teknila vsa hrana in morda je razlog tudi v tem, da je restavracija nastala precej premišljeno in da so se za dobro gostov združile osebe, ki se spoznajo na oblikovanje, estetiko, barve in feng shui. Neobičajno postavljene mize, topli bordo odtenki, bakrena barva, ki naj bi spodbujala tek in še bi lahko naštevali, so brez dvoma dosegli svoj hoteni učinek – da se gost počuti sproščeno, prijetno in udobno, ko vstopi, in odide s polnim želodčkom izvrstne hrane in z

dobrim vtisom, ki kliče po tem, da se bomo v ta prostor še vrnili.

"Pri restavracijah je pomembno, da se nanjo lahko zanesesh. Človek se hitro razvadi in zato tudi zaide v tisto, ki ima najboljše vino, najboljšo hrano in najboljšo postrežbo. A šele celota, ki jo sestavljajo atmosfera, estetika, oprema v prostoru, jedilnik, pribor, kozarci, vedenje osebja in še bi lahko naštevval, pove, kje pravzaprav si in kaj lahko od restavracije pričakuješ," je povedal Zoran, ki je nadaljeval: "Veliko ljudi je na začetku optimističnih, ko v neki na novo odprti restavraciji prvič poskusijo njihovo specialiteto. No, niti ni nujno, da je specialiteta, lahko je preprost, vsakdanji jedilnik, ki pa je odličen. Toda ko se vrnejo tja čez mesec ali dva, je hrana popolnoma drugačnega okusa. Kvaliteta pade, ostane pa le še razočaranje gosta, ki ni pričakoval takšne razlike. Dandanes so restavracije blagovna znamka, ki se tržijo. Ni vseeno, kam povabiš nekoga na kosilo ali večerjo." Pomembna je vrsta različnih stvari, ne nazadnje tudi odpiralni čas. "V nedeljo v mestu včasih preprosto nimaš kam iti. Mislim pa, da se svetovljanskost mesta kaže tudi s številom lokalov in restavracij. Premalo je ena specifična restavracija, mora jih biti najmanj pet, da bosta izmed njih vsaj dve dobri." Ena odličnih je prav gotovo restavracija Manna