

# Ambiciozni menu zasve sezone

Napisao i snimio Robert RIPLI

**M**onopol na turističku sezonu izvan uvriježenog razdoblja od lipnja do rujna nemaju više samo Istra i Dubrovnik. Trend se proširio ne samo na veća obalna mjesta, nego i na ona manja i donedavno turistički potpuno marginalizirana. Sve bolja jela i sve promišljenija pića dolaze i u najskrivenije zakutke na obali. U Jezerima na otoku Murteru postoji čak šesnaest ugostiteljskih objekata, od kojih je polovica proteklog Uskrsa bila otvorena za prve turiste. Ne tako davno tako nešto nije bilo zamislivo još barem dva mjeseca. Jedan od tih restorana toliko se izdvaja od ostalih da bi ga se komotno mogao preseliti u centar Zagreba i svrstati na listu uglednih.

■ **PLODOVI MORA** Zlatna školjka bilježi sedmu godinu poslovanja pod vodstvom Gojka Ostojića, ugostitelja s višedesetjetnim iskustvom i vrsnog sommeliera. Smješten u zidovima objekta s nasljedem maslinske uljare s početka prošlog stoljeća, a poslije stjecišta lokalnog ribarskog puka, nadograđivanjem je preuređen u re-



Zlatna školjka, Jezera, Murter

**DOBAR POČETAK**  
Predjelo Zlatna školjka obećavajući je uvod u gozbu koja slijedi

storan na dvije etaže, od kojih se s gornje pruža panoramski pogled na luku i marinu. Zlatna školjka smatra se ribljim restoranom, ali se ponuda širi i na druga gastronomska područja. Vlasnik je otpočeka bio uvjeren da će u Jezera sve više dolaziti gosti kojima se danas hvale dubrovački, stonski, rovinjski ili umaški ugostitelji viših standarda i profinjelijeg razumijevanja hrane i pića. Stoga je svoje konobare i kuhare educirao u pripremi namirnica, kuhanju, vinskih regulama i ophođenja s gostima. To je prvo što će gost i danas zapaziti u Zlatnoj školjki.

U jelovniku je nekoliko jela koje valja izdvojiti. Nude se pohane dagnje, od toplih predjela domaći njoški sa škampima i pohani žablji kraci,

bifteci s lukom u lavandi, sa žara fileti tune i lososa, kao i niska bijele ribe, a među slasticama zeleni rezanci s orasima ili sirom.

Za predjelo sam naručio salatu od plodova mora Zlatna školjka. Ona u naravi ujedinjuje nekoliko predjela na jednom tanjuru, a sastoji se od salate od hobotnice, riblje marinade (ovaj put od šaruna), koktela od škampi, slanin i mariniranih inćuna, te paniranog mesa jastoga na klijestima škampa. Doznao sam da vlasnik sa svojom ekipom satima čisti repove škampa za koktel i ne dopušta improvizacije od već očišćenih kupovnih repića sumnjivog podrijetla. Koktel me se dojmio kao kompletan. Skloniji jačim okusima, dodatno sam zaocio marinirane šaru-

ne, a pohano meso jastoga doista je bilo takvo da otklanja svaku sumnju u surogatnost. Riblja juha, uz rižot, jedan je od najboljih testova za ocjenjivanje restorana. Teoretski i naoko jednostavno jelo, najčešće je i najljepkavije pripremljeno. Jer malo ih je koji pripravlja rižu na zub kakva bi doista trebala biti. Zlatna školjka uspješno je položila i ovaj ispit.

■ **UJEDINJENA PODNEBLJA** Glavno jelo bili su kokot i škarpija, nešto veći od porcijaša, pečeni u škrovači s krumpirom. Naviknut na tradicionalnu pripremu s maslinovim uljem, rajčicama, češnjakom, ružmarinom i origanom, u ovoj sam verziji najprije uočio lovrov list i zelenu papriku, a nakon toga i mrkvu. Kao da sam za trenutak kokota želio zami-

NOVA PONUDA

## Proletna iznenađenja

Za ovu godinu i gastronomska ponuda i vinska karta dodatno se šire. Dosad, primjerice, u ponudi nije bilo jela s tartufima. Moguće i zbog toga što se tek posljednjih godina tartufi i tartufne kreme mogu nabaviti tijekom cijele godine. Zlatna školjka sada uvodi fuže s tartufima, biftek s crnim tartufom pečen u glinenoj posudi, fusile s tartufom. Proširit će se i ponuda hladnih salata s tjesteninom kao i piletina koja je dosad, neobičajeno, bila nudena jedino u rijetko viđenoj pohanoj varijanti te u umaku od šampinjona. Sada će je biti i u hladnim salatama, a možda i na roštilju. Ne bih se začudio da pretencioznost vlasnika i njegova tima nastavi i trend njegovanja bifteka prema steakovima tipa florentina ili T-bone ili prema janječim specijalitetima s gradela, ili iz glinenih posuda u kojima se već pripremaju bifteci i neki mesni složenici.

jeniti smuđem, a škarpinu grgečom. Ali samo na trenutak, jer su me okusi uvjerili da je ideja u osnovi izvrsna. Za nju je zaslužna kuharica odrasla u Slavoniji, koja očito nije potpala pod utjecaj tradicionalnih dalmatinskih recepata i dovoljno je hrabra da se poigra sa spojem recepata dvaju podneblja koja, kako se pokazalo, mogu imati dosta zajedničkog.

Oduševila me i vinska karta. U ponudi su vina kakva već mjesecima i najcjenjeniji zagrebački restorani traže kao suho zlato, jer ih na tržištu jednostavno više nema. Ponajprije mislim na Kozlovićevu Santa Luciju, RE Marina Markežića iz 2002. i Plenkovićev Zlatan Plavac Grand cru iz 2003. Trenutno su ta vina u Zlatnoj školjki u redovitoj ponudi. ■



**VLASNIK RESTORANA** i ugostitelj s bogatim iskustvom smatra da se gastrosezona ne svodi samo na nekoliko ljetnih mjeseci, a svojim restoranom potvrđuje da pretenciozna ponuda redovito privlači zahtjevnije goste

