Modernizem Fakučeve kuhalnice

Dam restavracija *Kromberk*

Če bi rekli le, da Dam vztraja, bi bili krivični. Uroš Fakuč dela natanko to, kar hoče, si želi in ima rad. To je fine dining, ki ga ne moremo prevesti le s fina hrana. So, seveda, drzne slike na steni in barvni kozarci na mizi, z vsakim hodom drugačni krožniki in enaka eleganca, a predvsem je to vrhunska kulinarika s chefovim podpisom. Dam torej ne le da ne popušča, temveč napreduje! Novi član elite.

Uroš Fakuč, novi kuharski odličnjak

Uroš Mencinger,
besedilo in fotografiji

V goriškem naselju individualnih hiš, ki imajo privilegij, da jim ni treba gledati previsokih spalnih blokov in preveč svetlečih igralniških reklam, se je večerna pasja sprehajalka le petdeset metrov stran začudila: »Dam? Ne poznam!« Ko smo našli, je teden restavracij že minil, zato je bil večer miren, a vse mize premišljeno osvetljene in slovesno pogrnjene. Takoj, ko so pozdravili, nam je bilo jasno, da res ni le za sosede.

Več hodov pozdrava

Damov pozdrav iz kuhinje je najbolj dam med vsemi našimi restavracijami. Ker je hkrati amuse (dražljaj) za gueule (požiralnik) in bouche (usta), chefova predstavitev, kaj zna, in gostovo pričakovanje, kaj bo dobil. Zato se tudi zgodi tako – v več hodih!

Tudi takšna radodarnost vrhunskih restavracij, ki mora imeti še svoj vmes (predsladica) in nato zaključek (petit fours, slaščičarske miniature), je v zvezdniških restavracijah po svetu argument, zakaj dosegajo njihovi meniji trimestne cene. A v Damu se degustacija ustavi že pri številki 50 in glavne jedi niso dražje od 18 evrov! Za to pa dobiš, še preden začneš, tople žemljice treh vrst (čeprav je res, da je takšno dopeko v fine kuhinjah že zamenjal čim bolj svež in tem bolj star kruh), **namaz iz polenovke** na hrustljavi polenti z olivami, **tramezzin z rožmarinom, sardelni file** z oljem lecchino iz lastne pridelave in **črni tartuf** iz skute v sipinem črnilu. Sploh ne le všečno, tudi ne le radodarno, temveč vrhunsko izdelano in z okusom.

Surov morski krožnik

Damu smo pred petimi leti za bonbon iz sipine juhe, labello iz pasijonke in želatino iz oljčnega olja ter vanilje zaradi razbijanja monotonije vsakodnevnega prehranjevanja, ki se kaže v monopolu vedno istih okusov in dolgčasu za mizo, podelili skoraj pet sončkov. Že takrat je imel visoke standarde in je hotel le naj, toda veljalo je še malo počakati – da vidimo, kaj vse se bo še pridružilo bučni tortici, pravzaprav sirovemu fondiju, z žafranom in peno mladega sira, ki je tako pikantna, polna, dolga, globoka imela najlepši Fakučev podpis. Tokrat nas je prepričal za pet, ker je v to smer zavil celoten meni.

Mešan surov ribji krožnik ni le lepo zložena slika na temni podlagi, temveč gre kar za šest resnih (pred)jedi. Na **ostrigi** je kumarični sneg z ginom, kar lepo nadraži. **Surov škamp** je s kaviarjem in želirnim bonbonom iz sipine juhe, kar okrepi pristen morski okus. **Tunov tatarski** je z divjim janežem, kar z vasabijem poudari surovost. Iz **brancina** je sašimi, kar ni isto kot karpačo. Na vrhu je sicer atraktivna zmrzlina oljčnega olja, ki se topi ob mazanju, a ji zmanjka v okusu. Popravi ga še en **bonbon**, tokrat **iz ribje juhe in paradižnika**. Surova **sipa** je s kremo iz brokolija, kar jo polepša, ne pa zakrije. Surova **kozica** je s šminko, v kateri ingver, ki se je z leti pridružil pasijonki, počisti za drugimi sestavinami.

Če bi zdaj končali – in se prepustili le sladicam, pri katerih je Fakuč najbrž naredil največji skok –, bi sicer precej zamudili, toda ne bi bili razočarani. Za restavracijo, ki so jo že opazili mednarodni dobrojedci in kulinarični vodniki, a je s chefom, ki je hkrati v kuhinji (z dvema pomočnikoma) in med gosti, butična in degustacijska, je to pomembno, saj lahko o njej razmišljajo tudi običajni gostje. Je lepo, elegantno, celo slovesno, imaš mir in si celo skrit, postrežba je osebna, obraz pa celo televizijsko prepoznaven. Koga je potem strah? Saj imajo tudi pršut divje race, dimljen jezik mladega prašička, krompir, polnjen s tartufovo kremo, za glavne pa celo klasiko, toda po chefovo, ribo iz pečice, file z žara, telička in prašička iz vakuuma.

Fejhoa z drevesa

Jakobove pokrovače so jeseni z brokolijem in tartufi, a imajo smolo, da so bile poleti v solat(k)i z bučkami in paradižniki. V zelenjavni osnovi so bile tako nežne, da so bile poetične, česar naslednice še niso dosegle. Do vašega prihoda bo chef to še dodelal.

S hobotnico z žara na krompirjevi peni pa je že na cilju. Vrhunsko in zelo sodobno; ker se ime sliši tako izpeto, a nadokus ustvarjajo arome žara, teksture hobotnice in krompirja, kombinacije slanosti, sladkosti, kislosti, celo prijetne grenkosti. Čestitke za dodatek prahu posušenega rdečega zelja!

Četudi se Fakuč ne more upreti kremam, je pire s tartufom in dehidriranim pršutom treba vzeti resno, zaradi **jajca**, ki je ocvrto s polnozrnato skorjo. Jed za chefov meni, v katerem z vsakim novim hodom radovednost le raste in se ne zasiti. Ko se potem predstavi rižek z okusom morja in vonjem po ostrigah, je to, namreč, ena najboljših **rižot** v tej deželi. Ker jo naredi juha iz vsega surovega, kar je bilo v predjedi, in nadgradi črtica iz dehidrirane kože brancina.

In potem je Fakuču uspelo še nekaj, kar ne mnogim. Ker hočejo v finalu dati največ, a zato dajo – preveč. Pa je dovolj lep kos **tune**, ki ga je treba le še domiselno obleči. Sipina skorja je nekaj posebnega in zato so (bili) dovolj trije grižljaji.

Za presekati, čeprav je pogladil še mojito, **zmrzlina iz mete**, je Fakuč skavtsko ponudil **fejhoo**, ki raste le 50 metrov od hiše. Drobna ananasova gvava, z okusom ananasa, jagode, hruške, vanilje, obliko kivija, muco kutine in kislino limete, je Damovo modernistično kuhinjo, ki je vzšla iz pepela molekularne, postavila v lokalni sončni okvir bolj od bližine morja, Krasa, Istre, vipavskih vinogradov.

A vsi, vseeno, še ne bodo verjeli, da je slovenska elita dobila novega člana. Dokler se ne bodo posladkali ... Že Damov tiramisu je veliko več od imena, toda kar se odkrije izza **limonove krostate** in **čokoladne kremne rezine**, je najboljši zaključek lepega večera. V limonovi kremi je le za grižljaj biskvita in za na jezik sorbeta, v čokoladnem moussu pa le oljčno olje, pomaranča in solni cvet, toda ravno to je takrat najbolj teknilo. V tem pa je tudi smisel fine hrane.

Zakaj obiskati?

Fine dining, zaradi katerega greš na izlet na Goriško. Restavracija, v kateri se zaradi elegantnega ambienta, simpatičnega chefa, doživljajskega degustacijskega menija in glede na vse to prijaznih cen čudiš, zakaj ni bolj polno. Toda hkrati si tega vesel, saj na takšen način drugače kot butično in osebno tudi ne bi šlo. Naročite se, potem pa prepustite.

Prihodnjič: Biodinamična kmetija pri Kamnarjevih, Volčji Grad pri Komnu

Kaj, kje, kdaj

kuhinja modernistično-sredozemska kuhinja z avtorjevim podpisom in navzočnostjo
kdo družina Fakuč, chef Uroš Fakuč
odprto od ponedeljka do petka med 12. in 15. uro ter med 19. in 23. uro, v soboto med 19. in 24. uro
zaprto ob nedeljah in praznikih
naslov Ulica Vinka Vodopivca 24, Nova Gorica
telefon 05 333 1147, 041 337 443
splet www.restavracija-dam.si; info@restavracija-dam.si
cene hladne predjedi 10 do 22, tople predjedi 14 do 18, glavne jedi 18 do 25, sladice 5; degustacijski meni 45 evrov (5 hodov) in 50 evrov (6 hodov)
prostor hrani primerno, minimalistično, toda v toplih barvah ter ob igri svetlobe in senc; ob šanki, nad njim in v posebni jedilnici
posebnosti vinski bar, član združenja Jeunes Restaurateurs d'Europe Slovenija
vinska ponudba ker chef tudi vinsko svetuje, izbira hrani primerno, med 300 etiketami pretežno primorskih vinarjev, med katerim so najbolj priljubljeni Medot, Marjan Simčič, Marko Fon, Edi Simčič, Valter Sirk in Movia.

Nedelo izbira:
Vodnik po slovenskih gostilnah
zgod.be/slogostilne13
neDELO

✷✷✷✷✷ nepozabno doživetje, najboljše v Sloveniji!
✷✷✷✷ za najbolj zahtevne, odlično!
✷✷✷ ne bo vam žal, zelo dobro!
✷✷ našlo se bo kaj, dobro!
✷ če ni boljšega, še kar!

PUBEC
neDELO SLOVENSKE NOVICE
PUBECI VABIJO V GOSTÉ

Ste ljubitelj vin? Mladih štajerskih vin?
Potem nikar ne zamudite nagradne igre, v kateri ponujamo druženje s pubeci, ogled posestva vinarja in degustacijo več vzorcev vin.

Izžrebali bomo 24 nagrajencev, jih poklicali in se dogovorili za datum obiska. Vsak nagrajenec bo v skupini treh prijateljev obiskal štajerskega vinogradnika. Za prevoz poskrbijo nagrajenci sami.

Seznam sodelujočih vinarjev, pravila in pogoji so objavljeni na www.slovenskenovice.si/pubec, kjer lahko sodelujete tudi v spletni nagradni igri. Nagrade podeljuje organizator nagradne igre Mediaspeed, d. o. o.

S podpisom tega kupona dovoljujem, da Delo d.o.o., posredovane osebne podatke uporablja in shranjuje skladno z Zakonom o varstvu osebnih podatkov (ZVOP-1). Dovoljujem, da Delo d.o.o., navedene osebne podatke obdeluje v svojih zbirkah ter jih uporablja za statistično obdelavo, segmentacijo kupcev, obdelavo preteklega nakupnega vedenja, izpolnjevanje pogodbenih obveznosti, obveščanje kupcev o morebitnih napakah na izdelkih, pošiljanje ponudb, oglasnega gradiva, revij, vabil na dogodke organizatorja in partnerskih podjetij organizatorja ter za telefonsko, pisno in elektronsko anketiranje ter zbiranje naročil oziroma da posredovane podatke uporabi za neposredno trženje. Navedene osebne podatke lahko Delo d.o.o. hrani in obdeluje do pisnega preklica privolitve udeleženca. Na podlagi 73. člena ZVOP-1 lahko posameznik kadar koli zahteva popravek ali izbris podatkov, in sicer pisno na naslov Delo d.o.o., Dunajska 5, Ljubljana. Udeležencu pripadajo vse pravice skladno z ZVOP-1 in Zakonom o varstvu potrošnikov (ZVPot).

Delo d.o.o., Dunajska 5, 1509 Ljubljana, 591196

Ime in priimek
Naslov
Poštna številka in kraj
E-naslov Telefon
Podpis V/Na, dne
S podpisom dovoljujem, da Delo d.o.o. hrani in uporablja moje podatke v trženjske namene.
mediaspeed.net