

Restoran tjedna

Carpaccio, Teslina 14, Zagreb



Božićni dar: ozbiljan restoran u centru

Vlado Lisak, jedan od najvažnijih hrvatskih restoratera, otvara svoj prvi samostalni restoran, talijanski Carpaccio

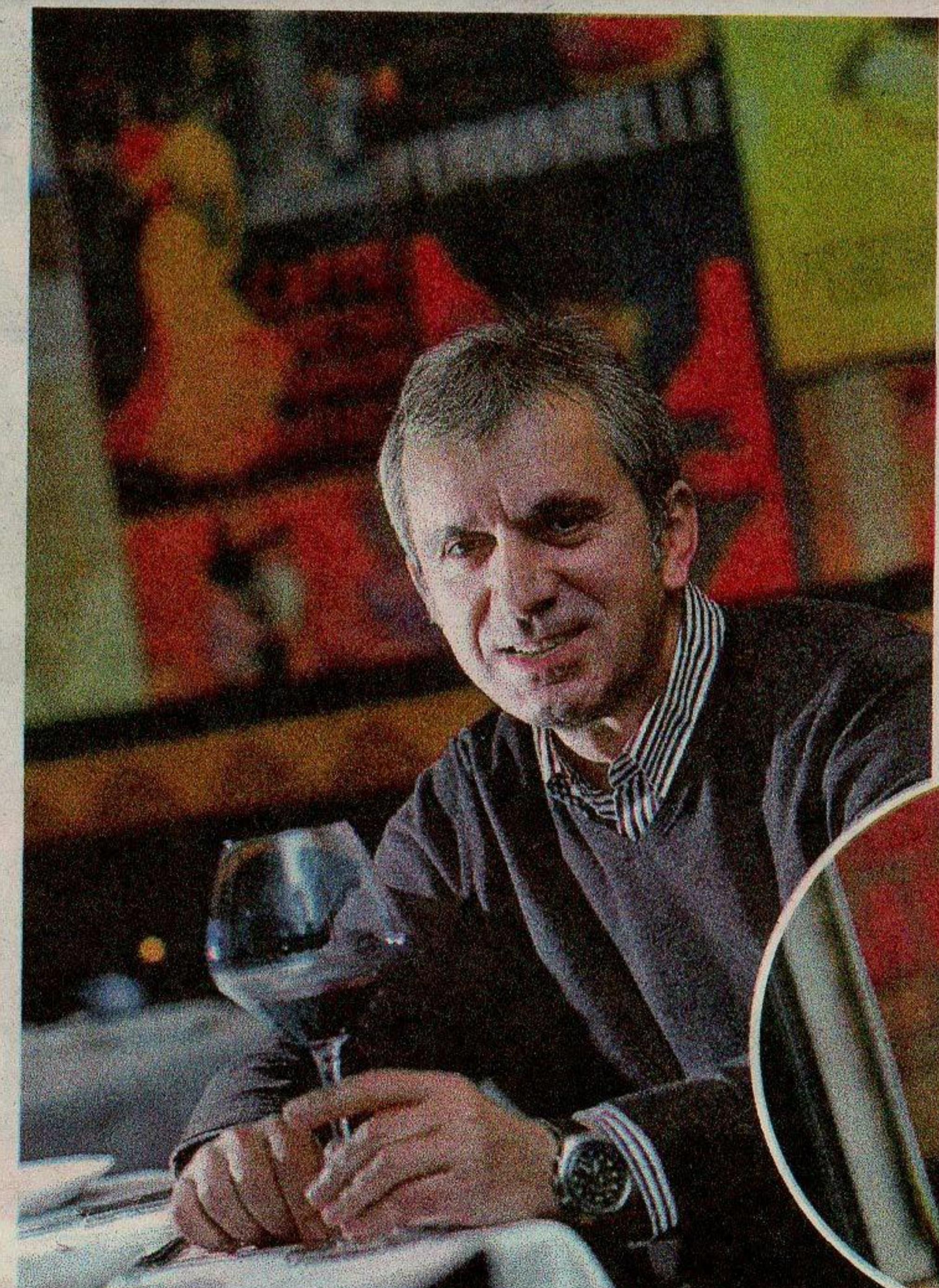
Vlado Lisak moj je dugogodišnj prijatelj. Sprijateljili smo se negdje početkom dvije godine u Okrugljaku, gdje je Lisak, kao voditelj Okrugljaka, usprkos prirodnim limitiranim ponudama velike industrije pečenog mesa, uspio stvoriti iluziju vrhunskog restorana. Budući da je Vlado Lisak moj dugogodišnji prijatelj, i budući da smo satima i satima razgovarali o prvom pravom zagrebačkom talijanskem restoranu, ne smatram se objektivnim recenzirati njegov prvi samostalni restoranski biznis, pa stoga ni neću pisati o Carpacciu kada proradi, niti će ovaj tekst sadržavati bilo kakve ocjene.

Učenje po svjetu

Vlado Lisak, čovjek kojem je nekoliko finansijski najmoćnijih ljudi u hrvatskoj ugostiteljskoj industriji nudilo da preuzme njihove restorane, sada je, napokon, pred otvaranjem svoga prvog restorana: Carpaccio u Teslinoj mogao bi se otvoriti u ponedjeljak popodne, ili dan-dva kasnije.

Lisak je čovjek koji svoj rudarski teško zarađeni novac ulaže u samoga sebe i u svoje znanje. Umjesto da vozi skupi auto, Vlado Lisak godinama putuje po svijetu i jede u najboljim njujorškim i lasvegaškim restoranima. Većina hrvatskih vlasnika restorana ne jede nigdje drugdje nego u svojoj gospodinji.

Vlado Lisak možda ne zna mnogo o AMG Mercedesima, ali zato zna sve o steakovima u bruklinškom Peteru Lugevu: gospodin Lisak čovjek je koji je kada piti Lafite do



Vlado Lisak svoje je dugo-godišnje iskustvo rada po zagrebačkim i učenja po svjetskim restauranima konačno odlučio pretvoriti u vlastiti restoran. Kuhat će Marko Dodik

dva ujutro, pa se onda probudi u četiri ujutro da bi razgledavao tune, sabljarke i jastoge na veleprodajnoj ribljoj tržnici na dokovima Manhattana.

Vlado Lisak tri je mjeseca, dvanaest do šesnaest sati na dan, radio na Carpacciju.

Lisak voli talijansku kuhinju. U Zagrebu postoji čitav niz tratorija, ali u Zagrebu, do otvaranja Carpaccia, nije postojao, i to više od desetljeća, baš niti jedan ambiciozni talijanski restoran.

Nadalje, u samom gradskom centru već dugo godina ne postoji niti jedan vrhunski restoran. Riblja Korčula, koja se nalazi gotovo preko puta Carpaccia, nije loša, ali je daleko od uzbuđljive. Vinodol ima solidnu vinsku kartu i posve mediokritetsku hranu, dok Boban može ući jedino u kategoriju odveć kaloričnog fast fooda.

Na samom Trgu bana Je-

lačića stanje je još i gore. U tako tužnom gastronomskom okruženju otvaranje Carpaccia uvjerljivo je najvažniji događaj za ugostiteljsku ponudu središta glavnog grada. No, Carpaccio je kadar svladati i puno više kriterije.

Najveseliji u gradu

Vlado Lisak i ja sjeli smo u Carpaccio u petak, nešto poslije podneva.

Ovakav je restoran već godinama neophodan centru Zagreba

“

Restoran je već bio potpuno uređen: palme i lampe postavljale su se prethodne noći, do jedan ili dva. Dok su mi točili san Pellegrino (mrzim distributere koji su odustali od Perriera: San Pellegrino je okej, ali je definitivno inferioran Perrieru), uživao sam promatrajući Carpacciove zidove, ukrašene reprentima plakata za "La Bohème", "Madam Butterfly" i "Turandot".

Carpaccio, s crnim stolovima, bijelim stolnjacima i lakiranim stolicama, poserima Puccinijevih opera, visećim lampama koje proizvode ugodno, ali ne prepadno svjetlo neprijeporno je najveseliji restoranski prostor u Zagrebu.

Carpaccio je jedan od tradicionalnih, komercijalnih talijanskih kuhinja, s vrlo malo pogrešaka (šampinjoni u bologneseu; što će se ispraviti), i s puno inzistiranja na vrhunskim sastojcima. Jela od škampa sadržavat će samo prave, velike škampe, a jela s tartufima hvalit će se jedino svježim tartufima.

Predjela obuhvaćaju raznovrsne bruschette, vrlo dobro San Daniele, mortadelu i ponešto sjevernotalijanskih salama. Paste se kreću od olia e aglia, do tijesta s golemim škampima, a glavna jela podrazumijevaju Fiorentinu, svježu ribu s Dolca, patku s glazurom od meda, ili teleći odrezak na milanskom, dakle, najklasičnijem rižotu.

Carpaccio politika cijena sasvim je umjerenica, dok je vinska karta, u svom talijanskem segmentu, uvjerljivo najbolja u gradu.

Carpaccio, koji će raditi i nedjeljom, restoran je kakav je Zagrebu već godinama neophodan: fina, nepretenčiozna hrana, u zabavnom ambijentu, s vrhunskim vinsima. Jedva čekam da se otvori. *



DAVOR
BUTKOVIĆ

Vino tjedna

Inteligentan komercijalni projekt

Tri nova, više nego korektna Badelova crnjaka iz Benkovačke vinarije

Uprvoj polovici ovog desetljeća Badel je zasadio stotine hektara novih vinograda u Ravnim kotarima blizu Zadra. Radilo se o ozbiljnom, značajnom poslu koji je zaslужeno dobio veliki prostor u medijima.

Ovi su dana iz tih vinograda na tržište puštena vina pod imenom Korlat: radi se o cabernet sauvignonu, shirazu i merlotu iz berbe 2007. godine.

Korlat je ime mjesta blizu Smiljica koje je, kao i cijelo to područje, teško stradalo tijekom rata.

Vina s imenom Korlat predstavljaju "premium" liniju Benkovačke vinarije, koja posluje u sklopu Badela 1862. i koja je i prije rata bila poznata po Benkovačkom roseu (što nije kompliment).

Za razliku od notornog Rosea, Korlat je inteligentni, do kraja osmišljeni komercijalni projekt, koji zasljužuje tržišni uspjeh.

Boce Korlata moderne su, teške i atraktivno dizajnirane (za dizajn je odgovoran Studio Cuculić), cijena vina iznimno je povoljna za tri godine odležale crnjake, a sama su vina više nego korektna.

Sva tri Korlata napravljene su u new world stilu u najširem smislu te riječi: ra-

OSOBNA ISKAZNICA

- Korlat Cabernet Sauvignon 2007.
- Korlat Shiraz 2007.
- Korlat Merlot 2007.

Proizvođač: Vinarija Benkovac, Badel 1862.

Alkoholi:

Cabernet 14,7 posto

Shiraz 14,8 posto

Merlot 14,3 posto

Ocjene:

Cabernet: 7,5/10

Syrah: 7-7,5/10

Merlot: 7/10

Cijena: oko 90 kn

di se o visokim alkoholima, o skoro potpuno izglađanim taninima, jakoj voćnosti i određenoj zadimljenosti. Donekle me podsjećaju na etiketu Privada čileanskog Casillera del Diabla ili, pak, na neku od srednjih linija Vina San Pedro obitelji Lukšić.

Cabernet sauvignon, koji mi se najviše svidio, jako je zaokružen, pun crnog i crvenog voća, gotovo baršunaste teksture i spreman da se odmah piće.

U svojoj kategoriji cijena i sorti, vina s etiketom Korlat nemaju puno hrvatskih konkurenata, osim beljskih vina koja su nešto jeftinija i koja su se već afirmirala i na međunarodnoj sceni. *



Ova ugodna voćno-alkoholna vina napravljena su da se piju uz sve vrste crvenog mesa, osobito uz pečenu govedinu i janjetinu te uz roštilj