

Le mandrač - za gastronomski osviještene

Iako su ga u vrijeme otvaranja poklonici tradicionalne hrvatske gastronomske ponude smatrali preradikalnim za naše podneblje, restoran Le mandrač u Voloskom postao je omiljeno mjesto gastronomski i enološki osviještenih gostiju

Smješten u malenoj lučici opatijskog ribarskog naselja Volosko, Le mandrač se već na prvi pogled razlikuje od ostalih restorana kakve smo navikli gledati po našoj obali. U prizemlju jednostavne, nenametljive primorske kuće, staklena je terasa, neupadljivo uklopljena u jezgru starog ribarskog naselja. S druge strane, vrlo moderan, urbani interijer s minimalističkim, jednostavnim, a opet luksuznim, linijama te kuhinjom otvorenog tipa, sličan je onima vrhunskih restorana europskih metropola.

Takav eklektički pristup spajanja nespojivog - u ovom slučaju moderne arhitekture sa starom mediteranskom jezgrom - nije samo prisutan u dizajnu. Naime, Deniz Zembo, šef kuhinje i vlasnik restorana, vrlo ga uspješno koristi u svojim izvrsnim kreacijama koje po najjednostavnijoj definiciji slijede modernu mediteransku kuhinju s francuskim štihom uglavnom baziranu na ribi, iako ima i nekoliko jela od mesa.

Meni restorana sastoji se od dva dijela. Prvi, à la carte s 12 jela, redovito se mijenja ovisno o inspiraciji šefa i ponudi dnevnih namirnica, dok je drugi, degustacijski temeljen na slow foodu i nudi mini slijed od četiri te istraživački od devet jela. Unatoč činjenici da je ovaj potonji, s ekstremnim kombinacijama okusa i tekstura, vrhunac blagovanja u restoranu Le mandrač, definitivno nije namijenjen svakome. Šef kuhinje kreirao ga je, kaže, samo za visokoosviještene enogastro "freakove", koji znaju uživati u jelima poput primjerice rožate od gušćje jetre.

Zembin nesvakidašnji kulinarski koncept - s namirnicom uvijek u prvom planu te u konačnici s najoriginalnijim jelima - učinio je Le mandrač jednim od najboljih hrvatskih restorana, kojeg već godinama rado preporučam svakom tko posjeti Opatiju. Iako su ga u vrijeme otvaranja prije pet godina poklonici tradicionalne hrvatske gastronomske ponude smatrali preradikalnim za naše podneblje, Le mandrač je postao omiljeno mjesto gastronomski i enološki osviještenih gostiju.

Austrijsko izdanje vodiča GaultMillau 2009. dodijelilo je Le mandraču 16 od 20 bodova

i dvije kuharske kapice.

Alma Radoš, Resturant&Hotel

EKSKLUZIVNI RECEPT DENIZA ZEMBOA, ŠEFA KUHINJE I VLASNIKA RESTORANA LE MANDRAĆ

ČOKOLADNI FUDGE

Sastojci (za osam osoba):

- 300 g čokolade
- 5 žumanjaka
- 5 bjelanjaka
- 130 g šećera
- 50 g brašna
- 100 g miješanog orašastog voća : pistacije, bademi, kikiriki.....

Priprema:Čokoladu rastopimo i kad se ohladi (na cca 45 stupnjeva Celzijevih) dodamo žumanjak koji smo umutili sa pola količine šećera. U međuvremenu umutimo bjelanjak sa ostatkom šećera. Dodamo brašno i orašasto voće. U pečenici pečemo petnaestak minuta na 175 stupnjeva Celzijevih. Serviramo sa sladoledom od kruške i rastopljenom bijelom čokoladom. Kao dekoraciju koristimo čokoladni toulies i korice od limete.

Recept pripremio Deniz Zembo, šef kuhinje i vlasnik restorana Le mandrač