



Sito Moresco



Casanova di Neri



Bressan Schio Pretino



Pignol Bressan



Mocali

Jedna od najboljih vinskih lista u Zagrebu

OKRUGLJAK, Mlinovi, Zagreb

Okrugljak je golema i uspješna tvornica hrane koja i dalje veseli brojne Zagrepčane. Mene vesele promjene na Okrugljakovoj vinskoj listi

U Okrugljaku je hrana već desetljećima ista, pa zato o njoj nema smisla preopširno pisati: isti veliki komadi pečenog mesa, koji su katkad odlični a katkad prosječni, isti proplamsaji interesa za sezonsku hranu (vrganji, šparoge, mlada janjetina), isti, temeljni recepti, koji katkad ispadnu dobro, a katkad baš i ne, isti, uvijek odličan kruh, koji bi trebao postati još bolji, ili barem zanimljiviji, budući da je Okrugljak na potoku izgradio vodenicu, u kojoj će sami mljeti brašno.

Skupe berbe Zlatnog plavca

U Okrugljaku je uvijek sve isto, jer je taj restoran s neodoljivom terasom naprosto golema i uspješna tvornica hrane (pretpostavljam i novca), koja i dalje veseli brojne Zagrepčane: u boljim se danima, recimo petkom navečer ili nedjeljom za ručak, zna dogoditi da Okrugljakovi marljivi konobari posluže više od dvjesto ljudi.

Ono što mene veseli jesu promjene na Okrugljakovoj vinskoj listi, za koju je zadužen



duogodišnji voditelj restorana Vlado Lisak, čovjek koji svoje godišnje odmore provodi rado: obilazi vodeće svjetske restorane, pa je tako uspio jesti u manhattanskom kulturnom Luteceu prije zatvaranja, a i ovog će ljeta posjetiti brooklynski Peter Luger Steakhouse.

Aktualna Okrugljakova vinska lista obuhvaća skoro sva zanimljivija hrvatska vina, uključujući i starije, vrlo skupe berbe Zlatnog plavca (mislim da se radi o 97. i 99.), koje su se prije godinu dana u vinotekama prodavale za 400 do 600 kuna. Cijene većine hrvatskih vina, osim jačih plavaca, sasvim su korektna (150 - 250): neka vrlo dobra vina, poput Krauthakerova chardonnaya Rosenberga, toče se na čaše.

U Okrugljaku je hrana već desetljećima ista, pa zato o njoj nema smisla preopširno pisati. RANKO ŠUVAR/CROPIX

lio izbor talijanskih vina: Okrugljak je, mislim, jedan od prvih zagrebačkih restorana koji drži sjajni Brunello Casanova di Neri, zatim kod nas posve nepoznat Bressanov Schioppettino, kao i pametan odabir Gajinih vina, uključujući izvrsni i ne preskupi Sito Moresco (kupaža nebbiola, caberneta i merlota).

Jedine ozbiljne zamjerke Lisakovoj listi jesu pojedina stara i definitivno nepitka vina (razni sauvignoni iz 2001.), koja se naprosto moraju maknuti s liste, zatim previsoke cijene šampanjaca te nedostatak interesa za austrijsku scenu, koja je, ipak, najjača od svih susjednih zemalja.

Okrugljak je danas neobična kombinacija populističke kuhinje servirane u veselom, ljetnom ambijentu, s vrlo ozbiljnom i pretencioznom vinskom listom. ●

OKRUGLJAK

AMBIJENT 4/5 (LJETI)

VINSKA LISTA 4,5/5

POSLOGA 4/5

HRANA 3,5/5

Kad je riječ o slovenskim vinima, selekcija je sužena na Marjana Simčiča, Movjiju, Bačića i Šant Tomaša. Movjijine butelje prodaju se po sasvim pristojnim cijenama. Šteta je što Lisak nije potražio izvrsnog Sutora iz Vipave, dok bi eventualna nabava slatkih vina iz Bele krajine možda mogla biti otkriće za zagrebačko tržište.

Nepitka vina maknuti s liste

Sekcija francuskih vina obuhvaća, među ostalim, desetak više nego dobrih Bordeauxa i nekoliko ronskih vina (jedan Chateaufort od Pape je pogreškom upisan pod Bordeaux). Umjesto brojke, uz Petrus piše cijena na upit, što sam vidio i u nekoliko stranih restorana. Naivije me razvese-