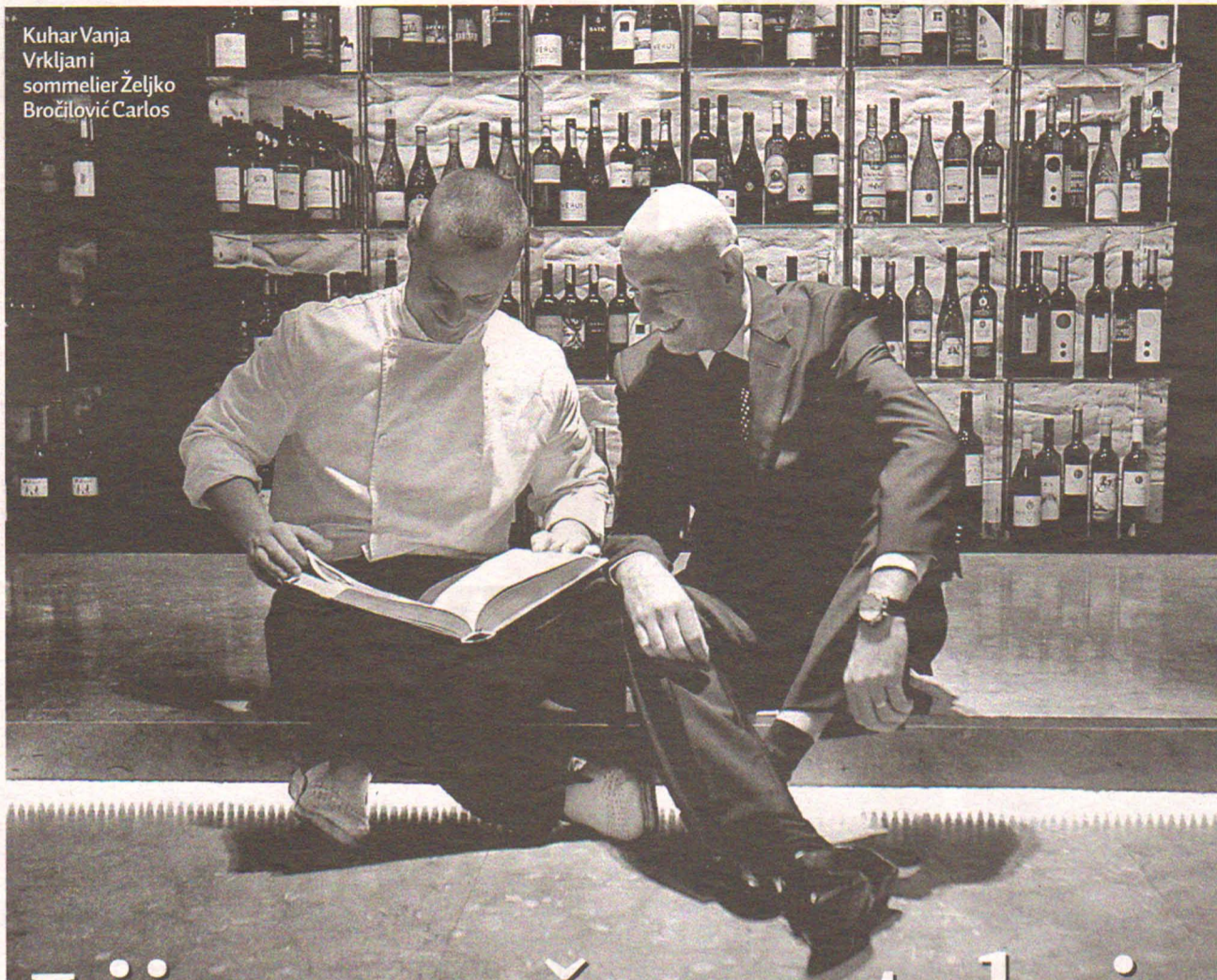


Restoran tjedna

Dub
Dubravkin p

Kuhar Vanja
Vrkljani
sommelier Željko
Bročilović Carlos



Lijepo pače postalo je kompetentni labud

Kuhinja restorana koju sada vodi Vanja Vrkljan fina je i relaksirana varijanta raznih mediteranskih stilova

Dubravkin put jedini je zagrebački restoran o kojem sam pisao tri puta u nešto manje od godinu dana. Razlog je vrlo jednostavan. Preuređenje Dubravkina puta, vrijedno najmanje šest milijuna kuna, najveća je investicija u zagrebački restoranski biznis za dugo, dugo vremena.

Osim toga, Dubravkin put kultno je mjesto zagrebačke gastronomске scene. U vrijeme dok je Mario Perčin, danas poznatiji kao otac glumice Jelene Perčin, vodio taj lokal, Dubravkin je put bio ultimativno zagrebačko okupljalište svih onih koje su istodobno zanimali dobra hrana i aktivan društveni život. U Dubravkinu su se putu slavile izborne pobjede, rođendani poznatih političara i umjetnika, ali su se, također, i to sasvim doslovno, smišljale razne političke i poslovne urote.

Naposlijetku, Dubravkin

se put može pohvaliti najljepšom terasom u Zagrebu, uz Marcellinov šumski balkon i uz Terasu Oleander.

Čim je Dubravkin put otvoren, krajem lanijske godine, postalo je posve očigledno da se radi o najatraktivnije uređenom velikom restoranu u Zagrebu, čijim interijerom dominiraju osvijetljeni zid s vinima i veliki šank-stolovi u srednjoj prostoriji. Kuhinja, nažalost, u prvim mjesecima nije slijedila razinu dizajna, pa sam u svom drugom članku o Dubravkinu putu umjesto ocjene hrane upisao četiri ili pet upitnika.

Uigrano i profesionalno

Neka su jela bila sjajna, neka posve pogrešno pripravljena, a neka naprosto prosječna. Osim toga, Dubravkin put nije imao glavnog kuhara, što je dosta neugodna predispozicija za bilo koji ozbiljan restoran. Dubravkin je put, dakle, u prvih nekoliko mjeseci bio tek lijepo pače zagrebačke upmarket gastronomске pozornice.

No, s vremenom su se stvari počele vidljivo popravljati. Kuhinja se uigrala, konobari su od prvotne nekompetencije došli do relativno visoke profesionalne razine, a neki krajnje diskriminativni gosti počeli su hvaliti restoran.

Ovoga sam tjedna dva puta ručao u Dubravkinu putu. Prvi sam put kušao niz jela koja čine degustacijski meni,

Ocjene

Hrana	4+/5
Vina	4,5/5
Ambijent	5/5
Kreditne kartice	sve



uključujući, primjerice, nekoliko različitih formi guščjih jetara (od paštete do crème brulee), pa sjajnu juhu od buče s vrhnjem od gorgonzole, pa izvrsnog zubaca poširanog u umaku od citrusa i maslinova ulja (moj apsolutni favorit), ali i vrlo dobar, precizno pečeni biftek.

Dan kasnije naručio sam fiksni meni za ručak, koji je mnogo nepretenciozniji, i koji košta 140 kuna: za predjelo su mi donijeli točno kuhane taglione sa svježim rajčicama i bosiljkom (druga opcija predjela bila je salata od bresaole), a za glavno jelo izvrsno pečeni file brancina s jako distinktivnim, skoro oštrim pireom od celera.

Buteljke na čaše

Deserti, među ostalim, obuhvaćaju kolekciju kućnih sladoleda, napravljenih u Pacojetu, dok se uz jaka pića serviraju također kućni petit fours, koji znaju biti izvrsni.

I dok je kuhinja Dubravkina puta, koju sada vodi Vanja Vrkljan, fina i relaksirana varijanta raznih mediteranskih stilova, sa sasvim laganim pogledima na haute cuisine, vinska karta Željka Bročilovića Carlosa najopsežnija je u Zagrebu, s najmanje četrdesetak buteljki koje se toče na čaše (politika je kuće da se sve buteljke do 400 ili 500 kuna mogu otvoriti i za jednu čašu).

Dubravkin je put danas u vrlo komfornoj poziciji: hrana je više nego dobra, vina su sjajna, cijene su konkurentne za takav tip restorana (pojedina jela koštaju između 40 i 140 kuna), a još je mnogo prostora za napredak, kako u traženju autorskijeg kuharskog stila, tako i u drugim poslovima vezanim uz uspješan restoranski biznis, poput nužne rekonstrukcije web stranice. *

Kušao sam sjajnu juhu od buče, pa izvrsnog zubaca u umaku od citrusa...