



LIKOF

LIKOF – ZLATI SIJ TRTE

Program: **sobota, 3. junija 2017**

Po petkovem odprtju se **Likof 2017**, enogastronomski dogodek v Števerjanu, ki ga prireja Vinoteka Števerjanski griči v sodelovanju z vaškima društvoma Briški Grič in S.K.P.D. Frančišek Borgija Sedej, pod pokroviteljstvom Občine Števerjan, nadaljuje v soboto na trgu v Števerjanu. Program letošnjega Likofa povezuje letos **Rebula**, značilna avtohtona vinska sorta v Brdih.

Sobotni program se začne ob 18.00 z odprtjem stojnic, kjer domači gostinci ponujajo svoje jedi ob vinih članov Vinoteke (GRADIS'CIUTTA, MIKLUS - DRAGA, MUZIC, HUMAR, SKOK, VOGRIČ, KORSIČ, SIMON KOMJANC). Tako kot v petek bosta tudi v soboto prisotna **Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj** in **Osteria – Gostilna Koršič**, oba iz Števerjana, tokrat pa se jima bo pridružila restavracija **Hendrick's** iz Gorice. Tudi v soboto bo na voljo butično pivo, ki ga proizvaja goriško podjetje **Antica Contea**.

Sobota bo postregla s tremi **srečanji in pokušnjami z vinarji Vinoteke**, ki so sicer novost letošnjega Likofa 2017. Ob 19.00 bo svoja vina predstavil **Humar**, ob 20.00 **Skok**, ob 21.00 pa **Simon Komjanc**.

Ob 19.45 bo na vrsti druga letošnja strokovna degustacija, ki bo potekala v vinogradu ob zatonu in bo posvečena **arhivskim Rebulam**, vodila pa jo bo predstavnica ONAV (Vsedržavno združenje pokuševalcev vina) Sara Martellos.

Že pred časom pa so razprodane rezervacije za sobotno večerjo v vinogradu (ob 19.30), ko bo svoj meni predstavil šef kuhinje **Franz Fink (Schirnhofner, Gradec, Avstrija)**.

Sobotni gostinski meni:

HLADNA PREDJED

Narezek pršuta **ŠTEKAR**

Bučke v kozici **ŠTEKAR**

Tatarski biftek iz mlade teličke, potolčen z nožem, s krušnimi čipsi, odišavljenimi z divjim regratom in z majonezo iz trdo kuhanih jajc **HENDRICK'S**

TOPLA PREDJED

Spätzle s speckom **KORŠIČ**

Domače testenine s šparglji in panceto **KORŠIČ**

GLAVNA JED

Hamburger z ročno narezano Masè šunko, karameliziranimi paprikami, odišavljenimi s timjanom in mladim sirom **HENDRICK'S**

Vegetarijanski burger s čičerko in bučkami scapece, bivoljim sirom in kremo iz balzamičnega kisa **HENDRICK'S**

SLADICA

Češnjevi cmoki **ŠTEKAR**

Ekspres beljakova meringa s svežim sadjem, na mestu izdelanim sladoledom in meringo **HENDRICK'S**

Sobotni meni, s katerim bo postregel šef kuhinje Franz Fink:

HLADNI PREDJEDI

Goveji tatarski biftek s prepeličjim jajcem in sezonskimi poljskimi zelišči
Špargljeva solata s paradižniki

GLAVNA JED

Zrezek iz govejega plečeta s hrustljivo pečeno slanino, krompirjem in radičem

SLADICA

Millefoglie (tisoč lističev) z jagodami in vanilijo

Izbor vin Vinoteke na odprtem

DRAGA: FRIULANO, SAUVIGNON

GRADIS'CIUTTA: FRIULANO, CABERNET FRANC

HUMAR: SPUMANTE BRUT, RIBOLLA GIALLA

KORSIČ: RIBOLLA GIALLA, COLLIO ROSSO

MUZIC: MALVASIA, RIBOLLA GIALLA

SIMON KOMJANC: RIBOLLA GIALLA, CABERNET SAUVIGNON

SKOK: MERLOT, PINOT GRIGIO

VOGRIČ: FRIULANO, CABERNET SAUVIGNON

In še mnoga druga...