



LIKOF

LIKOF – ZLATI SIJ TRTE

Program: **nedelja, 4. junija 2017**

Nedelja bo zadnji dan, ko bo na trgu v Števerjanu potekal **Likof 2017**, tridnevni 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. Program letošnjega Likofa povezuje **Rebula**, značilna avtohtona vinska sorta v Brdih.

Nedeljski 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 in v soboto bosta tudi v nedeljo prisotna **Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj** in **Osteria – Gostilna Koršič**, oba iz Števerjana, tokrat pa se jima bosta pridružila restavracija **Ai Tre Amici** in restavracija **Yousushi**, prav tako iz Gorice. Restavracija Yousushi bo med drugim postregla z eno izmed novosti letošnjega Likofa: **chef's table**. Šef kuhinje Adriano Maniacco bo za štiri stranke pripravil poseben meni s petimi hodi po okusu obiskovalcev. Pravo presenečenje pa bo sladica: slana karamelizirana pena. Gre za ekskluzivno ponudbo, tako da so mesta zelo omejena, saj bo šef Maniacco po dvakrat na voljo za štiri osebe (od 19.00 do 20.30 in od 20.30 do 22.00). Tudi v nedeljo bo na voljo butično pivo, ki ga proizvaja goriško podjetje **Antica Contea**.

Tudi nedelja bo postregla s tremi **srečanji in pokušnjami z vinarji Vinoteke**, ki so prav tako novost letošnjega Likofa 2017. Ob 19.00 bo svoja vina predstavil **Koršič**, ob 20.00 **Miklus**, ob 21.00 pa bo letošnja srečanja z vinarji sklenil **Muzic**.

Ob 19.45 bo na vrsti še tretja letošnja strokovna degustacija. Tokrat bo mogoče spoznati **sveže Rebule iz Števerjana** (letnik 2016), **degustacijo na slepo** pa bo vodil Andrea Valantig.

Nedelja bo ob 18.30 med drugim postregla z **večutnim sprehodom skozi čas** v prostorih **gradu Formentini**. Vodil ga bo Claudio Fabbro, ki bo razkril zgodbo dame Aurore Formentini, plemkinje, ki se je v Števerjanu rodila v prvi polovici 17. stoletja. Na dunajskem dvoru cesarja Ferdinanda II je Aurora nato spoznala madžarskega grofa Batthyány. Legenda pravi, da je prav ona s svojo doto ponesla prve sadike tokaja na Madžarsko. Park gradu Formentini bo nato ob 19.30 prizorišče večerje, na kateri bo svoj meni predstavil šef kuhinje **Dejan Matjašec (Luka Lesar Gorumet, Ljubljana)**.

Nedeljski gostinski meni:

HLADNA PREDJED

Narezek pršuta **ŠTEKAR**

Bučke v kozici **ŠTEKAR**

Krompirjevi lističi, cvrti s sirom in poprom **YOUSUSHI**

TOPLA PREDJED

Spätzle s speckom **KORŠIČ**

Domače testenine s šparglji in panceto **KORŠIČ**

GLAVNA JED

Lignji v tempuri in krompirjevi lističi, cvrti s sirom in poprom **YOUSUSHI**

Tartarski zrezek **AI TRE AMICI**

Kmečka pašteta **AI TRE AMICI**

Polenovka na belo **AI TRE AMICI**

SLADICA

Češnjevi cmoki **ŠTEKAR**

Čokoladni gianduja mousse **YOUSUSHI**

Panna cotta z rdečimi sadeži **YOUSUSHI**

Bezgov sorbet **AI TRE AMICI**

Nedeljski meni, s katerim bo postregel šef kuhinje Dejan Matjašec:

HLADNA PREDJED

Carpaccio mečarice na ribanem mariniranem janežu

TOPLA PREDJED

Rižota z melono, meto in Jakobovo pokrovačo

GLAVNA JED

Morska žaba iz pečice s krompirjem in beluši

SLADICA

Mangova krema

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...