

# DNEVI GORIŠKEGA RADIČA

## Goriška zimska vrtnica ponovno osvaja

**Turistična zveza TIC Nova Gorica** nadaljuje uspešno zgodbo **GoGourmet**, znamko, pod katero je v lanskem letu povezala goriške gostince z namenom enotne promocije goriške kulinarike. Skupne akcije, ki so navduševale slehernega sladokusca, so imele različne tematike: pozimi je kraljeval goriški radič, v mesecu maju je bila v ospredju vrtnica – nastal je spominek burbončica, jeseni pa jedi v Martinovem duhu.

Letošnje leto pričenjamo zopet z najslavnejšo med solatami – z goriškim radičem. Prevzel je že marsikaterega gurmana in ponesel svoje dobro ime daleč v svet. V skupni akciji se bodo pod taktirko Turistične zveze TIC Nova Gorica ponovno predstavili gostinci v okviru GoGourmet. Dnevi goriškega radiča in slastne jedi iz radiča bodo ponujali naslednji gostinci: **Ošterija Žogica**, **Oštarija Branik**, **Gostilna pri hrastu**, **Gostilna Termika**, **Gostilna Winkler**, **Restavracija Calypso** in **Restavracija Tiffany**.

**Regut**, kot posebni vrsti avtohtonega radiča pravijo na Goriškem, na goriških poljih gojijo že 150 let, in sicer z zahtevnim postopkom siljenja iz lastnega semena. Vsako zimo ga tako kuharji kot dobrojedci nestrpno pričakujejo, saj je nepogrešljiv. Pridelava **sukenskega reguta** poteka kar devet mesecev in pravijo, da gre goriški radič vsaj devetkrat čez roke. Začne se s setvijo zgodaj spomladi in večkratnimi žetvami. Svojo bero posebnega radiča najboljše goriške restavracije rezervirajo še pred zimo, saj je povpraševanja vsako leto več od ponudbe. Je najbolj slavna zimska solata, vendar je pripraven tudi za širšo uporabo v kulinariki.

Mesto vrtnic premore vrtnico, ki zacveti v zimskih mesecih. Solkanski ali **goriški radič** je lokalna posebnost, ki bo kraljevala na jedilnikih goriških gostilen vse tja do februarja. Ne zamudite priložnosti in se pripeljite na Goriško, postregli vam bomo z najslajšim in najslavnejšim radičem ter vas obenem obogatili s številnimi lokalnimi znamenitostmi, posebnostmi, dogodivščinami in aktivnostmi. Pričarajte si zimski kulinarični potep v Novo Gorico!

**Turistična zveza TIC Nova Gorica in gostinci GoGourmet vas prijazno vabimo na kulinarična doživetja v Novo Gorico! Pa dober tek!**

**Več informacij o projektu:** vodja projekta Dejana Baša, vodja Turistične zveze – TIC Nova Gorica, E [tzticng@siol.net](mailto:tzticng@siol.net), T 05 330 46 00, [www.novagorica-turizem.com](http://www.novagorica-turizem.com)

# PONUDBA GORIŠKEGA RADIČA NA JEDILNIKIH GoGourmet GOSTINCEV

Preberite si **ponudbo** goriškega radiča v gostilnah in restavracijah, združenih v **GoGourmet**, in si izberite svojo **najljubšo jed** ter si rezervirajte mizo!  
Pohitite, goriški radič lahko okušate le dober mesec v letu!  
V »Dneve goriškega radiča« je vključenih 7 gostinskih ponudnikov:

## 1. GOSTILNA PRI HRASTU

*Lokacija:* Kromberška ulica 2,  
5000 **Nova Gorica**  
*Termin ponudbe:* predvidoma  
do konca februarja  
*Rezervacija:* T 05 30 27 210

Hladne predjedi:

- **Bakalarjeva terina z radičem, marinirani gamberi s solkanskim radičem in radičev muss** – 9 €
- **Carpaccio, radičev čatni, zeliščno maslo in kutinova marmelada** – 10 €

Juhe:

- **Kremna fižolova juha z radičevim raviolom in opečenim radičem** – 5 €

Tople predjedi:

- **Njoki, klobasa, solkanski radič, rukola, žafran in rumeno korenje** – 9 €
- **Rižota carnaroli z radičem in portovcem** – 9 €
- **Domači raviol polnjen s solkanskim radičem, s finim račjim ragujem in z zelišči** – 9 €

Glavne jedi:

- **File divjega lososa na trevižanski rižoti s svežimi zelišči** – 14 €
- **Telečja lička, mehka bela polenta in radič** – 18 €
- **Polnjena pegatkina prsa, tenstan radič in radičev pire** – 16 €

## 2. GOSTILNA TERMIKA

*Lokacija:* **Ozeljan** 6a, 5261  
Šempas  
*Termin ponudbe:* 28. 1. 2018  
*Rezervacija:* T 05 30 88 557 ali  
termika@parklijak.com

- **Rdeča ljubezen – solatno-mesni krožnik** (solkanski radič s prepeličjim jajcem, z rezinami telečjega roastbeefa in z ocvrtimi žajbljevimi lističi) – 10 €

## 3. GOSTILNA WINKLER

*Lokacija:* **Lokve** 36, 5252 Trnovo  
pri Gorici  
*Termin ponudbe:* od 27.01.2018  
do 17.02.2018  
*Rezervacija:* T 05 30 74 037 ali  
gostilna.winkler@siol.net

- **Fižolova kremna juhica z goriškim radičem in svežo skuto** (kremna fižolova juha iz domačega lokvarskega fižola obogatena s popečenim goriškim radičem in svežo skuto) – 5 €
- **Čičerikini njoki s pršutom in goriškim radičem** (domači njoki iz čičerikine moke, zabeljeni s popečenim pršutom na maslu in z goriškim radičem) – 7 €
- **Zajčji ragu, ješprenjček z zelišči in goriški radič** – 11 €
- **Krožnik vse na žaru: jurčki, sir, goriški radič, polenta** (jurčki na žaru, domači sir na žaru, popečena polenta in goriški radič na žaru) – 12 €
- **Jogurtova strjenka z goriškim radičem in čokolado** – 4 €
- **Rulada z mandlji in goriškim radičem** – 4 €

#### 4. RESTAVRACIJA CALYPSO

Lokacija: Perla, Casino' & Hotel,  
Kidričeva 7, 5000 **Nova Gorica**  
Termin ponudbe: do 15.2.2018  
Rezervacija: T 05 336 31 49

- **Solata iz goriškega radiča** (goriški radič, panceta, staran balzamični kis, olivno olje, prepeličje jajce, krompir in staran tolminski sir)
- **Tortelin, nadevan z račjim stegnom, pesto iz goriškega radiča, kislá smetana in redukcija rase** (račje stegno, šalotka, parmezan, jajca, moka, sol in poper, belo vino, goriški radič, ovčji sir, mandlji, kislá smetana, račji špek, naravna osnova iz rase in oljčno olje)

#### 5. RESTAVRACIJA TIFFANY

Lokacija: Park, Casino' & Hotel,  
Delpinova 5, 5000 **Nova Gorica**  
Termin ponudbe: do 29.1. do  
11.2.2018  
Rezervacija: T 05 336 26 65 ali  
05 336 20 00

- **Radič s fižolovo kremo, slanino in jajcem** (hladna predjed)
- **Cmoki polnjeni z roquefort sirom, ragu govejega jezika in kompot Solkanskega radiča** (topla predjed)
- **Okajena svinjska panceta, kuhana na nizki temperaturi in zapečena v krompirju z omako štorovk in kolerabe** (glavna jed)

#### 6. OŠTARIJA BRANIK

Lokacija: Branik 79a, 5295  
**Branik**  
Termin ponudbe: do 8.02.2018  
Rezervacija: T 041 863 014 ali  
05 305 76 06

Sukenski regut na obisku ...

- **Krompirjeva mineštrca s sukenskim regutom** – 3,5 €
- **Ječmen s klobaso in sukenskim regutom** – 7 €
- **Njoki s sukenskim radičem in gamberi** – 9 €
- **Telečji roastbeef s pršutom in regutovim štrukljom s skuto** – 15 €
- **Solata z regutom, jajcem in popečeno domačo panceto** – 6 €
- **Sladica Millefoglie z regutom** – 5 €

#### 7. OŠTERIJA ŽOGICA

Lokacija: Soška cesta 52, 5250  
**Solkan**  
Termin ponudbe: dokler bo  
dobava radiča  
Rezervacija: T 05 300 52 40

Mesni meni – 25 €:

- **Radičev mus, potrebušina mangulice na hladno, popečen kruh**
  - **Kanelon z regutom, račjim ragujem in sirom**
  - **Sukenski regut (goriški radič) ku more bet** (regut, ocvirki, kuhan krompir, poširano jajce, fižol, česen)
  - **V svinjsko mreno ovito piščančje stegno z nadevom reguta in kuhanega pršuta, dimljen krompir in koren v pečici**
  - **Mandljeva krema, čokoladni brownie in sukenski regut**
- Ribji meni – 25 €:
- **Tlačenka iz hobotnice in reguta s pomarančno kremo**
  - **Regutov pire, čips in botarga pod jajčno čepico**
  - **Sukenski regut (goriški radič) ku more bet** (regut, ocvirki, kuhan krompir, poširano jajce, fižol, česen)
  - **Sipa nadevana z radičem, porom in tolminsko skuto, zapečeno v krušni pečici in krompir**
  - **Mandljeva krema, čokoladni brownie in sukenski regut**

**Dober tek ob okušanju slastnih jedi iz goriškega radiča!**

♦ Turistična zveza TIC Nova Gorica ne prevzema odgovornosti o ponudbi, ki so navedene v tej objavi. ♦ Prav tako Turistična zveza TIC Nova Gorica ne opravlja rezervacij – rezervirati se je potrebno direktno pri gostincu. ♦ Goriški radič = goriški redič = sukenski regut