

# DNEVI GORIŠKEGA RADIČA

*... čas, ko kraljuje zimska vrtnica ...*

**Turistična zveza TIC Nova Gorica** v letu **2020** nadaljuje uspešno zgodbo **GoGourmet**, znamko, ki je pred tremi leti povezala goriške gostince z namenom enotne promocije goriške kulinarike. Skupne akcije, ki navdušujejo slehernega sladokusca, imajo različne tematike: pozimi kraljuje goriški radič, v mesecu maju je v ospredju vrtnica, jeseni pa jedi v Martinovem duhu.

Letošnje leto pričenjamo zopet z najslavnejšo solato – z **goriškim radičem**. Prevzel je že marsikaterega gurmana in ponesel svoje dobro ime daleč v svet. V tokratni GoGourmet akciji **Dnevi goriškega radiča** bodo sodelovali naslednji gostinci: **DAM BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT, GOSTILNA PRI HRASTU, GOSTILNA TERMIKA, GOSTILNA WINKLER LOKVE, OŠTERIJA BRANIK, OŠTERIJA ŽOGICA, RESTAVRACIJA GRAD KROMBERK, RESTAVRACIJA TIFFANY (PARK, HOTEL & ENTERTAINMENT\*\*\*\*)** in **SABOTIN HOTEL & RESTAURANT**, ki so obogatili svoje jedilnike z različnimi slastnimi jedmi iz goriškega radiča. Med njimi je kar 5 gostincev ocenjenih s kuharskimi kapami: eden s trema kapama, trije z dvema in eden z eno.

Lep je kot vrtnica, le vonja nima. Goriški radič ali sukenski regut je posebna vrsta avtohtonega radiča na Goriškem, kjer ga gojijo že 150 let, in sicer z zahtevnim postopkom siljenja iz lastnega semena. Vsako zimo ga tako kuharji kot dobrojedci nestrpnostno pričakujejo, saj je nepogrešljiv. Njegova pridelava poteka kar devet mesecev in pravijo, da gre vsaj devetkrat čez roke. Začne se s setvijo zgodaj spomladi in večkratnimi žetvami. Svojo bero posebnega radiča najboljše 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 tudi v zimskih mesecih. Goriški radič je lokalna posebnost, ki bo kraljevala na jedilnikih goriških gostilen vse tja do druge polovice februarja oziroma dokler bo na razpolago. 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 kulinarčni potep v Novo Gorico in nemudoma rezervirate mizo in zakaj ne tudi prenočitev!

**Turistična zveza TIC Nova Gorica in gostinci GoGourmet vas prijazno vabimo na kulinarčna 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)

## GoGourmet ponudba goriškega radiča 2020

Preberite si **ponudbo** goriškega radiča v gostilnah in restavracijah, združenih v **GoGourmet**, in si izberite svojo **najljubšo jed** ter si nemudoma rezervirajte mizo! Pohitite, goriški radič lahko okušate le dober mesec v letu! V »Dneve goriškega radiča« je vključenih 9 gostinskih ponudnikov:

### 1. DAM BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

*Lokacija:* Vinka Vodopivca 24,  
5000 **Nova Gorica**  
*Termin ponudbe:* 15.1. – 15.2.  
*Rezervacija:* T 05 33 31 147,  
info@damhotel.si

- **Goriški radič in koline** – 16 €
- **Hobotnica in goriški radič** – 22 €

### 2. GOSTILNA PRI HRASTU

*Lokacija:* Kromberška cesta 2,  
5000 **Nova Gorica**  
*Termin ponudbe:* 10.1. – 15.2.  
*Rezervacija:* T 05 30 27 210

- **Hladni radičev tris** (Hladna predjed: jajce z radičevim musom, opečena panceta s solkanskim radičem in goveji pršut na fižolovi kremi) – 10 €
- **Kremna fižolova juha z radičevim raviolom in opečenim radičem** – 6 €
- **Ocvrti gamberi v krompirjevem testu s solkanskim radičem in cocktail omako** (topla predjed) – 11 €
- **Ješprenova rižota z radičem in kalamari** (topla predjed) – 10 €
- **Fuži z rezinami govejega fileja in radičem** (topla predjed) – 10 €
- **Telečji medaljoni s tartufi, radičev štrukelj in opečen radič** (glavna jed) – 21 €
- **File kovača na ajdovi kaši in opečen radič** (glavna jed) – 15 €

### 3. GOSTILNA TERMIKA

*Lokacija:* **Ozeljan** 6 a, 5261  
Šempas  
*Termin ponudbe:* 6. – 9.2.  
*Rezervacija:* T 031 894 694

MENI – 30 €:

- **Solata z radičem, grozdem, figami in kozjim sirom**
- **Rižota z radičem in domačo panceto**
- **Pečen file brancina z ajdovo kašo v morski omaki z radičem**
- **Sladica Termika**

### 4. GOSTILNA WINKLER LOKVE

*Lokacija:* **Lokve** 36, 5252 Trnovo  
pri Gorici  
*Termin ponudbe:* 25.1.– 16.2.  
*Rezervacija:* T 05 30 74 037

- **Fižolova kremna juhica z goriškim radičem in svežo skuto** – 5 €
- **Čičerikini njoki s pršutom in goriškim radičem** – 7 €
- **Zajčji ragu, ješprenjek z zelišči in goriški radič** – 12 €
- **Čokoladni mousse z chutneyem iz goriškega radiča** – 5 €

## 5. OŠTERIJA BRANIK

Lokacija: Branik 79 a, 5295

**Branik**

Termin ponudbe: 17.1. – dokler bo radič na voljo

Rezervacija: T 041 863 014 ali 05 305 76 06

- Jelenov carpaccio na goriškem radiču s popečenimi pinjolami – 12 €
- Krompirjeva kremna juha z radičem in žlikrofi – 5 €
- Polnozrnata rižota z gamberi in goriškim radičem – 12 €
- Nadevani ravioli z mladim sirom v omaki goriškega radiča in domača panceta – 10 €
- Fižolovi njoki s klobaso in radičem – 9 €
- File svinjske ribice z radičevim štrukljem – 13 €
- Goveja taliata na popečeni polenti in radiču – 16 €
- Goriški radič z ocvirki, jajcem, fižolom in kuhanim krompirjem – 8 €
- Sladoledna pravljica z goriško rožo – 5 €
- Vaniljeva sestavljenka z radičem in pijanimi rozinami – 5 €

## 6. OŠTERIJA ŽOGICA

Lokacija: Soška cesta 52, 5250

**Solkan**

Termin ponudbe: 10.1. – dokler bo radič na voljo

Rezervacija: T 05 300 52 40

REGUTOV MESNI MENI – 30 €:

- Pašteta prašička s slanino in regutom v ocvirkovi skorji, pikantne solzice in popečen kruh (Penina Kalla – 0,1 l / 1,9 €)
- Fregola (pašta) s krodeginom, regutom in mladim sirom (Malvazija Štemberger 2018 – 0,1 l / 2,5 €)
- Regutov sorbet
- Solata ku če bet (solkanski regut, fižol, kuhan krompir, ocvirki, česen in poširano jajce)
- Nadevano kokošje stegno z regutom in ohrovtov pire (Modri pinot Saksida 2017 – 0,1 l / 2,3 €)
- Mlečni riž z belo čokolado in tekočo regutovo sredico

.....

REGUTOV RIBJI MENI – 30 €:

- Dimljena postrv z regutom in mladim sirom (Zelen Guerila 2018 – 0,1 l / 2,5 €)
- Mešano ribje cvrtje in regut (Rebula Quercus 2018 – 0,1 l / 2 €)
- Regutov sorbet
- Solata ku če bet (sukenski regut, fižol, kuhan krompir, česen in poširano jajce)
- Gratinirani gamberi na palačinki polnjeni z regutovim nadevom (Sivi pinot Edi Simčič 2017 – 0,1 l / 3,5 €)
- Mlečni riž z belo čokolado in tekočo sredico iz reguta (Sladki muškat Vinakoper 2018 – 0,1 l / 1,90 €)

## 7. RESTAVRACIJA GRAD KROMBERK

Lokacija: Grajska cesta 1, 5000

**Nova Gorica**

Termin ponudbe: 15.1. – 15.2.

Rezervacija: T 041 693 073

JEDI IZ GORIŠKEGA REDIČA (4-hodni meni):

- Zvitek mariniranega divjega lososa na kuhanem goriškem rediču z lupino bergamotke
- Skutin flan z goriškim redičem in hrustljivim podbradkom v cedrovem dimu
- Confit Jadranskega gofa na kremi goriškega rediča s krompirjevo čipko
- Sladko razvajanje

## 8. RESTAVRACIJA TIFFANY (PARK, HOTEL & ENTERTAINMENT\*\*\*\*)

Lokacija: Delpinova 5, **Nova Gorica**  
Termin ponudbe: 15.1. – 15.2.  
Rezervacija: T 05 33 62 665

DNEVI GORIŠKEGA RADIČA (3-hodni meni) – 20 €:

- Hišne vložene kozice v soku limonine trave, krema pancete, solkanski radič z malinovim kisom in karamelizirana pistacija
- Oskorjen hrbet polenovke, mousse rumene polente, glaziran koren pastinaka, pesto solkanskega radiča in lešnikov
- Bela čokoladna pena s karameliziranim radičem na mandljevem mehkem biskvitu

## 9. SABOTIN, HOTEL & RESTAURANT

Lokacija: Cesta IX. korpusa 35, 5250 **Solkan**  
Termin ponudbe: 1.2. – dokler bo radič na voljo  
Rezervacija: T 05 33 65 200

ZIMSKA VRTNICA (degustacijski meni) – 20 €:

- Mesna terina na solatki iz janeža, korenčka, solkanskega radiča, začinjena s peteršiljevim oljem
- Na bučni peni nadevan tortelon s skuto, solkanskim radičem in gamberom
- Brancinova roladica z zeliščnim pirejem in popečenim radičem z ocvirki
- Pomarančna »lava cake« tortica
- .....
- Pica s solkanskim radičem – 7,5 € (mala), 8 € (velika)

*Dober tek in veliko gurmanskih užitkov ob okušanju goriškega radiča!*

♦ Turistična zveza TIC Nova Gorica ne prevzema odgovornosti o ponudbi, ki je navedena v tej objavi.

♦ Prav tako Turistična zveza TIC Nova Gorica ne opravlja rezervacij – rezervirati se je potrebno direktno pri gostincu.

♦ SLOVARČEK: goriški / solkanski / sukski pa še radič / redič / regut – različna pojmovanja, a po okusu, vam zagotavljamo, so vsi enaki ☺