

NOVA POSTOJANKA ZA VINSKA IN KULINARIČNA RAZVAJANJA

 Peter Irman

V središču Solkana je s prenovljeno podobo in ponudbo vrata odprl vinski bar in bistro Marjo Šeše, drugi lokal družinske gostilniške navede Golob – Šuligoj, sicer znane po Ošteriji Žogica. Del lokala je po novem namenjen ljubiteljem vin, saj imajo v ponudbi kar okoli 60 etiket iz vseh treh primorskih vinorodnih dežel (Brda, Vipavska dolina, Kras), s poudarkom na ekološko in biodinamično pridelanih ter oranžnih. Ob kozarcu vina vedno ponudijo tudi manjši prigrizek, v šanku se reže kuhan ali pečen pršut... Na svoj račun tukaj pridejo tudi ljubitelji svežih ostrig in penin.

Drugi del lokala je zdaj manjša restavracija (24 sedežev). Glavni v kuhinji je chef Matej Vodan, ki je pred tem vodil kuhinjo v Žogici. V ponudbi so poleg okusnih dnevnih kosil tudi zanimive jedi po naročilu, kot so sveža tuna z vasabijem in jabolkom, domač narezek (suhe mesnine Čigoj in Cernatič), vitello tonnato, tatarski biftek, razstavljena goveja juha, rebrca, ki se topijo v ustih, štrudelj malo drugače, teranova panakota... Seveda v zimskih mesecih ne manjkajo tudi dobrote iz suksenskega reguta (solkanski radič), če ga je le mogoče dobiti. Chef Matej je že v Žogici dokazal, da je pravi mojster priprave okusnih jedi iz te zimske poslastice, od predjedi do sladice.

»V Marjo Šeše se zares želimo posvetiti vsakemu gostu posebej, si zanj vzeti čas, mu v sproščnem vzdušju svetovati, se z



njim pogovarjati,« sta poudarila zakonca Ethel in Saša Golob. Zadovoljna sta, da se v delo v vinskem baru in bistrotu že z veseljem vključujeta tudi njuna sinova Jakob in Tine. Gostom med drugim z veseljem razložita, kako je lokal dobil nenavadno ime. Marjo Šeše je odprt vse dni v tednu od 12. do 22. ure, ob sobotah od 16. do 22. ure, ob nedeljah od 12. do 16. ure.

