

## Kirkina zapuščina

Na področju, kjer je svoje vinograde imela že mitološka Kirka, je pred desetimi leti podjetni Ante Jurjević ponovno začel obdelovati opuščena polja. Pred tremi leti je po več kot sto letih spet ponudil domače otoško vino. Polja je pretežno zasadil s trto, ki dozoreva prva v Dalmaciji. Poleg trte je zasadil še oljke, fige in nekaj drugega sadnega drevja, goji pa še ovce, koze in kokoši.

Ante Jurjević je pred leti zaposlil vinarja in kletarja, od letos pa še kuharja in odprl restavracijo, kjer lahko naenkrat postreže 40 gostov. Zlepa ne boste našli restavracije na bolj nemogočem kraju. Do restavracije se je namreč treba sprehoditi peš. Iz Silbe je oddaljena slabe pol ure, za kar se bo v opoldanski poletni vročini komaj kdo odločil. Zato pa je v nekaj minut oddaljenem zalivu Draga postavil trden privez in s tem obiskovalce opozoril še na zapeljiv zaliv s peščenim dnom, kjer poleti maestral le rahlo kodra azurno gladino.



Pot iz zaliva do Jurjevićeve plantaže in restavracije gre mimo bare s polslano vodo. Baro so neznano kdaj ogradili, morda pred stoletji ali celo tisočletji. Pred nekaj deset leti je bilo v bari



še na stotine jegulj in žab. Teh zdaj ni več. Morda jim ni bilo všeč, da je bilo v bližini bare do pred nekaj leti odlagališče smeti. Bara je tudi močno preprejena z močvirskim rastlinjem. To in neurejena okolica je bi morda obiskovalcu vzela voljo za nadaljevanje poti. Šele, ko pot

pripelje do prvih vinogradov, postaja pogled na okolico spodbudnejši. In že zagledamo poslopja plantaže z vse bolj urejenim dostopom. Poti so tlakovane, ob njih koritca s cvetjem. Kamor seže pogled pa vinogradi in pritlikav gozd. Samo proti jugovzhodu morje z otoki in Velebitom v ozadju.

Že smo v restavraciji. Ta je odprta z vseh štirih strani. Zato tudi v poletni vročini ni prevroča, saj jo hladi že omenjeni maestral.

Znano je, da je imela Kirka najraje prašiče. Teh na farmi za zdaj še ni, svinjino pa v restavraciji lahko vseeno naročimo. Kot pečenko ali kot pršut. Prav pršut, sir, olive, kruh in vino so enako omamni kot so bili v dobi čarovnice Kirke. Ve kdo za kaj boljšega? Lahko se sicer oblizujemo ob sveži ribi in ostalih morskih sadežih in svoj apetit ali požrešnost tešimo še z ostalimi antičnimi ali sodobnimi jedmi. Juhe iz lastavičjih gnezd (še) ni na jedilniku. Je pa zato nad mizo lastavičje gnezdo, katerega nenehno obletava klepetavi par. Za zvočno kuliso skrbijo škržati, ki se očitno dobro počutijo v mogočnem hrastu, ki raste iz tlaka v vogalu restavracije. Pravzaprav ni drevo zraslo v restavraciji, restavracija je vgradila drevo. Tako kot je legendarni Odisej svojo zakonsko posteljo postavil na mogočni obtesani oljki, okrog katere je zgradil svoj dom.

PROIZVODNJA - AGROTURIZAM		PROIZVODNJA - AGROTURIZAM	
Jurjević vina - Silba		Jurjević vina - Silba	
Cjenik		Cjenik pića	
Price list		Prices of drinks	
PRŠUT SILBLJANSKI - silbljanski smoked ham	1 KG 300,00 KN	KOKA KOLA coca-cola	0,25 LIT. 15,00 KN
PAŠKI SIR - cheese from island Pag	1 KG 300,00 KN	LEDENI ČAJ - BRESKVA ice tea peach	0,25 LIT. 15,00 KN
MARINIRANI INČUNI - marinated anchovy	10 DROB. PORC. 20,00 KN	VODA - JANA - NEGAZIRANA Jana water not sparkling	0,35 LIT. 10,00 KN
HOBOTNICA NA SALATU - octopus salad	15 DROB. PORC. 40,00 KN	VODA - JANA - NEGAZIRANA Jana water not sparkling	0,75 LIT. 20,00 KN
JUHE-RIBLJA I JANJEČA - soups: fish and lamb	0,5 LITRA 20,00 KN	VODA - JAMNICA -GAZIRANA Jamnica sparkling water	0,35 LIT. 10,00 KN
DNEVNA SPIZA NA DALMATINSKI - daily menu on the Dalmatian	LITRA SA 0,8 KG 60,00 KN	VODA - JAMNICA -GAZIRANA Jamnica sparkling water	1,00 LIT. 20,00 KN
PAŠTA I RIŽOTO OD ŠKAMPI - pasta and risotto of shrimp	25 DROB. PORC. 60,00 KN	PIVO HEINEKEN beer Heineken	0,35 LIT. 20,00 KN
PEKA - JANJETINA ILI PULESTAR S KUMPIRIMA - cock or lamb with potatoes under baking bell	1 KG 200,00 KN	CRNO I BILO RINFUZO VINO red and white wine rinfuzno	1,00 LIT. 80,00 KN
PEKA - BILA RIBA S KUMPIRIMA - white fish with potatoes under baking bell	1 KG 200,00 KN	CRNO I BILO black and white	
PEKA - LIGNJE S KUMPIRIMA - calamari with potatoes under baking bell	1 KG 200,00 KN	KVALITETNO SORTNO VINO high quality sort wine	0,75 LIT. 100,00 KN
PEKA - HOBOTNICA S KUMPIRIMA - octopus with potatoes under baking bell	1 KG 150,00 KN	KAVA - DOMAĆA domestic coffee	*7 g 10,00 KN
GRADELE - JANJETINA - grill lamb	1/2 KG PORC. 100,00 KN		
GRADELE - BIFTEK - grill beefsteak	0,4 KG 120,00 KN		
GRADELE - TELEČI MARAVNI - grill veal escalope	0,4 KG 80,00 KN		
GRADELE - PETA - grill fish			
BILE RIBE - white fish	1/2 KG PORC. 100,00 KN		
GRADELE - PETA TUNE - grill slice of tuna	1/2 KG PORC. 70,00 KN		
GRADELE - LIGNJE - grill calamari	1 KG 200,00 KN		
GRADELE - RAŽNJICI OD ŠKAMPI S PRŠUTOM - grill shrimp with smoked ham	0,25 KG 100,00 KN		
PRILOZI - KUMPIRI NA VIŠE NAČINA I SEZONSKO POVRČE - side dish: potatoes in several ways and seasonal vegetables	0,25 KG 15,00 KN		
SALATA - SEZONSKA DNEVNA PONUDA - seasonal salad daily offer	0,25 KG 15,00 KN		
PALACINKE S MARMELADOM OD SMOKAVA - pancakes with jam of figs	0,20 KG 20,00 KN		
KRUH SE NE NAPLAĆUJE - Bread is not charged			



Restavracija je od zunaj nekoliko podobna templju. Od nje so po okolici speljane poti do ostalih objektov, zlasti do kleti.



Po aperitivu in predjedi je prišla na mizo juha in za njo kuhana janjetina s prilogo.



Za glavno jed je bilo pod peko pečeno jagnje. Pošip in merlot sta iz domače kleti. Posladku so se gostje na sliki odpovedali. Le štirje od dvanajstih so zmogli še digestiv.