



Go Fish

Sushi za svaki dan

Ako ste obožavatelj *sushija*, favorizirana gastrodestinacija za vas teško da je Napa Valley... Ali samo ako ne znate za Go Fish, inovativni riblji restoran koji vodi Cindy Pawlcyn, jedna od najpoznatijih ženskih *chefova* Amerike. Dođite odjeveni jednostavno i šik...

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

Svakom se igraču podijeli pet karata. Igrač koji je na potezu od sljedećeg suigrača traži kartu određene jačine, uz uvjet da u ruci već drži kartu iste vrijednosti. Upitani zatim mora predati sve karte zatražene jačine. Ako je upit uspješan, igrač ima pravo tražiti još jednom, a ako protivnik nema kartu koja se od njega traži, kaže: "Go fish!" pa je igrač prisiljen vući iz talona.

Iako se ta jednostavna dječja kartaška igra, koja se i zove **Go Fish**, najčešće igra u dvoje ili u četvero, u St. Heleni, slikovitom mjestu u kalifornijskom Napa Valleyju, igru su započeli u troje, i to odrasli. **Cindy Pawlcyn**, uz Thomasa Kellera prvo gastronomsko ime Nape i jedna od vodećih američkih žena *chefova*, *sushi master* **Ken Tominaga** i poduzetni restorater doline **Sean Knight** pokrenuli su prošle godine, uz nemalo čuđenje kritike, prvi riblji restoran sa *sushi* barom u Napa Valleyju. Kako se izraz *go fish* u engleskom rabi i kad se neka ideja pokušava otkloniti kao besmislena ili apsurdna, mnogi su pomislili da će dvosmisleni naziv ureći novi lokal.

"Možda je u početku sve zvučalo malo čudno, ali ovdje jako mnogo ljudi dobro poznaje i voli kreativan *sushi* mojeg partnera Tominage, ono što on radi u svojem **Hana Japanese Restaurantu** u Rohnert Parku. Jednostavno, ideja je bila dovesti ga bliže vjernoj publici", smješkajući se kaže Cindy Pawlcyn dok poslije večere razgovaramo na restoranskoj terasi. Naime, Napa se ponosi širokom lepezom *no nonsense* restorana u kojima su favoriti jela poput svinjskih rebaraca ili debelih, sočnih odrezaka koji se mogu ravnopravno nositi sa svjetski



Restoran za lijepe ljude

Ugodaj u Go Fishu najlakše je opisati kao kombinaciju domaćeg i elegantnog. Osoblje zna ama baš sve o hrani i vinu koje nude, a svatko je od njih odabran zbog snažne osobnosti

poznatim *cabernetima* doline, a čuveni Kellerov **French Laundry** u Yountvilleu i još nekoliko restorana ondje su iznimka. Do pojave Go Fisha, cestice koje vijugaju među vinogradima nisu se mogle pohvaliti ozbiljnim ribljim restoranom u kojem bi na tanjuru ponudili ekvivalente lokalnim *chardonnayima* i *sauvignonima* svjetskog kalibra.

Na ideju je došla Cindy Pawlcyn, vlasnica dvaju popularnih lokala u dolini - **Mustards Grilla**, gotovo četvrtstoljetne institucije *wine countryja* koja se specijalizirala za fuzijsku kuhinju, i **Cindy's Backstreet Kitchena**, restorana opuštenog ugodaja s jednostavnim, ali inventivnim jelima - oba poznata po domaćoj atmosferi. Ništa neobično, jer Pawlcyn potječe iz kulinarski osviještene obitelji u kojoj je svaki dan bio mali gastronomski doživljaj.



**CINDY
PAWLCYN**

Jedna od vodećih američkih žena *chefova* stoji iza jedinog ozbiljnog ribljeg restorana u Napa Valleyju. Go Fish je zamišljen kao jednostavno, ali šik mjesto na koje ljubitelji ribe i *sushija* rado i često dolaze...



"Već u srednjoj školi bavila sam se *cateringom*, mnogo prije nego što sam završila studij restoranskog menadžmenta i tečajeve na Cordon Bleu u La Varenneu u Parizu", kaže Pawlcyn. Ozbiljnu karijeru započela je u glasovitom čikaškom **The Pump Roomu**, a nakon rada u nizu poznatih restorana našla se u Kaliforniji gdje je 1983. otvorila vlastiti - Mustards Grill. Mustards je bio prvi među 10-ak uspješnih lokala koje je otvorila. Uslijedili su **Rio Grill**, **Fog City Diner**, **Bix**, **Roti**, **Buckeye Roadhouse**... Njezini su restorani zauvijek izbacili uštogljenost s restoranske scene Napa Valleyja i pokazali da i Amerikanci mogu ozbiljno razmišljati o hrani i vinu te se, uza sve to, dobro bavljati. Iako je Cindy za svoj rad već dobila gotovo sve ugledne američke nagrade, pa i najvredniju - nagradu James Beard Foundationa - čini se da je tek novim restoranom, uz paradni Mustards Grill i Backstreet Kitchen, stvorila svoj trio snova. "Mislim da su tri lokala sasvim dovoljna. Njima sam pokrila sve svoje omiljene stilove", kaže nam Cindy.

GO FISH JE za Pawlcyn prvo skretanje s utabane staze decentne mediteranske i francuske kuhinje. Riblji koncept koji je zamislila nije mogao bez *sushi* bara pa je Cindy u tim pozvala Kena Tominagu, vlasnika *sushi* meke u poznatom kalifornijskom odmaralištu Rohnert Park. Tominaga, koji je u mlađim godinama razmišljao o karijeri profesionalnog igrača golfa ("Roditelji su mi odmah rekli da to mogu zaboraviti."), rodio se u Tokiju, gdje je u kulinarskoj školi Akasaka izučio japansku kuhinju. Na *sushi*, svoju specijalnost, učio je izravno od nekoliko japanskih majstora. Restoran u Rohnert Parku otvorio je 1986. i ubrzo postao poznat po svojoj autentičnoj japanskoj kuhinji, ali i *sushiju* u koji vješto ubacuje okuse tipične za Kinu, Francusku i Italiju.

"Restoran smo vrlo brzo koncipirali - West Coast oyster bar s klasičnim azijskim *sushi* barom i svom mogućom ribom i rakovima. Što se mene tiče, samo sam prenio svoj razrađeni stil, a ono što najviše volim je upoznavati ljude i upućivati ih da shvate suštinu *sushija* jer ovdje u

Riba za bogove

Ako ste ljubitelj *sushija*, školjki i ribe, u Go Fishu ćete teško fulati. Playboy preporučuje dagnje u čiliju s limunskom travom (gore), škampe s koricom od morske soli (gore desno), a hrabri neka ne propuste sjajan izbor sirove ribe, miješani (*assorted*) *sashimi* (dolje desno)



dolini ipak nisu navikli na njega poput stanovnika San Francisca", priča Tominaga dok majstorski reže savršeni primjerak hobotnice.

Pawlcyn i Tominaga zajedno su osmislili riblji restoran kozmopolitkog raspona s ribom koja svakodnevno stiže iz Azije, Evrope, s Havaja i sjevernoameričkih obala. "Zamislili smo ga kao mjesto s vrhunskom ribom i povrćem iz vlastitog vrta po razumnim cijenama, tako da bi ga gosti mogli često posjećivati", pojašnjava Pawlcyn.

Jedino što je nedostajalo bio je - prostor. Ako se u obzir uzme izjava američkoga gastronomskog pisca Johna Foleyja da "dobar ribolov i uspješan restoran imaju tri dodirne točke: strast, strpljenje i lokaciju", Cindy i Ken imali su napretek talenta za prvi i dovoljno iskustva za drugi uvjet. Treći je ispunio Sean Knight koji je ponudio savršenu adresu u St. Heleni - zgradu u kojoj je 10-ak godina bio njegov restoran Pinot Blanc.

Pawlcyn, Tominaga i Knight nisu mogli privući bolju publiku i to je ono što čovjeku odmah upada u oči čim uđe u Go Fish. U Napi, gdje se obično jede u majicama, Go Fish odskaka svojom ležernom, ali šik klijentelom (koju Amerikanci vole nazivati *beautiful people*), probranom kako među lokalcima, tako i među turistima.

Da je posluga posve u skladu s publikom, osjeti se već pri prijemu u restoran. Za značajki omjer entuzijazma i ljubaznosti zaslužna je Pawlcyn, koja slovi kao majstorica kad su u pitanju izbor osoblja izrazite osobnosti i stvaranje neobične kombinacije domaćeg ugođaja i elegancije. "Važno mi je da osoblje zna sve o hrani i vinu i da svakom gostu zna pristupiti individualno, jer je time njegov doživljaj osobniji pa se osjeća kao kod kuće ili kod dobrog prijatelja", tvrdi nam Cindy.

Ugodan prostor spojen s raskošnim vrtom, iza kojeg se rasprostrela impresivna pejzažna kulisa doline, sjajno





upotpunjuje dizajn koji se može nazvati luksuzno-jednostavnim i koji je tipičan za raskošne salone tradicionalnih vila u Napa Valleyju. Glavnom prostorijom, omeđenom velikim prozorima od mahagonija, dominiraju fino izbruseni mramorni *sushi* bar iz Carrare, bijeli, plavi i oker tonovi te taman drveni pod od širokih dasaka. Izgledu pridonosi tiha zvučna podloga mekšeg repertoara Davida Bowieja i B. B. Kinga.

JELOVNIK GO FISHA vrlo je inovativan i raznolik. Prije svega, ondje je *sushi* bar s impresivno izloženim izborom ribe, rakova i školjki (31 vrsta *nigiri sushija* i 20 vrsta *makimona*). Probali smo Hawaii makimono (svitak od tune i avokada) i Spider makimono u kojem su isprepleteni ukusi prženog *soft shell craba* i *tobika* (ikra ribe poletuše). *Sushi* i *sashimi* ondje prati raspon od 16 vrsta *sakea* vrlo različitih stilova, a uz naš izbor Tominaga nam je predložio Junmai i Nigori, te Ginjo za usporedbu (našim su neistreniranim *sake* nepcima bili poprilično slični). Ljubitelji originalnog japanskog *sushija* zanimat će da smo ondje u ponudi zamijetili i *makimono s ebi tempurom*, zatim *ahi poke* i salatu *wakame*. Osim *sushija* i *sashimija*, bar nudi i širok izbor sirove ribe sa zanimljivim "miješanim" (*assorted*) *sashimijem*.

Glavna su riblja jela *svrstana* u dvije kategorije - Fish Our Way i Fish Your Way. Prva podrazumijeva različite vrste ribe spremljene na određeni način i s pripadajućim umakom, a ako se gost odluči za drugu, bira ribu, način njezina spravljanja - na roštilju, parenu ili sotiranu - i umak. Dakako, to može biti i oštrica s dva kraja - ako niste ekspert za takvu vrstu kuhinje, mogli biste izabrati posve razočaravajuću kombinaciju. Išli smo na sigurno i s liste Our Way (zanemarili smo ponudu grčkog brancina punje-

Trojka za partiju

Oko stola su se okupili svi ključni igrači Go Fisha. Karte, ili u ovom slučaju ribe, podjeljene su u smjeru kazaljke na satu - Sean Knight, poduzetni restorater iz Vallyja, Cindy Pawlcyn, idejna začetnica i šefica, i *sushi* majstor Ken Tominaga



nog ružmarinom na žaru bez ičega) probali pacifičkog zubaca s *bok choyem* (kineski kupus) i umakom od mrkve i đumbira te sjajno spremljenu tunu s gljivama, porilukom i hrustavo prženom telećom brizlom u umaku od porta, jelo s kojim bi Pawlcyn lako mogla stati uz bok vodećim restoranima San Francisca, poput Aque i Michaela Minea koje krase dvije Michelinove zvjezdice ("Moji su restorani jednostavni. To su mjesta na koja ljudi dolaze nekoliko puta tjedno, a ne samo u posebnim prigodama, pa mislim da nismo zanimljivi Michelinu", reći će nam Cindy kasnije).

Ponuda No Fish namijenjena je slučajnim gostima u društvu ljubitelja ribe. Riječ je o raznim jelima - od raviola sa slatkim kukuruzom i *ricottom*, preko svinjskog lungića mariniranog u naranči do *T-bone steaka* s roštilja. Ako je lista deserata klasična i skućena (palačinke, *panna cotta*, čokoladna bomba...), onda je vinska karta (osobito poglavlje bijelih vina) prilično eklektična i odlično prati riblju ponudu.

Početak godine Go Fish je dobio i četvrtog igrača - Victora Scarglea (Rising Star 2000. prema SF Chronicleu) koji je onamo došao iz Julia's Kitchena, restorana u Centru Copia u gradiću Napa, ustanove koja je zapravo PR centar kalifornijskog vinarstva. Riblja se partija nastavlja. Go Fish, iako jednostavan, može biti i kartaška igra s mnogo kombinacija. U tom slučaju, kao i u dobrom restoranu, potrebni su dobra strategija, pažnja i inspiracija.

"Da bi restoran bio uspješan, potrebno je naporno raditi, ali i slušati što vam govore gosti. Uvijek morate znati i što rade vaši kolege te redovito posjećivati svoje dobavljače. Inspiraciju crpim iz drugih restorana, knjiga, glazbe, pa čak i baleta", otkriva nam na kraju djelić svoje tajne Cindy. 