

Gostilna Pri Lojzetu nominirana za najboljšo v srednji in vzhodni Evropi

Kavčič v regionalnem bobnu

V nedeljo zvečer so v Budimpešti razglasili deset restavracij iz desetih držav srednje in vzhodne Evrope, ki se potegujejo za naslov najboljše v regiji. Iz Slovenije so ocenjevalci izbrali gostilno Pri Lojzetu z Zemono.

BUDIMPEŠTA ▶ Ob robu velikega gastronomskega festivala Dining guide Food show in izidu madžarskega gastronomskega vodiča so v nedeljo v Budimpešti razglasili deset nacionalnih zmagovalcev izbora za najboljšo restavracijo v srednji in vzhodni Evropi. Potegujejo se restavracije iz Slovenije, Madžarske, Hrvaške, Češke, Slovaške, Srbije, Romunije, Bolgarije, Poljske in Turčije.

Mednarodni ocenjevalci so iz Slovenije izbrali gostilno Pri Lojzetu z Zemono, ki jo bodo, tako kot ostale, v naslednjih mesecih obiskali neodvisni ocenjevalci in sle-

dnjič konec leta razglasili prvega prejemnika priznanja najboljšega v regiji.

Tomaž Kavčič je skupaj z **Markom Šinkovcem** v nedeljo s kolegi iz nekaj drugih nominiranih restavracij v Budimpešti za 250 gostov pripravil večerjo, na kateri jima je pripadlo zadnje dejanje. Kar okrog prireditvenega centra Millenis v nekdanji tovarni vagonov sta nabrala lipovega listja, s katerim sta okrasila krožnik, na katerem je bila v kozarcu sladka mineštra iz petih vrst zelenjave in šestih vrst sadja, na vrhu pa kepica vanilijevega sladoleda s kapljo bučnega olja. "Zame je to jed



Foto: Sašo Dravinec

Tomaž Kavčič in Marko Šinkovec z visokim priznanjem na gala večerji v Budimpešti

večera," je o osvežilni, skladni sladici dejal **Savas Ertunç**, lastnik ugledne istanbulske restavracije Changa. Kavčičevo preprosto in domiselno sladico so prvi okusili predsedniki vlad držav

EU na delovnem kosilu septembra v Bruslju, ko je Vipavca doletela čast, da pripravi skupni obed ob koncu belgijskega predsedovanja EU.