

KNJIŽNICA GASTRONAUT

100 VODEĆIH HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI RECEPTI

100 VODEĆIH

HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI RECEPTI

Abisal d.o.o. Rijeka

gastronaut@gastronaut.hr
www.gastronaut.hr
www.facebook.com/gastronaut.hr

pri UHR-u M. Tita 88/II, OPATIJA
Janka Polić Kamova 37 A, RIJEKA

tel: 051/718 919
fax: 051/718 920

projekti:

100 vodećih hrvatskih restorana - u partnerstvu s Udrugom hrvatskih restoratera
Klub Gastronom
www.gastronaut.hr
Gastronaut edukacije

abisal - zajednica živih bića u morskoj dubini (Klaić, 1968)

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu
pod brojem 001109543. | ISBN 978-953-7507-20-6




















KAZALO	
KAZALO ZNAKOVLJA	8
UVOD	9
ISTRA I KVARNER	11
PERGOLA, ZAMBRATIJA	12
Morski cvijet	12
BADI, Lovrečica	14
Kozice i buča	14
SAN ROCCO, Brtonigla	16
Marinirani filet švoje s majonezom od vlasca	17
TROŠT, Vrsar	18
SV. NIKOLA, Poreč	20
Riblji filet Sv. Nikola	20
SPINNAKER, Poreč	22
Confit od trilje, mrkve i mente	23
Menta i trilja	23
DREAM, Rovinj	24
Biftek alla chef	25
Pavlova torta	25
GIANNINO, Rovinj	26
Marinirane riblje delicije	27
BODULKA, Šišan	28
Hlap na salati od avokada	29
Crni ravioli i mladi grašak	29
Karamelizirana kapula na kremi od kozjeg sira	29
Pečene šljuke u panceti	29
EPULON, Pula	30
Fuži s tartufima	30
Njoki s dimljenom skutom	31
Crni rižoto	31
VODNJANKA, Vodnjan	32
Veliki ravijoli	33
DRAGA DI LOVRANA, Lovranska Draga	34
ZIJAVICA, Mošćenička Draga	36
Brancin, kupus, celer	37
Hobotnica, oslić, češnjak	37
Frangipan	37
Hobotnica, krumpir, šalša	37
GANEUM, Lovran	38
Carpaccio s mariniranim povrćem i perlicama od malina	39
Flank steak s estragonom i umakom od hrena	39
Hobotnica na humusu od bijelog graha	39
Koljenica od odojka s kremom od krumpira i slanutka	39
VILLA ARISTON, Opatija	40
File brancina na pjenu od krumpira i gorgonzole	41
YACHT CLUB, Opatija	42
Ražnjići Yacht Club na podlozi od riže	43
BEVANDA, Opatija	44
PLAVI PODRUM, Volosko	46
Škamp "Nudo"	47
OSTARIA VERANDA, Volosko	48
Marinirani krak hobotnice na žaru	49
File plemenite ribe, polpetice od tikvica, pečeni koromač, krema od dimljenog karfiola	49
NAVIS, Opatija	50
STANCIJA KOVAČIĆI, Rukavac	52
OŠTARIJA FORTICA, Kastav	54
Obrazi boškarina	55
JIST, Viškovo	56
D`ORO, Rijeka	58
MOLO LONGO, Rijeka	60
Pohana grdobina na podlozi od pikantnog rižota s kozicama i kelj sa žara	61
DOMINO, Dramalj	62
Filet kovača na umaku od žlahtine i tartufa	63
DIDA, Crikvenica	64
RIVICA, Njivice	66
Juha od škampi	67
Morske strasti - sirovi morski plodovi, riba, rakovi, školjke	67
MARINA, Punat	68
File brancina u škartocu	69
VINOTEL GOSPOJA, Vrbnik	70
Krčka janjeća koljenica	71
ARTATORE, Mali Lošinj	72
Pijani kvarnerski škampi	73
Čokoladna torta od svježih smokava	73
VELI ŽAL, Mali Lošinj	74
BARBAT, Barbat na Rabu	76
Jadranska fantazija	77
Janjetina na "štufo"	77
DALMACIJA	79
BRUSCHETTA, Zadar	80
Grdobina s mahunama i cherry rajčicama "Bruschetta"	80
FOŠA, Zadar	82
Podvelebitski škampi	83
NIKO, Zadar	84
2 RIBARA, Zadar	86
Riblja fritura s hrskavim povrćem	87
BOBA, Murter	88
BOROVNIK, Tisno	90
Janjeći kotleti s restanim krumpirom i mahunama	91
MARINA KORNATI, Biograd na moru	92
Carpaccio od tune marinirane u soku	93
BONACA, Skradin	94
Miješana buzara od prukljanskih kozica (škriljuna), škampi i školjaka iz Prukljanskog jezera	95
KRKA BELVEDERE, Skradin	96
Janjeći kotleti s fritajom od šparoga	97
MARIO, Rogoznica	98
Domaći rezanci s kozicama i tartufom	99
VINKO, Konjevrate	100
Janjeće tripice	101
PELEGRINI, Šibenik	102
ZLATNA RIBICA, Šibenik-Brodarica	104
Tuna tartar	105
ADRIATIC, Split	106
Adriatic biftek	107

KADENA, Split	108	MON AMI, Velika Gorica	162
Pšenica s dimljenim plodovima mora	109	Morski pas u umaku od bijelog vina i finih trava	162
ZOI, Split	110	DUBRAVKIN PUT, Zagreb	164
Janjeći carpaccio	111	Crni rižoto	164
GARIFUL, Hvar	112	MUZEJ, Zagreb	166
KAŠTIL SLANICA, Omiš	114	Marinirani teleći french rack pečen u Kopa grilu	166
Riblji škartocet	115	NOEL, Zagreb	168
KNEZ, OMIŠ	116	STARI PUNTIJAR, Zagreb	170
Crni ravioli punjeni kozicama i skutom u umaku od pršuta i tartufa	117	Punjene suhe šljive u špeku iz vremena kralja Bele IV.	171
KOPAČINA, Donji Humac	118	TEKKA, Zagreb	172
Brački vitalac	119	Tori teriyaki	172
PORTO ROSSO, Skrivena Luka	120	Sushi & sashimi	172
Ražnjići od grdobine sa špekrom	121	VINODOL, Zagreb	174
VILLA NERETVA, Metković	122	POTKOVA, Zagreb	176
KAPETANOVA KUĆA, Mali Ston	124	Juneći obrazi u portu	177
Krema od bijele ribe	125	ZELEN DVOR, Zagreb-Susedgrad	178
STARI KAPETAN, Orebić	126	Šufigane lignje	179
Tuna šefa kuhinje	127	ZINFANDEL'S, Zagreb	180
DUBROVNIK, Dubrovnik	128	VILLA ZELENJAK-VENTEK, Risvica	184
PANTARUL, Dubrovnik	130	Domaća patka na posteljici od rikule	185
Quiche s kozjim sirom i sušenim rajčicama	131	VILLA MAGDALENA, Krapinske Toplice	186
NAUTIKA, Dubrovnik	132	Konfitirani pačji batak	187
Rep jastoga	132	ACADEMIA, Marija Bistrica	188
GORSKI KOTAR, LIKA, KARLOVAC I OKOLICA, MOSLAVINA I BANOVINA	135	Hobotnica s krumpirom	189
LIČKA KUĆA, Rastovača	136	MEDIJURSKI DVORI, Lopatinec	190
Janjeći kotleti u krustu	137	Svinjski lungić punjen suhim šljivama s domaćim kroketima od kravljega sira i dinstanog povrća	191
MIRJANA & RASTOKE, Donji Nikšić	138	MALA HIŽA, Mačkovec	192
Domaća štrudla od jabuke u umaku od vanilije s preljevom od višnje	138	Pržene ljetne štrudlice	193
FRANKOPAN, Ogulin	140	TERBOTZ, Štrigova	194
Salenjaci	141	Kare mladog odojka, pire od buče i sotirane prokulice sa špekrom	195
GRADINA, Josipdol	142	BEDEM, Varaždin	196
T-bone	143	PALATIN, Varaždin	198
LOVAČKI DOM MULJAVA, Vojnić	144	BERNARDA, Varaždinske Toplice	200
Odrezak jelena u umaku od vina	145	Terina od gušćje jetre sa želeom od borovnica, domaće brioš pecivo	201
DP, Donji Zvečaj	146	SLAVONIJA I BARANJA	203
Rebrica	147	TERASA, Daruvar	204
Burrito	147	T-bone steak, kuhan i pečen	205
LOVAČKI ROG, Karlovac	148	ZLATNI LUG, Donji Emovci	206
Šumski biftek	149	Odrezak fra Luka	207
ŽGANJER, Ozalj	150	SCHÖN BLICK, Vetovo	208
Torta Katarine Zrinski	151	Smuđ Orly	209
Štrudla	151	WALDINGER, Osijek	210
COCKTAIL, Sisak	152	CRNA SVINJA, Čepin	212
10 sati pareni juneći mišić s pjenicom od krumpira	153	CITADELA, Vardarac	214
STRUG, Plesmo	154	Fiš paprikaš u kotliću na otvorenoj vatri	215
Trganci s vrhnjem i zapečenim špekrom	155	BARANJSKA KUĆA, Karanac	216
KOD BAKE, Garešnica	156	JOSIĆ, Zmajevac	218
ZAGREB I OKOLICA	159	Odrezak od crne slavonske svinje u umaku od šafrana s prilogom od sotiranog povrća	219
KARLO, Plešivica	160	DUNAV, Ilok	220
Krem juha od medvjedeg luka	160	VJEČNA LISTA "RESTAURANT CROATICA"	222
		POPIS OGLAŠIVAČA	231

Kazalo znakovlja



-  nositelj titule "100 vodećih hrvatskih restorana" za godinu
-  adresa restorana
-  telefonski broj restorana
-  telefax broj restorana
-  internetska stranica restorana
-  adresa elektronske pošte restorana
-  klimatizirane prostorije u restoranu
-  omogućen pristup bežičnom internetu u objektu
-  broj mjesta za parkiranje osobnih vozila
-  broj mjesta za privez plovila
-  radno vrijeme restorana
-  zimsko radno vrijeme restorana
-  ljetno radno vrijeme restorana
- 02.02.-10.03.  neradni period u godini
-  broj sjedećih mjesta u restoranu
-  broj sjedećih mjesta na terasi restorana
-  kartice za bezgotovinsko plaćanje



QR kôd, pogodan za brzo učitavanje internetske stranice prilagođene pametnim telefonima

Dragi čitatelji,

pred vama je 26. izdanje knjige *Restaurant Croatica: „100 vodećih hrvatskih restorana - i njihovi recepti“*. Projekt izbora i izdanja *Restaurant Croatica* je najstariji nacionalni brand oznake kvalitete u hrvatskom ugostiteljstvu. Provođi se od 1995. godine s ciljem poticanja kvalitete u ugostiteljstvu i objedinjavanja ponude koje gosti preporučaju u godišnje izdanje.

Izborima smo u 2020. godini obuhvatili preko 2400 restorana u Hrvatskoj. Dio glasanja je proveden preko najvećeg portala za promociju gastronomije u Hrvatskoj www.gastronaut.hr preko kojeg su glasači mogli dodatno naglasiti kvalitetu ponude, usluge i ambijenta restorana. Paralelno su glasali ugostitelji te ispunili upitnike s detaljnim opisom svoje ponude i usluge. Konačnu listu je nakon pregleda svih materijala utvrdio Časni odbor projekta, imajući u vidu niz parametara koji su važni gostima današnjice te ukupnu kvalitetu sadržaja kojeg možemo prezentirati u godišnjem izdanju.

Restorani koje preporučamo u knjizi su objedinjeni i titulom *Restaurant Croatica* - naljepnicama i plaketama koje preko QR koda vode na on-line izdanja knjige – hrvatsko i englesko.

Projekt *100 vodećih hrvatskih restorana – Restaurant Croatica*, ponosi se suradnjom s Udrugom hrvatskih restoratera, Udrugom šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija te udrugama turističkih novinara. Iz njega je nastao i Klub Gastronom kroz koji je tijekom dva desetljeća održano preko 120 tematskih gastronomskih skupova. Destinacije koje su bile domaćini skupova i Gastronom edukacija, prezentirane su u suradnji s ugostiteljima kroz prizmu gastronomije.

Želimo vam puno ugodnih trenutaka i okusa vrijednih pamćenja u našim vodećim restoranima,

voditeljica projekta "100 vodećih hrvatskih restorana":

prof. Karin Mimica

Romantic Mediterranean

ROVINJ • ROVIGNO



Istra i Kvarner

Specijaliteti bazirani na namirnicama iz mora, jela pripravljena po starim receptima i jaka zastupljenost lokalnih aromatičnih trava i začinskog bilja osnovne su značajke ove kuhinje koja se sastoji od puno malih različitih gastronomskih podregija. Istarski pršut, kobasice s tartufima, grobnički sir, sir od tartufa (Karlič tartufi), slane srdele, marinade, namaz od bakalara (Milena), puževi, istarski pešt i salata od mekušaca samo su neka od hladnih predjela koje treba probati. Za toplo predjelo najčešće se nude razni rižoti i tjestenine s plodovima mora, maneštra od bobiči, jota ili fritaja s tartufima, rigom ili šparogama. Svježa morska riba (ulov Royal Adriatic), kvarnerski škampi na razne načine, školjke iz Limskog kanala specijaliteti su koji vikendom privlače brojne goste. Specijaliteti unutrašnjosti Istre i Kvarnerskih otoka su dimljeni ombolo i kobasice s kiselim kupusom, fuži, šurlice i njoki s gulašom od divljači, zec na padelu i janjetina pod pekom. Posebno je cijenjena janjetina s kvarnerskih otoka na kojima janjci pasu u savršenim ekološkim uvjetima.

Od domaćih salata nudi se salata od matovilca, rige i radića, a jelima se dodaje svježi mažuran, bosiljak, kadulja, matičnjak, majčina dušica, ružmarin i lovor te uz ribu obavezno istarsko (Oleum Maris i Rovinjola) ili krčko maslinovo ulje. Doping drogo u Istri proizvodi ulje iz sjemenki grožđa. Za desert se može probati kroštule i fritule, suhe smokve i slastice od kestena. Lovranski maruni (veliki kesteni), šparoge i tartufi iz motovunske šume (Karlič tartufi) su namirnice kojima su u njihovoj sezoni posvećeni posebni gastro dani.

Tijekom gastronomske manifestacije Krk food story – Okusi proljeća (svibanj) možete u 20-ak restorana otoka uživati u najboljim okusima sezonskih specijaliteta.

Za aperitiv preporučamo pjenušac Cattunar od malvazije i momjanskog muškata proizveden prema charmat metodi, pjenušce od žlahtine (Pavloimir, PZ Gospoja) ili tradicionalnu istarsku rakiiju bisku. Uz jela od bijele ribe i bijelog mesa uglavnom se piju malvazija (Degrassi, Deklič, Matić, Cattunar, Valenta), sauvignon (Valenta), vrbnička žlahtina posebice uz janjetinu (PZ Gospoja, Pavloimir, PZ Vrbnik) i chardonnay (Degrassi, Pavloimir). Uz tamna mesa i plavu ribu najpopularniji su teran (Terre Rosse – Degrassi, Valenta), borgonja, refošk (Degrassi), merlot te cabernet sauvignon (Degrassi, Pavloimir). Za digestiv preporučamo neki od Darninih like-ri okićenih svjetskim nagradama.

Ekskluzivni restorani s vrhunskom ponudom su San Rocco u Brtonigli, Bevanda (riblji) i Navis u Opatiji, Plavi podrum (riblji, kreativna kuhinja) u Volosku i Vinotel Gospoja u Vrniku. Vrhunski kreativni specijaliteti nude se i u restoranima Pergola u Zambratiji, Zijavica u Mošćeničkoj Dragi, Bodulka u Šišanu, Sv. Nikola i Spinnaker u Poreču, Draga di Lovrana u Lovranskoj Dragi, Villa Ariston u Opatiji i Veli Žal na Lošinju, a lokalne namirnice na kreativan način su inspiracija i restoranima Stancija Kovačići u Rukavcu, Dream u Rovinju i Ganeum u Lovranu. Pretežito riblji specijaliteti karakteriziraju Badija u Lovrečici, Giannina u Rovinju, Trošt u Vrsaru, Epulon u Puli, Yacht Club u Opatiji, Ostaria Veranda u Voloskom, Molo Longo i Conca d'Oro u Rijeci, Rivicu u Njivicama, Domino u Dramlju i Barbat u Barbatu na Rabu. Domaći ambijent i lokalne specijalitete nude Vodnjanka u Vodnjanu, Oštarija fortica u Kastvu, Dida u Crikvenici, Marina u Puntu i Artatore na Malom Lošinju. Po odrescima je poznat Jist u Viškovu, a po šumskim i lovačkim specijalitetima Bitoraj u Fužinama.

PERGOLA

17, 18, 19

Sunčana 2, 52475 Zambratija

www.pergola.com.hr

fabricioveznave@gmail.com

052759685

052759685



18 - 23, PON, 12 - 23, 20, 25, 25

U malom mjestu Zambratija, na putu od Umaga prema Savudriji, nalazi se restoran **Pergola**. Kuhinju temelji na tradiciji od 1996. godine.

Vlasnik i kuhar Fabricio Vežnaver inspiriran je starim receptima domaće kuhinje i pristupa im na originalan način, dodajući posebnost tradicionalnim okusima i mirisima.

Kreacija jela zasniva se na sezonskim namirnicama čiji se izvorni okus pokušava zadržati.

Morski cvijet

za 4 osobe: 3 jabuke, 12 Jakobovih kapica, 500 g kozica, 50 g sira Grana Padano, crni sezam, lješnjaci, maslinovo ulje, sol, limun

Jabuke ogulimo i lagano prokuhamo sa sokom od limuna da ne pocrne.

Kozice očistimo, napravimo kremu štapnim mikserom te malo začinimo solju i maslinovim uljem. Razvučemo tanki sloj kreme po papiru za pečenje te pečemo 6 minuta na 140 °C bez ventilacije. Zarolamo i narežemo nožem kao špagete.

Jakobove kapice očistimo od školjke, operemo te začinimo maslinovim uljem i soli.

Lješnjake narežemo na sitno i lagano popržimo na tavi. Napravimo male krugove od naribanog sira na papiru za pečenje. Na sir stavimo malo crnog sezama i tostiranih lješnjaka te stavimo u pećnicu oko 5 minuta na 200 °C bez ventilacije.

Jakobove kapice lagano ispečemo na tavi. Serviramo tako da na dno stavimo prokuhane i začinjene jabuke s malo soli i maslinovog ulja. Na jabuke položimo pečene Jakobove kapice, a na njih špagete od kozica. Vrh dekoriramo pečenim sirom.

ti. Koriste se domaće namirnice lokalnih proizvođača ili iz vlastitog uzgoja pa ovisno o sezoni, u ugodnoj atmosferi možete isprobati svježe ulovljenu ribu i domaće recepte, poput jela sa šparogama, tartufima, rakovicama, sipama te istarskog boškarina i tovara.

Restoran Pergola nagrađen je mnogobrojnim priznanjima, prepoznat je i u Michelin vodiču, a 2015. godine primljen je i u prestižnu udrugu kuhara JRE (*Jeunes Restaurateurs d'Europe*).

KARLIĆ K TARTUFI



okus!



pronadi!



odmori se!



YouTube



www.karlictartufi.hr

Gir d.o.o.
Paladini 14
52420 Buzet

T +385 (0)52 667 304

+385 (0)91/575-9196

+385 (0)95/198-6068

+385 (0)91/572-7932

DEGRASSI

PODRUM & VINOTEKA



PODRUMARSKA 3
BAŠANIJA
52 475 SAVUDRIJA
ISTRA CROATIA

CANTINA & ENOTECA
WINE CELLAR & WINEBAR

TEL: ++385(0) 52 759 250

FAX: ++385(0) 52 759 844

E-MAIL: VINO@DEGRASSI.HR

WWW.DEGRASSI.HR



BADI

96, 04, 06, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Umaška 12, 52470 Lovrečica

www.restaurant-badi.com

info@restaurant-badi.com

052756293

052742458



uto - ned: 12 - 23, 07.01. - 21.01. 30, 70, 90

Na pola puta između Umaga i Novigrada nalazi se malo ribarsko mjesto imena Lovrečica.

U tom predivnom krajoliku smjestio se restoran **Badi**, koji svojom kvalitetom i profesionalnošću već dugi niz godina čuva svoje mjesto među 100 najboljih restorana Hrvatske osvajajući po putu i druge domaće i strane nagrade.

Od svog osnutka 1986. godine pa sve do danas vođen je u obiteljskom duhu obitelji Badurina-Badi. Taj duh zbog kontinuiranog rada na usluzi i ponudi privlači goste iz cijele Hrvatske, Italije, Austrije, Slovenije...

Od ulaska u restoran, opreme interijera,

atmosfera, do usluge, sve je odmjereno i nena-metljivo, a osoblje vas uvijek dočekuje s osmijehom. U siječnju 2017. godine je restoran Badi postao članom prestižne udruge JRE (*Jeunes Restaurateurs d'Europe*).

U bogatoj ponudi ističu se riblji specijaliteti, posebice specijaliteti od sirove ribe, školjki i škampa te buzara Badi i brancin u kruhu (jelo godine 2014. po izboru organizacije MagnarBen). Badi nudi i degustacijske menije sa sezonskim namirnicama u spoju tradicije i kreativnosti.

Bogatu vinsku kartu krase vrsna hrvatska vina, a u ponudi su i razna strana vina.

Kozice i buča



za 4 osobe: 1 list vučenog tijesta, 500 g očišćenih domaćih kozica, 1 mlada kapula, 1 bundeva

Buču pečemo 15 minuta na 185 °C. Očistimo je i izmiksamo do kremoznosti. Očišćene kozice malo začinimo solju, paprom i uljem te ih zamotamo s mladom kapulicom u tijesto. Pečemo u pećnici na 190 °C 4-5 minuta.

Serviramo i na pečeno tijesto dodamo pikantnu kremu od domaće šalše i peperoncina.



Slavi život u vama!

Dio Vivo

Ekstra djevičanska maslinova ulja

oio-vivo.com

Puljska cesta 200, 52216 Galižana - Vodnjan
info@oio-vivo.com | 099/6838-496



Fuži tartufino

Sastojci za 2 osobe:

200 g fuža,
150 g Baccalà della mamma
- Bakalara tartufino,
20 g crnih tartufa,
2 žlice mlijeka,
sol

Priprema: fuže stavite kuhati u vrelu i posoljenu vodu. U zagrijanu tavu stavite Bakalar tartufino te razrijedite s 2 žlice mlijeka. Miješajte dok ne dobijete gusti umak. Kad su fuži kuhani „al dente“, procijedite ih i prelijte umakom tartufino na koji možete naribati krupnije listiće tartufa. Sve skupa pomiješajte i poslužite toplo. Na posluženo jelo sitno naribajte ostatak tartufa.

Preporučeno vino: malvazija

SINCE 1986

www.baccala-della-mamma.com
www.bakalar-milena.hr
info@bakalar-milena.hr

Obrt za proizvodnju, preradu bakalara i ugostiteljstvo „Milena“. Bačva 3, 52463 Višnjani, Hrvatska
T./F. +385 (0)52/449-593, +385 (0)52/449-253 • M. +385 (0)91/888-0740; +385 (0)91/202-0470

Predstavljamo vam...

Baccalà della Mamma
Kvalitetni proizvodi od
norveškog bakalara



SAN ROCCO

06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Srednja ulica 2, 52474 Brtonigla

www.san-rocco.hr

info@san-rocco.hr

052725000

052725026



13 - 23, 20, 20, 50

U Brtonigli, malom mjestu na živopisnom brežuljku u Istri, u sklopu hotela **San Rocco**, nalazi se elegantan restoran nastao iz prostorija bivšeg podruma u kojem su se proizvodila cijenjena obiteljska vina - malvazija i istarski teran. Bogata gastronomska ponuda temelji se ponajviše na tipičnim sezonskim specijalitetima kao što su ribe, tartufi, gljive, pršut i ostali tipični istarski proizvodi, koje prati veliki izbor regionalnih i internacionalnih vina.

Rad na kvaliteti usluge i ponude nagrađen je mnogobrojnim visokim priznanjima i uvršten u važne nacionalne i internacionalne enogastronomske vodiče. Član je JRE (*Jeunes*

Restaurateurs d'Europe) koje promiče poštivanje tradicije te kreativnosti i inovativnosti kod mladih kuhara pod motom *talent & passion* (talent i strast).

Upisan je u važne nacionalne i internacionalne enogastronomske vodiče kao što su *Veronelli*, *Gault Millau*, *Wo ist Österreich*, a dodjeljena su mu i druga mnogobrojna važna priznanja. Restoran San Rocco uvršten je i u publikaciju *Le Guide de l'Espresso*, *A tavola con il Nordest*, *Magnar Ben* i *Restaurant Croatica* te je već godinama u vrhu hrvatske gastronomije.

Iako se nalazi u samom centru Brtonigle, hotel-restoran je okružen velikim parkom i maslinikom. Gosti mogu uživati u miru i tišini,



pročitati knjigu u hladovini ili pak samo zadrijeti se prepustajući se zvukovima netaknute prirode. Iz godine u godinu, ponuda restorana se usavršava, a uz vrlo bogatu vinsku kartu s preko 200 etiketa, restoran hotela San Rocco nudi maslinovo ulje iz vlastite proizvodnje te vinski ocat koji je u hrastovim bačvama odležao 20 godina.

Gostima je na raspolaganju i wellness kutak s vanjskim i natkrivenim bazenima, hidromasažom te raznim tretmanima za ljepotu. Istra sve više postaje destinacija biciklista, a hotel San Rocco postaje idealno mjesto za ljubitelje vožnje biciklom koje su na raspolaganju i gostima hotela. Boutique-bike Hotel San Rocco raspolaže i prostorijom za čuvanje, pranje i manje popravke bicikla.

Marinirani filet švoje s majonezom od vlasca



za 4 osobe: 4 ribe švoje,
2 l limunovog soka, 2 dl maslinovog ulja, mediteransko bilje (kadulja, ružmarin, lovorov list, timijan), 50 g motra; za majonezu: 0,5 dl mlijeka, 1,5 dl maslinovog ulja, 50 g svježeg vlasca

Ribu švoju očistimo, filetiramo i skinemo joj kožu. Filete posolimo, stavimo u limunov sok i pustimo u hladnjaku 6 sati. Meso švoje je čvršće i kompaktnije od ostalih riba pa se treba duže marinirati. Izvadimo filete i osušimo ih papirnatim ubrusom. Takvi fileti su žilavi i gumenasti i zato ih stavimo u ulje sa svježim začinima 24 sata u hladnjak, kako bi postali ukusni i mekani kao putar. Takav način konzerviranja ribu drži svježom danima.

Motar prokuhamo u vodi.

Za majonezu mlijeko i vlasac miksamo blenderom u visokoj posudi, dodamo malo soli i postupno ulijevamo ulje. Postepeno će se tekućina pretvarati u sve gušću masu. Nastavimo blendati dok ne potrošimo svo ulje. Kada dobijemo majonezu, počnemo slagati tanjur tako da na njega stavimo žlicu majoneze, filete švoje izvadimo iz ulja, obrišemo pa stavimo na majonezu, a na njih prokuhani motar.



TROŠT

05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20

Obala Maršala Tita 1a, 52450 Vrsar

www.restoran-trost.hr

info@restoran-trost.hr

052445197

052441107



10 - 24, 160, 200

Restaurant **Trošt** je smješten u marini Vrsar. Iz njega se pruža očaravajući pogled na more i mjesto Vrsar.

Vlasnici, obitelj Trošt, su u ugostiteljstvu već preko dva desetljeća i nakon što su imali u najmu objekte Vrsaranka i Marina, od 2001. godne posluju u vlastitom restoranu Trošt, koji je poznat i pod nadimkom vlasnika Ilvo.

Ljeti na prekrasnoj terasi, a zimi u toplom

ambijentu uz kamin možete uživati u ribljim i mesnim specijalitetima: tjestenini s jastogom, brancinom na gradelama ili u soli, pljukancima sa škampima i vrganjima te biftecima na razne načine.

Na raspolaganju vam stoji i veliki izbor kvalitetnih domaćih vina.

"Doživite trenutke zadovoljstva uz iskreno gostoprinstvo i ukusna jela.", poručuju vlasnici.



Višnjevnik 38, Višnjevnik
SI 5212 Dobrovo v Brdih,
Slovenija
Tel: +386 41 752 582



SV. NIKOLA

07, 08, 09, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20

Obala Maršala Tita 23, 52440 Poreč

www.svnikola.com

info@svnikola.com

052423018



11 - 01, 20, 60, 80



Restoran **Sv. Nikola** nalazi se na porečkoj rivi, smješten nasuprot istoimenog otoka po kojem je i dobio ime. Ovaj luksuzno uređen i višestruko nagrađivan restoran s vrhunskom kuhinjom i poslugom nudi na dvije etaže i terasi specijalitete regionalne kuhinje uz veliki izbor istarskih, hrvatskih i internacionalnih vina. Uz mnoge specijalitete, osoblje posebno ističe *Carpaccio mare nostrum* (od škam-

pi, hladno dimljene sabljjarke i hobotnice) i riblji filet *Mali školj* (filet brancina u umaku od škampi i jakobovih kapica).

"Posjetite nas i uživajte u jedinstvenoj atmosferi ocharavajućeg ambijenta i vrhunskoj kvaliteti naše kuhinje. Našom maštom i entuzijazmom spajamo okuse u jedinstvena remek djela." poručuje vlasnik restorana Nikola Bijelić.

Riblji filet Sv. Nikola



200 g fileta brancina, 1 mladi luk, 200 g cikle, 2 dl temeljca od škampi, 100 g pšeničnog griza, 50 g crnila od sipe, 5 dl mlijeka, 100 g maslaca, sol, papar, 100 g repova škampa

Mlijeko, maslac, sol i papar pustimo da zakuha pa dodamo griz i crnilo od sipe. Kuhamo 2 minute i izlijemo u kalup. Riblje filete narežemo, začinimo i pustimo da odstoje 10 minuta.

Od ljuštura škampi i korjenastog povrća skuhamo temeljac. Ciklu skuhamo, začinimo i pasiramo. Griz zapečemo sa svake strane po 1 minutu, a filete pečemo 2 minute sa svake strane. Repove škampa kratko zapečemo. Na griz stavimo kremu od cikle, a na nju filete ribe i repove škampa. Prelijemo umakom i ukrasimo mladim lukom.



imiQ®

**STRASTVEN.
JEDINSTVEN.
PRIRODAN.**

Jedinstven u svijetu!
Prva baza od vrhnja koja
sigurno uspijeva.
Za slatka i pikantna jela.
100 % prirodno.

*Užitak kuhanja
Radost užitka*



Obala Maršala Tita 15, 52440 Poreč
hr.restaurantspinnaker.com
spinnaker@valamar.com
052400804



12 - 22, 25, 30, 40

U neposrednoj blizini starogradske jezgre Poreča, u sklopu hotela Valamar Riviera, nalazi se à la carte restaurant **Spinnaker**.

U elegantno uređenom restoranu s terasom, nude se specijaliteti hrvatske i istarske kuhinje pripremljeni u skladu s najnovijim kulinarским trendovima i tehnikama.

Glavni kuhar restorana Spinnaker Goran Hrastovčak zanat je izučio u restoranu La Pergola čuvenog kuhara Heinza Becka koji se diči trima Michelin zvjezdicama.

U kuhinji Spinnakera upotrebljavaju se samo lokalne namirnice. Zna se kako je svaka od njih proizvedena, uzgojena ili ulovljena i taj se izvorni okus namirnice poštuje i čuva u svakom jelu. Zato su tanjuri iz Hrastovčakove ku-

hinje umjetnička djela u kojima se preciznim i nadahnutim kuhanjem spajaju naizgled nespojivi okusi. Svaki je zalogaj prepun različitosti, iznenađujućih aromatskih i teksturnih obrata.

Spinnakerovu vinsku listu od preko 120 etiketa lokalnih i međunarodnih vina, šampanjaca i pjenušavih vina, pažljivo je kreirao Sandi Paris, jedan od najboljih hrvatskih sommeliera i strastveni promotor vina osebujnog karaktera.

Osoblje Spinnakera ponosi se visokim ocjenama na Trip Advisoru, ima dvije kapice u vodiču Gault&Millau, preporuku u vodičima Venezie a tavola, Falstaff, Le Guide de L'Espresso i Istra Gourmet te je 2019. proglašen restoranom godine u sklopu manifestacije *Turistički cvijet – kvaliteta za Hrvatsku*.



Confit od trilje, mrkve i mente



Menta i trilja





Restoran & Rezidencija **Dream** se nalaze svega par koraka od rive u živoj i posjećenoj turističkoj zoni povijesne jezgre starog grada Rovinja. Smješten je u objektu iz 19. stoljeća kojega su vlasnici dipl. ing. građ. Amir Kadunić i prof. Darija Kadunić u cijelosti temeljito, građevinski i arhitektonski rekonstruirali s naglaskom na autohtone elemente sta-

re istarske gradnje. U finalnim arhitektonskim rješenjima, korišteni su samo izvorni prirodni materijali poput starih tavelica kojima su pokrivena sve podne površine. Za sva vrata i brojne prozore, koji su izrađeni prema modelu starinske rovinjske stolarije, korišten je ariš kao tradicionalni materijal. Prozori i vrata su uokvireni posebno restauriranim kamenim erta-



ma, a obnovljeni su i brojni kameni zidovi i olucije, kao i starinski istarski kamin.

Na gornjim etažama objekta smještena je Rezidencija Dream sa sobama kategorizacije 4* u kojima gosti mogu uživati u kvalitetnom autohtonom uređenju uz sve pogodnosti moderne tehnologije.

Kako je za ovaj iznimno zahtjevan projekt bilo potrebno, ne samo puno financijskih sredstava, strpljenja i znanja, nego i ljubavi prema očuvanju starina i njihovom ponovnom oživljavanju, moto restorana Dream, kao i njegovo ime, je sadržano u izreci J.B. Shaw-a, koja glasi: *"You DREAM things and say WHY, but I DREAM things that never WERE and say WHY NOT"*.

Restoran Dream se sastoji od dvije povezane sale te zimske natkrivene sale sa starinskim kaminom i ljetne terase. Interijer Dreama je spoj kvalitetnog autohtonog arhitektonskog

uređenja kombiniran s modernim elementima. Osmišljen je s posebnim smislom za detalje koji uključuju vrijedne antikvitete, tiffany lampe, slike akademskih slikara, starinske fotografije, podne mozaike, thonet stolice, kao i vrijedan eksponat iz muzeja suvremene umjetnosti. U skladu s tim, u Dreamu ćete osjetiti duh starih vremena, ali i otkucaje gradskog života, a pri tome ćete u miru autentične atmosfere, gdje se spaja staro i novo, kušati specijalitete tradicionalne istarske i moderne kreativne kuhinje. Restoran Dream njeguje mediteransku kulinarsku baštinu i kako je već desetljeće otvoren tijekom cijele godine, ponuda se obogaćuje promotivnim i sezonskim jelovnicima, a kruh kao i sva tjestenina domaće je kućne izrade. Posebna pažnja se posvećuje održavanju atmosfere restorana probranom glazbenom pozadinom koja prati svjetske ambijentalne trendove.

Biftek alla chef



Pavlova torta





GIANNINO

97, 98, 01, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Agusta Ferrija 38, 52210 Rovinj

restoran-giannino.com

gianninorovinj@gmail.com

052813402



pon-sri 18 - 24; čet-ned: 12:00-14:30 18:00-24:00, 15.01. - 30.03. 🇺🇸 🇩🇪 🇬🇧 🇮🇹 🇯🇵 70, 🇷🇸 40

Restoran **Giannino** smješten je u Rovinju i svojom rustičnom elegancijom u potpunosti se uklapa u imidž tog bajkovitog mjesta.

Otvoren je 1982. godine. Od početka je u vlasništvu obitelji Pellizzer, a vodi ga Nereo Pellizzer. Prvotna ideja bila je da se restoran nazove Labirint – jer prostor podsjeća na zamršenu spilju u kojoj bi mogla pomoći Adrijanina nit. To je riblji restoran bez stal-

nog jelovnika jer ponuda ovisi o tome što ribari ulove tog jutra.

Specijalno za Giannina svake noći love tri rovinjska ribara. Ulov varira od jastoga i orada do brancina i listova.

Restoran ima vinsku kartu sa više od 150 vina uključivši i najnovije trendove organskih vina.



Marinirane riblje delicije



BODULKA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18

Franje Mošnja 3b, 52100 Šišan

www.velanera.hr

velanera@velanera.hr

052300621

052300629



11 - 23, 30, 60, 100

Početak 30-godišnje ugostiteljske priče Duška Černjula i njegove obitelji bio je u Šišanu u danas legendarnom restoranu **Bodulka**. Iako su Černjuli u međuvremenu restoran selili, mijenjali mu ime i vodili nekoliko vrlo uspješnih gastronomskih oaza na prestižnim lokacijama, nešto ih je uvijek vuklo na početak priče, kao neko skriveno blago, u djelić sebe...

Vratili su se u Šišan s neuobičajenim hotelom *Vela nera*, 12 posebno dizajniranih soba, hotelom s bazenom, jacuzzijem, začinskim vrtom, privatnom enotekom i restoranom Bodulka.

U njoj goste očekuje prvoklasna mediteranska i svjetska kuhinja s ponešto istarskog štih. Zimi je to mjesto puno zlatnih nijansi uz svjetlost svijeća i vatru kamina, a ljeti je česti izbor terasa pod voltom, uz bazen i maslinik.

Jedni od predvodnika *slow food* kuhinje i vinske revolucije u gastronomiji izgradili su mali kutak za svjetske putnike i gastronome.

„Sve drugo, ono neopipljivo - čini ju mjestom za prave zaljubljenike u život. Stoga... Ugodan boravak i dobar tek“, poručuju domaćini.



Karamelizirana kapula na kremi od kozjeg sira

Hlap na salati od avokada



Pečene šljuke u panceti

Crni ravioli i mladi grašak



Epulonova 4, 52100 Pula
www.hotelgalija.hr/hr/epulonrestoran/
info@hotelgalija.hr
 052383802



13 - 22, 56, 24

Restoran **Epulon Food & Wine** se nalazi u centru Pule, u blizini starorimske Arene.

Smješten je u Epulonovoj ulici, priča priču o plemenskom vođi, kralju Histra, Epulonu i o njegovoj požrtvovnosti prema svome plemenu i obitelji. Tom je vrlinom motivirano i osoblje restorana.

U gastronomskoj ponudi su tradicionalni istarski specijaliteti te poznata internacionalna jela. Autentičnosti kuhinje doprinosi dobra povezanost s lokalnim dobavljačima koji restoran opskrbljuju svježim voćem i povrćem,

domaćim sirevima, pršutom, mesom i naravno tartufima.

„Cijenimo jednostavnost i kreativnost te kroz sezonski meni gostima nudimo raznolika jela u skladu sa svjetskim kulinarskim trendovima. Iza kreativnosti naših jela krije se visoko motiviran i uvijek inspiracijski raspoložen tim kuhara koji se nesebično predaju poslu.“

Lokalni karakter našeg jelovnika sljubljen sa probranim vinima pruža svakom našem gostu vrhunski užitak.“, poručuju domaćini.

Fuži s tartufima

100 g fuža, 5 g maslaca, 30 g tartufate, 15 g sira ribanca, 0,5 dl ulja od tartufa, 40 g svježeg tartufa, 20 g češnjaka, sol, papar

Na maslinovom ulju s crnim tartufima propržimo sitno sjeckani češnjak i peršinov list. Dodamo 40 g naribanog tartufa i kratko propržimo. Maknemo s vatre, naribamo sir i sve dobro promiješamo sa 30 g tartufate i par kapi ulja od tartufa. Poslužimo uz domaće fuže.



Na slici je tris koji se sastoji od crnog rižota, fuža s tartufima i njoka s dimljenom skutom.



Njoki s dimljenom skutom

pinjoli, 250 g njoki, 100 g skute, 50 g pršuta, 25 g koromača, 25 g luka, 20 g cherry rajčice, 1 cl maslinovog ulja, 5 g maslaca, sol, papar, bosiljak, dimljena paprika

Na maslinovom ulju pržimo koromač i luk. Nakon što omekšaju dodamo sjeckani pršut i pinjole i kratko prodinstamo. Zalijemo povrtnim temeljcem i dodamo njoke, cherry rajčicu, bosiljak i maslac. Kuhamo dok struktura umaka ne postane fino kremasta. Na vrh stavimo dimljenu skutu.

Crni rižoto

800 g svježe sipe, 200 g riže za rižota, 2 veće glavice luka, pola glavice češnjaka, sol, papar, peršin, lovorov list, ružmarin, parmezan, 1 dl bijelog vina, 0,5 dl hladno prešanog maslinovog ulja, 1 l temeljca od morskih plodova

Nasjeckamo meso sipe na kockice. Nasjeckamo na sitno luk, češnjak i peršin. U loncu zagrijemo hladno prešano maslinovo ulje, ubacimo luk, a kad se zažuti dodamo češnjak. Ubrzo nakon toga dodamo sipu i kuhamo 10-ak minuta. Nakon toga ulijemo 1 dl bijelog vina i pustite da zakuha. Posolimo, popaprimo, ubacimo lovorov list i posipamo s malo ružmarina.

Kada tekućina skoro skroz ishlapili, ubacimo rižu. Ovo je jedan od dva najvažnija koraka kod pripreme, o ovome ovisi okus rižota. U ovoj fazi riža pije sve sokove koji se nalaze u loncu. Pustimo ju dok ne popije sav sok, zatim sve podlijemo temeljcem od morskih plodova. Podlijevanje temeljcem umjesto običnom vodom drugi je najvažniji korak o kojem ovisi okus rižota. Pred kraj dodamo peršin, još malo miješamo pa dodamo crnilo (ubacimo cijele vrećice sa crnilom, one se raspadnu u loncu).

Ugasimo vatru, poklopimo lonac i ostavimo 5-10 min. da se odmori. Serviramo vruće i nari-bamo parmezan na rižoto.

VODNJANKA

99, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Istarska 22b, 52215 Vodnjan

www.gastronaut.hr

ivana.celija@gmail.com

052511435



11: - 23: 50, 60, 50

Restoran **Vodnjanka** doima se poput kazališnog *caffea* ili pak dekoracija neke kazališne predstave pa onda poput muzeja što od zaborava spašava neke vodnjanske starine. On je ujedno i izložbeni prostor mnogih lokalnih umjetnika. U svakom slučaju, vlasnica Svjetlana Celija svoju kreativnost dijeli sa svojim gostima i zadovoljno promatra reakcije koje uglavnom rezultiraju novim idejama.

Taj obiteljski restoran salonskog tipa, dugogodišnja tradicija učinila je nezaobilaznim kulturnim mjestom hrvatske gastronomije.

Domaća tjestenina, vrhunski istarski pršut i fini odležani sirevi, domaća skuta, slasni odresci cijenjenog mesa kao što je boškarrin, tople i okrepljujuće maneštre i vodnjanske slastice, privlače goste već desetljećima u Vodnjanku.

O uspjesima Vodnjanke govore plakete, povelje, zahvale, priznanja, novinski članci u svjetskim revijama, televizijske emisije, intervjui, a nadasve njezini gosti.

Od 2019. godine Vodnjanka posluje na dvije lokacije. Stanovnici metropole ne moraju pu-



tovati u Istru ako žele uživati u Svjetlaninim delicijama. U Zagrebu, Gundulićevoj ulici br. 16 posluje istoimeni restoran sa pravom istarskom kuhinjom. Prostor restorana osmišljen je tako da detalji i uređenje dočaravaju atmosferu elegantnog vodnjanskog dnevnog boravka.

„Sve brižno odabrane namirnice na tanjuru došle su direktno iz domaćinstava ili vrta, polja, livade Vodnjana i okolice. To je naša slika: recepti iz starih škrinja, kojima smo dodali prstohvat mirisnih travčica, lavandinih cvjetiča... i svježinu modernih kulinarskih trendova. Vaše zadovoljstvo bit će nam istinska i najvrjednija nagrada.“, kaže vlasnica Svjetlana Celija.

Veliki ravijoli



za 4 osobe: za tijesto: 500 g bijelog brašna, 5 jaja, za nadjev: 500 g skute, 15 g tartufate

Zamijesimo tijesto i po potrebi mu dodamo par kapi vode. Istanjimo ga i narežemo na trake visine i širine 8 cm. Na njega stavimo nadjev od pomiješane skute i tartufate i spojimo traku u trokut.

Kuhamo 4-5 minuta i serviramo na kremi od putra. Na ravijole naribamo svježi crni tartuf.



DRAGA DI LOVRANA

06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 16, 18, 19

Lovranska Draga 1, 51415 Lovranska Draga

www.dragadilovrana.hr

info@dragadilovrana.hr

051294166

051291826



12 - 22, PON, 13 - 23, 31.01. - 20.02. 12, 50, 20

Restoran - hotel **Draga di Lovrana** smjestio se 7,5 km iznad tipičnog primorskog mjestašća Lovrana, u Lovranskoj Dragi, na 400 m nadmorske visine. Od pogleda iz Drage zastaje dah, jer istovremeno zahvaća more, grad Rijeku, otoke Cres i Krk te planinu Učku i njezinu najvišu točku.

Svoj preporod hotel Draga di Lovrana doživljava 2005. godine kada je ponovno, nakon potpune rekonstrukcije, otvoren prema uzoru na izvornu građevinu. Vlasnici, Sanja i Christian Nikolac udahnuili su u njega novi život.

Vanjski izgled objekta odiše bogatom carskom prošlosti, jer je car Franjo Josip, davne 1910. godine, i sam uživao u blagodatima hotela Draga di Lovrana.

U restoranu Draga di Lovrana možete uživati u ukusnim plodovima divnog zeleno-plavog svijeta koji ga okružuje. Blagost mora, divljina šume, svježina i čistoća zraka Učke – sve je tu, u čarobnoj gastronomskoj izvedbi nagrađenoj prvom Michelinovom zvjezdicom na Kvarneru. U ponudi restorana su uz ribu isključivo iz vlastitog ulova i mesni specijaliteti tipični za podneblje, provučeni kroz kulinarske tehnike chefa Zdravka Tomšića.

Naglasak kuhinje je na zadržavanju originalnog okusa pojedinog jela te inzistiranje na autentičnosti namirnica i vrhunskih šampanjaca.

Nudi se i širok izbor kvalitetnih bijelih i crvenih vina, desertnih vina, pjenušaca i vrhunskih šampanjaca.

Objekt raspolaže sa 8 dvokrevetnih soba, jednim Suite apartmanom sa saunom i jacuzzijem i dva Junior apartmana te vanjskim bazenom.



primorsko županija goranska

www.pgz.hr



Primorsko-goranska županija
Adamićeva 10
51000 Rijeka

+385 51 351 600 (tel)
+385 51 351 613 (fax)
info@pgz.hr



ZIJAVICA

19

Šetalište 25 travnja 2, 51417 Mošćenička Draga

konoba-zijavica.com

info@konoba-zijavica.com

051737243



12 - 22, SRI, 06.01 - 28.02 / 27.11-07.12. 27, 40

U Mošćeničkoj Dragi, malom ribarskom mjestu na opatijskoj rivijeri, uz jednu od najljepših plaža Kvarnera, smjestio se restoran-konoba **Zijavica**. Romantičnu prošlost i uzbudljive izazove današnjice u skladnom spoju osjetiti ćete čim uđete u prostor Zijavice kojim dominiraju drvo i kamen. Terasa, podignuta tek nekoliko centimetara nad plažom, stvorena je za potpuni doživljaj malih remek djela kvarnerske i istarske gastronomije.

Preko 40 godina ribarenja na Kvarneru, tradicionalnog obiteljskog posla vlasnika konobe Zijavica, nadograđeno je i zaokruženo kulinarском i ugostiteljskom ponudom. Zadržati korjene u tradiciji, a istovremeno prihvatiti moderne izazove visoke gastronomije, cilj je mladog tima u kuhinji ove male, pitoreskne i vrlo ugodne konobe - restorana, na čijim se jelovnicima uz morske delicije poput hobotnica i škampi, nude i autohtoni specijaliteti kontinentalne Istre.



Frangipan



Brancin, kupus, celer



Hobotnica, krumpir, šalša



Hobotnica, oslić, češnjak

Stari grad 5, 51415 Lovran
www.gastronaut.hr
ganeumlovrان@gmail.com
0915779160



12 - 02, PON, 35, 25

Restoran **Ganeum** (podrum za uživanje) je smješten u staro jezgri grada Lovrana. Svojom rustikalnim interijerom savršeno se uklapa u gradske zidine. Unutrašnji dio restorana ima 10 stolova i prima do 35 ljudi, a vanjski dio raspolaže terasom u starom gradu, kapaciteta 25 sjedećih mjesta.

Iskusan kuhar Robert Benzia koji je i u prijašnjoj praksi izborio niz međunarodnih priznanja, ovaj svoj vlastiti restoran je koncipi-

rao kao podrum za uživanje u hrani, vinu, ambijentu i adekvatnoj muzici. Kuhinja je otvorena i gosti food & wine bara mogu uživati u pogledu na pripremu specijaliteta baziranih na dnevnoj ponudi lokalnih namirnica.

U ponudi su riblja, mesna i vegetarijanska jela te degustacijski meniji u 5 sljedova. Jela prati bogata ponuda vina iz svih hrvatskih vinskih regija, a mnoga se vina mogu dobiti i na čaše.



Carpaccio s mariniranim povrćem i perlicama od malina



Hobotnica na humusu od bijelog graha



Flank steak s estragonom i umakom od hrena



Koljenica od odojka s kremom od krumpira i slanutka





VILLA ARISTON

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 09, 15, 16, 17, 18, 19

M. Tita 179, 51410 Opatija

www.villa-ariston.hr

info@villa-ariston.hr

051271379

051271494



12 - 24, 10, 40, 60

Na opatijskom omiljenom šetalištu – *lungo mare*, u romantičnom ambijentu predivnog parka, smjestila se **Villa Ariston**, jedna od najstarijih i najočuvanijih vila ovog podneblja.

Prvi se put spominje daleke 1890. god. kao vlasništvo gđe. Ane Pick, udovice dr. Juliusa iz Ozora u Mađarskoj. Godine 1898. vlasnicom postaje barunica Hedwiga von Haas – Teichen iz Beča, koja 1908. naručuje projekt kod Oswalda Meese, arhitekta prvog opatijskog hotela Kvarner.

Današnji oblik dobila je zahvaljujući adaptacijama koje je od 1915. do 1924. god. izvršio

bečko-opatijski arhitekt Carl Siedl pretvorivši je tako u mediteranski dragulj koji kao da izvi-re iz kamene hrudi ponad mora.

Hotel Villa Ariston, okružen prekrasnim parkom, jedan je od najšarmantnijih hotela opatijske rivijere. Mjesto gdje se atmosfera prošlih vremena savršeno sjedinjuje s modernim komforom i prvoklasnom uslugom, idealno je za jedinstven odmor.

Chef Mladen Šustar svoju kreativnost prenosi na jela i osmišljava jedinstvene gastronomske delicije bazirane na sezonskim namirnicama.



U restoranu se može doživjeti harmonija okusa i mirisa ribljih i mesnih delicija s mediteranskim štihom. Mirnoćom svog ambijenta i

diskretnom uslugom, osoblje nastoji udovoljiti u svakoj prilici. Ujedno poručuju: „*Villa Ariston pravi je odabir za vaše vjenčanje iz snova!*“.

File brancina na pjeni od krumpira i gorgonzole



Zert 1, 51410 Opatija
www.yacht-club-opatija.com
info@yacht-club-opatija.com
 051272345



10:00 - 23:30, 60, 40



Yacht club se nalazi na atraktivnoj lokaciji ponad mora s pogledom na Opatijsku lučicu i Kvarnerski zaljev, uz šetnicu Lungomare. Restoran je uređen u primorskom štihu s dvije sale i velikom vanjskom terasom. Veselje i živu boju podižu kreacije Voje Radoičića. Ribari, nautičari i gurmanski znalci svakodnevno ga hodočaste, jer su jela kao kod nonica.

Njeguje istarsko-primorsku kuhinju s timbrom po domaću uz lokalne i sezonske namirnice popraćene s onim najfinijim što more daje. Naglasak je na delicijama iz mora te tjesteninama i rižotima...

Od mnogih specijaliteta treba izdvojiti *Maneštricu od sipe*, *Lignje na opatijski*, *Grdobinu u umaku od kapara s palentom* i *Ražnjiće od grdobine, kapesante i kozice*. U ponudi ima i mesnih specijaliteta.

Vinska karta uključuje široki spektar hrvatskih i stranih vina renomiranih vinskih kuća. Nude se vina iz Istre, Slavonije i Dalmacije, a interesantna su i ona iz španjolskih, francuskih, talijanskih i čileanskih vinskih regija.

"Provedite ugodne trenutke u Yacht clubu i uživajte u zalogajima koje smo kreirali za vas." poručuju domaćini.



Ražnjići Yacht Club na podlozi od riže



2 jakobove kapice, 150 g kozica, 150 g grdobine, 80 g riže, 1 jušna žlica maslaca, 1 dl maslinovog ulja, sol i papar

Očistimo školjke, kozice i grdobinu od ljuski i kože. Grdobinu narežemo na četiri medaljona. Na štapiće za ražnjiće po redosljedu bodemo jakobove kapice, kozice i grdobinu. Malo posolimo, popaprmo i kratko mariniramo u maslinovom ulju.

Rižu skuhamo na malo maslaca, soli i temeljca. Ražnjiće ispečemo na roštilju i serviramo na riži. Poslužimo uz malo tartar umaka.





BEVANDA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Zert 8, 51410 Opatija
www.bevanda.hr
bevanda@bevanda.hr
051718354
051718354



12 - 24, 10, 120



Hotel **Bevanda** je design hotel s pet zvjezdica nastao na temeljima istoimenog restorana. Nalazi se na korak do mora, s pogledom na predivnu Rijeku i Opatiju te Istru i otoke u daljini.

Kuhinja restorana bazirana je na namirnicama iz mora pa tako gosti svakodnevno mogu uživati u širokom izboru svježije ribe, rakova i školjki. Veliki akvarij s morskom vodom pruža utočište mnoštvu riba i rakova te jamči najsvježije jastoge i hlapove.

Naglasak kuhinje je na svježoj, organskoj namirnici lokalnog podrijetla.

Jela se pripremaju i na roštilju na drvenom ugljenu, pod pekom i u krušnoj peći.

Vinsku listu čini više od 500 etiketa. Ponuda vina na čaše, uz preporuku sommeliera, spoj hrane i vina na ležernom ručku ili romantičnoj večeri doprinose ugodnom doživljaju.

Ljetna terasa koja je samo nekoliko koraka od mora s pogledom na cijeli Kvarnerski zaljev, može se koristiti i u zimskim mjesecima budući da je ostakljena i grijana. Okružjem dominira plavetnilo mora, a zvukovnu podlogu čini ugodna piano glazba.

Summer bar koji se nalazi uz restoran, tik uz more, u ljetnim mjesecima dodatno obogaćuje ponudu, uz izbor vrhunskih pjenušaca i šampanjaca te ribljih snackova i svježih kamenica.



Svježi brancin

Svježa orada

ROYAL[®]
ADRIATIC

www.royal-adriatic.com

Certified by
Chefs & Sommeliers

International
Taste Institute



PLAVI PODRUM

97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Obala F. Supila 4, 51410 Volosko

www.plavipodrum.com

dkramari@inet.hr

051701223

051741195



12 - 24, 80, 80



Restoran **Plavi podrum** nalazi se u vološćanskoj lučici kraj samog mora. Već više od 100 godina, kao najstariji restoran na opatijskoj rivijeri, orijentiran je ka vrhunskom vinu i sofisticiranoj mediteranskoj gastronomiji.

Nastoji se sačuvati tradicija izvorne hrane i gastronomskih običaja primorskog kraja pa se tako u ponudi nalaze i autorski reinterpetirana specifična jela Primorja. S ponosom se gostima nude jela koje je osmislila voditeljica restorana Daniela Kramarić s vrhunskim timom kuhara, kao što su: kvarnerska marinirana trilja u marakuji na kremi od bijelih badema,

kvarnerski škampji Cardinale u hladnoj juhi od rajčica i jagoda te mirisne capesante na kremi od jabuka i kurkume s prašinom od kave i istarskim crnim tartufom. Osnova kuhinje restorana su svježina i kvaliteta lokalnih namirnica, što u sofisticiranoj kulinarskoj obradi rezultira vrhunskim gastronomskim doživljajem.

Iznimna se pažnja poklanja i pićima, posebno vinima. Na vinskoj karti restorana nalazi se preko 250 etiketa s naglaskom na Stari svijet, a karta se stalno obogaćuje u skladu s najnovijim svjetskim trendovima, ali i događanjima u nas.



Credo kuće je - svako jelo zahtijeva "svoje" vino, stoga nude vina na čaše, a svako vino zahtijeva i "svoju" čašu. Voditeljica restorana i glavni sommelier Daniela Kramarić je dvostruka prvakinja sommeliera Hrvatske i prvakinja Istočne i Srednje Europe.

Restoran Plavi podrum, osvojio je 2008. i 2010. godine izrazito visoko svjetsko prizna-

nje, ušavši na listu *St. Pellegrino* kao jedan od najboljih 100 restorana svijeta.

U sommelierskom duhu restoran nudi i cigare. Iz humidora možete odabrati odgovarajuću cigaru i dolično okončati gurmanski užitek. Kako i priliči: uz gutljaj porta, malta ili rum...

Škamp "Nudo"





OSTARIA VERANDA

19

Dr. A. Mohorovića 40, 51410 Volosko
www.ostriaveranda.hr
info@ostriaveranda.hr
051875189



12 - 23, 56, 80



U malom mjestu Volosku, povezanom s Opatijom i Lovranom šetnicom Lungo mare, na mjestu gdje je nekada poslovala na daleko poznata gostiona Ivka, na terasi natkrivenom stoljetnom glicinijom s predivnim pogledom na more ili u sali s kaminom, danas svoje specijalitete nudi osoblje restorana **Ostaria Veranda**.

Među specijalitetima restorana su i plava riba u savoru, krem juha od mladog špinata sa zapečenom skutom i bademima, marinirana hobotnica na žaru, kruška u teranu i mnoge

druge delicije inspirirane lokalnim namirnicama u njihovom najboljem izdanju.

„Držimo da je kuhanje umjetnost, vještina kojom gostima omogućujemo putovanje i iskustvo kroz jela spravljena strasću i ljubavlju. Isto tako, vjerujemo da je manje ponekad više koristeći svježe i pravilno spremljene namirnice. Ostaria Veranda ne nudi samo okus i izgled jela na tanjuru, već kompletno gastro iskustvo u koje vjerujemo i koje serviramo iznova svojim gostima.“, poručuju domaćini.



Marinirani krak hobotnice na žaru, tamno pivo, soja, umak wasabi, povrće, đumbir, pečena rajčica



File plemenite ribe, polpetice od tikvica, pečeni koromač, krema od dimljenog karfiola



Ivana Matetića Ronjgova 10, 51410 Opatija
 hotel-navis.hr
 hotel@hotel-navis.hr
 051444600



12 - 23, 65, 60

Smješten na samoj hridi prelučkog zaljeva, restoran **Navis** pruža vrhunski gourmet doživljaj svakom gostu. Atmosfera je čarobna: dok vam pogleda mami kvarnerski arhipelag koji ponosno krasi pučinu, vaše nepce čeka posebno iznenađenje. Kroz ponudu najkvalitetnijih sastojaka mediteranske i kontinentalne kuhinje, upoznat ćete se s genijalnim i maštovitim idejama pretočenim u inspirativni menu sastavljen od sezonskih i lokalnih namirnica. Pažljiv odabir sastojaka i čarobna kulinarska interpretacija chefa rezultiraju vrhunskim gastro užitkom.

"Kad je hrana u pitanja, ne radimo kompromise. Carpaccio od jadranske tune, jastog, svježe kamenice, biftek sa svježim istarskim tartufima,



gregada od morske divljači, domaći kruh iz krušne peći bez aditiva. Vi birate i ne brinete. Sve naše namirnice su svježije, kvaliteta neupitna, a kreativno osmišljen meni s izraženim karakterom na sekundu će vas dovesti u napast – pojesti odmah ili se još malo diviti. Samo na sekundu...

Teško je izdvojiti samo jednu stvar koja se ističe na našem meniju. Svaki red krije svoju tajnu i posebnost. Bilo da je riječ o svježim ribljim specijalitetima ili tradicionalnim jelima ispod peke, inovativna interpretacija našeg chefa odvest će vas na trenutak iz stvarnog svijeta u čarobni gastro svijet a la carte restorana Navis. Kažu da gurmani tri puta uživaju u hrani: prvi put kad vide hranu, drugi put kad osjete njezin miris te treći put kad ju kušaju. Na vama je samo pripremiti sva osjetila i prepustiti se doživljaju.", poručuju domaćini.

Dokaz prestižnosti je i uvrštavanje restorana u Michelinov vodič za 2020. godinu.

Od sezone 2020. restoran je uveo japansko-mediteransku fuziju - "Fusion by Navis", gdje je moguće isprobati sushi pripremljen od lokalnih vrhunskih sastojaka obradenih jedinstvenom japanskom tehnikom tretiranja namirnica.

Franco Cattunar

52474 Brtonigla-Nova Vas 94
 Istra-Hrvatska
 GSM: +385 (0) 91 5722 435
 GSM: +385 (0) 98 435 644
 Tel/Fax: +385 (0) 52 774 138
 info@vina-cattunar.hr
 www.vina.cattunar.hr


 Cattunar



 **DARNA**
 TVORNICA LOKALNIH BEVINA



DARNA d.o.o. Braće Pesel 10/a, 52210 Rovinj | Tel: 385-52-813-228
 E-mail: darna@pu.t-com.hr | Web: www.darna.hr



STANCIJA KOVAČIĆI

12, 13, 14, 15, 17, 18, 19

Rukavac 51, 51211 Rukavac

www.stancija-kovacici.hr

stancija.kovacici@gmail.com

051272106



12 - 23, **PON, UTO**, pon, uto: 18-23, sri-ned: 12 - 23, **21.01. - 07.02.** 60, 70, 40

Restoran **Stancija Kovačići** smjestio se u okruženju zelenih brežuljaka u malome mjestu Rukavac svega 4 km udaljenom od Opatije.

Vlasnik, ujedno i chef kuhinje je Vinko Frlan, entuzijast, koji je u staru kuću svojih djedova izgrađenu davne 1880. udahnuo novu radost. Nekadašnju kovačnicu je 2009. pretvorio u raskošnu i rustikalnu stanciju te autentično i elegantno odredište za ljubitelje gastronomije i odmora.

Gastronomska ponuda restorana zasnovana je na tradicionalnoj kuhinji i održava utjecaj podneblja, blizinu mora i šume, godišnja doba, mirise i okuse primorja. U svakodnevnoj pri-

premi jela koriste se svježe sezonske i lokalne namirnice nabavljene od lokalnih proizvođača. Svakodnevno se peče domaći kruh i izrađuje domaća tjestenina. Gosti mogu uživati u mesnim i ribljim specijalitetima koja u proljeće nadopunjavaju jela od šparoga, divljeg luka, koprive i motra, a u jesen jela od vrganja, suhog voća i maruna. Nude se i jela s crnim tartufima, domaći pljukanci, ravioli, grašnjaki, jela s jadranskim škampima i kaneštelama te jela s boškarinom.

Dio priče je i terasa sa začinskim vrtom prepunim bilja (kadulja, ružmarin, lavanda, kormač, lovor, bosiljak...) koje chef Vinko Frlan pomno bira prilikom kreiranja svojih jela.

Vinska karta restorana bazirana je na ponudi vina hrvatskih proizvođača te nudi 50-ak etiketa, velikim dijelom vinara iz područja Istre.

Interijer restorana inspiriran je prirodnim okruženjem gdje se isprepliću prirodni materijali kamen i drvo s toplim zemljanim bojama.



GOSPOJA

I MORE I POJE
VRBNIK



HOTEL-VINOTEL GOSPOJA
Frankopanska 1, Vrbnik

KONOBA ŽLAHTINA
Pred Sparov zid 9, Vrbnik

KUŠAONA-PIZZERIA
Vitezićeva 9, Vrbnik

VINARIJA GOSPOJA
Sv. Nedije 3, Vrbnik

KUŠAONA CRIKVENICA
Školska 3, Crikvenica

KUŠAONA RIJEKA
Riva Boduli 7a, Rijeka

TOČIONA VEŽICA
Kvaternikova ul 62, Rijeka

www.gospoja.hr

OŠTARIJA FORTICA

16

Trg Matka Laginje 1, 51215 Kastav

restaurant-fortica.hr

forticakastav@gmail.com

051691417, 0915183819



10 - 24, 50, 60, 50

Poželite li pogledati Kvarner odozgora, a pritom uživati u domaćim specijalitetima, restoran **Oštarija Fortica** bi mogao biti mjesto na koje želite otići.

Vlasnik, a ujedno i šef kuhinje Željko Markus, jela priprema s dnevnom ponudom svježih namirnica s tržnica i od provjerenih dobavljača, a posebno ističe tjesteninu pripre-

mljenu u vlastitoj kuhinji, jela od boškarina i visoko kvalitetno odležana mesa kao što su biftek, teleći kotleti, ombolo... Rižoti su specijalitet kuće, a svaki zahtjeva vrijeme spravljanja kako bi zasjao u punom okusnom sjaju. Tjestenine se pripravlja u restoranu po tradicionalnim receptima te serviraju oplemenjene raznim umacima i ukusima primorskog i istarskog kraja. „Mesne delicije želimo prikazati po našim receptima, da se ne zaboravi njihovo značenje izvorne kvalitete i okusa, stoga Vam nudimo naša jela s ljubavlju spravljena.“, poručuju domaćini.

Dnevni slatki kutak ponude, sastoji se od proizvodnje kolača i slastica isključivo baziranih na svježim namirnicama. Godišnja doba kreiraju ponudu sezonskih menija.

U vlastitom vinskom podrumu imaju 70 vrsta vina, a Žlahtina i Cabernet Pavlomis su vina kuće.



Obrazi boškarina



Obrazi boškarina dugo kuhani u teranu i povrću 25-28 sati na temperaturi od 69 °C. Poslužujemo ih uz domaće njoke.





...mjesto gdje namirnice postaju priča o uživanju u hrani...

Na mirnoj lokaciji nedaleko centra Viškova, malog mjesta u blizini Rijeke, nalazi se restoran **JIST** - mjesto gdje se njeguje kultura uživanja u hrani uglavnom hrvatskog podrijetla. Pazi se na svaki detalj, od kvalitete i vrhunske obrade namirnica do oblika tanjura, prezentiranja hrane i besprijekornog posluživanja. Restoran je uređen s puno ljubavi prema detaljima. Posjetitelji odmah zamijete ručno izrađeni drveni namještaj koji se savršeno uklapa u sofisticiran i pomalo osobit ambijent.

Rijetkost na ovom području je hladnjak za suho zrenje mesa - *dry ager* - u kojem meso odležava najmanje četiri tjedna, što je ujedno i tajna savršenog okusa koje mladi šef kuhinje sa svojim timom nudi u tridesetak vrlo domišljatih varijanti te poslužuje isključivo sa sezonskim namirnicama. Sve nastaje u kuhinji restorana: od osmišljavanja sastojaka do jela na tanjuru. Fine i nezaboravne okuse zaokružuju vina s karte koja broji dvadesetak etiketa vrhunskih hrvatskih vinara, a izbor piva i žestokih pića također je pomno izabran.

JIST se s pravom može krasiti natpisom - Croatian Fine Dining!





CONCA D'ORO

95, 96, 98, 99, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 15

Kružna 12, 51000 Rijeka
www.gastronaut.hr
concadoro.ri@gmail.com
051213782
051321339



11 - 23, 60, 50

Ribljí restoran Conca d'Oro (ex Zlatna školjka) smješten je u srcu Rijeke, u uličici koja je izravno povezana s glavnom žilom kucavicom grada, riječkim Korzom. Restoran posluje još od davne 1885. godine i stekao je reputaciju mjesta tradicije i kvalitete. Interjerom dominiraju umjetnička djela Brune Paladina, akademskog slikara iz Rijeke te motivi posvećeni Whiteheadu i torpedu.

Kuhinja se bazira na ponudi tržnice, bez nablaska na neke posebne namirnice. Chef na

dnevnoj bazi bira ribu, meso koje podvrgava odležavanju i povrće. Uz minimalnu manipulaciju i maksimalnu ekspresiju namirnica te preciznu termičku obradu stvaraju se ukusna jela.

Uz delicije, osoblje najradije preporuča ekološka i prirodna vina.

Kao poseban dio u sklopu restorana posluje pizzerija "Bracera" sa ponudom pizza spravljenih na tradicionalan napolitanski način u prvoj krušnoj peći te jelima od tjestenine.

HOTEL * RESTAURANT * BAR * CONFERENCE * BANQUET



www.botel-marina.com
0038551410162

RIJEKA

visitRijeka.eu




Valenta.
FAMILY WINES

Kaldir 9a, 52424 Motovun
Istria. Croatia
+385 99 5495 449
info@valentafamily.wine
www.valentafamily.wine

MOLO LONGO

17, 18, 19

Riječki lukobran, 51000 Rijeka

mololongo.hr

info@mololongo.hr

051301917



10 - 23, NED, 50, 70, 45



Restoran **Molo Longo** smješten je na Riječkom lukobranu, na 2. katu zgrade Terminal.

Uz kuhinju koju vrijedi probati, restoran je prepoznatljiv i po svome položaju, na samom prijelazu iz centra Rijeke u Kvarnerski zaljev. Svaki stol ima jedinstveni pogled na otvoreno more. Molo Longo je drago odredište ljubiteljima svježih ribe i morskih plodova, ali i gurmanima koji preferiraju mesna jela ili vegetari-

jansku prehranu.

Unutrašnjost restorana ima 70 sjedećih mjesta, a ostakljena terasa prima 30 osoba. Restoran se sastoji od sale, ostakljene terase, aperitiv balkona i vip sobe.

Želite li biti u centru Rijeke, a paralelno okruženi morem u miru uživati u jelima, Molo Longo je pravo odredište za vas.



Pohana grdobina na podlozi od pikantnog rižota s kozicama i kelj sa žara



40 g riže, 40 g kozica, 1 g nasjeckanog češnjaka, prstohvat soli i papra, kap vina, par kapi tabasca, 100 g repa od grdobine, smjesa za pohanje (mrvice, sezam, usitnjeni bademi), dva lista kelja

Skuhamo rižu. Popržimo kozice na tavi. Dodamo im češnjak, sol, papar, vino i par kapi tabasca. Blanširamo kelj u komadu (list) i zatim ga popržimo na grilu. Isfiletiramo rep grdobine pa ga paniramo u oštroj brašni, jajima i gore navedenoj smjesi za pohanje.





DOMINO

06, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Bračće Car 23, 51265 Dramalj
www.domino-dramalj.com
dubrakovdomijan@gmail.com
051786472



12 - 24, 01.01. - 31.01. 15, 50, 50



U Dramlju, tipičnom primorskom mjestu u blizini Crikvenice, nedaleko od mora, smješten je restoran **Domino** u vlasništvu obitelji Domijan.

U nastojanju očuvanja tradicije izvorne hrane i gastronomskih običaja primorskog kraja, restoran je orijentiran na specijalitete iz mora, iako se ne zanemaruju ni mesna jela. Jednostavnoću, kvalitetom i velikim zalaganjem cijele ekipe, restoran je uspio steći reputaciju mjesta u koje se gosti rado vraćaju.

Glavni kuhar Dragan Visković, osvajač niza medalja i priznanja za svoj rad te istaknuti član Hrvatskog kuharskog saveza, svakodnev-

no teži nekim novim kreacijama. Ovisno o godišnjem dobu, sezoni, ponudi tržnice i ribarnice, ali i željama gostiju, stvaraju se kvalitetne i kreativne delicije.

Vinu, kao glavnom pratećem piću poklanja se izuzetna pozornost. Na vinskoj karti nalazi se velik broj izabranih vrsta vina, koja se neprestano nadopunjuju u skladu s najnovijim trendovima.

Ugodan ambijent okružen zelenilom i obasjan plamenom svijeća te ljubazno i nenametljivo osoblje, čine Domino ugodnim mjestom za romantične večere, izlazak s obitelji, prijateljima ili poslovnim partnerima.



Filet kovača na umaku od žlahtine i tartufa



za 4 osobe: 600 g fileta kovača, 0,5 dl maslinovog ulja, 1 dl vina žlahtina, 1 žlica tartufate, sol, papar, 1 žličica nasjeckanog češnjaka, 1 žličica nasjeckanog peršina, 0,3 dl konjaka, 2 dl ribljeg temeljca, 1 žlica oštrog brašna



Filete kovača narežemo na manje komade. Posušimo ih na papirnatom ubrusu, posolimo, uvaljamo s jedne strane u brašno te kratko popečemo na maslinovom ulju. Izvadimo ih na tanjur. Dodamo nasjeckani češnjak, podlijemo konjakom i vinom te dodamo ostale sastojke. Kad prokuha, vratimo filete u umak da prokuhaju jednu minutu.

Poslužimo uz pečenu palentu i blitvu na dalmatinski.



Šetalište Vladimira Nazora 77, 51260 Crikvenica
 restaurant-dida.com
 info@restaurant-dida.com
 051761070



12: - 23:  50,  70



Poučeni višegodišnjim lutanjem i otkrivanjem skrivenih gastro mjesta, braća Miroslav i Mihael Đipalo shvatili su da je domaća mediteranska kuhinja prilično zapostavljena i da je usprkos vrhunskoj kvaliteti namirnica kojom obiluje naša zemlja i podmorje, prilično teško pronaći mjesto gdje se može osjetiti Mediteran kakav je nekad bio. Na šetnici na pola puta između Crikvenice i Selca, u staroj vili iz 60-ih godina prošlog stoljeća otvoren je obiteljski restorán **Dida**.

Na jedinstvenoj lokaciji imanja uz neposrednu blizinu mora stvoreno je mjesto gdje se spaja vrhunska gastronomija s istinskim doživljajem prirode. Vanjska terasa u vlastitom parku



kojim dominira mediteransko bilje i drveće te s pogledom na more i otok Krk, obavijena je velikom zelenom površinom čime je svakom gostu omogućena potpuna privatnost i mir. Moderno uređenim ambijentom, koji potpisuje arhitekt Boris Frgić, dominira otvoreni kamini stvarajući topao i ugodan ambijent, dok je glavni koncept restorana baziran na otvorenoj kuhinji koja omogućuje gostu apsolutnu kontrolu pripreme njegovog jela metodom *“show cooking”*. Namjera vlasnika restorana bila je ponuditi gostima domaću mediteransku kuhinju s visoko kvalitetnim namirnicama tako da su svježije namirnice ravno iz Jadranskog mora ili s ličkih pašnjaka jedno od glavnih pravila kuhinje restorana. Menu se mijenja ovisno o godišnjem dobu i dostupnosti sezonskih i lokalnih namirnica, a kreativan tim kuhara odlična je garancija da ćete uživati u jedinstvenim i unikatnim jelima. Bogatu vinsku kartu čini preko 50 vrhunskih hrvatskih vina, a raznolika ponuda maslinovih ulja iz oil bara upotpunjuje gastro iskustvo.

„Mediteranska kuhinja je neiscrpna riznica zdrave hrane, tradicije i iskonskih okusa.“, poručuju braća Đipalo.



VINSKA KUĆA

Paulomir

**Wine
& Gastro
Shop**

Frankopanska 6, Crikvenica



RIVICA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Ribarska obala 13, 51512 Njivice

www.rivica.hr

info@rivica.hr

051846101

051847813



12 - 22, 15.01. - 15.02. 10, 60, 50

Sve je počelo davne 1934. godine u pansionu Mare Lesica pranone Dražena Lesice.

Kroz vrijeme **Rivica** je postala određite putnika namjernika, gurmana spremnih na gastro doživljaj.

Proteklih 80 godina restoran i njegovi vlasnici dobitnici su više strukovnih domaćih i stranih priznanja.

Razlog tome svakako je kulinarsko umijeće i maštovitost kuhara u spravljanju namirnica iz mora i kraja na nov, svjež i originalan način, u skladu sa zahtjevima modernog gosta. Svaka kvalitetna sezonska namirnica inspiracija je

kuharima Rivice na niz autohtonih i kreativnih specijaliteta.

U Rivici se sezonski održavaju manifestacije: Dani janjetine, Dani šparoga, Dani Bakalara, Antička kuhinja, Plavuše bez kostiju...

“Čakule uz vino” su druženja vinara i birane publike koje se povremeno održavaju petkom. Na njima su nastupili Tomac, Krauthaker, Gašper Čarman, Kutjevački podrum, Coronica, Krajančić, Čerman i mnogi drugi vinari, a svoja maslinova ulja su predstavili Cadanela i PZ Vrbnik.



Juha od škampi



Morske strasti – sirovi morski plodovi, riba, rakovi, školjke





MARINA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 18, 19

Puntica 7, 51521 Puntat
marina-punat.hr
restoran.marina@marina-punat.hr

051654380
051654379



12 - 23, 50, 60, 95

Tražite li marinu koja u blizini veza ima restoran, na pravom ste mjestu. Na raskrižju između lagane mediteranske kuhinje, jednostavnih otočkih specijaliteta i utjecaja internacionalnih receptura, iznova se vješto rađaju specijaliteta nautičke kuhinje.

Restoran **Marina** se nalazi u srcu marine i odiše nautičkim ugođajem. Ugodan je kutak i za brzi ručak prije plovidbe i za smirena dnevna i večernja druženja uz svjetla privezanih brodice i jahti. Na originalne aperitive s daškom mediteranskog bilja nadovezuju se tradi-

cionalni specijaliteta otočke kuhinje, domaći krčki pršut i sir, šurlice - ručno rađena domaća tjestenina, mlada krčka janjetina, jadranske lignje, grdobina u bijelom vinu, plemenita bijela riba, rakovi i školjke uz zlatne kapljice lokalnih vina. Prednost ovdje imaju lokalne, kvalitetne namirnice, bogatih mirisa i okusa krčkih pašnjaka, vinograda i maslinika.

Domaće krčke slastice samo su mali dio simfonije okusa i mirisa. U ponudi je širok izbor hrvatskih vina iz renomiranih vinskih podruma.



File brancina u škartocu



1 brancin od 700 g (ili slična kvalitetna bijela riba), 100 g cherry rajčica, 200 g manjih tikvica, 500-600 g mladog krumpira, 2 mrkve, 4-5 režnja češnjaka, nekoliko crnih maslina, sol, papar, maslinovo ulje, mediteransko bilje (ružmarin, lovor), peršin

Ribu očistimo i filetiramo. Rajčice prepolovimo, tikvice i mrkvu narežemo na kolutiće, a krumpir na manje komade. Filete ribe i povrće začinimo maslinovim uljem, češnjakom, ružmarinom i lovorom. Dodamo sol i papar te nasjeckane masline (malo, da ne preuzmu okus ribe). Na papir za pečenje posložimo povrće, na njega položimo filet ribe i prelijemo žličicom maslinovog ulja. Pospemo ribu sjeckanim peršinom. Skupimo krajeve papira za pečenje u paketić i zavežemo ga kuhinjskim koncem. Pečemo na 180 °C oko 35 minuta.

Ribu serviramo na tanjur u škartocu, kako se ne bi izgubili nježni mirisi bilja, a jako je važno i da jelo ostane toplo. Na ovaj način možete pripremati i drugu ribu i drugo povrće, prema vlastitom ukusu. Jedino je važno da sve bude jednako termički obrađeno. Tako npr. krumpir, papriku, mrkvu režemo na manje komade, dok tikvice, rajčice i slično mekše povrće narežemo na nešto veće komade. Smatramo da uz ovo jelo sjajno paše bijelo vino Grk Bartul Zure.

Nakon mirisnog i ukusnog jela iz škartoca, za desert preporučamo raskošnu slasticu mille-foglie s jagodama i šumskim voćem.



VINOTEL GOSPOJA

03, 04, 19

Frankopanska 1, 51516 Vrbnik

www.gospoja.hr

reception-vinotel@gospoja.hr

051 669 350

051 857 463



12 - 22, 12.01. - 21.02. 70, 140, 20

Na otoku Krku, u mjestu Vrbniku opjevanom u pjesmi „Vrbniče nad morem“ čeka vas impresivan hotel, posvećen vinima i jelima vrbničkog kraja. **Vinotel Gospoja** smješten je u oazi mira, prekrasnih plaža i kristalno čistog mora, a osoblje gostima nastoji pružiti srdačnu dobrodošlicu i savršen ugođaj za potpuni odmor. Hotel Vinotel Gospoja sagrađen je 2016. godine i ima 58 ležajeva u 22 smještajne jedinice. Moderno uređene sobe nazvane su prema vinskih sortama, a unutarnji bazen, saune i wellness te bogat meni *à la carte* restorana dio su priče koja spaja okuse Krka, ljubav prema vinu i komfor 21. stoljeća. Iz nje-

ga se pruža predivan pogled na Kvarnersku rivijeru i Velebit.

Tradicionalna jela s domaćim namirnicama iz mora i s krčkih pašnjaka, krčka janjetina koja miriše na kadulju i smilje, maslinovo ulje iz tamnih, zelenih otočnih „ulika“ te žlahtina na svom izvoru, razlog su posjeta mnogih gurmana, ali i poticaj za održavanje raznih poslovnih i privatnih svečanosti u prostoru hotela i restorana.

Pjenušac i vina Gospoje okićena su brojnim međunarodnim zlatnim medaljama za kvalitetu.



Krčka janjeća koljenica



za 4 osobe: 4 janjeće potkoljenice, sjeme gorušice, sol, papar, ružmarin, maslinovo ulje, lovorov list, crno vino

Kožu potkoljenice plitko zarezemo u 1x1 cm i začинimo solju, paprom te mljevenim sjemenom gorušice. Za najbolji okus preporuča se koljenicu marinirati minimalno 24 sata prije pripreme.

Pećnicu zagrijemo na 150 – 160 °C. Koljenicu premažemo maslinovim uljem. U posudu za pečenje ulijemo 1 cm vode i stavimo u nju par grančica ružmarina i lovorov list. Koljenicu okrećemo svakih 30 – 40 minuta, da se lijepo zapeče sa svih strana. U toku okretanja koljenice vodu dodajemo po potrebi.

Pečenje koljenice može trajati do 4 sata, ovisno o veličini i težini koljenice. Zadnjih 15 minuta povišimo temperaturu na 175 °C kako bi koža postala hrskava.

Umak od pečenja procijedimo i dodamo mu crno vino te ga se prema potrebi začинimo i malo prokuhamo da se zgusne i poveže.

Prilog je po želji, a klasično se servira mladi pečeni krumpir i salata od domaćih rajčica.





ARTATORE

15, 16, 17, 18, 19

Artatore 132, 51550 Mali Lošinj

restaurant-artatore.hr

info@restaurant-artatore.hr

051232932

051235200



pet - ned: 10 - 22, 10 - 24, 01.11. - 01.03. 25, 2, 80, 70

Restoran **Artatore** se nalazi u istoimenoj uvali Artatore, koja je smještena 7 km prije samog grada Malog Lošinja.

Uvala je pogodna za nautičare jer je zaštićena od bure, ima prekrasnu prirodnu plažu, okruženu borovom šumom i mediteranskim biljem, a na sve to proteže se pogled iz restorana. Blizu je aerodrom, tako da gosti koji avionom pobjegnu na par sati odmoriti dušu i tijelo, navrate i u Artatore.

Od početaka restorana 1972. godine u tradiciji jela pripremljenih po obiteljskim receptima nudi se pretežno mediteranska kuhinja izvornih namirnica otoka Lošinja, a među specijalitetima kuće su i kvarnerski škampi kuhani u

maslinovom ulju i žlahtini na podlozi od palente sa šparogama, otočna janjetina "Pod teću" poslužena uz punjenu palačinku sa skutom i divljim šparogama, čokoladna torta sa svježim smokvama i palačinke s ovčjom skutom, orasima i medom od kadulje...

„Učestvujemo u svim gastro projektima TZ Malog Lošinja: Lošinjaska kuhinja, Lošinjskim jedrima oko svijeta, Antička Apoksiomenova kuhinja itd...

Godinama rada nastojimo svoju ponudu prilagoditi zahtjevima gostiju, a za taj trud dobili smo i brojne nagrade i priznanja: TZ Primorsko-goranske, Grada i TZ Mali Lošinj, More magazina, HOK-a...“, poručuju vlasnici.



Pijani kvarnerski škampi



1 kg škampi, 5 dl vrbničke žlahtine, 2 dl maslinovog ulja, sol, papar, malo češnjaka, 200 g palente, 100 g divljih šparoga

Lagano zagrijemo maslinovo ulje, dodamo škampe, lagano ih popržimo te zalijemo vinom. Posolimo, popaprimo, dodamo češnjak i peršin i pustimo kuhati dok vino ne reducira na pola količine.

Palentu kuhamo skupa sa šparogama te dodamo kao prilog škampima.

Čokoladna torta od svježih smokava

biskvit: 3 jaja, 200 g šećera, 200 g brašna, 1 dl ulja, 1 dl mlijeka, 80 g čokolade u prahu, 1 prašak
za pecivo: nadjev: 1 kg svježih smokava, 300 g šećera;
preljev: 1 dl slatkog vrhnja, 150 g čokolade

Za biskvit sve sastojke dobro izmiksamo i stavimo u kalup za tortu pa stavimo peći u zagrijanu pećnicu 30 minuta na 180°C. Ohlađeni biskvit razrežemo na pola i namočimo *sambuka* likerom.

Za nadjev kuhamo smokve i šećer na laganoj vatri 20 minuta. Ohlađenim nadjevom punimo biskvit.

Napravimo preljev od slatkog vrhnja i čokolade. Dobro ohladimo te poslužimo s domaćim likerom od koromača.



Sunčana uvala 3, 51550 Mali Lošinj

www.losinj-hotels.com

veli.zal@jadranka.hr

051667260, 0994497558

051231542



10 - 22, 10 - 23, 30, 4, 100, 120



Vrhunska gastronomija, temeljena na spoju majstorskog kulinarskog umijeća i tradicionalnih svježih namirnica iz lokalnog uzgoja jedan je od prioriteta u ponudi restorana **Veli Žal**. Chef restorana bira isključivo vrhunske delicije i tradicionalne lokalne namirnice poput maslinovog ulja, ovčjeg sira, janjetine, mesa boškarina te raznih vrsta svježih riba, školjki i drugih delicija iz Jadranskog mora.

S ljetnom natkrivenom terasom blizu mora i dugogodišnjom tradicijom dobre kuhinje, Veli Žal je mjesto gdje možete kušati vrhunske

morske i tradicionalne otočke specijalitete, a ujedno uživati u tematskim gastro večerima. Od ove godine ponuda je obogaćena pizzom Napoletanom iz krušne peći. Spravljena od vrhunskih namirnica poput visokoproteinskog brašna, originalne talijanske rajčice, mozzarelle di bufala, jadranske *Kali tune* ili *carpaccia* od boškarina.

Restoran se nalazi u sustavu Jadranka hotela koja zadnjih nekoliko godina uspješno konkurrira na top međunarodnom tržištu.



LOŠINJ

VAŠA OTOČNA OAZA

visitlosinj.hr
#visitlosinj

BARBAT

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Barbat 366, 51280 Barbat na Rabu

hotel-barbat.com/restoran

hotel-barbat@inet.hr

051721858

051721359



08 - 24, 15.01. - 15.02., 50, 8, 40, 80

U središtu Barbata na otoku Rabu, uz samu crkvu, pored mora, na temeljima nekadašnjeg benediktinskog samostana smjestio se obiteljski hotel-restoran **Barbat**. Ovdje ćete se uz samu morsku obalu sresti s duhom prošlih, već pomalo zaboravljenih vremena, nostalgичne ljepote, izvornosti i mirnoće, ukomponiranog sklada stare kamene arhitekture i mirisnog mediteranskog bilja. Amfore i kamene posude, stara preša za grožđe i masline, pričaju priču o vremenima predaka.

U takvom ozračju i okruženju započinje vaš gastronomski užitak. Posebnost ponude su delicije koje nastaju kao plod trenutačne inspiracije kuhara, vezane na dnevno svježu ribu lo-

kalnih ribara, sezonsko povrće s otočke tržnice te janjetinu s rapskih pašnjaka. Jastoge ili roroge birate prema vlastitoj želji, još žive iz „jastožere“ restorana. Maslinovo ulje i začinsko bilje je iz vlastite obiteljske proizvodnje i uzgoja. Krecija jela kao i vinska karta osmišljena je u krugu obitelji s naglaskom na iskustvu i posebnostima otočke kuhinje.

Atmosferi doprinosi i veliki akvarij u kojem među potopljenim brodom i amforama plivaju ribe i kreću se rakovi.

Restoran Barbat dobitnik je nagrade za najljepšu i najuređeniju terasu na otoku Rabu niz godina uzastopno te brojnih visokih priznanja za kuhinju i kvalitetu hotela.



Jadranska fantazija



Janjetina na "štufad"





Poljoprivredna zadruga Vrbnik

Sa 125 punopravnih članova, PZ Vrbnik ponosi se suvremenim proizvodima koje nastaju na plodnim Vrbničkim poljima.

Mediterranska klima, sušna ljeta te kišovite jeseni zaslužni su za razvoj žlahtine bijele te ostalih autohtonih sorti Hrvatskog primorja.

Dalmacija

Osnovne karakteristike dalmatinske kuhinje su svježe namirnice, jednostavna priprema s malo začina i začinskog bilja (izuzev peršina, češnjaka, luka i lovora), bez previše sklonosti eksperimentiranju s namirnicama i gastro novitetima. Obrok treba početi dalmatinskim pršutom i paškim sirom, slanim srdelama i salatom od mekušaca ili ribljom marinadom, sve obavezno uz dodatak maslina koje se u gotovo svakom dalmatinskom mjestu konzerviraju drugačije. Dalmacija se diči mnogim visoko rangiranim maslinovim uljima (Zlatno ulje). Čuvene su i sirove stonske kamenice. Nastavak je riblja juha, pašta-šuta, maneštra od janjetine i kaštradine, janjeće tripice, frigani gavuni, artičoke s graškom. Slijede riba lešo s blitvom i krumpirom, riba na gradelama, brudet, buzara od školjaka i škampi, gulaš od suhe hobotnice ili od mesnih jela, govedina lešo sa salsom, pašticađa, janjetina kuhana s povrćem, meso s roštilja marinirano ružmarinom i maslinovim uljem ili čuvena otočka janjetina s ražnja.

Od slastica je najpoznatija dubrovačka rožata, starogradske paprenjak i suhe smokve.

Najpoznatiji specijaliteti neretvanske i cetinske kuhinje su brodet od jegulja i žaba te buzara od riječnih rakova. Lastovo je poznato po jastozima i starim sortama voća i povrća.

Vrhunac dalmatinske proizvodnje vina dostignut je na poluotoku Pelješcu i otoku Hvaru. Najpoznatije bijele sorte Dalmacije su pošip (PZ Svirče), debit i maraština, pod drugim nazivom rukatac te hvarska bogdanuša (PZ Svirče). Vinarija Plenković Zlatan

otok proizvodi kupažu autohtonih bijelih sorata pod nazivom Zlatan otok. Kao prijelaz dobro je probati rosé (PZ Svirče, Blato 1902). Uz tamno meso i plavu ribu najčešće se pije plavac (PZ Svirče, Plenković Zlatan plavac Grand cru), crljenak (Plenković), merlot (Blato 1902) babiće, vrhunski plavac, dingač (Matuško), vrhunski Ivan Dolac (PZ Svirče), postup ili syrah (Blato 1902). Za aperitiv preporučamo pjenušce Don Mateo (Matuško) – bijeli od pošipa i chardonnay-a i rose od plavca malog. Uz desert preporučamo prošek (PZ Svirče, Matuško i Plenković).

Ekskluzivni restorani su Gariful na Hvaru, Adriatic, Kadena i Zoi u Splitu, Pelegrini u Šibeniku, Atlas klub Nautika i Dubrovnik u Dubrovniku. Pretežito riblji specijaliteti karakteriziraju restorane Nika, Fošu, 2 Ribara i Bruschetti, u Zadru, Marinu Kornati u Biogradu, Zlatnu ribicu u Brodarici kraj Šibenika Bonacu u Skradinu i Kapetanovu kuću (uzgajalište školjaka) u Stonu. Specijalitate u domaćoj atmosferi možete probati u Vinku u Konjevratima, u Kopačini u Donjem Humcu na Braču i Starom kapetanu u Orebiću. Kreativna kuhinja s tradicionalnim namirnicama karakterizira Bobu na Murteru, Maria u Rogoznici, Pantarul u Dubrovniku i Porto Rosso na Lastovu. Tradicionalne specijalitate možete probati i u Borovniku u Tisnom i Krki Belveder na autocesti iznad Skradina. U Knezu u Omišu se ponose vlastitim ekološkim uzgojem namirnica i poljičkim specijalitetima, u Kaštil Slanici cetinskim specijalitetima, a u Villi Neretvi u Metkoviću neretvanskim specijalitetima.



BRUSCHETTA

11, 12, 13, 14, 18, 19

Mihovila Pavlinovića 12, 23000 Zadar

www.bruschetta.hr

info@bruschetta.hr

023312915

023250525



11 - 23, 3, 60, 100

Restoran **Bruschetta** smješten je u staroj gradskoj jezgri grada Zadra neposredno uz ostatke stare crkve Stomorica.

Iz restorana i s terase pruža se pogled na rivu i zadarski kanal te otok Ugljan. Restoran njeguje gastronomiju Mediterana uz naglasak na svježim namirnicama zadarskog kraja. Poznat je po velikom izboru raznih *bruschetta*, *carpaccia* i tjestenina. Ponuda restorana sastoji se također od velikog broja mesnih i ribljih jela koja se pripremaju u mediteranskom stilu. Svakodnevno se nude i svježe ribe, rakovi i školjke. Bruschetta njeguje spoj tradicionalnog i modernog načina kuhanja.

Domaćini posebno preporučaju medaljone od grdobine s mahunama i cherry rajčicama te file kovača s raviolima punjenim špinatom.

Vinska karta sastoji se od po 30-ak bijelih i crnih vina, što uključuje izbor vrhunskih hrvatskih te nekoliko talijanskih, australskih i američkih vina, a poseban naglasak je na vinima vinara zadarskog kraja. Restoran Bruschetta rezultat je duge obiteljske tradicije ugostiteljstva. U kratko vrijeme osvojio je velike simpatije domaćih i stranih gostiju, čemu svjedoče i osvojene nagrade Grada Zadra za najbolji restoran te nagrade Turističke zajednice Zadarske županije za poseban doprinos izvornoj gastro ponudi.

Grdobina s mahunama i cherry rajčicama "Bruschetta"



400 g filea grdobine, 50 g cherry rajčice, 100 g svježih mahuna, 2 dl ribljev temeljca, 1 režanj češnjaka, 5 cl bijelog vina, prstohvat majčine dušice, papar, sol, maslinovo ulje

Ribu narežemo na medaljone i posolimo. Uvaljamo je u brašno te popržimo na maslinovom ulju. Dodamo češnjak i podlijemo temeljcem i bijelim vinom, dodamo začine i pustimo da sve kuha 10-ak minuta. Dodamo blanširane mahune i na kraju, narezane cherry rajčice. Poslužimo toplo.



when the SEA says THANKYOU

only one bag of collected marine litter is SUFFICIENT

DOVOLJNA je samo jedna vreća prikupljenih naplavina

kada MORE kaže HV ALA

www.bluebag.eco



Zadar je svojom pozicijom sigurne luke i jakim zaleđem uvijek privlačio kolonizatore, tako da danas čitamo iz njegove arhitekture grčke, rimske i srednjovjekovne artefakte.

Ribljí restoran **Foša** uvučen je u bedeme zadarske lučice Foša podignute u 16. stoljeću, nedaleko od monumentalnih Kopnenih vrata (Porta terraferma) Michelea Sanmichelija iz 1543. godine. U njegovoj arhitekturi, uređenju interijera i gastronomiji spajaju se dalmatinski i suvremeni trendovi.

Od svježih namirnica karakterističnih za za-

darsko podneblje, pripremaju se jela koja čuvaju davne okuse dalmatinske kuhinje, ali istodobno njeguju koncept zdrave prehrane i kreativne suvremene gastronomije.

Koncept otvorene (iza stakla) kuhinje u sredini prostora stvara prisnost gosta s namirnicama i pripremom, dok su blizina mora i terasa na samom moru neoboriv adut koji privlači gastroljupce da nadopune gastronomske senzacije pejsažnim.

S pojavom jednosortnih maslinovih ulja, čije karakteristike odgovaraju pojedinim vrstama



namirnica, osoblje Foše uz svako jelo preporuča i maslinovo ulje koje najbolje odgovara. Vinska karta ima naglasak na hrvatskim

vinima uz klasike Italije i Francuske. Tu je i lista bogata pjenušcima i šampanjcima.

Podvelebitski škampi



dva svježá škampa, vinegret od zelene jabuke, malo ulja od kopra

Oljuštimo dva svježá škampa. Od mesa jednog škampa napravimo carpaccio i stavimo ga na podlogu po želji. S mesom drugog škampa i gornjim dijelom glave složimo figuru po želji. Prelijemo ih vinegretom od zelene jabuke i malo ulja od kopra.





NIKO

02, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Obala kneza Domagoja 9, 23000 Zadar

www.hotel-niko.hr

hotel.niko@hotel-niko.hr

023357888

023337890



12:30 - 24, 24.12. - 18.01. 15, 130

Uz Hrvatsku i drevni grad Zadar veže se i ime restorana **Niko**. Dana 28. veljače 2013. godine restoran Niko obilježio je pedesetu obljetnicu neprestanog rada te je tom prigodom nagrađen od strane gradonačelnika zlatnikom grada Zadra. Uspjeh dugogodišnje tradicije ugostiteljstva obitelj Pavin tumači geslom: *“Gosti se kod nas osjećaju kao kod kuće, a jela koja im nudimo spremamo kao što bi ih i sebi napravili.”*

Restoran Niko smješten je na Puntamici, u mirnom predgrađu Zadra na samoj obali mora.

Kuhinja je prvenstveno bazirana na ribljem meniju. Specijaliteti kuće su zelena pašta sa škampima, riba koju gosti sami odabiru iz bo-

gate ponude te jastozi iz vlastite jastožere.

Intiman ambijent i opuštenu atmosferu nerijetko upotpunjuje i gostovanje klapa.

U sklopu objekta je 2003. godine otvoren mali obiteljski hotel koji raspolaže s 15 stilskih visoko komfornih soba.

“Ponosni smo što smo ugostili svjetski poznata imena predstavljajući našu dalmatinsku tradiciju gastronomije i europskog stila smještaja kao i sve domaće poznavatelje vrhunske usluge koji nas prate desetljećima. Naša tradicija njeguje odnos prema gostu kao dijelu obitelji te smo sve vaše želje spremni ispuniti... uz miris mora, uz pismu tihu, punog stola, na zalasku sunca, dobrodošli od srca želimo da Vam kod nas bude kao iz snova...”, poručuje obitelj Pavin.



KOTÁNYI 1881 GOURMET

BOGATSTVO ISKUSTVA ZA BOGATSTVO OKUSA



- vrhunski usklađene začinske mješavine za SUHO MARINIRANJE
- inspirativne recepture iskusnih profesionalaca
- bez pojačivača okusa
- bez umjetnih boja i konzervansa
- za jednostavnost i brzinu pripreme
- za sigurnost i garanciju ujednačene kvalitete



hr.kotanyi.com kotanyihrvatska kotanyi.hrvatska



www.blato1902.hr | +385 (0)20 851 664 | blato@blato1902.hr

2 RIBARA

17, 18

Blaža Jurjeva 1, 23000 Zadar

www.2ribara.com

info@restorani-zadar.hr

023213445

023213445



11 - 23, 10 - 24, 80, 44



Iako poznat po tradiciji od preko 50 godina, restoran **2 Ribara** je moderno i istančano mjesto za objedovanje. Nalazi se u samom centru stare jezgre grada Zadra, u srcu gradskog poluotoka.

Ponuda restorana je raznolika, a uključuje svježa riblja jela, ukusna mesna jela i tjestenine te različite vrste pizza pečenih u krušnoj peći. Jela prati lepeza pažljivo odabranih vina zadarske regije.

Restoran je prilagođen i prijemu većih grupa poput svadbi, raznih domjenaka i drugih do-

gađanja takve vrste. Kapacitet sjedala se može proširiti tako da sala primi do 100, a vanjska terasa do 70 osoba.

Gradonačelnik grada Zadra dodijelio je restoranu 2 Ribara nagradu „Nasmiješeno sunce“ za najbolji restoran u turističkoj sezoni 2011. godine. Tu je i „Certificate of Excellence“ Trip Advisora osvojen recenzijama stranih gostiju.

Atraktivna lokacija i dugotrajan ugled, uz bok hrani koja osvaja brojne pohvale su aduti zbog kojih vrijedi posjetiti restoran 2 Ribara.



Riblja fritura s hrskavim povrćem



80 g kozica, 80 g lignji, 80 g grdobine, 1 jaje, 50 g tikvica, 50 g mrkve, 50 g korijena celera, 50 g paprike, oštro brašno, glatko brašno, biljno ulje

Očistimo kozice od ljuske. Očišćene lignje narežemo na kolutiće, a rep grdobine odvojimo od kosti i narežemo na štapiće.

Povrće narežemo na rezance. Kozice, lignje i povrće uvaljamo u oštro brašno i pržimo par minuta skupa u dubokoj masnoći. Posebno u dubokoj masnoći pržimo grdobinu koju smo prethodno uvaljali u glatko brašno pa u jaja.

Uz jelo serviramo kriške limuna i tartar umak.





BOBA

16, 17, 18, 19

Butina 22, 22243 Murter

konobaboba.hr

info@konobaboba.hr

0989485272, 0989379181

022435902



uto - ned: 12 - 02, 10.01. - 10.02., 5, 60, 100

Restoran - konoba **Boba** se nalazi u srcu Murtera koji je po značaju neodvojiv dio neizrecivo divnog otočja Kornata čija se sol oduvijek miješa s krvlju njezinih žitelja i određuje im identitet.

Temelj Bobine kuhinje drevan je po izvornim „kurnatarskim“ namirnicama koje koristi, no u sadašnjosti razvija svoj gastronomski stil kroz rafiniranu fuziju tradicijskih i suvremenih strujanja.

Njen vlasnik i chef, Vjeko Bašić, svojom ljubavlju za posao i zajednicu u kojoj djeluje, uz vrijedan doprinos svoje obitelji i osoblja, čini ju prepoznatljivom gastronomskom destinacijom.

Imperativ restorana su vrhunske, svježe, organske namirnice biranog porijekla pretočene u raznovrstan meni kojim logično dominira raskošna ponuda morskih delacija. Cjelokupan dojam, od pomnog pripremanja hrane do posluživanja s ciljanom pažnjom za detalje, upotpunjuje se profinjenom vinskom kartom.

Terasa restorana je u prostranom mediteranskom vrtu ograđenom dvorišnim zidom, s otvorenim sučeljem dijela kuhinje.

„Ovo je savršeno, tiho mjesto za opuštanje uz piće prije obroka, lagana predjela ili cjelokupni gurmanski obrok u intimnom društvu ili za veća prijateljska okupljanja.“, poručuju domaćini.



Tekuće zlato Dalmacije



Jadrija Olive Garden Resort

f olivegardenresort

T +385 95 517 3710

www.zlatnoulje.com , www.jadrijacampresort.com

Između čarobnih maslina, od kojih ulja osvajaju najviša međunarodna priznanja, i čarobnog, kristalno čistog mora prepunog školjka, kriju se luksuzni bungalovi Jadrija Olive Garden.

5 km od Šibenika, 4 km od Vodica, 16 km od Slapova Krke, 10 m od mora.



BOROVNIK

11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19

Trg dr. Šime Vlašića 3, 22240 Tisno

www.hotel-borovnik.com

info@hotel-borovnik.com

022439700

022439711



11 - 22, 14, 3, 80, 140

Restoran **Borovnik** u vlasništvu obitelji Slamić, dio je hotela Borovnik****. Restoran pruža ugodu ambijentalnosti i topline, a samo ga stakleni zid dijeli od bazena s morskom vodom smještenog na unutarnjoj terasi.

U restoranu se njeguje polagano blagovanje i kreativna kuhinja od kvalitetnih autohtonih namirnica. Specijaliteti od plodova mora i mesne delicije dalmatinskog kraja dio su svakodnevnih ponuda, a domaćini posebno preporučuju janjeće kotlete s restanim krumpirom i mahunama te juneći biftek na posteljici od sezonskog povrća. Domaće maslinovo ulje i kvasina te vina iz vlastite proizvodnje kon-

troliranog podrijetla: vrhunski Babić, vrhunski Syrah, Didov San (vrhunski pjenušac), kvalitetni rose, Čaćin San (debit, tribljan, pošip) doprinose ponudi kojom domaćini žele prožeti sklad kamena, mora, sunca i kulinarskog umijeća.

Hotel Borovnik smješten je uz obalu u središtu životopisnog mediteranskog mjestača Tisno na otoku Murteru koji je s kopnom povezan pokretnim mostom.

„Dođite i uživajte, dočekat ćemo vas s ljubavlju!“, poručuje obitelj Slamić i osoblje hotela Borovnik.



Janjeći kotleti s restanim krumpirom i mahunama



250 g janječih kotleta, 150 g krumpira, 100 g zelenih mahunama, začini, maslinovo ulje

Janjeće kotlete ispečemo u tavi i pri kraju dodamo češnjak narezan na listiće. Napravimo restani krumpir i u tavi na panceti zapržimo zelene mahune.

Začinimo i lagano dodamo maslinovo ulje.





MARINA KORNATI

18, 19

Šetalište Kneza Branimira 1, 23210 Biograd na moru

www.marinakornati.com

restoran@marinakornati.com

023384505

023384505



07 - 24, 100, 250, 150

Desetak minuta šetnje od Biograda, smjestila se treća po veličini marina na Jadranu – Marina Kornati, sa čak 750 vezova. Ponosno nosi oznaku kvalitete četiri sidra, a uspon ugleda marine u nautičkom svijetu, nastoji pratiti i njezin restoran **Kornati**, u gastronomskom svijetu.

S terase restorana, pruža se pogled na Biograd okružen jadranskim plavetnilom. Novom salom restorana dominira veliki akvarij i konoba uređena u tradicionalnom dalmatinskom stilu s velikim kaminom na kojem se

za goste priprema riblje i mesne specijalitete na gradelama ili pod pekom.

Ponuda hrane temelji se na mediteranskoj kuhinji, sa specijalitetima iz mora, ali je prilagođena i ukusu gostiju iz različitih dijelova svijeta.

U restoranu se često organiziraju razne svečanosti, banketi, domjenci te sastanci. Na vinskoj karti, nalaze se vina iz cijele Hrvatske te vina, šampanjci i pjenušci iz Francuske, Italije i Slovenije.



Carpaccio od tune marinirane u soku



za 4 osobe: 200 g filea jadranske tune, 2 naranče, 2 limuna, 2 grejpa, 1 dl ekstra djevičanskog maslinovog ulja, sol, mljeveni papar, kapare

File tune narežemo na pravokutne komade i ostavimo u marinadi koju smo napravili od citrusa i maslinovog ulja na hladnome minimalno 24 sata. Nakon toga tunu narežemo na tanke ploške i posložimo na rikolu. Začinimo maslinovim uljem, mljevenim paprom, cvijetom soli i kaparima.



Prijedlog Chef-a kuhinje:

- Maneštrun od hobotnice i sipe
- Tatarski biftek
- Carpaccio od tune marinirane u soku citrusa
- Jela pod pekom
- Svježa riba

Rokovača 5, 22222 Skradin

www.villabonaca.com

bonacaskradin@gmail.com

022771444

022771444



pon - sri: 12 - 24, 16.11. - 14.03. 70

Skradin slovi kao jedna od oaza autentične dalmatinske kuhinje, a u srcu Skradina smjestio se restoran **Bonaca**. Domaćini se ponose 30-godišnjom tradicijom ugostiteljstva.

Obitelj Bulat je izgradila prepoznatljivost svog restorana kroz obiteljski ribolov i vlastite svježe namirnice osmišljavajući ponudu koju su gosti rado prihvatili i prepoznali kao kvalitetnu te se u Bonacu redovito vraćaju po do-

maće okuse.

U ponudi su tradicionalni specijaliteti poput skradinskog rižota, skradinske torte, svježe ulovljene i pripremljene ribe i školjaka, dalmatinskog pršuta i drugi specijaliteti Skradina i Dalmacije popraćeni dalmatinskim vinima.

Restoran Bonaca je udaljen 200 m od Ville Bonaca koja ima 12 ugodnih smještajnih jedinica.



Miješana buzara od prukljanskih kozica (škriljuna), škampi i školjaka iz Pukljanskog jezera



češnjak, peršin, maslinovo ulje, bijelo vino, umak od rajčice, prukljanske kozice (škriljun), prukljanske školjke

Na maslinovu ulju zažutimo češnjak i peršin, dodamo umak od rajčice.

Nakon par minuta dodamo škriljune i školjke, a pred kraj kuhanja dodamo malo bijelog vina. Kuhamo još par minuta pa poslužimo.





KRKA BELVEDERE

13, 15, 17, 18, 19

Odmorište Krka - Istok / AC-A1 Split-Zagreb, 22222 Skradin

www.odmoriste-krka.com

krkabelvedere@gmail.com

0227857459

022214840



00:30 - 24:00, 300, 100, 200

Restoran **Krka Belvedere** smješten je na najljepšem i najatraktivnijem odmoristu na Hrvatskim autocestama. Nalazi se na lijevoj obali rijeke Krke gdje most spaja dvije obale, na stijenama s kojih se proteže pogled na Prokljansko jezero, velebni most, rijeku Krku i grad Skradin.

Restoran odiše domaćom skradinskom atmosferom s drvenim stolovima i kamenim zidovima, a pogled koji oduzima dah upotpunjuju specijaliteti koje spremaju iskusni majstori kuhinje. Na izbor gostima su i pomno odabrana vina iz vinoteke restorana.

Svakodnevno su u ponudi janjetina s ražnja,

peka (uz narudžbu), tuka, pivac, lignje, grdobina, janjetina, teletina, kruh ispod peke, a sezonski se pripremaju jela sa šparogama, pečnice i drugi specijaliteti.

U kompleksu se nalaze trgovina, mjenjačnica, restoran sa samoposluživanjem, caffe bar, dječje igralište i druge sitnice koje čine iskustvo posebnim.

Odmorište Krka se nalazi u odmjerenom uređenom hortikulturnom okolišu gdje se u polju smilja, lavande, ružmarina i kadulje posebno ističe stogodišnja maslina. Kao izvorna mediteranska vrsta, maslina ima kulturno-povijesnu i veliku krajobraznu, nadasve ukrasnu vri-



jednost. Zbog svoje autohtonosti i simbolike, a u kombinaciji s prirodnim kamenim strukturama dominira prostorom odmorišta Krka. Sam objekt je neobičnog arhitekturnog stila, ukrašen prirodnim kamenom.

„Zavirite u naš ugodni ambijent... prepustite se gastronomskim čarima i stručnim rukama ljubaznog osoblja restorana Krka.“, poručuju domaćini.

Janjeći kotleti s fritajom od šparoga



400 g janječih kotleta, 50 g šparoga, 50 g pršuta, 2 jaja, 100 g rukole, sol, papar, maslinovo ulje

Na maslinovom ulju poprži skuhane šparoge pa u tavu dodamo tanko narezani pršut. Kada termička obrada počne djelovati, dodamo razmućena jaja.

Janjeće kotlete lagano zapečemo na žaru. Posložimo ih na prethodno začinjenoj rukoli i poslužimo maslinovim uljem. Posolimo, popaprimo, dodamo već pripremljenu fritaju te poslužimo toplo.

Hrvatske mornarice 1, 22203 Rogoznica
www.konobamario.com
atrium@net.hr
 022558508, 0981709273



12 - 24, 15, 40, 100



Restoran **Mario** se nalazi uz more u starom dijelu Rogoznice. Iz njega se pruža prekrasan pogled na Rogozničku valu.

Njegovi vlasnici, Marija i Mario Pavić već preko dva desetljeća obogaćuju gastronomsku scenu okusima namirnica svoga kraja pripremljenim na tradicionalne i kreativne načine.

Jelovnik restorana je spoj dalmatinske kuhinje i modernog načina pripreme jela, pa se tako u njemu može naći pršut, sir iz ulja, slane srdele, ječam s kozicama, leća sa sipom, brudeći od ribe i liganja, paštica s domaćim njoki-

ma, tuna na pašticađu, dnevno svježi kruh, a sve bazirano na receptima usmenom predajom prenošenim s generacije na generaciju.

Jela prate kvalitetna i vrhunska vina koja se može naručiti i na čaše.

„Uživajte u jedinstveno osmišljenom jelovniku te okusite spoj tradicionalne dalmatinske kuhinje i modernog načina pripreme jela, po pristupačnim cijenama uz odlična vina koja nudimo i na čaše. Sva naša hrana pružit će nezaboravnu ugodu Vašim osjetilima.“, poručuju domaćini.



Domaći rezanci s kozicama i tartufom





Konoba **Vinko** smještena je u mjestu Konjevrate na glavnoj cesti Šibenik - Drniš. Nalazi se u blizini Nacionalnog parka Krka i odličan je izbor za ručak nakon ugodne šetnje prirodom, ali i često odredište ljubitelja autohtonih okusa šibenskog zaleđa. Konoba se nalazi u sklopu kamene kuće koja ima stoljetnu tradiciju usluživanja hrane, a priča konobe Vinko započela je 2004. godine.

Ponudu čine tradicionalna mesna jela dalmatinske zagore među kojima domaćini ističu domaći pršut koji zrije 2-3 godine i reže se isključivo ručno kako bi zadržao svoju kvalitetu.

Specijalitet "kuće dobre spize" je odojak s ražnja, a za njim ne zaostaju ni pivac s ražnja, jela ispod peke i nadaleko poznati teleći rižot koji se priprema na skradinski način. Od ostalih vrsta mesa u ponudi su odležani juneći ramsteci i teleći kotleti te janjeća jetrica i janjeće tripice pripremljene na tradicionalni način, koji okusima vraćaju pomalo zaboravljena vremena.

„Naše najveća motivacija i nagrada je zadovoljan gost koji se želi vratiti, doživjeti atmosferu i uživati u našem ambijentu, u okusima tradicionalnih jela i odličnim vinima ponajviše naših lokalnih vinara.“, poručuju domaćini.



Janjeće tripice



janjeće tripice, luk, svinjska mast, bijelo vino, pešt (sitno sjeckana domaća panceta, češnjak, peršin), listovi lovora, sjeckani ružmarin, kockice pršuta, jušni temeljac, pire od rajčice, sol, papar, krumpir, naribani parmezan

Sitno narežemo luk i pirjamo ga na svinjskoj masti dok ne uvene i lagano se karamelizira. Dodamo janjeće tripice narezane na manje trakice. Kada ispari voda podlijemo bijelim vinom. Dodamo pešt (sitno sjeckana domaća panceta, češnjak i peršin), nekoliko listova lovora, sjeckani ružmarin i kockice pršuta. Podlijevamo jušnim temeljcem.

Dodamo pire od pomidora (rajčice), posolimo i popaprimo. Kuhamo dok tripice ne omekšaju. Pred kraj dodamo krumpir narezan na kockice i pustimo kuhati dok krumpir ne bude gotov. Poslužimo s malo parmezana.





PELEGRINI

14, 15, 16, 17, 18, 19, 20

Jurja Dalmatinca 1, 22000 Šibenik

www.pelegrini.hr

reservations@pelegrini.hr

022213701



18:30 - 24, PON, 01.01. - 01.02. 45, 60

U 700 godina staroj palači Pelegrini – Tambača neposredno pokraj šibenske katedrale Sv. Jakova, uz kameni portal klesan rukama majstora Jurja Dalmatinca nalaze se gastronomske odaje konobe **Pelegrini**.

Filozofija kuhinje gradi se tu na duge staze uz spoj tradicije i inovacije te želju da se iskoristi veliko bogatstvo namirnica koje pruža šibenska regija. „*Svake se godine trudimo podići ljestvicu. Naš cilj je gastronomska izvrsnost u*

svakom trenu.“, kažu domaćini. Jela se mijenjaju, nadograđuju, ali temeljni okusi ipak ostaju isti, a to su okusi šibenskog gastronomskog nasljeđa.

Većinu karte čine hrvatska vina. Naglasak je stavljen na lokalne vinare, lokalne sorte grožđa i lokalna vina, ali u ponudi su i vina većine hrvatskih vinorodnih područja. Tim se sastoji od mladih ljudi, a dio tima van sezone odlazi na stažiranje u inozemstvo.



MI NE RADIMO ZA **METRO**

PRIDRUŽITE NAM SE I PRONAĐITE **PROFESIONALNOG PARTNERA U NAMA!**

Postanite METRO kupac i pronadite najširi prehrambeni i neprehrambeni asortman visoke kvalitete jer kao pouzdan partner profesionalaca mi svoje poslovanje usmjeravamo na Vaše potrebe.

Unaprijedimo skupa hrvatsku gastronomiju!

Saznajte više i inspirirajte se na

www.metro-cc.hr

METRO

VAŠ USPJEH NAŠ JE POSAO



ZLATNA RIBICA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20

Krapinskih spužvara 46, 22010 Šibenik-Brodarica

www.zlatna-ribica.hr

info@tudic.hr

022350300, 022350695

022351877



12 - 23, 24.12. - 20.01. 60, 6, 100, 80

U Brodarici, jednom od turističkih bisera šibenske rivijere u prekrasnoj uvali nalazi se restoran **Zlatna ribica**, poznat po dugogodišnjoj obiteljskoj tradiciji vrhunskog ugostiteljstva.

Na terasi restorana iznad mora, uz zvuk dalmatinskog melosa i pogled na otok Krapanj može se doživjeti prava Dalmacija. Restoran je od 1961. godine u vlasništvu obitelji Tudić.

Gosti mogu uživati u kulinarskim delicijama šefice kuhinje Dese Tudić, koja nudi bogat izbor raznih jela, ribljih i mesnih specijala,

liteta, školjki i rakova, uz veliki izbor kvalitetnih vina od kojih osoblje posebno preporučuje vino kuće „Zlatna ribica“. Obitelj Tudić uz ugostiteljstvo također njeguje dugogodišnju vinarsku tradiciju.

Gostima su na raspolaganju i moderno uređene sobe i apartmani (22 dvokrevetne sobe, 5 apartmana i 3 bungalova). Renoviranjem stare srednjovjekovne uljare Muzeja - Sv. Lovre 1584. na otoku Krapnju obogaćena je i upotpunjena kulturno – turistička baština šibenske rivijere.



Tuna tartar



za 2 osobe: 200 g svježe tune, 1 žlica limunovog soka, 1 žličica maslinovog ulja, tabasco, kiseli krastavci, sitno sjeckani crveni luk, peršin, kapari, 1 žličica senfa, 1 žličica hrena, sol, papar

Svježi odrezak tune narežemo na sitne kockice, dodamo sitno sjeckane kisele krastavce, kaper, nasjeckani peršin, tabasco, maslinovo ulje, limunov sok, hren, senf. Začinimo solju i svježe mljevenim paprom, utisnemo u kalup i poslužimo.



ADRIATIC

95, 96, 97, 98, 07, 14, 19

Sustipanski put 2, 21000 Split
www.restaurantadriatic.com
restaurantadriatic@yahoo.com
021398560



10 - 24, 30, 100, 120



Duboko uronjen u boje i okuse Mediterana, restoran **Adriatic** vrhunski je „everyday food“ ugostiteljski objekt smješten na strmim liticama Jadrana koje izranjaju iz mora na svega nekoliko minuta šetnje od vreve centra grada.

S terase restorana pruža se čaroban pogled kroz agave na obližnje otoke i pučinu kojom bešumno klize jedrilice. Na njoj se nalazi i vanjski roštilj. Sala restorana može ugostiti veće grupe gostiju.

Kuhari se trude svakog dana ponuditi nešto novo, a osim oborite ribe s roštilja i steakova, jastoga iz akvarija restorana, nude se i jela s potpisom - domaća korčulanska tjestenina,

hladna predjela i unikatni deserti poput nedovršenog štrudela.

Restoran Adriatic privlači goste svih generacija, kako lokalne tako i inozemne, one u potrazi za romantičnim kutkom i iskrene hedoniste u potrazi za izgubljenim šarmom Mediterana.

U sklopu kompleksa Adriatic nalaze se i popularna pizzerija Skipper s vrhunskim izborom „trademark“ pizza iz krušne peći i cocktail-lounge bar Baluni, na kojem gosti uz veliki izbor pića dočekuju nezaboravne zalaske sunca...



Adriatic biftek





KADENA

10, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20

Ivana Plemenita Zajca 4, 21000 Split

www.restorankadena.com

info@restorankadena.com

021389400, 0994700797

021389400



12 - 24, 25, 100, 85

Restoran **Kadena** se smjestio u Splitu, na Zenti ponad lučice i plaže. S terase restorana pruža se pogled na Brač, Šoltu i Hvar, a gosti ne ostaju uskraćeni za taj pogled niti zimi, jer ih od njega dijeli samo staklena stjenka. Moderna arhitektura uz spoj drva i kamena. Stručno osoblje od 34 člana se kreativno trudi da gosti spoznaju nove okuse i osjećaju se ugodno.

Na gostu je da se odluči između *fine dining*-a na teme ribe, meso ili kombinacije namirnica, te broja sljedova od četiri, šest, deset, pa do dvadeset slijedova. Kulinarski tim nastoji osmisliti personalizirani niz delicija pripremljenih kreativnim spajanjem tradicionalne i

moderne mediteranske kuhinje.

Na jelovniku se nalazi niz delicija od svježih ribe i drugih plodova mora, vrhunska mesna jela - beefsteak u prošek i timut papru, janjeći kotleti aromatizirani medom na kremi od graška s hruskom od indijskog oraščića, Foie Gras u konjaku i soku od naranče s tigrastim kozicama na crumbleu od badema i lješnjaka, ragu juha od govedeg repa te krem juha od škampa s brokulom... Vješte ruke kuhara pripremaju domaće raviole punjene kozicama i mladom kapulicom na kremi od mrkve aromatizirane ružmarinom. Domaćini su posebno ponosni na desert *Kadena* (souffle od ta-



mne belgijske čokolade, sladoled s okusom tartufa, crumble od badema i čokolade, krema od kruške i jabuke).

Vinska karta nudi bogati izbor hrvatskih i stranih vina, šampanjaca i pjenušaca, a barska lista veliki izbor vrhunskih konjaka, viskija i gina.

Pšenica s dimljenim plodovima mora



za 4 osobe: 320 g pšenice, 120 g dimljenih kozica, riblji temeljac, mladi luk, češnjak, peršin, maslac, maslinovo ulje, bijelo vino, sol, papar, ribani parmezan

Pšenicu isperemo u hladnoj vodi, prokuhamo 20 minuta, procijedimo i ohladimo.

Na maslinovom ulju kratko zapržimo mladi luk i češnjak, dodamo dimljene kozice, dagnje i začine te podlijemo vinom. Nakon nekoliko minuta dodamo pšenicu i podlijevamo ribljim temeljcem. Kada je pšenica skuhana, dodamo maslac, peršin i parmezan.

Ostavimo poklopljeno 5-10 minuta pa serviramo.





Obala Hrvatskog Narodnog Preporoda 23, 21000 Split
 www.zoi.hr
 zoi.split@gmail.com
 021637491



09 - 21, 30, 90



Restoran **ZOI** je smješten na rivi na južnom zidu Dioklecijanove palače. Carev triklinij (blagovaonica) nekada se nalazio upravo pored restorana, što ovom mjestu daje posebnu povijesnu energiju za uživanje u sofisticiranim jelima, vinu, filozofskim raspravama i veselju. Povijest Splita je kamen temeljac iz kojega je niknula ideja o nastanku ovog kreativnog restorana.

Mala drvena šarmantna vrata, uvijek šinom otvorena, vode na stare kamene stepenice kojima se penje na prvi kat koji čini unutarnji dio restorana. Najatraktivniji dio je zid palače koji se proteže cijelom dužinom restorana s prozorima prema Dioklecijanovim podru-

mima. Pravi je užitek ovdje u zimskim mjesecima iz topline gledati kako se palme i more vođene vjetrov stapaju u harmoniju pokreta. Stepenicama se potom penje na veličanstvenu terasu, koja vas ostavlja bez daha s pogledom na Splitsku rivu, Dioklecijanov zid i palme. Večeri su ovdje tihe i uzbudljive, elegantne i opuštene. Mjesto gdje se glazba, razgovor i zvukovi grada savršeno stapaju dok udobno uživate na terasi, sa čašom vrhunskog vina u ruci i uz nježne dodire blagog ljetnog povjetarca.

Glavni chef restorana je Igor Kurtanjek, koji svojim umjetničkim darom za okuse spaja jela nadahnuta Mediteranom i njegovom bogatom



poviješću, i koja uz izobilje lokalnih namirnica postaju prava rapsodija na tanjuru. Od otvaranja 2017. godine do danas restoran je dobio mnoga priznanja uključujući Michelinovu preporuku i Gault&Millau. S vinskom kartom od ukupno 82 vrhunska vina, pokrivena

na je većina svjetskih vinskih regija, dok se u isto vrijeme zadržava zdrava pristranost prema Hrvatskoj i užoj regiji. ZOI je mjesto za istraživanje svijeta čula u okruženju starom 1700 godina u kojem se stapaju povijest, strast, hrana i stvaraju nezaboravna sjećanja.

Janjeći carpaccio



za 4 osobe: 400 g janječeg filea, 200 g slanutka, 0,5 g šafrana, 2 Granny Smith jabuke, gorušica, lučice, 1,5 dl domaćeg maslinovog ulja, 2 dl soka od maline, 0,3 dl vinskog octa, cvijet soli, šareni papar u zrnu

Svježi janjeći file očistimo od žilica te ga narežemo na tanke trakice i mariniramo u domaćem maslinovom ulju s dodatkom krupne soli i šarenog papra. Slanutak namočimo preko noći da nabubri pa ga dobro prokuhamo s malo kima i soli. Dok je još vruć, dodamo mu šafran i napravimo kremu od slanutka.

Vodu u kojoj smo kuhali slanutak procijedimo i ohladimo te pomoću štapnog miksera napravimo pjenu. Lučice kratko prokuhamo u soku od maline i malo domaće kvasine (vinskog octa) te ih ostavimo u toj tekućini da se ohlade preko noći u frižideru.

Gorušiću također namočimo par sati da nabubri te je kuhamo u malo vode s dodatkom smeđeg šećera i vinskoga octa dok zrna ne omekšaju i tekućina ne ispari. Jabuku narežemo na tanke listiće i sve zajedno serviramo na tanjur.

Ukusno, lagano i osvježavajuće ljetno jelo.



GARIFUL

12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20

Obala b.b., 21450 Hvar
www.hvar-gariful.hr
ivangospodnetic@yahoo.com
021742999
021742439



10 - 01, 01.12. - 01.04. 6, 20, 70

Restoran **Gariful** je gastronomska meka smještena na rivi grada Hvara, u kojoj već godinama uživaju domaće i svjetske zvijezde, ali i svi ljubitelji vrhunskih ribljih specijalita. Prvi put je svoja vrata otvorio 1981. godine s namjerom da gostima ponudi nešto drugačije, jedinstveni užitak i vrhunske specijalitete. Od tada, ova nezaobilazna atrakcija otoka Hvara svake godine podiže ljestvicu kvalitete i oplemenjuje ugodan ambijent, ali i širi ponudu – kroz dodatne usluge *cateringa* i opskrbe jahti (*yacht supply*).

Poznat je po besprijekornoj ponudi svježe ribe te izvanrednih vina i šampanjaca, a vinski podrum Garifula u svojoj ponudi broji oko 500 vrsta vina od kojih je nekolice teško pronaći u Europi i šire. Na vinskoj karti, uz hrvatska dominiraju francuska i talijanska vina. Neki od najpoznatijih primjeraka su Chateau Petrus, crno vino iz grada Bordeauxa i podjednako cijenjeno vino Chateau Margaux, koje pripada klasi Premier Grand Cru. Neizostavno je spomenuti i izvanrednu ponudu popularnog šampanjca. Jedna od najluksuznijih boca restorana Gariful je šampanjac iz Francuske, prestižni Krug Clos'Ambonnay 1998, koji se nalazi u top tri na svim svjetskim listama. Međutim, dva najskuplja šampanjca jesu

Magnum boca od tri litre i boca od šest litara, Dom Perignon White Gold 1995, čija je ambalaža izuzetno rijetka, optočena bijelim zlatom, i Dom Perignon Rose Gold 1996.

Kako bi gosti uživali u neponovljivom gastronomskom iskustvu, u vlasništvu restorana nalazi se sedam brodica za ulov, kojima ribari svakodnevno isplovljavaju i osiguravaju dnevni ulov najsvježije ribe te najbolje primjerke morskih plodova. Uz široku ponudu svježe ribe i morskih plodova restoran Gariful ponosi se činjenicom kako je većina osnovnih namirnica uzgojena na vlastitoj farmi, čime je osigurana organska hrana vrhunske kvalitete i poznatog podrijetla.

Svaki je detalj restorana s izuzetnom pažnjom i emocijama utkan u interijer, eksterijer i ponudu, baš poput samog imena Gariful koje na dalmatinskom dijalektu označava karanfil, cvijet pomirenja koji simbolizira divljenje, poštovanje i duboke emocije. Sve to predstavlja i misao vodilju ovog obiteljskog restorana u kojem je sve usmjereno prema ostvarenju višeg gastronomskog, ali i sveukupnog užitka i doživljaja.

Emocijama vođeni restoran Gariful je kroz godine stekao status elitnog restorana, a potvrda tome su i poznati gosti iz cijelog svijeta.



SREDNJA DALMACIJA

Turistička zajednica
Splitsko-dalmatinske županije

Prilaz braće Kaliterna 10/1
21000 Split, Hrvatska
tel/fax: +385 (0) 21
490 032, 490 033, 490 036

Srce Jadrana



www.dalmatia.hr • info@dalmatia.hr

KAŠTIL SLANICA

00, 02, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Franje Josipa 1, Kanjon Cetine, 21310 Omiš

kastil-slanica.hr

info@kastil-slanica.hr

021861783

021862238



10 - 24, 60, 2, 150, 80

Tijekom 12., 13. i 14. stoljeća u vrijeme kada su Omišom vladale obitelji knezova Kačića i Šubića, Slanica bijaše sigurno utočište čuvenih omiških gusara.

Nakon 14. stoljeća, pojavom jake turske sile u omiškom i poljičkom susjedstvu, u Slanici je sagrađeno trgovište – postaja za trgovinu prvenstveno solju Omišana i Turaka pa otuda i ime Slanica.

U prelijepom kanjonu naše kraške ljepotice Cetine, samo 4 km od njenog utoka u more, na srednjovjekovnim ruševinama trgovišta, izgrađen je današnji restoran *Kaštil Slanica* koji

ove, 2021. godine, obilježava dvadeset i petu godišnjicu poslovanja, a kula Slanica spomenik je kulture iz 16. stoljeća.

Do restorana Kaštil Slanice možete doći vozilom, šetnjom ili brodom (s polazištem pored Omiškog mosta).

Restoran Kaštil Slanica kao dio višestoljetne povijesti samog kanjona ističe se iznimnim ambijentom te svoju gastronomsku ponudu veže uz okruženje i prošlost.

Kaštil Slanica, osim mira, ljepote i odmora u sukobu Mediterana i kontinenta, rijeke i mora, juga i bure, nudi i domaće specijalitete.



Poput čuvenih omiških gusara uživajte u jelimu iz Cetine (žabe, jegulje, pastrve), mora (morskih specijaliteta) te tradicionalnih jela ovog kraja kao što su kruh i meso ispod cripnje (peke), janjetina s ražnja, spuži, soparnik te domaće fritule.

Igralište za djecu nalazi se uz restoran.

U bajkovitom ambijentu restorana Kaštil Slanica uz Otok ljubavi, domaćini organiziraju romantična vjenčanja i ostale svečane prigode za do 230 osoba.

Restoran Kaštil Slanica je dobitnik nacionalnih nagrada Suncokret ruralnog turizma srebrna povelja, u kategoriji Tradicionalna ruralna gastronomija u 2015. godini i nagrade *Simply the best* u kategoriji Ugostiteljski objekti s ponudom tradicijske hrane i pića u ruralnom prostoru u 2016. godini.

Prvi je član *Culinary Heritage Europe* mreže u Splitsko-dalmatinskoj županiji, a 2017. godine je osvojio međunarodnu nagradu *Turistička prizma* za novu kvalitetu u turizmu.

Ribljí škartocet



filet jadranske bijele ribe, sezonsko povrće (tikvice, mrkva, cherry rajčice), crne masline, extra djevičansko maslinovo ulje, kvalitetno bijelo vino, limun (neprskani), češnjak, luk, sol, papar, peršin; po želji: lovor, ružmarin

Filetiramo i začimimo ribu.

Pripreмимо povrće, mrkvu i tikvice narežemo na tanke rezance, a luk i limun na kolute.

U papir za pečenje stavimo filet ribe s ostalim sastojcima. Dodamo extra djevičansko maslinovo ulje i bijelo vino te posolimo i poparimo. U potpunosti zatvorimo papir u škartocet i vežemo ga konopcem kako bi se tijekom pečenja zadržali sokovi. Pečemo u pećnici na 220°C oko 20 minuta.



Restoran *Knez* nalazi se u povijesti bogatom gradu Omišu, u sklopu hotela Villa Dvor. Vlasnik hotela Petar Ćurlin ujedno je i šef kuhinje restorana.

„U našoj kuhinji možete probati originalne poljičke specijalitete pripremljene od ekoloških namirnica iz vlastitog uzgoja i po tradicionalnoj recepturi starijoj od 400 godina. Tako je poljički soparnik originalno jelo drevnih poljičana od strane UNESCO-a zaštićen kao hrvatska nematerijalna kulturna baština. Blagujući jela u našem restoranu uživat ćete u nezaboravnom panoram-

skom pogledu na kanjon rijeke Cetine, stari grad, more i otok Brač. Ljubitelji dobrih vina mogu uživati uz vina kuće ili pak birana dalmatinska vina.“, poručuju domaćini.

Većina namirnica koje se koriste u restoranu raste u vrtu kraj restorana pored rijeke Cetine.

Organski se otpad kompostira i uz pomoć crvenih kalifornijskih glisti radi humus za gnojidbu u povrtnjaku restorana.

Hotel i restoran su od 2. studenog 2010. nositelji eko certifikata „prijatelj okoliša“.



Crni ravioli punjeni kozicama i skutom u umaku od pršuta i tartufa



za nadjev: očišćene jadranske kozice, skuta, vrhnje za kuhanje, mozzarella, maslinovo ulje, sol, svježe mljeveni bijeli papar; *za umak od pršuta i tartufa:* 35 g domaćeg pršuta narezanog na sitne kockice, pola male žlice maslinovog ulja s tartufom, 100 g vrhnja za kuhanje, 12 g masla, 5 g tartufate, prstohvat sol, svježe mljeveni šareni papar, prstohvat svježe sjeckanog peršina

Izradimo raviole na alatu za lazanje po receptu za tjesteninu, uz dodatak crnila od sipe. Od tijesta metalnim obručem napravimo krugove promjera 9 cm. Svaki krug po rubovima premažemo razmućenim žumanjkom.

Od sastojaka za nadjev u blenderu napravimo rustikalnu smjesu kojom punimo prethodno pripremljeno tijesto. Napunimo nadjevom, preklopimo i vilicom pritisnemo rubove. Raviole kuhamo u slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu.

Serviramo ih na toplom tanjuru i prelijemo pripremljenim umakom.





U Donjem Humcu na otoku Braču, 7 kilometara od Supetra, nalazi se restoran **Kopačina**. Malo mjesto ima dugu i bogatu povijest obrade poznatog bračkog kamena te je dom nekoliko istaknutih umjetničkih obitelji.

Sa više od 35 godina iskustva u ugostiteljstvu, vođena ljubavi prema otoku, obitelj Jugović tamo 2000. godine otvara vlastitu konobu. Sama konoba je smještena u centru mjesta, a s njene terase pogled puca na brdoviti krajolik, u kojem dominira jedan od najstarijih aktivnih kamenoloma na Braču.

Od skromnih početaka, vođena upornošću, marljivošću i stručnošću, konoba Kopačina

postaje nezaobilazno mjesto na karti otoka Brača.

Specijalizirani za spremanje raznih jela od bračke janjetine, tradicionalne dalmatinske kuhinje te raznih jela s roštilja, pružaju jedinstveno iskustvo. To nadopunjuje i veliki broj vinskih etiketa, stručno i ugodno osoblje te romantična atmosfera mještašca u unutrašnjosti otoka.

Filozofija restorana - konobe Kopačine je u pripremi originalnih, izvornih i vrhunskih namirnica. Tradicionalno se u restoranu četvrtkom održava tematska "Večer bračke janjetine" gdje se uz muziku uživo te degustacijski



meni slavi bračka janjetina.

Ponose se priznanjima neovisnih entiteta kao što Falstaff te redovito visokim ocjenama gostiju.

Zalazak sunca i lokalni specijaliteti gostima pružaju nezaboravan doživljaj u mirnom i ugodnom mjestu, gdje kao da je vrijeme stalo.

Brački vitalac



iznutrice mladog bračkog janjeta, plućna "maramica", tanko crijevo, sol, krupna morska sol

Ovo je drevno bračko jelo „pastirska hrana“, zaštićeno više od desetljeća.

Iznutrice (srce, pluća, jetra) narežemo na manje komade, nabodemo ih na ražanj i posolimo krupnom morskom soli. Ovijemo „maramicom“, a onda navijemo crijeva.

Dodatno posolimo krupnom morskom soli i pečemo na laganoj vatri oko sat i pol.

Zadnjih desetak minuta pojačamo vatru i zapečemo vitalca da dobije lijepu zlatno - žutu boju i da bude lijepo "bruštulan" (zapečen). Pazimo, jer se vitalac vrlo lako može prepeći!

Skidamo vitalac s ražnja, režemo, serviramo s mladim lukom i odmah poslužimo, jer ovo jelo ne trpi odgodu.





PORTO ROSSO

11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Ulica Portorus br.16, 20290 Skrivena Luka

www.portorus.com

info@portorus.com

0989813797, 020801261



12 - 23, 07 - 01, 30, 30, 70, 180

Restoran **Porto Rosso** nalazi se u uvali Skrivena Luka, na južnoj strani otoka Lastova koji je proglašen i parkom prirode zbog svoje iznimne ljepote te očuvane biljne i životinjske raznovrsnosti. Sam restoran dio je ponude mini nautičkog centra u sklopu kojeg se nalaze i cocktail bar pokraj šljunčane plaže te pontonsko privezište koje gostima nudi suvremeni komfor u skladu s prirodnim okruženjem.

Restoran je prvobitno bio ribarska kuća obitelji vlasnika Marčelina Simića s čije terase, u neposrednoj blizini mora koja je i danas natkrivena istim starim borovim stablima,

možete uživati u pogledu na čitavu uvalu.

Ponuda restorana inspirirana je prvenstveno mediteranskom kuhinjom, ali nisu izostavljeni ni internacionalni specijaliteti, kao ni kreacije s autohtonim namirnicama drugih kuhinja. Morske delicije dnevno dostavljaju otočni ribari, a janjetina i kozletina prirodno su uzgojene na samom otoku kao i povrće koje se nudi gostima.

Domaći kruh, autohtone namirnice, uglavnom autohtoni recepti i način pripreme, uz bogatu ponudu vina iz Hrvatske i svijeta motiviraju goste na skori povratak u restoran.



Ražnjići od grdobine sa špekom



za 2 osobe: 500 g fileta grdobine, 16 feta domaćeg špeka, reducirani aceto balsamico, sol, papar i začini

Filete grdobine narezane na jednake dijelove, omotamo špekom i nabodemo na ražnjić.

Pečemo ih na jakoj vatri. Serviramo ih na tanjuru, dodamo im maslinovog ulja i pokapamo reduciranim acetom balsamicom.





VILLA NERETVA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Krvavac 2 - PP.84, 20350 Metković
hotel-restaurant-villa-neretva.hr
hotel.villa.neretva@gmail.com
020672200, 098727794



10 - 24, 30, 400, 40

U samom srcu doline Neretve, te jedinstvene prirodne oaze na magistralnoj cesti Dubrovnik, Split, Mostar, smješten je hotel-restoran **Villa Neretva**. Otvoren je 1990. godine. Velikim zalaganjem i entuzijazmom vlasnika, Pave Jerkovića, restoran danas zauzima visoko mjesto među prestižnim hrvatskim restoranima.

Ugodan interijer, obogaćen umjetničkim slikama dalmatinskog i neretvanskog miljea, banket sala, separe, polivalentna kongresna dvorana te suvremeno opremljene sobe i pod-

zemna garaža, zaokružena su cjelina uklopljena u zelenilo i žutilo raja mandarina.

Za potpuno zadovoljstvo gostiju brine se kuharska ekipa na čelu sa šefom kuhinje Cristianom Jerkovićem-juniorom, koja svakog dana priprema autohtone neretvanske i dalmatinske specijalitete kao i bogati internacionalni meni, a sve je upotpunjeno raznovrsnim izborom biranih hrvatskih kvalitetnih i vrhunskih vina.

Vlasnik restorana, Pavo Jerković je poznat kao idejni začetnik turističkog programa foto



konoba NERETVANSKA KUĆA

safari dolinom Neretve i osobno je primio mnoge vrijedne nagrade, a ovo su neke od njih: državna nagrada „Antun Štifić“ za promociju hrvatskog turizma Hrvatske turističke zajednice 2002. godine u kategoriji pojedinca, nagrada „Zlatne ruke“ - najviše odličje Hrvatske obrtničke komore, nagrade Ceha ugostitelja Hrvatske, nagrade Dubrovačko-neretvanske županije 2007. godine za doprinos ugledu i promociji Dubrovačko-neretvanske županije u zemlji i svijetu, nagradu općine Kule Norinske za promociju ugostiteljstva i hotelijerstva i razvoja turizma, nagradu „Turistička Prizma“ 2013., u okviru akcije

„Za novu kvalitetu u turizmu“, koju dodjeljuje udruženje turističkih novinara Srbije, Crne Gore, Hrvatske, Slovenije, BiH i Makedonije, nagradu Grada Opuzena za izniman doprinos u promociji hrvatskog turizma, očuvanje neretvanske baštine i promicanje tradicijskih vrijednosti, Srebrni cvijet Suncokreta ruralnog turizma 2015. godine te mnoge druge strukovne međunarodne nagrade i priznanja.

Novo postignuće gosp. Jerkovića je osvajanje nagrade Grada Metkovića za 2021. godinu - Nagrada Sv. Ilija u području turizma.

Jedinstveni doživljaj vožnje netaknutom prirodom kroz rukavce neretvanske močvare,



u autohtonim lađama starim i do 120 godina, postala je istinska atrakcija ovog podneblja. Tijekom nje se upoznaju čari jedne od posljednjih močvara u Europi, flora i fauna, raznovrsnost ptica i tradicionalni način življenja na ovim prostorima. Da bi dojam gostiju bio potpun, uređena je Neretvanska kuća u dijelu netaknutog močvarnog raja, do koje se može doći samo lađom ili pješice vrltima dalmatinskog krša.

„Dok uživate u brudetu od jegulja i žaba, u rustikalnom ambijentu Neretvanske kuće i u spokoju slušate tišinu, probuditi će se u vama tragovi iskona i sjeta za nekim zaboravljenim vremenima, kada se nigdje nije žurilo, kada ništa nije bilo „preša“, kada se činilo da vrijeme čeka čovjeka da u miru dovrši neki davno započeti posao. Mnogi su istinski doživjeli ovu simbiozu – doživite je i vi!“, poručuju domaćini. „Jednom kada posjetite Neretvu, poželjet ćete se vratiti, kao i mnogi prije vas!“



KAPETANOVA KUĆA

96, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Mali Ston, 20230 Mali Ston

www.ostrea.hr

ostrea.info@ostrea.hr

020754264, 020754210

020754575



09 - 24, 24.12. - 25.12. 10, 1, 50, 50

Mali Ston je mjesto je gdje se uzgajaju najbolje hrvatske kamenice. To je gradić poznat po najdužim obrambenim zidinama u Europi i po staroj solani. Od Dubrovnika je udaljen samo pola sata vožnje u smjeru Neuma i na početku je poluotoka Pelješca. U tom lijepom akvatoriju smjestilo se poduzetničko carstvo obitelji Kralj, koja već godinama ima velike zasluge za razvoj turizma na jugu Hrvatske.

Restoran **Kapetanova kuća** nalazi se na samoj rivi gdje je nekad bilo sjedište lučkog kaptana u vrijeme Dubrovačke Republike.

Ono čime je priroda obdarila ovaj kraj,

a ljudske ruke oplemenile, možete kušati u Kapetanovoj kući, jer su domaćini davno odredili pravac svoga rada u smjeru da svojim dragim gostima ponude sve iz plavog mora i zelenih polja.

Restoran se orijentirao na vlastitu proizvodnju povrća i maslinovog ulja. Vlasnica i voditeljica Kapetanove kuće je Lidija Kralj.

“Dođite i uživajte u životu, dočekat ćemo vas s ljubavlju”, poručuju vlasnici i osoblje Kapetanove kuće: *„Onaj tko će poželjeti uživati u atmosferi i krajoliku može prespavati i našem hotelu Ostrea”.*



Krema od bijele ribe



bijela riba, začini, maslinovo ulje s Pelješca, pečene masline, matovilac

Napravimo kremu od skuhanе i od kosti očišćene bijele ribe i začina. Kremu od ribe serviramo uz salatu i masline.



Mediterranski ručak

- Juha od gambora
- Malostonske kamenice
- Šparoge sa vongolama
- Hobotnica sa žara
- Torta od ljute naranče



STARI KAPETAN

14, 15, 16, 17, 18, 19

Š. K. Domagoja 8, 20250 Orebić

www.hoteladriaticorebic.com

info@hoteladriaticorebic.com

020714488

020713941



07 - 23, 30, 2, 30, 45

U Orebiću, mjestu bogate pomorske tradicije, u sklopu hotela Adriatic smješten je restoran **Stari kapetan**. Vanjski dio restorana nalazi se na replici jedrenjaka iz XVII. stoljeća tik uz more, a i unutrašnji dio restorana s brojnim brodskim eksponatima priča povijesnu priču. U tu se priču savršeno uklapa tradicionalna kuhinja, satkana od morskih plodova i svježeg domaćeg povrća.

Svakodnevno, tijekom čitave godine možete uživati u svježoj ribi, koju često ulovi i sam vlasnik. Tu su lignje, hobotnice, rakovi, malostonske školjke... Među specijalitetima su i jela s tunjevinom koju vlasnici sami konzerviraju.

„Zaploviti sa Starim kapetanom u povijesno - gastronomski užitak, sljubljen s nagrađenim vinima iz vlastite proizvodnje, doživljaj je za pamćenje.

Posebno se ponosimo vinom Don Josip, selekcijom Plavca malog, višestruko nagrađivanog, elegantnog, a opet robusnog, moćnog, punokrvnog vatrenog južnjaka. Smjestiti se možete u jednu od šest luksuznih soba Boutique Hotela Adriatic.

To je povijesno kapetansko boravište elegantno i bogato šarmom, s prostorima brižno osmišljenima do najsitnijeg detalja uz besprijekornu uslugu, koja gostu stavlja u središte pozornosti s ciljem da se osjeća kao u svojoj kući.“, poručuju domaćini.



Tuna šefa kuhinje



200 g fileta svježeg tune, 40 g pancete (suha slanina), 100 g povrća (tikvice, patliđani, paprike), 120 g blitve s krumpirom, sol, papar, maslinovo ulje, marinada od maslinovog ulja i češnjaka

Povrće nasjeckamo na komadiće. Skuhamo blitvu s krumpirom, posolimo je i popaprimo te prelijemo marinadom od maslinovog ulja i češnjaka.

Filet tune narežemo na kockice. Umotamo ih u prethodno na trake narezanu pancetu. Na štapiće za ražnjić nižemo tuna – povrće – tuna – povrće.

Štapiće pečemo na grilu 7 minuta, da budu srednje pečeni. Kad su gotovi, začinimo ih maslinovim uljem. Uz ovo jelo preporučamo obiteljski ponos, vino Don Josip.



DUBROVNIK

Marojice Kaboge 5, 20000 Dubrovnik

restorandubrovnik.com

info@restorandubrovnik.com

020324810, 0992585871

020324803



12 - 24, 18 - 24, 60



Restoran **Dubrovnik** smješten je na šarmantnoj terasi, koja je okružena tipičnim, dubrovačkim, kamenim kućama, koje datiraju iz vremena Dubrovačke Republike. U to doba terasa je korištena kao igralište obitelji Bunić, a danas je moderan *fine dining* restoran s Michelinovom preporukom od 2017. do danas.

Koristeći suvremene kulinarske metode,

terasu u centru grada, šef kuhinje Dalibor Vidović pretvorio je u pravi gastronomski raj, idealan za bijeg od užurbane, gradske vreve.

Mladi Chef sa svojim timom stvara nezaboravna jela s dalmatinskim štihom.

Gostima se nude dva degustacijska menija ili *à la carte* izbornik. Menu se bazira na autohtonim namirnicama uz pomno birana vina iz Hrvatske i svijeta.



MATUŠKO VINA
20244 POTOMJE
T/F 020/742 393
MATUSKO@NET.HR

- VIŠE OD 300 GODINA BAVLJENJA VINOGRADARSTVOM I VINARSTVOM
- NOVI OBITELJSKI PODRUM SAGRAĐEN JE PO UZORU NA FRANCUSKE CHATEAU-E
- SUVREMENA TEHNOLOGIJA PRERADE GROŽĐA
- ZRENJE VRHUNSKIH VINA U HRASTOVIM BAČVICAMA
- VLASNIK JE DIPL. ING. AGRONOMIJE, ENOLOG, MATO VIOLIĆ
- PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA

ZLATAN OTOK

Susret mora i vina
Kušaona vina, restoran i marina Bilo Idro

www.zlatanotok.hr

Zlatan otok vinarija: Put Stjepana Radića 3, Sveta Nedjelja, HR-21465 Jelsa (otok Hvar), zlatanotok@zlatanotok.hr, Marina i restoran: booking@zlatanotok.hr, T:+385(0)21745703

Put Kralja Tomislava 1, 20000 Dubrovnik

pantarul.com

pantarul@pantarul.com

020333486



12 - 24, PON, 18 - 24, 7, 70, 150

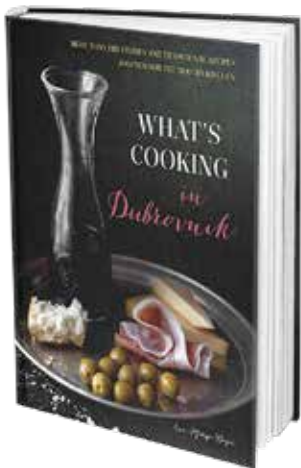
Restaurant **Pantarul**, koji se nalazi u Lapadu, u Dubrovniku, od 2014. godine je omiljeno mjesto Dubrovčana koje ćete u velikom broju ondje sresti kako radnim danom, tako i vikendom. Na vratima će vas uvijek dočekati netko od suvlasnika: Milan Vasić, Đuro Šiljug ili Ana-Marija Bujić.

Jelovnik je sažet, ali raznolik i mijenja se tri puta godišnje kako bi se pratio ritam godišnjih doba. Osim fiksnog jelovnika, u Pantarulu se nudi i tzv. tapas menu na kojem su jela koja se izmjenjuju češće - svakog tjedna.

Vinsku kartu za Pantarul kreira višestruko

nagrađivani sommelier Siniša Lasan, fokusirana je na vrhunska hrvatska vina i sve je etikete moguće naručiti na čaše. Pantarulov moto *Feels like home* (kao doma) ujedno je i najbolji opis ovog restorana - ambijent je opušten, usluga pristupačna, ali profesionalna, a hrana pripravljena od kvalitetnih proizvoda provjerenih dobavljača.

Kao uspomenu na iskustvo u Pantarulu možete kupiti jednu od dvije restoranske kuharice: *Pantarul doma* (hrv. izdanje), *Pantarul at Home* (engl. izdanje) ili *What's Cooking in Dubrovnik* (engl. izdanje).



Quiche s kozjim sirom i sušenim rajčicama



za 8 osoba: 250 g lisnatog tijesta, 250 g sušenih rajčica iz ulja, 150 g suhih smokava, 5 jaja, 5 dl vrhnja za kuhanje, 200 g svježeg kozjeg sira, 4 žlice fino naribanog parmezana, 4 žlice sitno nasjeckanog svježeg vlasca, sol, svježe mljeveni crni papar

Zagrijemo pećnicu na 180 °C. Lisnato tijesto tanko razvaljamo i stavimo u kalup promjera 26 cm. Odrežemo tijesto koje visi preko rubova i malo ga izbodemo vilicom po dnu. Pečemo ga 10 minuta, a zatim izvadimo i stražnjom stranom žlice poravnamo dijelove koji su se napuhali. Ne brinite se ako se djelomice izmrvi. Ostavimo kalup s tijestom po strani.

Sušene rajčice ocijedimo, a smokvama uklonimo tvrdi dio peteljke pa i rajčice i smokve narežemo na kockice od 0,5 cm.

U zdjeli pjenjačom ili vilicom izmutimo jaja, vrhnje za kuhanje, kozji sir, parmezan i vlasac. Ubacimo narezane rajčice i smokve pa obilato posolimo i popaprimo te prelijemo preko polupečenog tijesta.

Pečemo 40 – 50 minuta, dok nadjev ne postane kompaktan i dok rubovi tijesta ne porumene.





NAUTIKA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Brsalje 3, 20000 Dubrovnik
www.nautikarestaurants.com
sales@nautikarestaurants.com
020442526



18 - 24, 120, 140

Na Pilama, u blizini mora, na samom ulazu u staru gradsku jezgru, nalazi se restoran **Nautika** s čije ćete terase uživati u neponovljivom i jedinstvenom pogledu na more i tvrđave Lovrijenac i Bokar. Šef kuhinje Mario Bunda sa svojim timom mladih kuhara iz ponude izdvaja žive jastoge s otoka Visa, kao i ostale delicije iz akvatorija Jadranskog mora.

Nautika je smještena na lokaciji nekadašnje dubrovačke pomorske škole u kojoj su čuveni dubrovački kapetani stjecali znanje od 1881. godine i koja je tu djelovala do 1954. godine. Po tome je zgradi trajno ostao naziv "Nautika",

a svojim izgledom i danas podsjeća na bogatu povijest i zlatno doba Dubrovačke Republike.

Godine 2008. Nautika je u časopisu Condé Nast Traveller proglašena šestim najromantičnijim restoranom na svijetu.

Djelatnici restorana Nautika su imali čast poslužiti Svetog Ivana Pavla II u Dubrovniku 6. lipnja 2003.

Uloga kuhara nastavlja se na djelo prirode – sačuvati i oplemeniti okuse dara prirode. „*U Nautici se ujedinjaju tradicija, kvaliteta i kreativnost te stvara potpuno nova, "uzvišena" dimenzija mediteranske kuhinje.*“, poručuju domaćini.

Rep jastoga



Kuhanom jastogu izvadimo rep dok od glave i oklopa napravimo umak tako da na maslinovom ulju prepržimo korjenasto začinsko povrće zajedno s ostacima jastoga. Potom sve zalijemo konjakom i flambiramo, ostavimo da neko vrijeme kuha pa procijedimo.

Za prilog kuhamo orzo dok ne omekša, ocijedimo ga i u njega dodamo sitno sjeckanu mrkvu, korijen i stabljiku celera te suhu rajčicu. Sve to promiješamo pa dodamo maslac, maslinovo ulje i prethodno napravljeni umak. Na tanjur stavimo s jedne strane rep od jastoga, s druge prilog od orza, a između umak.



 HRVATSKI
OTOČNI
PROIZVOD



opz svirče
vinarija svirče otok hvar

www.pz-svirce.hr



www.polycarbo.eu

Gorski kotar, Lika, Karlovac i okolica, Moslavina i Banovina

Plodovi šuma i gorskih rijeka su osnovne odrednice ove gastro zone.

Obrok je najbolje započeti sirom škripavcem i dimljenom slaninom ili pršutom od jelena, vepra ili medvjeda uz uštipke ili domaću pogaču. Slijede rezanci s gljivama, janjeća juha sa suhim mesom, suha braveća plečka u kiselom kupusu ili kiseloj repi ili kupus s rebarcima i kobasicama. Od glavnih jela treba probati janjetinu i odojka s ražnja ili ispod peke, punjena teleća prsa, jela od divljači, pohane žablje krake ili pastrvu na razne načine.

U Moslavačkom kraju svakako treba probati bele žgance s prepečenim vrhnjem, zapечeni grah, kukuruznu zlevanku i balzamaču. Mnogi moslavački specijaliteti bazirani su na vrhnju i bundevi. Najpoznatija autohtona moslavačka sorta grožđa je škrlet. Od bijelih sorti su najzastupljeniji graševina, chardonnay i bijeli pinot (Vinarija Šoštar), od crnih frankovka (Vinarija

Šoštar), a uz deserte se nudi muškat otonel i traminac mirisni (Vinarija Šoštar).

U gradu Karlovcu 10-ak restorana cijelu godinu nude jela s pivama i gljivama kao važnim sastojcima. Pored Karlovca se nalazi i otkupna stanica gljiva Vendrija za koju radi preko 1000 berača, a gljive se iz nje plasiraju u restorane.

Domaću gastro ponudu uz ponudu specijaliteta drugih regija i kreativne specijalitete nude u restoranu DP u Donjem Zvečaju, Ličkoj kući na Plitvičkim jezerima, Frankopan u Ogulinu, Strugu u Plesmu i Cocktailu u Sisku. Autohtoni specijaliteti nude se u Mirjana & Rastoke u Donjem Nikšiću, Kod bake u Garešnici i u restoranu Žganjer u Ozlju koji se je najviše profilirao u specijalitetima od janjetine. Lovačku kuhinju nude u Lovačkom domu Muljava u Vojniću, Lovačkom rogu u Karlovcu i Gradini u Josipdolu.

 Rino Gropuzzo

www.rinogropuzzo.hr

LIČKA KUĆA

96, 97, 99, 00, 03, 04, 09, 10

Rastovača 11, 53231 Plitvička Jezera

www.np-plitvicka-jezera.hr

prodaja@np-plitvicka-jezera.hr

0992767406



11 - 23, 500, 270, 32

Lička kuća se nalazi u sklopu Nacionalnog parka Plitvička jezera. U ambijentalnom prostoru kojim dominiraju drvo i tradicionalni lički uporabni predmeti, nude se jela autohtonih okusa pripremljenih na nove načine.

Chef Igor Jularić ističe kako temeljce spravlja isključivo od povrća i mesa iz lokalnih proizvodnji, tijesta i slastice pripremaju u vlastitoj pekarnici, a mesa obrađuju u vlastitoj mesnici. Sve to je bez upotrebe bilo kakvih aditiva ili umjetnih pripravaka. Koriste i moderne kuharske tehnologije primjerice u zrenju mesa, u hladnom i toplom dimljenju mesnih prerađevina kao što su vlastita proizvodnja kobasica, u produkciji vlastite tjestenine ili pak u

proizvodnji lokalnog izvornog namaza – Ličke base. Kulinarski tim se voli i kreativno poigravati s tradicionalnim prehrambenim navikama i jelima.

Nakon rebrandinga, predstavljena su jela kao što je „Lički zavežljaj“ u kojem se gostima servira jelo koje simulira janjeće pečenje s prilogom iz peke, ali spravljeno u malim porcijama ili „Orzoto od janjetine“ u kojem se spretno spaja tradicionalna žitarica ječam s redukcijom tamnog Velebitskog piva i vlastitog španjolskog temeljca od junećih kostiju uz pirjano meso janjetine iz Like.

I slastice su, uz tradicionalne ličke štrudle, dobile nove varijante - popularna „cheesecake“



torta u Ličkoj kući napravljena je od ličke base, a glazirana je pekmezom od šljiva koje osoblje samo kuha u kotlovima, pasterizira i tijekom godine koristi u desertima.

U ugostiteljskom dijelu Nacionalnog parka Plitvička jezera danas postoji niz objekata; to su četiri hotela s vlastitim restoranima, dva samostalna restorana, restorani u sklopu dva kampa, kao i manji ugostiteljski objekti raspoređeni na ulazima i unutar parka.

Nacionalni park Plitvička jezera smješten

je u Lika destinaciji, koja je sama po sebi ekološka oaza, jer se upravo u njoj nalaze tri nacionalna parka, park prirode, pećinski park i niz prirodnih fenomena. Specifičan okus hrane može se zahvaliti iznimno bogatim pašnjacima, na kojima prosječno na jednom kvadratnom metru raste više od 50 vrsta biljaka od kojih je 25 posto ljekovitih. Rezultat toga je certifikat LIKA QUALITY. Trenutno u sustavu LQ ima 160 proizvoda, a mnogi od njih se koriste u karti jela Ličke kuće.

Janjeći kotleti u krustu



U vlastitoj spremnici kuhinje restorana Lička kuća obrađuju se i pripremaju vrhunske namirnice kao što je primjerice janjetina.

Da bi se dobili kotleti za ovo jelo potrebna je stalna kontrola kvalitete i pažnja prilikom obrade, a koja se u novom konceptu visoke gastronomije sada garantira.

Nakon obrade se pripremaju u čak tri kuharske tehnike – prva je obrada u vakuumu na niskoj temperaturi (sve popularnija sous vide tehnika), potom slijedi kratko pečenje na tavi, te na kraju paniranje i pečenje u pećnici. Kotleti se paniraju u posebno pripremljenom „krustu“ od začinskih trava. Jelo se dovršava na kremi od cvjetače uz „demi glace“ umak u karameliziranim lađicama od luka uz hrskavi prženi luk i sotirano povrće.

Ovaj vrhunski tanjur predstavlja jedno od najkompleksnijih jela koje Lička kuća danas nudi kao koncept nove autorske kuhinje.



MIRJANA & RASTOKE

16, 17, 18, 19

Donji Nikšić 101, 47240 Donji Nikšić

www.mirjana-rastoke.com

info@mirjana-rastoke.com

047787205

047811149



06 - 23, 100, 250, 150

Restoran *Mirjana & Rastoke* se nalazi u neposrednoj blizini grada Slunja, nekoliko minuta vožnje od bisera ljepote Rastoka - Malih Plitvica te 25 minuta od ulaza u nacionalni park Plitvička jezera, na desnoj strani državne ceste iz smjera Zagreb – Slunj – Plitvička jezera – Zadar – Split, 4 km prije Slunja.

Koncept restorana je obiteljskog duha te predstavlja tradiciju pripreme domaćih specijaliteta i očuvanja izvorne recepture. Vrhunske gastronomske užitke garantira bogato kuharsko iskustvo i primjena domaćih, ekološki

uzgojenih namirnica. Među specijalitetima se nalaze poznata lička janjetina, teletina ispod peke, jela od divljači, riblji i vegetarijanski specijaliteti, a od slatkih jela su gostima omiljene štrudle od jabuka i zapečene palačinke.

Restoran sa 250 sjedećih mjesta, bar sa 50 stolica i sunčana terasa sa 150 mjesta uređeni su u tradicionalnom stilu. Toplina blagih boja, cjelokupni interijer u drvetu i kamenu te gostoljubivost osoblja koje je odjeveno u tradicionalnu nošnju stvaraju opuštajući i ugodan ambijent.

Domaća štrudla od jabuke u umaku od vanilije s preljevom od višnje

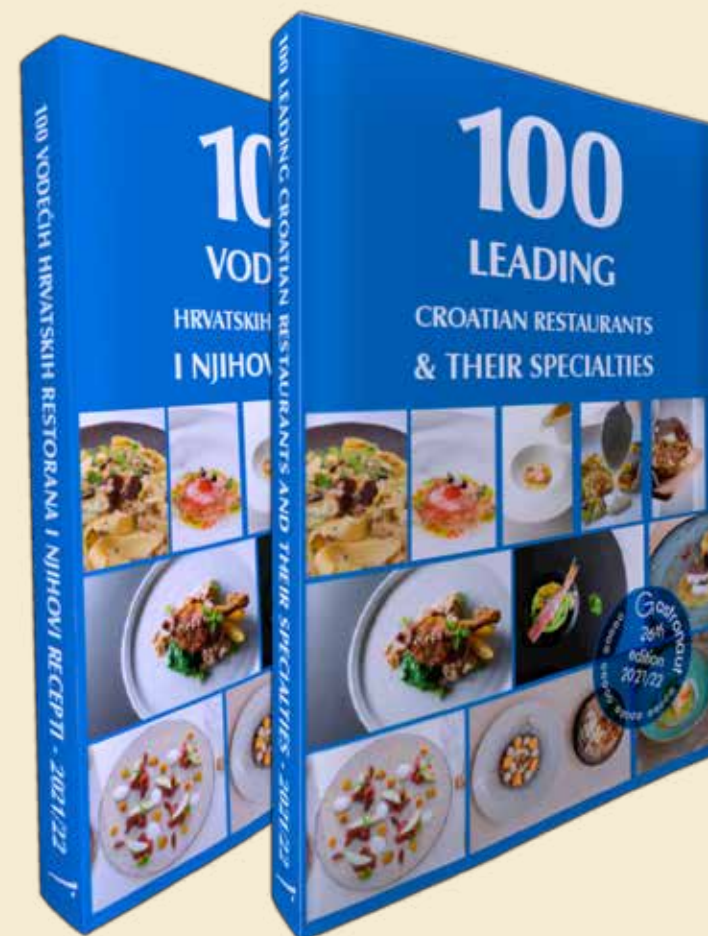
za štrudlu: domaće lisnato tijesto, domaće jabuke Advenke, cimet, šećer, suhe grožđice, mrvice od kruha, rum; *za umak od vanilije:* domaće kravlje mlijeko, vanilija, šećer, rum

za preljev od višnje: višnje, šećer, gustin

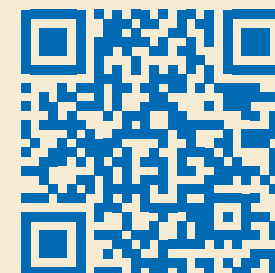
Domaće lisnato tijesto razvučemo i po njemu ravnomjerno rasporedimo jabuke nasjeckane na listiće te navedene sastojke. Zamotamo i premažemo žumanjkom pa stavimo u pećnicu na 170 °C. Za umak od vanilije zakuhamo mlijeko te dodamo šećer, rum i puding od vanilije (ukoliko se radi od čiste vanilije po potrebi ga zgusnemo gustinom). Preljev od višnje pripremamo tako da višnje prokuhamo u koncentratu od vode i šećera, a smjesu po potrebi zgusnemo s gustinom.

Serviramo tako da na podlogu umaka od vanilije stavimo štrudlu od jabuke, preljevimo je vrućim preljevom od višnje te desert posipamo šećerom u prahu.

Nezaobilazan kompas na valovima hrvatske gastronomije!



Svoj primjerak možete naručiti na:
www.gastronaut.hr
gastronaut@gastronaut.hr
+385 51 718 919





FRANKOPAN

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

I. G. Kovačića 1, 47300 Ogulin

www.hotel-frankopan.hr

hotel-frankopan@hotel-frankopan.hr

047525509



06 - 23, 40, 80, 180



Restoran **Frankopan** smješten je u istoimenom hotelu u centru bajkovitog grada Ogulina, pored Frankopanskog kaštela iz 16. stoljeća, blizu Đulinog ponora, s pogledom na čudesnu planinu Klek. Udaljen je 4,5 km od izlaza Ogulin na autocesti A1 Zagreb-Split te 400 m od autobusnog željezničkog kolodvora. Projektom rekonstrukcije i adaptacije obnovljeno je to kulturno dobro u staroj jezgri grada, a restoran je ponovno otvorio vrata svojim gostima u ljeto 2007. godine. Dvorišna terasa Atrij, prostire se na 350 m² i uređena je u autentičnom ambijentu 19. stoljeća.

Iz bogatog jelovnika možete izabrati jela od

mesa, divljači, vegetarijanska jela, ribe, tjestenine te razne slastice. Kuhinja se temelji na autohtonim jelima kao što su: pršut od jelena, vepra ili medvjeda, domaćim sirevima, gljivama - punjenim ili s roštilja, pastrvama, rolanjoj tetelini ili pak jelima s roštilja. Jedan od specijaliteta kuće je čuvena Ogulinska masnica te Ogulinska gozba sa 6 gangova tradicionalnih jela koje može pratiti vođena degustacija vrhunskih vina.

Uz brojne druge slastice, u restoranu se pripremaju palačinke na čak 50 načina. U ponudi restorana je preko 100 vrsta vina te širok izbor kubanskih cigara i razni kokteli.



Ljubazno i stručno osoblje nastoji uvijek novim iznenađenjem dočekati svoje goste, potruditi se da njihov posjet bude nezaboravan i jedinstven te su uz pojedinačne goste, česti do-

maćini raznih domjenaka, svadbenih svečanosti, privatnih i poslovnih događanja. Njihov trud je nagrađen i visokim plasmanom u akciji *Turistički cvijet*.

Salenjaci



prvo tijesto: 500 g brašna, 4 žutanjka, 3 dl bijelog vina; *drugo tijesto:* 500 g svinjskog sala, 500 g brašna; *ostali sastojci:* pekmez od šljiva, šećer u prahu

Zamijesimo svako tijesto posebno. Prvo tijesto razvaljamo i premažemo drugim. Postupak ponavljamo tri puta. Svaki puta pustimo da odmara pola sata.

Režemo tijesto na male kvadratiće debljine 0,5 cm i punimo pekmezom od šljiva. Salenjake pečemo na 200 °C, 15-20 minuta dok ne porumene. Dok su još topli, uvaljamo ih u šećer u prahu.



GRADINA

01, 02, 03, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Senjska 32, 47303 Josipdol

www.restoran-gradina.hr

info@restoran-gradina.hr

047581515

047801464



07 - 23, 50, 160, 80

Restoran **Gradina** nalazi se samo nekoliko stotina metara od centra Josipdola, raskrižja brojnih putova, uz glavnu prometnicu za Senj i za Plitvička jezera, kao i u blizini autoceste Zagreb-Split.

Restoran je otvoren 4. studenog 1995. godine i u svom višegodišnjem radu može se pohvaliti brojnim nagradama i priznanjima za kvalitetu.

Unutrašnjost restorana uređena je umjetničkim slikama poznatih hrvatskih autora te izložbenim stolom koji može pomoći pri odabiru poznatih vina iz vinogorja diljem Lijepe naše. Objekt je ispunjen lovačkim trofejima koji prikazuju faunu kraja u kojem se nalazi.

U Gradini su dnevno u ponudi hladna i topla predjela, specijaliteta od divljači, jela sa žara, s ražnja i iz krušne peći, slatkovodna riba i rakovi. Restoran je prvenstveno poznat po višestruko nagrađivanoj, lovačkoj kuhinji, a u svakodnevnoj ponudi se nalaze lovački specijaliteta od jelena, srne, divlje svinje i medvjeda. Valja istaknuti i štrukle koje se u Gradini pripremaju na šest različitih načina od slanah sa sirom, povrćem ili gljivama do slatkih s brusnicama, borovnicama i orasima. Posebno mjesto u ponudi imaju lički krumpir i ogulinsko zelje. Radi se o dvije namirnice koje su prehra-

nile generacije u tom podneblju i zaštićene su oznakom geografskog podrijetla i izvornosti.

Restoran nudi i uslugu cateringa, od običnih obiteljskih večera u vlastitom domu do protokolarnih primanja i prigodnih ili blagdanskih buffet stolova na lokacijama po želji gosta. Ovdje valja istaknuti da postoji duga lista zadovoljnih dugogodišnjih klijenata koji su prepoznali kvalitetu, ali i prednosti ovakve usluge.

Nova sala restorana od 600 m² sa 500 sjedećih mjesta idealna je lokacija za održavanje svadbenih svečanosti, kongresa i većih okupljanja sa širokom paletom postojećih menija koji se individualno prilagođavaju svakoj grupi, kako bi svi dobili svoj trenutak pažnje i različitosti u uživanju hrane i pića.

U sklopu Ugostiteljskog obrta Gradina, unutar kojeg posluje ovaj restoran, nalazi se zakupljeno i lovište Hum. Gostima lovišta prilagođena je i ugostiteljska usluga te se posebno vodi računa o ispunjenju njihovih gastronomskih želja, kao i o upoznavanju stranih i domaćih lovaca s tradicionalnom prehranom.

Za sve goste koji žele sa sobom ponijeti dio Like na raspolaganju su različite vrste meda, livadni, cvjetni i medljikovac proizvedeni u vlastitom pčelinjaku OPG Pavlič.

T-bone



Odležani T-bone začinite krupnom morskom solju i pecite na roštilju na drveni ugljen.

LOVAČKI DOM MULJAVA

07, 08, 09, 10, 11, 17, 18, 19

Radonja 45, 47220 Vojnić

portal.hrsume.hr/index.php/hr/turizam/nai-objekti/muljava

lovacki-dom-muljava@hrsume.hr

098447596

047613438



10 - 21, 24.12. - 31.12. 70, 70, 50

Lovački dom Muljava smješten je na obroncima Petrove gore, okružen stoljetnim bukovim šumama. Idealno je mjesto za odmor i rekreaciju, udaljeno svega 33 km od Karlovca, u smjeru Vojnića. Ukoliko u prirodnim ljepotama i lovištu želite uživati duže, lovački dom Muljava otvorenog je tipa i pruža usluge smještaja u osam komforno uređenih soba s ukupno 27 ležaja.

U lovištu se lovi divlje svinje, srne i šljuke pa je i gastronomska ponuda restorana bazirana na lovačkim jelima, tradicionalnim receptima, specijalitetima s plodovima šume i jelima s roštilja i ražnja. Pokraj doma nalazi se velika drvena nadstrešnica za 350 osoba. Unutar nad-

strešnice moguće su i organizacije raznih proslava, domjenaka, svadbenih svečanosti, radionica i poslovnih sastanaka. Prostor je opremljen i razglasom te opremom za projekcije. Uz nadstrešnicu se nalazi pečenjara na vodeni pogon.

Pored bogate gastronomske ponude nude pregršt sadržaja: dječje igralište, likovne kolonije i foto izlete, usluge cateringa i pečenjare, konferencijsku dvoranu s razglasom i projektorom, organizirani lov, planinarske i poučne šetnice, stazu za osobe s posebnim potrebama, turističke obilaskе povijesnih i kulturnih znamenitosti kao što je grob kralja Petra, Pavlinski samostan i spomenici iz 2. svjetskog rata, orni-



tološki park, rekreativne aktivnosti (streličarstvo, 3D streličarstvo, paintball, najam bicikla), organizirana kampiranja, program školskih izleta i nastave u prirodi, međunarodnu utrku „Kralj Petar Svačić“, organizaciju po-

slovnih sastanaka i domjenaka, sezonske manifestacije (kestenijada, gljivarijada...), organizaciju svadbenih svečanosti i drugih privatnih proslava.

Odrezak jelena u umaku od vina



za 4 osobe: 800 g jelenjeg buta, 200 g suhe slanine, kapula, celer, maslac, crno vino (cabernet sauvignon), sol, šareni papar, češnjak, goveđi temeljac

Jelenji but narežemo na odreske, potučemo te začimimo solju i paprom.

Na ugrijanoj masnoći odreske s obje strane kratko popržimo te ih odložimo u posudu koju poklopimo. Na ostatak maslaca dodamo sitno nasjeckanu slaninu, kapulu i celer. Kad sve lagano popržimo, podlijevamo goveđim temeljcem dok sve ne omekša pa pustimo da tekućina reducira. Dodamo 1 do 1,5 dl crnog vina, posolimo, popaprimo te dodamo protisnuti češnjak. Vratimo meso u umak i pustimo da se tekućina iskuha do željene gustoće.

Jelo poslužimo s okruglicama od kruha ili domaćim njokima.



**DP**

02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Donji Zvečaj 41, 47261 Donji Zvečaj

www.restoran-dp.com

restoran.dp@gmail.com

047819100

047819115



07 - 23, 70, 120, 60

Restoran **DP** se nalazi na osmom kilometru državne ceste Duga Resa-Senj, u Donjem Zvečaju, udaljen samo stotinjak metara od prekrasne, zelene i čiste rijeke Mrežnice. Restoran je u vlasništvu obitelji Vukmanić. Ovaj topli diskretni kutak može primiti 240 gostiju u dvije odvojene sale i na dvije ljetne terase.

Želja vlasnika je da se približe svakom gostu, da budu dobri domaćini, da uz osmijeh i lijepu riječ pruže pomoć u izboru jela nacionalne kuhinje, jela s ražnja, jela ispod peke, roštilja te maštovitih jela po narudžbi i specijaliteta mrežničkog kraja u pripremi poznate kuharice Ivane Vukmanić.



Od proljeća do jeseni organizira se rafting i kanuing na rijeci Mrežnici, a sve grupe završavaju trasu upravo ispred kuće, gdje se priređuje ručak u prirodi. Za vrijeme ljetnih mjeseci temperatura vode doseže 26 °C i idealna je za kupanje. Pružaju se i druge turističke usluge – organizacija lova i ribolova, *paintball-a*, *team building-a*, vožnja biciklima, streličarstvo, kao i dodatni smještajni kapaciteti (3 dvokrevetne i 3 trokrevetne sobe) iznad glavnog restorana DP. Uz restoran se nalaze i igrališta za tenis i mali nogomet te dječje igralište.

U posjedu restorana DP su i dva objekta na Mrežnici u kojima gosti mogu na poseban način obilježiti rođendane, vjenčanja ili neke druge svečane događaje. To su Mrežnička kuća nedaleko od samog restorana i preuređeni mlin na malom vodopadu nizvodno od Mrežničke kuće. Mrežnička kuća je otvorena za sve goste i drage prijatelje od srijede do nedjelje, od 12 do 23 sati. U njoj se može ispijati kavica ili koktel u prirodi uz rijeku Mrežnicu, uživati u internacionalnim specijalitetima te zanimljivim kolačima.

Rebrica



400-500 g lednih rebara; *za pac*: režanj češnjaka, žličica soli, pola žličice čilija; *za premaz*: žlica maslinovog ulja, žlica kečapa, žlica bagremovog meda, pola žličice dimljene paprike, 0,015 l Worcestershire umaka, žlica jabučnog octa

U rebra utrljamo sastojke za pac i pustimo ih da odleže u hladnjaku barem 6 sati. Nakon odležavanja rebra kuhamo na pari 90 minuta. Potom ih premažemo sastojcima za premaz i pečemo u pećnici na 180 °C oko 10 min.

Poslužimo ih s pečenim krumpirima i *coleslaw* salatom.

Burrito

1 pšenična tortilja, 100 g grubo mljevene black angus junetine, 20 ml ulja, 20 g kukuruza šećerca pirjanog na maslacu, 20 g skuhanog crvenog graha, 50 ml pikantne šalše od rajčice, 50 g cheddar sira;
za Guacamole umak: 1 avokado, sok od 1 limete, 30 g ljutike sitno sjeckane, sol i čili po želji

Na ulju brzo popržimo junetinu 1-2 minute. Dodamo kukuruz, grah i šalšu. Sve zajedno izmiješamo da se prožmu sastojci. Tortilju premažemo 1 žlicom Guacamole umaka, na to stavimo nadjev i pospemo sa 50 g cheddar sira. Zarolamo i zapečemo na tavi sa svih strana.

Guacamole umak napravimo tako da meso avokada usitnimo vilicom, dodamo ostale sastojke, izmiješamo i doradimo okus po želji.



LOVAČKI ROG

97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Zagrebačka 146, 47000 Karlovac

www.lovacki-rog.hr

restoran@lovacki-rog.hr

047637675

047601888



10 - 23, 01.01. 100, 180, 80

Restoran **Lovački rog** je u sastavu ugostiteljskog obrta „Petrić restorani“ u čijem sastavu je i luksuzna Villa Zora u Novalji. Nalazi se u prirodi, okružen hrastovom šumom koja je očaravajuća u svim godišnjim dobima. Smješten je na staroj Zagrebačkoj cesti, samo dva kilometra od naplatnih kućica u Karlovcu.

“Kvaliteta uz pristupačnu cijenu”, moto je domaćina. Nastoje da ono što nude gostima bude kvalitetno i profesionalno. Ponuda kuhinje je raznolika - od teletine, divljači, ribe pa sve do slastica. Kuhinja radi po HACCP sustavu. Kvalitetna jela prate i adekvatna vina.

Restoran čine četiri odvojene sale koje su prigodne za razne svečanosti i gastro druženja (40-260 osoba). Između šume i restorana nalazi se i veliki travnjak s fontanom koja stvara poseban ambijent. U ponudi restorana je i organizacija vjenčanja u prirodi, aranžiranje, kokteli dobrodošlice, rezanje torte pod zvijezdama, a osoblje restorana brine o detaljima. Restoran se ponosi i svojom uslugom cateringa.

Novina u ponudi je organizacija domjenaka, vjenčanja i obiteljskih proslava na Starom Gradu Dubovcu.



Šumski biftek



300 g bifteka, 100 g vrganja, glavica luka, maslinovo ulje, temeljac po želji, 1 dl bijelog vina, začini po želji

Maslinovo ulje zagrijemo i pržimo na njemu nasjeckani luk, dok ne dobije zlatnu boju. Dodamo vrganje i nastavimo kratko pržiti. Podlijemo temeljcem i vinom. Kuhamo dok vino ne ispari. Pred kraj umiješamo malo maslaca.

Biftek ispečemo na roštilju po želji. Naša preporuka je medium. Gotovi biftek serviramo s domaćim kroketima, prelijemo umakom i dekoriramo po želji.



ŽGANJER

97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Jaškovo 51, 47280 Ozalj
www.restoran-zganjer.hr
info@restoran-zganjer.hr
047751200
047751007



08 - 22, 07 - 23, 80, 300, 40

...Dovoljno blizu da se do njega brzo dođe, a dovoljno daleko da se zaborave svakodnevne brige i gradske gužve...

Nedaleko od povijesnog Ozlja, u živopisnom mjestu Jaškovo, od 1974. godine obitelj Žganjer pruža svojim gostima kulinarne užitke i nezaboravne trenutke u domaćoj i prijateljskoj atmosferi. Restoran **Žganjer** je spoj tradicije i modernih trendova u službi zadovoljstva svojih gostiju.

Kod pripravljanja hrane naglasak se stavlja na svježe namirnice domaćeg porijekla lo-

kalnih gospodarstvenika, a tradicija se očituje u njegovanju starih običaja pripreme tradicionalnih jela. Neki od domaćih specijaliteta su kruh i pogačice, janjeća pašteta, kobasice, šunke i špek. Tijesto štrudle se oblikuje starinskom tehnikom, koju je svoje potomke prije nekoliko desetljeća naučila njihova baka Dora. Koliko je štrudla važna u restoranu Žganjer, govori i činjenica kako je upravo u Jaškovo, uz pomoć cijele zajednice, napravljena najduža štrudla za Guinnessovu knjigu rekorda od čak 1479,38 m.



Torta Katarine Zrinski



Osobitost restorana čini tradicija dovoza živih janjaca s otoka Paga i Krka i priprema na ražnju nad bukovim drvima neposredno prije posluživanja. U tradicionalnu pripremu uspješno je uklopljena obrada mesa u suvremenoj vlastitoj klaonici koja je ocijenjena 1. kategorijom EU. Vlasnik Ivan Žganjer

osobno svako janje kupuje od provjerenih malih obiteljskih proizvođača, od kojih pojedine poznaje i desetljećima.

U sklopu restorana se nalazi 5 ugodnih i komfornih soba koje odišu atmosferom starih vremena.

Štrudla





COCKTAIL

00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20

Dr. Ante Starčevića 27, 44000 Sisak

www.cocktail.hr

cocktail@cocktail.hr

044549137

044549137



ned: 12 - 17, pon - pet: 10 - 22, sub: 12 - 22, 01.08. - 18.08. 🇺🇦, 🇷🇺, 🇮🇹, 🇸🇦 100, 🇸🇦 50

Mali gradovi stječu šarm i naklonost osobujnim pothvatima koji ih trajno obilježe privlačeći njegove građane, ali i one iz neposrednog i šireg okruženja na mjesta koja postaju trajno prepoznatljiva. Zateknete li se u Sisku, u centru grada nalazi se restoran **Cocktail** uređen prema svjetskim standardima, uz zadržane prave okuse sisačkog kraja. On je mnogima razlog i za povratak u Sisak.

Braća Sanjin (konobar) i Goran (kuhar) Kramarić prošla su dodatnu edukaciju u zemlji i inozemstvu i znanja prenijela u obiteljski restoran.

Terasa restorana ima mali park s vodoskokom, okruženje je opuštajuće, a osoblje je od početka njegovalo individualni pristup prema svakom gostu. Okusi i mirisi hrane koju ćete ovdje kušati trajno će vas zarobiti, jer ono što nepce kuša ne zaboravlja se. Budući da je restoran Cocktail naslonjen na gastronomiju (grč. gastronomía - poznavanje različitih jela i načina njihova pripravljanja; kult birane hrane i kulinarskog znanja), u njemu možete kušati birana jela od najkvalitetnijih namirnica iz okoliće. Nude se jela tradicionalne posavsko-moslavačke kuhinje, mediteranska jela te rezultati



gastronomskih istraživanja i inovacije: kreativna kuhinja, oplemenjena jela i specifični je-lovnicu. Restoran pruža i catering usluge.

Uz jela se nudi stotinjak bijelih, crnih i crvenih vina kontinentalne i mediteranske Hrvatske.

10 sati pareni juneći mišić s pjenicom od krumpira



za 4 osobe: 800 g junećih mišića, sol, papar, majčina dušica, maslinovo ulje, 1 dl demi-glace umaka

Juneće mišiće mariniramo u maslinovom ulju s majčinom dušicom, soli i paprom 24 sata.

Mišiće zatim vakumiramo u pvc foliji da ne ostane zraka u njima. Meso kuhamo na pari 10 sati na temperaturi od 80 °C. Meso nakon kuhanja prelijemo demi glace umakom kojeg smo aromatizirali majčinom dušicom.

Mišiće poslužimo uz pjenicu od krumpira.



Plesmo 26, 44325 Plesmo
 ekoetno-selo-strug.hr
 info@ekoetno-selo-strug.hr
 044611215
 044 611 215



ned: 12 - 18, sri - sub: 13 - 21, 70, 50

Ekoetno selo Strug je smješteno u srcu Posavine, u selu Plesmo na rječici Strug, u Parku prirode Lonjsko Polje. Udaljeno je sat vremena vožnje autocestom od Zagreba i isto toliko od Slavonskog Broda. U sastavu je grada Novske, a u njegovoj neposrednoj blizini se nalazi Krapje, europsko selo graditeljske baštine te ured Parka prirode Lonjsko Polje s rendžerskom i svim drugim službama za prijem i vođenje gostiju. Na pola sata vožnje su i Čigoč, europsko selo roda; Lipik, gradić s toplicama iz 19. stoljeća i ergelom prelijepih lipicanaca te moslavačko gorje s vinogradima i vinskom cestom autohtone sorte grožđa i vina – škrljet.

U restoranu Ekoetno selo Strug **Kod dida**

Joze poslužuju se autohtona posavska jela koja imaju i oznaku "Okusi Posavine". Domaći kruh i sva tjestenina se rade ručno, a domaće su i juhe - pileće, goveđe, od vrganja ili rajčice. Smuđa, štuka i soma priprema se na žaru ili u kukuruznom brašnu. Od divljači iz obližnjih šuma osoblje posebno preporuča jelena s brunnicama i domaćom tjesteninom te vepra sa suhim šljivama i domaćim njokima na lovački ili u finim slatkim umacima sa škrljetom ili like-rom od lješnjaka.

„Često goste iznenadimo prepelicom ili kečigom. Po narudžbi se sprema i domaća guska, patka ili pile u pećnici s krumpirima i povrćem, a zna se izdinstati i zec za sladokusce. Petkom se nudi



fiš, a subotom gulaš od divljači s palentom ili domaćim rezancima. Na kraju se možete zasladiti bakinim kolačima, knedlama od šljiva ili maka, tačkrlama s domaćim pekmezom ili sirom ili vrućom buhtlom ili štrudlom od jabuka. Na početku ili na kraju možete probati dobru šljivu, travaricu ili viljemovku ili neki od desetak likera. Od vina najradije preporučamo Škrljet, autohtono vino moslavačkoj gorja, ili malo frankovke ili rosea.“, poručuju domaćini.

Kod Dida Joze ima mjesta za 70 gostiju i još

za 40 na vanjskoj terasi, a prespavati možete u jednoj od desetak soba. Na imanju su i dječje igralište, tereni za badminton, odbojku ili mali nogomet te sauna i bazen.

U Ekoetno selu Strug se možete družiti i s posavskim konjima ili hraniti psiće, kokice, guske i patke. Ljubiteljima prirode su na raspolaganju solarni čamci, vožnje biciklima, šetnje poljima i obližnjim šumama te promatranje ptica kojih u Lonjskom polju ima oko 250 vrsta.

Trganci s vrhnjem i zapečenim špekom



za 4 osobe: 500 g glatkog brašna, prstohvat soli, 2 dl hladne vode, 2 dl vrhnja, 100 g slanine (špek)

Od brašna, vode i soli umijesimo polutvrdo tijesto. Trgamo prstima komadiće tijesta i ubacujemo ih u kipuću posoljenu vodu. Skuhane trgance procijedimo i pomiješamo u posudi s već zagrijanim vrhnjem.

Domaći špek nasjeckan na komadiće ispržimo u tavici i pospemo ga po trgancima.

KOD BAKE

Kapelica 36, 43280 Garešnica
www.gastronaut.hr
danijela.crnjakandri@gmail.com
043532300, 0915725012



ned: 00 - 24, sri - sub: 10 - 18, uto: 10 - 21, 20, 40, 60

Restoran **Kod Bake** smješten je u sjeveroistočnom dijelu Moslavine udaljen 16 km od autoceste A1 od izlaza Kutina do Garešnice. Dalje putevi vode prema Bjelovaru, Daruvaru i Pakracu.

Više od 50 godina u tom se lokalu pripremaju tradicijska jela. Vlasnica Danijela Crnjak Andri koristi većinu namirnica iz vlastitog OPG-a te s njima radi delicije bazirane na receptima naših baka.

Ponudom dominiraju jela slavonske i zagorske kuhinje. Specijaliteti restorana su jela od divljači i gljiva, buncek i kiselo zelje, špek file-ki, jela sa šparogama i divljim lukom...

Unutarnjim dijelom restorana dominira rustikalni stil uređenja, a vanjskim velika terasa s drvenom kućicom kao dječjom igraonicom za rođendane.

Gosti mogu vidjeti u dvorištu male svinje, perad i magarce, fotografirati i hraniti životinje.

Restoran je nositelj priznanja Brončani cvijet ruralne gastronomije, Okusi zavičaja Bjelovarsko bilogorske županije, finalist izbora EDEN destinacije izvrsnosti i osvajač 1. mjesta *Simple the best* priznanja u kategoriji posluživanja tradicijske hrane.



Suncokret
ruralnog
turizma
Hrvatske

67

godina
1954 - 2021



Fijet

Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Tourisme

Svjetsko udruženje turističkih novinara i pisaca u turizmu osnovano je u Parizu i ima oko 1000 članova iz tridesetak zemalja članica.

FIJET je utemeljio najviše priznanje Zlatnu jabuku, Oskara za kulturno-povijesnu i prirodnu baštinu. Iz Hrvatske su dobitnici: Dubrovnik, Split, Vučedol, Opatija i Rovinj.

57

godina
1964 - 2021



Udruga turističkih novinara i FIJET Hrvatska osnovani su za vrijeme međunarodnih susreta turističkih novinara u Makarskoj - Tučepi, tzv. „Majskih susreta“.

FIJET Hrvatska ima 60 članova - turističkih novinara, putopisaca i pisaca u turizmu.

Utemeljena je nagrada "Marko Polo - slavni putopisac" za domaće i strane novinare.

Utemeljena je i nagrada FIJET Tolerance za javne osobe koje su dugogodišnjim djelovanjem, razmišljanjem i promicanjem pokazale iskrenost, dosljednost, humanost, otvorenost i toleranciju u očuvanju vrijednosti mira u svijetu u misiji doprinosa razvoju turizma.

BRIONI

COLLECTION

30 godina odležan i njegovan
vinjak u hrastovim bačvama.



Natočite BRIONE pred gostom
u konjak čašu i uz to poslužite
mediteransku datulju koja se
izvanredno sljubljuje s raskošnim
bukeom BRIONA.

nimco

Športska 1, Bestovje, Sveta Nedelja | + 385 1 3096 707
info@dalmatino.com web | www.dalmatino.com

Zagreb i okolica

U Zagrebu su, kao u pravoj metropoli, prisutne sve hrvatske i brojne strane kuhinje. Stari zagorski specijaliteti su uz specijalni ugođaj naglašeni u restoranu Stari Puntijar. U sklopu objekta nalazi se i Muzej gastronomije. Zinfandel's prati svjetske gastronomske trendove u ekskluzivnoj atmosferi hotela Esplanade. U Noelu nude degustacijske menije s inovativnim specijalitetima. Mediteranska kuhinja je inspiracija kuharima Mon Ami-a i Dubravkinog puta. Ponuda Tekke je inspirirana japanskom kuhinjom. U Vinodolu i Zelen Dvoru nude zagorske i goranske specijalitete, a u Muzeju i mediteranske. U domaćoj atmosferi možete uživati u specijalitetima s namirnicama iz malih gospodarstava u Potkovi u Zagrebu i Karlu na Plešivici.

U Zagrebu su zastupljena vina svih na-

ših vinogorja, a autohtone sorte su kraljevina i portugizac. Obližnja Zelinska vinska cesta objedinjuje niz vinara koje vrijedi posjetiti i čija vina treba probati. Iz obližnjih vinograda uz vina od autohtonih sorti preporučamo obrok započeti pjenušcem od kraljevine (pjenušcem Nikolina vinarije Kos & Jurišić). Preporučamo rajnski rizling (Kos & Jurišić) te pinot bijeli uz plemenite slatkovodne i morske ribe, graševinu uz hladne nareske, začinjena i masnija jela od bijelog mesa i slatkovodne ribe te uz jela s roštilja, chardonnay uz jela od bijelog mesa i specijalitete od rakova i žaba, sauvignon uz jela od bijelog mesa s izražajnijim umacima te s kuhanom ribom. Uz jela od tamnog mesa možete probati pinot crni, Kerner (Kos & Jurišić) ili osjetiti duh Zagreba u portugizcu.



www.vendrija.hr

SUHE I ZAMRZNUTE ŠUMSKE GLJIVE
vrganji, lisičarke, crne trube i prosenjaci

- Tradicija obiteljskog poslovanja šumskim asortimanom od preko 30 godina.
- Snabdijevamo preko 300 restorana.

Ul. Maksimilijana Vrhovca 15, Karlovac | Tel. 091 6012 888

KARLO

13, 15, 16, 18, 19, 20

Facebook: Plešivica 41, 10450 Plešivica
www.gastronaut.hr
karlo.gastrovin@gmail.com
016293091
016293091



12 - 22, PON, 40, 56, 40

Restoran **Karlo** nalazi se u srcu Plešivičke vinske ceste, na nadmorskoj visini od 380 m. Od Savskog mosta po autoputu u smjeru Karlovca, na izlazu Klinča selo, do Karla je pola sata vožnje. Restoran je okružen vinogradima poznatih vinara, a s imanja od 9.000 m², pruža se pogled do Velebita.

Gostima se nude plodovi velikog vrta, voćnjaka i vinograda, ukomponirani u regionalna sezonska jela.

Vikendom se redovito priprema peka, a domaćini rado preporučaju žumberačku janjetinu, teletinu, svekoliku domaću perad, kuniće, šunku, špek, kobasice, sir-vrhnje... Dimljena žumberačka pastrva, som i šaran su također među specijalitetima kuće.

„Restoran Karlo ima vlastite ražnjeve i peku te odjednom može pripremiti meso ili ribu za 100 gostiju. Srdačan pozdrav iz male Toscanee!“, poručuju domaćini.

Krem juha od medvjedeg luka



svežanj medvjedeg luka, žlica sušenog brašna od šampinjona, žlica "vegete" iz kućne radinosti, 1 dl vrhnja za kuhanje

Sastojke izmiksamo u blenderu i pustimo da se kuhaju pola sata.



SLASTIČARSKE RADIONICE

& Mirjanom Spoljar

trostrukom državnom prvakinjom hrvatske u slastičarstvu

RADIONICE SLASTIČARSTVA ZA POČETNIKE, ZA OSOBE S OSNOVNIM ZNANJEM, ZA NAPREDNE, UKRAŠAVANJA SLASTICA...



Info@sweet-lab.hr +385 989949423 Remetinečka cesta 75/C Zagreb

www.sweet-lab.hr



MON AMI

99, 00, 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19

Trg kralja Tomislava 26, 10410 Velika Gorica

www.monami.hr

monamih@gmail.com

016213333

016213300



10: - 23, NED, 01.08. - 21.08. 8, 70

U restoranu **Mon Ami** vas očekuje dnevno svježa i divlja bijela riba, crni rižoto od sipe, jadranske lignje i hobotnice na salatu. Delicije poput kvarnerskih škampi, jastoga, školjki, *carpaccia* od tune s crnim tartufom ili gavuna prženih na maslinovom ulju se nalaze u redovitoj ponudi. Uz morska jela možete uživati i u bifteku s roštilja u umaku od tartufate i crnog tartufa, a nude se i vegetarijanska te jela bez glutena.

Extra djevičansko maslinovo ulje je iz vlastitog maslinika u Skradinu i nagrađivano zlatnim medaljama. Ekskluzivno svakodnevno možete probati svježi autohtoni crni turo-poljski tartuf.

Vinska karta broji 65 etiketa. Brigu da vam na stol stiže ukusna hrana vodi šef kuhinje Goran Marko Beus. Interijer je ureden s prirodnim materijalima koji već 20 godina predstavljaju pristup življenju i poslovanju. U skladu s time već tri godine za redom Mon Ami je nagrađen Michelinovom preporukom.

Uz salu sa 70 sjedećih mjesta gostima je na raspolaganju odvojeni separe za 10 osoba namijenjen poslovnim sastancima zatvorenog tipa.

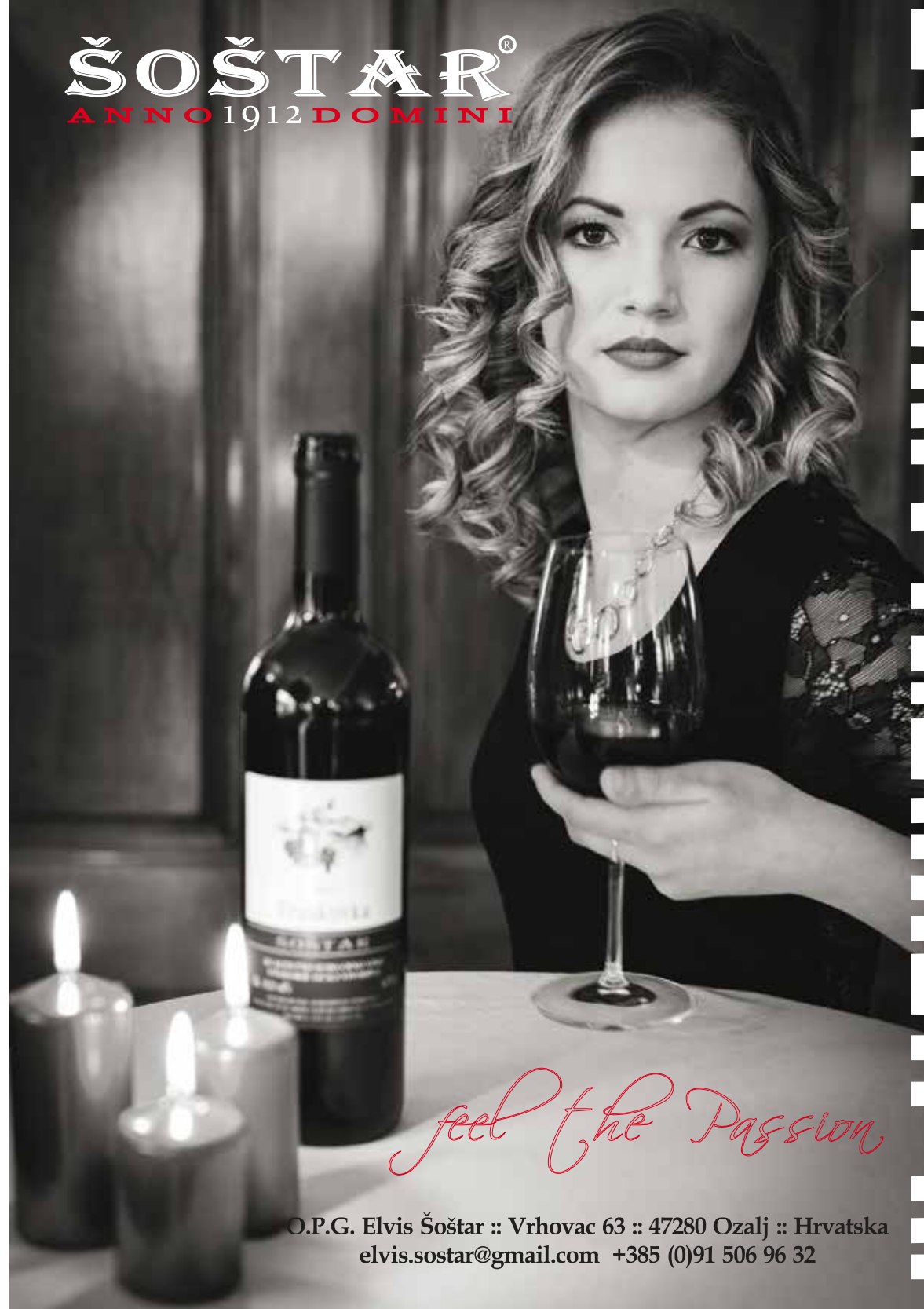
Restoran se nalazi u središtu Velike Gorice, u blizini Međunarodne zračne luke Franjo Tuđman.

Morski pas u umaku od bijelog vina i finih trava



ŠOŠTAR®

ANNO 1912 DOMINI



feel the Passion

O.P.G. Elvis Šoštar :: Vrhovac 63 :: 47280 Ozalj :: Hrvatska
elvis.sostar@gmail.com +385 (0)91 506 96 32



DUBRAVKIN PUT

95, 96, 98, 99, 00, 01, 02, 05, 06, 07, 15, 16, 17, 18

Dubravkin put 2, 10000 Zagreb

dubravkin-put.com

info@dubravkin-put.com

014834975

014828149



11 - 01, NED, 15, 60, 60

Smješten u neposrednoj blizini Gornjega grada, par koraka od Trga bana Jelačića, u prekrasnoj šumi Tuškanac restoran **Dubravkin put** je zamišljen kao mjesto izazova za vaša čula, mjesto gdje u ugodnoj i opuštajućoj atmosferi možete iznenaditi svoje goste, uživati u neformalnom „brzom“ ručku ili se opustiti u romantičnoj večeri.

Veliko poštovanje prema namirnicama i njihovoj kvaliteti, kao i harmonija i čistoća okusa, osnovne su karakteristike moderno interpretirane mediteranske kuhinje.

Crni rižoto



Carnaroli riža, lučica, maslinovo ulje, sipa, bijelo vino, pileći temeljac, očišćeni škampi, maslac, sol, papar

Sitno narezani luk pirjamo i dodamo očišćenu sipu prethodno narezanu na kockice (sačuvamo crnilo). Dodamo bijelo vino i kuhamo dok sipa omekša.

Rižu pirjamo na maslinovom ulju, dodamo temeljac i dalje kuhamo. Kada je riža napola kuhana, dodamo sipu i crnilo te rižoto mantekiramo maslacem i maslinovim uljem. Serviramo tako da na vrh rižota stavimo tartar od škampi i krupnu sol.

Ponuda za ručak je jednostavnija i mijenja se svakih nekoliko tjedana, dok se na večernjem meniju nalaze nešto kompleksnija jela. Gosti mogu uživati i u jednom od degustacijskih menija koje za njih smišlja i priprema šef kuhinje Vedran Petranović.

Vinska karta broji nekoliko stotina pomno odabranih domaćih i stranih etiketa vina, a sastavili su je i stalno je nadograđuju sommelier Tihomir Purišić i voditelj restorana Marko Rundek.

Pozdrav iz Rovinja!



Rovinjola

Dario Činić
Centener 52
52210 Rovinj
+385 98 211467
dario.cinic@pu.t-com.hr

Trg Republike Hrvatske 10, 10000 Zagreb

www.muzej.com.hr
muzej@muzej.com.hr

014826408

014826408



ned: 09 - 17, uto - sub: 08 - 23, pon: 08 - 17, 5, 150, 150

Restoran i kavana **Muzej**, nalaze se u zgradi Muzeja za umjetnost i obrt, koji je jedna od prvih institucija takve vrste u Europi.

Smješten je na prekrasnom Mažuranićevom trgu, u neposrednoj blizini Hrvatskog narodnog kazališta, Pravnog fakulteta i Muzičke akademije te je svega nekoliko minuta laganog hoda udaljen od Trga Bana Josipa Jelačića.

Prostor restorana upotpunjuje jedna od najljepših terasa grada Zagreba - čaroban atrij

unutar impozantne arhitektonske građevine osvježen zelenim vrtom i dominantnom fontanom.

Restoran je odredište mnogih gurmana, a njegov jelovnik je baziran na tradicionalnoj i modernoj hrvatskoj kuhinji, spoju ribljih i mesnih specijaliteta koje prati široka ponuda hrvatskih vina. Za savršeni užitak, osim toplog i ugodnog ambijenta, zaslužno je profesionalno i ljubazno osoblje.

Marinirani teleći french rack pečen u Kopa grilu



500 g teletine (french rack*), 200 g krumpira, 5 g maslaca, 5 g meda, 2 g svježeg timijana, 2 dl ulja, 2 g krupne soli, 3 g mješavine zelenog, crvenog i crnog papra, 2 g dimljene ljute paprike, 1 g mažurana, sok od pola naranče

Teleći french rack dobro natrljamo krupnom solju i mješavinom papra te prelijemo uljem i ostavimo da odleži minimalno 72 sata. Odležani ramstek, teleći french rack pečemo u Kopa grilu na 350-400 °C sa svake strane oko 1,5 minutu.

Tako pečen teleći french rack izvadimo u rostfrei posudu u kojoj smo prethodno rastopili maslac i pomiješali ga s medom, svježim timijanom i nekoliko kapi narančinog soka. Ostavimo par minuta kako bi meso upilo sokove. Skuhamo mladi krumpir u ljusci te ga narežemo na ploške, osušimo i ispržimo do zlatno smeđe boje. Izvadimo ga te pospemo solju, dimljenom ljutom paprikom i sušenim mažuranom.

* french rack - naročito obrezan ramstek s iskošanim rebrima

ŠKMER
Kuharska
Akademija

Mediterranean
Culinary
Arts

ŠKMER
Akademija
Kave

ŠKMER
Akademija
Slastica

Intenzivni kuharski treninzi za profesionalce, radionice i edukacije za početnike te ljubitelje kuhanja, mlade i djecu samo su dio vrhunske gastronomske priče koju dugi niz godina grade Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija (ŠKMER).

Ova međunarodna strukovna udruga sa sjedištem u Splitu broji stotine članova iz preko 30 zemalja svijeta, a od 2018. godine u svijetu renomirani predavači i chefovi udruge educirani u SAD i diljem Europe, postali su partneri, predavači i mentori na relevantnim međunarodnim projektima za obrazovanje, usavršavanje i osposobljavanje kadrova u ugostiteljstvu i turizmu s kompetencijama prema stvarnim potrebama poslodavaca gdje ŠKMER postaje trening centar za trenere (nastavnike i mentore).

Dodajmo, ŠKMER vjerojatno jedina je organizacija u regiji koja surađuje s pariškom



školom visoke gastronomije Alaina Ducassea (Ducasse Education) čiji predavači gostuju i educiraju kuhare regije u ŠKMER Akademiji u Splitu.

Tu je i niz drugih aktivnosti koje prelaze granice Hrvatske, kao što su organizacija najvećih u regiji gastro natjecanja poput Bisera mora, izložbe, festivali, prezentacije i suradnje s renomiranim tvrtkama iz HoReCa sektora s ciljem promocije kulinarstva.

ŠKMER stipendira mlade kuhare i potiče ih da sudjeluju na raznim humanitarnim manifestacijama i projektima srodnih domaćih i inozemnih organizacija te da se natječu na međunarodnim kuharskim natjecanjima.

ŠKMER-ova kuharska reprezentacija do sada je zavrijedila brojne nagrade, osvojili su 256 medalja i 35 pehara na međunarodnim natjecanjima te dobili 25 priznanja od kuharskih udruženja iz 28 zemalja svijeta.



Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija
Jobova 2, 21 000 Split
mob. +385 99 319 89 61
www.skmer.hr



Ulica popa Dukljanina 1, 10000 Zagreb

www.noel.hr

info@noel.hr

014844297



12 - 24, NED, 40, 24

Restoran **Noel** je u kratko vrijeme rada osvojio zagrepčane i njihove goste kreativnim autorskim jelima.

Kulinarski pristup temelji na pomicanju granica suvremenoga kulinarstva spajanjem inovativnih kulinarskih tehnika s dominantnim lokalnim sezonskim namirnicama. Meni se mijenja prema sezoni namirnica i prema najukusnijim „ulovima“ chefa u dnevnoj nabavi. Gosti se mogu odlučiti i za degustacijske menije od 4 ili 7 sljedova, dok Chef's Table donosi posebno iskustvo od preko 10 sljedova kroz

koje chef pokazuje sve svoje vještine i talent.

Glavni fokus restorana Noel je pružiti iskustvo gastronomije u spoju s modernim kulinarskim tehnikama, rafiniranim namirnicama i sljubiti jela s bogatim izborom vina iz područja o kojem se brinu međunarodno priznati sommelieri.

U prosjeku jednom mjesečno, Noel je domaćin nekoj od poznatih vinskih kuća. Hrvatsku su javnost oduševili i prvom tematskom večerom u kojoj su spajali jela s mirisima parfema, a uveli su i sljubljivanje jela i koktela.



V I N A
DEKLIĆ
Obiteljska loza od 1920.



Vina Deklić rezultat su gotovo sto godina tradicije koju obiteljska loza Deklić njeguje u svojim vinogradima. Vinova loza oduvijek je naš život i svakodnevnica, naslijeđe za koje brinemo i koje čuvamo za generacije koje dolaze.

Naša vina dolaze s područja Vižinade, dijela polutoka Istra koje je od pamtvijeka vinorodno, s odličnom klimom, plodnom zemljom crvenicom i za vina vrlo važnom ugodnom nadmorskom visinom. Položaji naših vinograda dozvoljavaju lozama da tijekom čitavog dana upijaju toplinu sunca, što uvelike utječe na izvrsnost proizvoda.

Spoj terroira i truda koji ulažemo donosi vam vina koja karakteriza mineralnost, svježina, trajnost, retro okus i fina aromatika. Vjerujemo da ćete u njima uživati jednako koliko svaki član naše loze uživa stvarajući ih za vas.

OPG VINA DEKLIĆ

Ferenci 47, Vižinada 52447. Istra, Hrvatska | tel/fax. +385 (0)52 446 151
gsm. +385 (0)91 446 1511 | info@vina-deklic.com

www.vina-deklic.com



STARI PUNTIJAR

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Gračanska cesta 65, 10000 Zagreb

hotelpuntijar.com

restoran@hotelpuntijar.com

014675600

014675500



12 - 24, NED, 50, 100, 70

Uz glavnu cestu od Zagreba prema Sljemenu smješten je restoran **Stari Puntijar**. Očuvanje preko 160 godina duge obiteljske ugostiteljske tradicije sada je u rukama Zlatka Puntijara. Uz vlastito parkiralište i veliku ljetnu terasu, u sali restorana ukrašenoj starim slikama, starim oružjem, lovačkim trofejima i starim stropnim i zidnim svijećnjacima može se smjestiti 100 gostiju.



Jednaka važnost koja se pridaje pripremi svakog od specijaliteta domaće i lovačke kuhinje pridaje se i izboru nekog od 100 vrsta vina, koliko ih se nalazi u podrumu ovog restorana.

Uz vlastitu vinoteku, tu je i poseban prostor za degustaciju vina. Restoran je domaćin mnogih vinskih promocija i događanja. Dio gastro ponude na stolovima Starog Puntijara čine jela od domaćih sušenih kobasica i slanine, čvarci, sirevi, juhe, gračanski lončec, podsljemenski odrezak i šestinska pečenka. Tu su i brojna jela od divljači kao što su pršut od divljači, pečena divlja patka i fazan i srneći medaljoni te drugi specijaliteti spravljeni po starim receptima.

Zlatko Puntijar se dao u izdavačke vode pa je sa svojim kolegama istomišljenicima napravio pretisak prve kuharice na hrvatskom jeziku i nekoliko drugih jako starih kuharica.

Korijeni obitelji Puntijar zadiru duboko u prošlost Zagreba. Prvi pisani trag prezimena Puntijar (Lovro) zabilježen je 1581. godine. Ugostiteljska tradicija obitelji započinje 1838. godine kada je otvorena prva gostiona u Gračanima. Tijekom godina gostione obitelji nalazile su se na nekoliko lokacija u gradu. Godine 1920. g. Gjuro Puntijar gradi obiteljsku kuću na Gračanskoj cesti, gdje je 1987. otvoren restoran "Stari Puntijar". Par koraka



od restorana Stari Puntijar, sada se nalazi i obiteljski hotel – Hotel Puntijar ****.

Hotel Puntijar**** nudi svojim gostima 34 unikatno uređene prostrane sobe, uključuju-

ći dva junior apartmana, kavanu te kongresnu dvoranu za 60 osoba. Iako je zagrada Hotela potpuno nova, interijer odražava razna umjetnička i povijesna razdoblja Zagreba i Hrvatske.

Punjene suhe šljive u špekum iz vremena kralja Bele IV.



Suhe šljive očistimo od koštica pa ih napunimo sirom i orasima. Omotamo ih špekum i spečemo na žaru.

Radnička cesta 37 b, 10000 Zagreb

www.tekka.hr

info@tekka.hr

016389398

016389399



11 - 24, 50



U samom središtu zagrebačke poslovne zone na deset minuta od strogog centra, na Radničkoj cesti, smjestio se japanski restoran **Tekka**.

Vrhunski pripremljena japanska kuhinja restorana kroz "fusion style" uveseljava sladokusce koji preferiraju delicije spravljene u azij-

skom woku ili na ploči. Sushi, sashimi, nigiri, wok i spring rolls samo su neki od specijaliteta koje imaju u svojoj ponudi. Ponose se i vrhunskom tunom koja u restoran stiže svježa. Gosti mogu uživati u pogledu na hranu koja se pred njima pripravlja.

Restoran je uređen u minimalističkom stilu.

Tori teriyaki



Sushi & sashimi



Financijsko izvješće je kao pjenušac.

Šteta ga je puštati za kraj godine.

Imajte uvid u svoje poslovanje svaki dan uz knjigovođu kojem vjerujete. Mi ćemo brinuti o papirologiji, a Vi o onome što je bitno.

www.aestus.hr
+385911107887



VINODOL

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18

Nikole Tesle 10, 10000 Zagreb

www.vinodol-zg.hr

vinodol@vinodol-zg.hr

014811427

014811443



10 - 24,, 25.12. - 25.12. 150, 90

Restoran **Vinodol** smješten je u središtu grada, u Teslinoj, tj. nekadašnjoj Nikolićevoj ulici. To je privilegija, ali i obaveza. I kao što je Nikolićeva ulica nosila ime po dr. Vladimiru Nikoliću, velikom županu Modruško-rijčke županije i hrvatskom podbanu, restoran Vinodol, pretpostavljaju istraživači, nosi ime po rodnom mjestu barunice Vere Nikolić, njegove kćeri i vrsne slikarice, koja je većinu života provela, kako je izjavila Matku Peiću - u selu Prekrižju, u vinogradima i vili koja je srušena da bi se na njenom mjestu uzdigli današnji Predsjednički dvori.

Poznata slikarica odijevala se krajnje praktično i samo bi poneki fini detalj poput prste-



njaka ili medaljona od slonovače koji je visio o krupnom lancu dao naslutiti finoću stečenu odgojem, obrazovanjem i putovanjima. Bila je autentična i upečatljiva. A upravo su to riječi koje najbolje mogu opisati kuhinju restorana Vinodol kojim u duetu upravljaju supružnici Andreja i Dražen Boban.

Kad su preuzeli restoran, preuzeli su njegu baštine tradicijske hrvatske kuhinje, kontinentalne i mediteranske, solidne i nepatvorene. Okuse te kuhinje su još više pročistili i izoštrili, a gostima je nude uz doručenu vinsku kartu koja jelima i pićima omogućuje stilski sklad različitih plesnih figura što ih preporučuju srdačni i dobro educirani konobari. No svjesni da u poslu nema stajanja i da gosti ne žele samo „ponavljati gradivo” nego i širiti horizonte, svoju su kuhinju uz pomoć kuhara/konzultanta, pretvorili i u „školicu” u kojoj se čita, kuha, kuša, druži, sladi i kultivira nepce.

I tako je, malo pomalo, u Vinodolu koji poznajemo od djetinjstva, kamo su nas vodili djedovi i bake, a zatim roditelji, rođen i jedan novi Vinodol za zahtjevnija nepca koja su već osjetila čari raznih kuhinja. Nove kombinacije namirnica kuhaju se i spremaju na nove i neobičajene načine i tako stvaraju novu tradiciju i nove baštinke.



GRAŠEVINA

Wine brand No. 1

WWW.KUTJEVO.COM



Restoran **Potkova** se nalazi u dijelu grada koji se naziva Kajzerica, naselju koje je dobilo ime po kajzeru – caru, jer se na tom prostoru nalazilo vojno carsko vježbalište. Tijekom četverogodišnje povijesti Napoleonovih ilirskih pokrajina, bilo je to mjesto gdje je završavala njihova granica, o čemu i danas svjedoči francuski miljokaz na ulazu sa staroga, sada samo pješačkog mosta na Kajzericu.

Ova kuća ima tradiciju ugošćavanja od 1948. godine. Tijekom svoje povijesti nosila je ime na restorana „Bijesna kobila“, „Kod makedonke“ (zbog čuvenog gravčeta), „Hipodrom“, a od 2014. – pod novim vlasnicima koji su u potpunosti preuredili prostor – Potkova.

Nude se jela iz cijele Hrvatske po receptima iz obiteljskog nasljeđa, vodeći pri tom računa o porijeklu namirnica te da kuhinja prati sezonu namirnica kada su one najsvježije, a time i najukusnije. Nude se i jela spravljena od domaće živadi, janjetine, ždrebetine i divljači. Priprema ih se i pod pekom, na ražnju i roštilju s prirodnim žarom. Žgvacet od boškarina, biftek i *carpaccio* su uz domaće pljukance i istarski pršut dio ponude kojom namijenjene ljubiteljima istarske kuhinje. U Potkovi možete uživati i u specijalitetima pripremljenim od ribe i plodova mora s kojima ribari na dnevnoj bazi snabdjevaju restoran.

Potkova je prvi restoran u Hrvatskoj koji je



dobio oznaku „Okusi hrvatske tradicije“.

„Vjerujemo da je vino vječan dokaz da nas Bog voli i da nas želi vidjeti sretnima (Franklin), a naš sommelier je tu da vam pomogne u izboru vina i žestokih pića koja se sljubljuju s određenim jelima.

Uredili smo dječji park, pristup invalidima, cigar klub, vinoteku sa oko 200 vrsta vina, VIP salon za 20-25 osoba s mogućnošću prezentacije na TV, kamin salu i zimski vrt za 80-ak gostiju.

S romantične terase u zelenilu pruža se pogled

na Hipodrom i idealna je za vjenčanja do 70 osoba u toplim mjesecima. Subotom i nedjeljom u vrijeme ručka educirana animatrica vodi igraonicu za djecu. Za grupe se organizira prezentacija topljenja čvaraka u kotlu uz dimljenu sol i domaći kruh. Nudi se vožnja fjakera, a petkom i subotom gostuju tamburaši i restoran radi do 01.00 h.

Nadamo se da će vrijeme provedeno kod nas biti doživljaj za sva osjetila te da će gosti prepoznati našu želju da se u restoranu Potkova osjećaju kao u svojoj kući.“, poručuju domaćini.

Juneći obrazi u portu



juneći obrazi, korjenasto povrće, ljubičasti luk, porto, ulje, sol, papar

Zapečemo juneće obrazine sa svih strana i izvadimo iz tave. Na toj masnoći pirjamo korjenasto povrće i ljubičasti luk. Zalijemo portom.

Vratimo nazad obraze i kuhamo na laganoj vatri dok ne omekšaju. Kada su gotovi, propasiramo umak, začinimo te serviramo.

ZELEN DVOR

98, 99, 00, 03, 08, 11, 14, 16, 17, 18, 19

Samoborska 170, 10090 Zagreb-Susedgrad

www.zelendvor.com

zelendvor@zelendvor.com

013496803

013496803



10 - 24, 50, 200, 25

U zapadnom djelu Zagreba na staroj samoborskoj cesti nadomak rijeke Save, smješten je kulturni zagrebački restoran **Zelen Dvor**. Ovaj ugledni restoran popularno je okupljaliste zagrebačkih gurmana svih generacija.

Tradicionalna kuhinja izgrađena na ponudi vrhunskog roštilja i ražnja, izvorna dalmatinska janjetina i teletina ispod peke te svježa bijela riba, samo su neki od aduta koji ovaj ugled-

ni restoran svrstavaju među poželjna mjesta za uživanje u hrani. U ponudi su uz spomenuta probirana jela i popularna vina, piva i ostala pića.

Osim obiteljskih i poslovnih ručkova, u restoranu se organiziraju sve vrste proslava, rođendani, svadbe i domjenci. Natkrivena terasa je idealno mjesto za sva ta okupljanja koja ostavljaju lijepe utiske.



Šufigane lignje



lignje, riža, kozice, pršut, prošek, češnjak, peršin, krumpir

Od kozica, pršuta i riže napravimo rižot.

Lignje očistimo i napunimo rižotom s kozicama i pršutom. Šufigamo (pirjamo) otprilike 15 minuta. Podlijemo prošekom i začinimo češnjakom i peršinom.

Poslužimo uz krumpir koji je prethodno skuhan pa pirjan s lignjama.



ZINFANDEL'S

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 08, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Mihanovićeva 1, 10000 Zagreb

www.zinfandels.hr

zinfandels@esplanade.hr

014566644

014566050



07 - 22, 30, 40, 50

Restoran **Zinfandel's** dojmljiv je i otmjen prostor u sklopu prestižnog hotela Esplanade Zagreb. Njegovo jedinstveno ozračje, vrhunska usluga te kuhinja koja kombinira najbolje domaće namirnice i okuse iz cijelog svijeta jamstvo su gastronomskog užitka u samom srcu Zagreba.

Ime je dobio po sorti grožđa zinfandel, koja je ujedno i zaštitni znak restorana. Iz tog razloga 2013. godine poznati hrvatski vinar g. Vlado Krauthaker darovao je hotelu i restoranu nekoliko loza zinfandela koje danas osoblje pažljivo njeguje u vrtu Oleander terase. Za izvrsnu kuhinju zadužena je glavna šefica Ana Grgić, čije bogato dugogodišnje iskustvo i školovanje kod vrhunskih svjetski poznatih chefova garantiraju nezaboravan gurmanski doživljaj. Postavši prva žena na čelu Esplanadine kuhinje, Ana je nastavila slijediti tradiciju vrhunske gastronomije uz specifičan potpis koji daje jelima. Tijekom svoje karijere Ana je u Esplanadi pripremala jela za brojne državne dužnosnike, kraljevske obitelji, zvijezde sa svjetske *showbiz* scene i mnoge druge. Ana je primila i niz priznanja za osob-

nost, izvrsnost i stil kuhanja te je postala ambasadorica projekta Fish Forward u inicijativi Svjetske organizacije za zaštitu prirode WWF. Anin stil pripreme jela uključuje kombinaciju mediteranskih i kontinentalnih klasičnih okusa pripremljenih na moderan trendi način uz povremeno poigravanje s molekularnom kuhinjom, čime se nerijetko stvaraju neobične kombinacije okusa ugodne oku i nepcu.

Vinska karta restorana Zinfandel's nudi više stotina vrsta vina, iz Hrvatske i drugih dijelova svijeta. Kako bi savršeno upotpunila jelovnik Zinfandel's restorana, vina pažljivo odabire stručno i ljubazno osoblje restorana.

Ponuda restorana Zinfandel's uključuje bogati bife i *à la carte* doručak, nedjeljni brunch, jela pripremljena po posebnim prehrambenim navikama gostiju, kao i povremena gostovanja vrhunskih vinara i chefova. Restoran je otvoren svaki dan te gostima nudi objedovanje na otvorenoj Oleander terasi, besplatni super brzi internet te uslugu *Press reader hot zone* za besplatno preuzimanje i listanje domaćih i stranih novina i časopisa.

16° ZAGREB VINOCOM 2021. MEĐUNARODNI FESTIVAL VINA I KULINARSTVA

ESPLANADE ZAGREB
26. i 27. STUDENOG 2021.
od 11 do 18 sati





Zagorje, Međimurje, Podravina

Uspomena na plemićke gozbe u tim krajevima reflektirala se i na današnje specijalitete, najčešće mesna jela komplicirane pripreme. Od hladnih predjela svakako treba probati meso z lodrice (meso čuvano u začinjenoj masti), sir prge, svježi kravljji sir s crvenom paprikom, domaću šunku i gušću paštetu. Od toplih predjela čuvena je štruklova juha, zagorska juha od krumpira, šunka pečena u tijestu te gorički gulaš. Za glavno jelo treba probati pečenu puricu, patku ili gusku s mlincima ili punjene heljdinom kašom, sušenu pa kuhanu svinjsku koljenicu ili krvavice s kiselim kupusom, sarme, Stubičku pisanicu, punjena teleća prsa, punjenu kokoš, kokoš s domaćim rezancima, samoborski kotlet i kotlovinu, pečenku u mrežici i kao prilog heljdinu kašu, kukuruzne zlevke ili podravski grah. Mjesta treba ostaviti i za slane i slatke štrukle, zagor-

sku bučnicu, štrudle s raznim nadjevima, bregovu pitu ili hrvatske palačinke.

Uz jela se od bijelih vina najviše se pije graševina i rajnski rizling te chardonnay, sauvignon, pinot sivi, pušipel i traminac, a od crnih vina pinot crni i portugizac.

U Maloj hiži kraj Čakovca uspjeli su vrhunski spojiti tradiciju i nove gastronomske trendove. Zelenjak u Kumrovcu, Međimurski dvori kraj Čakovca i Terbotz u Štrigovi ističu se autohtonim ambijentom i širokom ponudom regionalnih specijaliteta. Palatin u Varaždinu je svoju ponudu obogatio i jelima s povijesnim pričama. U Villi Magdaleni u Krapinskim Toplicama, Akademiji u Mariji Bistrici i Bernardi u Vražđinskim Toplicama s domaćim namirnicama prate najnovije svjetske trendove, a u Bedemu kreiraju novu varaždinsku kuhinju.





VILLA ZELENJAK-VENTEK

95, 01, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Risvica 1, 49295 Risvica

www.zelenjak.com

zelenjak@zelenjak.com

049550747

049550221



08 - 22, 60, 270, 100

U neposrednoj blizini Zagreba, u prelijepom kutku Hrvatskog zagorja i uz samu rijeku Sutlu, već više od sedamdeset godina postoji **Villa Zelenjak - Ventek**. Smještena u slikovitom okruženju Kumrovca, Tuheljskih toplica, brojnih dvoraca i kurija, Villa Zelenjak - Ventek je omiljeno okupljalište brojnih gostiju.

Danas je Villa Zelenjak - Ventek mali obiteljski hotel, ugodan objekt primjeren za poslovne susrete, obiteljske ručkove i razne svečanosti među kojima su svakako i svadbe.

Sam objekt smješten je uz spomenik "Lijepoj našoj", u dolini uz rijeku Sutlu iznad koje se uzdiže Cesargradska gora. Zelenjak je zaštićeno

prirodno područje, a mnogobrojni posjetitelji uživaju upravo u prirodi uz cvrkut mnogobrojnih ptica te uz šetnje na uređenim šetnicama od ruševina starog grada Cesargrada do kapelice Majke Božje Snježne ili pak uz rijeku Sutlu do Klanjca.

Domaćini organiziraju obiteljske i poslovne ručkove, svadbene večere u restoranu (do 70 gostiju), svadbene večere u svečanoj dvorani (do 190 gostiju), svadbene večere pod šatorom, vjenčanja na otvorenom, obljetnice braka, rođendane, krstítke i sve ostale oblike proslava, doček Nove godine, Valentinovo, Martinje, catering, team building i razne oblike evenata, školske ekskurzije i sl.



Kroz gastro ponudu prije svega žele sačuvati tradiciju zagorske kuhinje, koja je često i inspiracija u kreiranju nečeg novog i drugačijeg, ali na način kuće s naglaskom na "domaćem". Svježe i kvalitetne namirnice su prvenstveno iz Hrvatskog zagorja.

Ako volite uz večeru zaplesati, zapjevati i u veselom raspoloženju proslaviti svečane trenutke, za to će se često pobrinuti sam vlasnik i glazbenik VENTEK, zabavljajući vas obiljem dobre glazbe.

Domaća patka na posteljici od rikule



300 g patke, 100 g rikule, med po ukusu, 50 g slanine, 80 g rajčica, 0,5 dl maslinovog ulja, 0,2 dl vinskog octa, soli i papra po ukusu

Patki zarežemo kožu, posolimo je, popaprimo te je namažemo medom. Pečemo je u grill tavi 15-20 minuta.

Rikulu operemo, posušimo od vode te začinimo solju, vinskim octom, maslinovim uljem i preprženim špekom. Na tanjur posložimo začinjenu rikulu s kojom pomiješamo malo rajčice.

Na rikulu stavimo narezanu patku i ukrasimo narančom.





VILLA MAGDALENA

10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Mirna ulica 1, 49217 Krapinske Toplice

www.villa-magdalena.net

info@villa-magdalena.net

049233333

049233345



10 - 22, 9, 35, 36

U centru Krapinskih Toplica, u sklopu malog ekskluzivnog wellness hotela **Villa Magdalena**, nalazi se prvi fine dining restoran Hrvatskog Zagorja.

Uz vrhunski opremljene sobe gdje svaka smještajna jedinica ima jacuzzi s direktnim spojem na izvorsku termalnu vodu, a svi gosti imaju i neograničeno korištenje panoramske wellness i spa oaze sa saunama, fitnessom, bazenom, whirlpoolom i relax zonom, tu je i restoran s pogledom na krajolik i posebnom prezentacijom jela. Ponuda restorana temelji se na "Novoj zagorskoj kreativnoj kuhinji" posluženoj pomalo drugačije od očekivanoga.

Gourmet priča ovog restorana koji je dobio i mnoge međunarodne nagrade počinje i završava s prepoznatim i dovedenim do savršenstva, spojem tradicionalne zagorske kuhinje i elemenata modernih svjetskih kuhinja. Jelovnici se mijenjaju sezonski i pružaju najbolje od svakog godišnjeg doba.

Na zahtjev se priprema i bezglutenska, vegetarijanska, veganska te makrobiotička kuhinja.

Restoran je osvojio brojna domaća i strana priznanja za kvalitetu.

Osim zagorskih štrukli, mesa iz tiblice, sporo pečene teletine, sladoleda i torte od bučinog ulja, preporučamo domaću tjesteninu s *confi-*

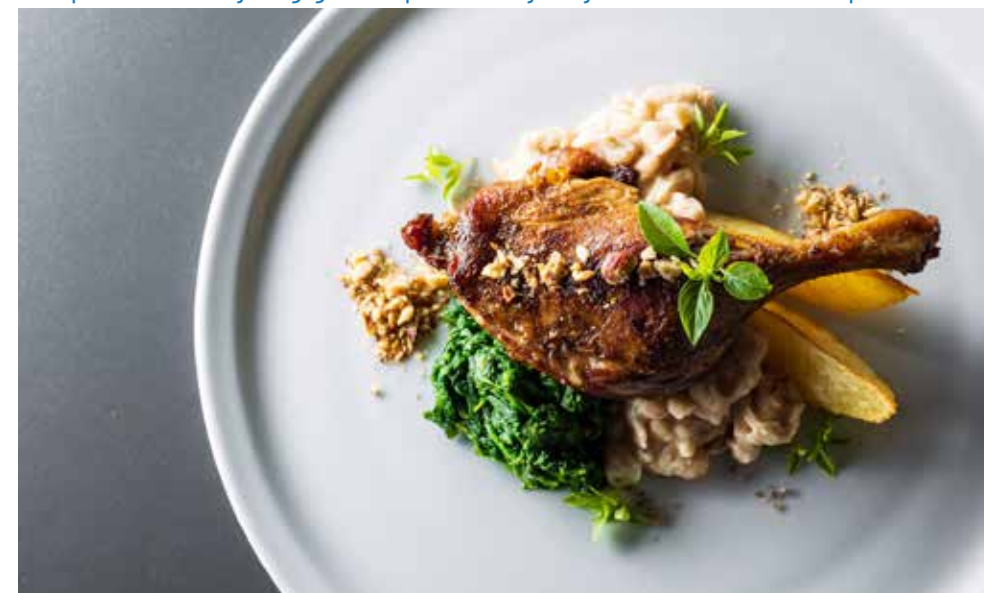
tom od patke. Kuhanjem pačjeg mesa više sati sa začinima u masnoći, dolazi do otapanja kolagena koji opušta sokove iz mesa i stvara želatinu koja zaokružuje okus jela. Kesten i ovčji

sir oplemenjuju ovu deliciju.

„Uživajte u okusima zagorskog kraja dok Vam pogled privlače nebo i zagorski bregi.“, poručuju domaćini.

Konfitirani pačji batak

s pireom od bijelog graha, prženim lješnjacima i sotiranim špinatom



pačji batak, kapula, bijeli grah, papar, timijan, lješnjaci

Pačji batak posolimo i mariniramo 24 sata. Kuhamo ga u ulju na temperaturi od 95 °C oko 2 sata. Ohladimo ih te čuvamo u njihovoj masnoći.

Listove mladog špinata blanširamo i sotiramo na maslacu uz dodatak dimljene soli. Na pačjoj masti popržimo luk i dodamo kuhani bijeli grah te začinimo paprom i timijanom.

Lješnjake kratko popržimo na vrućoj tavi i pospemo po jelu.

Ukrasimo svježim biljem.





ACADEMIA

11, 15, 16, 17, 18, 19

Zagrebačka 42, 49246 Marija Bistrica

www.hotelkaj.hr

kaj@hotelkaj.hr

049326600

049469026



12 - 22, 100, 50, 50

Na sjevernim obroncima Zagrebačke gore, oko 35 km od Zagreba, nalazi se Marija Bistrica i hotel Kaj.

U ovoj oazi mira i intime možete uživati u šetnjama zagorskim bregima, opustiti se u dizajnerskom wellness & spa centru i preputiti gastroenološkom putovanju u restoranu *Academia*. Ambijent restorana odiše intimitom i ugodom. U njegovoj vinoteci se nalazi 150 etiketa kvalitetnih i vrhunskih vina iz

Hrvatske i inozemstva.

Kroz stranice prebogatije povijesti tradicionalnih zagorskih recepata odjevenih u novo ruho vode vas chefica Danijela Vitez i njezin tim vrsnih kuhara. Većina namirnica je brižno odabrana s lokalnih OPG-ova, a začinsko bilje i sezonsko povrće beru se u vrtu restorana.

Jela koja pripremaju stvaraju poeziju okusa i melodiju mirisa te pričaju jedinstvenu gastro priču *Academije*.



Hobotnica s krumpirom



za 4 osobe: 1,5 kg hobotnice, 1,2 kg mladog krumpira, 2 dl maslinovog ulja, 200 g cherry rajčica, 100 g češnjaka, 30 g peršina, 10 g soli, 1 g papra

Hobotnicu operemo, odstranimo joj kljun i oči te ju dobro posušimo. Oguljeni krumpir srednje veličine narežimo na polovice i posušimo.

Pećnicu zagrijemo na 200°C. U široki pleh za pečenje stavimo krumpir u jednom sloju, lagano ga posolimo (hobotnica će ispustiti dio slane vode), prelijemo polovicom maslinovog ulja i lagano promiješamo tako da sav krumpir bude nauljen. Na krumpire položimo hobotnicu, malo posolimo i popaprimo i prelijemo drugom polovicom ulja.

Pečemo 1,5 sat, dok hobotnica ne postane mekana kada je probodemo vilicom, a krumpir dobije zlatnu boju. Sredinom pečenja, preokremo hobotnicu i promiješamo krumpire. Ako hobotnica pusti previše tekućine, odlijemo dio.

Sitno nasjeckamo češnjak i peršin i pospemo po gotovom jelu.





MEĐIMURSKI DVORI

06, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Vladimira Nazora 22, 40311 Lopatinec

www.medjimurski-dvori.hr

info@medjimurski-dvori.hr

040856333

040856333



10 - 23, 100, 165, 140

Restoran izletišta *Međimurski dvori* smješten je u samom srcu Međimurske županije, u živopisnom mjestu Lopatinec, svega 6 km udaljenom od Čakovca.

U suglasju s bajkovitom prirodom koja ga okružuje, svojom ljepotom i čarima nameće se kao nezaobilazno mjesto posjeta dobrih znalaca vrhunskih gastronomskih užitaka, kao i turista koji posjećuju ove krajeve.

Uz ljepotu i draži koje pruža ambijent, najveće bogatstvo restorana predstavlja osoblje koje brine o gostima s puno ljubavi i profesionalnog umijeća.

Specijaliteti su bazirani na izvornim međimurskim receptima, pripremanim s posebnim biranim namirnicama.

Elegantno uređen i klimatiziran restoran ukrašen je vrijednim starinama, originalnim slikama renomiranih hrvatskih slikara i brojnim detaljima koji zaokupljaju pažnju gostiju.

Terase su okružene brižno njegovanim zelenilom i cvjetnim aranžmanima.

Već pri samom ulasku u Međimurske dvore, goste osvaja mali botanički vrt, Eden u malom, duša restorana - mjesto gdje raznovrsne egzotične biljke isprepletene u međusobnom zagr-



ljaju žive u potpunom suglasju.

Uz restoran, u kompleksu Međimurskih dvora, nalaze se i zasebna banketno konferencijska sala, idealna za svečanosti do 50 osoba, velika dvorana površine 500 m² za svečanosti i događanja do 400 osoba, apartman sa saunom, suvenirnica, turistička agencija Etno Art travel, dječja igrališta s ljučkama, klackalicama, toboganima, trampolinom, užadi za penjanje, pješčanicima i rekvizitima za mnoge igre te ostali brojni sadržaji za sve generacije.

Najnoviji sadržaj u ponudi je Međimurski obed – međimurski tradicijski stol na kojem su svake nedjelje od 12 do 15h poslužena autohtona jela ovoga kraja – od juha do deserata. Jela su poslužena na buffet stolu te se mogu jesti neograničeno po cijeni od 120 kn po osobi.

“Nakon posjete, uvidjet ćete da je poziv bio potreban samo za Vaš prvi dolazak, a svakom sljedećem posjetu Međimurskim dvorima vodit će Vas srce, jer i mi Vas dočekujemo srcem!”, poručuju domaćini.

Svinjski lungić punjen suhim šljivama s domaćim kroketima od kravljega sira i dinstanog povrća



250 g svinjskog filea, 8 suhim šljiva, 1 mrkva, tikvice, paprike i šampinjoni, 500 g kravljeg sira, 2 jaja, sol, papar, 200 g oštrog brašna

Svinjski file posolimo i napunimo sa suhim šljivama. Pečemo ga kratko na ulju sa svih strana pa ga stavimo u pećnicu na 15 minuta.

Povrće nakon što operemo, nasjeckamo na tanke trakice. Na zagrijanu tavu stavimo luk i mrkvu, a kada omekšaju dodamo ostalo povrće. Povrće pirjamo nekoliko minuta na jakoj vatri, pri kraju posolimo te dodamo malo soja umaka.

Sir, brašno, jaja, sol i papar pomiješamo i napravimo male kuglice koje uvaljamo u krušne mrvice. Pržimo do zlatno žute boje.

MALA HIŽA

01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Balogovec 1, 40000 Mačkovec

www.mala-hiza.hr

malahiza@gmail.com

040341101

040341776



09:30 - 22:00, 25.12. - 25.12. 25, 65, 35

Restoran **Mala Hiža** nalazi se u Mačkovcu, 4 kilometra sjeverno od Čakovca u pravcu toplica Sv. Martin i graničnog prijelaza Mursko Središće - Lendava.

Mala Hiža je navršila 20 godina uspješnog rada i zapošljava ukupno 16 djelatnika s maksimalnom pažnjom usmjerenom ka gostu.

Gastronomska ponuda temeljno je tradicionalna međimurska, koja je, bogatstvom namirnica, jela i okusa, polazišna točka vlasniku za osmišljavanje jelovnika i ukupne gastronomske ponude. Kuhinja je građansko pučka, ali i istraživačka, inventivna i maksimalno oslonjena na sezonske i namirnice iz bližeg okruženja, provjerenog i kvalitetnog porijekla.

“Istovremeno osluškujemo želje i prohtjeve gostiju, pratimo suvremene trendove i postupke, istražujemo nove granice i mogućnosti međimurske i dijelom gastronomije susjednih regija, kako bismo našim gostima pružili što bolji gastronomski doživljaj.”, kažu vlasnici.

Vinska karta sadrži 30-ak etiketa međunarodnih vina kao i ponajbolja hrvatska vina, ukupno oko 150 etiketa. Vlasnik, obitelj i zaposlenici nastoje gostima pružiti romantiku, strast i gastronomski užitek. *“Brojni zadovoljni gosti, priznanja i nagrade, uvrštavanja u rang najboljih hrvatskih restorana daju nam podstrek i volju za daljni rad, čine nas radosnima i zadovoljnima.”, poručuju domaćini.*



Pržene ljetne štrudlice

punjene mladim sirom, mladim grilanim tikvicama i špinatom, karameliziranim mladim lukom i čili papričicom, na ljetnoj salatici



za 4 manje štrudlice: listovi vučenog tijesta, maslac i ulje, 4 žlice svježeg sira, 2 žlice parmezana, svježi kopar i mladi luk, svježa čili papričica, 1 tikvica, 200 g mladog špinata, 200 g lisnatih salata, sol, papar

Za nadjev štrudlicama, tikvicu popečemo na maslinovom ulju. Izgnječimo je i umiješamo u sir, dodamo parmezan, sitno narezani kopar, špinat, mladi luk i čili papričicu. Začinimo i promiješamo.

Dva lista tijesta premažemo maslacem i filamo nadjevom tako da napravimo male štrudlice. Pržimo ih u dubokom ulju do zlatno žute boje.

Lisnatu salatu lagano začinimo i položimo na nju štrudlice.

Železna Gora 113, 40312 Štrigova

www.terbotz.hr

terbotz@terbotz.hr

040857444

040857444



11 - 23, PON, 50, 90, 35

U srcu Međimurja, nadaleko od toplica Sveti Martin je **Terbotz**, stara kurija iz 19. st. u koju se smjestio novi ugostiteljski i vinarski objekt obitelji Jakopić. Tradicija je duboko ukorijenjena na obiteljskom imanju Jakopić. Stotinu godina naraštaji su stvarali osobita vina, a generacija našega vremena vrsnim vinima pridružuje strasnu predanost jelu. Godine 2002. na pitoresknom brijegu Železne Gore izgrađen je restoran Terbotz, mjesto u koje goste rado vraćaju ugodna sjećanja.

Ova povijesna kurija ponajprije plijeni pozornost izgledom i pozicijom. Restoran jam-

či ugodno gastronomsko iskustvo, korištenjem domaćih namirnica uzgojenih u vlastitom vrtu. Tradicionalna jela pripremljena su na moderan način, a naizgled klasična jela oplemenjena su sezonskim i inovativnim okusima. Od lokacije, okolice, povijesnog ugođaja, kvalitetnih namirnica te isto tako vrhunskog vina do ljubaznog osoblja i ponude koja zrači pomirbom između tradicije, ogromnog stoljetnog znanja s jedne te praćenja modernih trendova s druge strane, stvoreni su preduvjeti da posjetom restoranu Terbotz teško možete pogriješiti.

U bogato rustikalno uređenom prostoru, smještena je vinoteka, u kojoj su predstavljena vina obitelji Jakopić. Domaćini u svojim prostorima mogu u multimedijски opremljenoj sali ugostiti i manje skupine gostiju za prezentacije, seminare i predavanja, poslovne susrete te veće skupine za koje u restoranskom prostoru pružaju mogućnost obilježavanja većih događanja: svadbi, rođendana, obiteljskih domjenaka, proslava radnih obljetnica i drugih svečanosti.



Kare mladog odojka, pire od buče i sotirane prokulice sa špekom



800 g kare mladog odojka, bučine koštice, 1 veća bundeva, 4 žlice ulja, sol, papar, 500 g prokulica, 100 g špeka

Meso odojka očistimo od žilica, začinimo te zapečemo na tavi sa svih strana. Pečenje završimo u pećnici oko 8-10 minuta na 200 °C. Pečeni kare uvaljamo u mljevene koštice.

Buču ogulimo, narežemo, začinimo i pečemo na 200 °C oko 20 minuta. Napravimo pire od buče uz dodatak začina.

Očišćene prokulice blanširamo. Špek narežemo na trakice, popećemo na tavi i dodamo prokulice.

Pripremljeno jelo prelijemo sokom od pečenja.





Andelko Levanić i Zlatko Novak, obojica okićena titulama državnih prvaka u kuharstvu, medaljama s kulinarskih Olimpijada i Svjetskog kulinarskog kupa, izgradili su svoj kulinarski identitet na varaždinskoj gastronomskoj sceni te otvorili svoj restoran – **Bedem**. Oni su profesionalci s visokom razinom osjećaja za sklad okusa uz istovremeno izrazito opredjeljenje za kreativno i istraživačko kuhinarstvo.

Jela koja pripremaju temelje se na podlozi istraživanja originalnih lokalnih recepata uz tehnički savršenu i maštovitu uporabu najboljih namirnica, posebno varaždinskog kraja (vidovečko zelje, bučino ulje, svježe povrće, zagorski purani...). Među kreatorima su i predvodnicima nove varaždinske kuhinje, temeljene na načelima vrhunske gastronomije, tradiciji lokalnih jela i namirnica oplemenjenih primjenom najnovijih svjetskih trendova i tehnika u pripravi hrane.

Svoj prvi samostalni restoran koji je smješten uz same bedeme Starog Grada u Varaždinu, iz navedenih razloga, doživljavaju kao varaždinsku utvrdu vrhunske hrane. Među njihovim brojnim kreativnim specijalitetima su i špageti od tikvice, riblje okruglice, pastrva sa šafranom, piletina s marelicom...

Restoran Bedem je treću godinu za redom dobio i Michelinovu preporuku.

Andelko Levanić

Rođen 1978. godine u Varaždinu. Do 2015. radio je u kuhinji hotela Turist i jedan je od najnagrađivanijih hrvatskih kuhara. Državni je prvak u kuharstvu 2011. godine i višegodišnji član Hrvatske kulinarske reprezentacije s kojom je sudjelovao na brojnim svjetskim kulinarskim natjecanjima.

Njegov je poseban interes usmjeren k istraživanju lokalnih jela i namirnica u čijim okusima traži prostor za kreativno kuhinarsko izražavanje.

Zlatko Novak

Rođen je 1989. godine u Varaždinu. Radio je u kuhinji varaždinskog hotela Turist, a iskustvo je stjecao i radeći u restoranu *Gasthof in der Au* u prestižnom njemačkom odmaralištu Starnberg. Državni je prvak u kuharstvu za 2013. godinu te višegodišnji član Hrvatske kulinarske reprezentacije.

Vlasnik je srebrne i tri brončane medalje s kulinarske Olimpijade i Svjetskog kulinarskog kupa. Njegov je interes posebno usmjeren prema kuharskoj artistici te istraživanjima novih tehnika kuhanja, posebno molekularne kuhinje.

Kao kapetan nacionalnog tima sudjelovao je u veljači 2020. na Kulinarskoj olimpijadi u Stuttgartu te doprinio brončanoj medalji u kategoriji "nacionalni meni".

Tako jednostavno.



QiQ Baza za umak od maslaca i QimiQ baza od vrhnja

OČITAJTE QR KOD ZA OSTALE SAVJETE I RECEPTE



- ✓ BRZO
- ✓ USPJEŠNO
- ✓ JEDNOSTAVNO

QimiQ.com



Ul. Braće Radić 1, 42000 Varaždin
www.palatin.hr
restoran@palatin.hr
042398300, 099 2549 950



07:30 - 23:00, 5, 50,

Restoran **Palatin** nalazi se u samom srcu baroknog grada, u Varaždinu, točnije na raskrižju ulice Braće Radić i Stanka Vraza.

Ovo ambijentalno čudo smješteno je u podrumskom djelu objekta s 50 sjedećih mjesta.

U gastronomskim čarima gosti mogu uživati i na prostranoj, natkrivenoj terasi koja je podjednako atraktivna u zimskim i ljetnim mjesecima.

Misija restorana je probuditi sva ljudska osjetila i stvoriti nevjerovatan doživljaj za svakog gosta. Autohtona zagorska i međimurska kuhinja savršeno je spojena s internacionalnom kuhinjom.

Vinska karta sadrži više od pedeset odabra-

nih prestižnih hrvatskih vina različitih podneblja, vrhunskih lokalnih kao i ponajboljih stranih vina. Profesionalno osoblje restorana u svakom je trenutku spremno čašu odabranog vina sljubiti s određenim specijalitetom kuće u cjelinu gastronomske harmonije i užitaka.

U restoranu Palatin domaćini svoju ponudu nastoje zaokružiti u cjelinu koja najbolje odgovara poslovnom svijetu zadovoljnog gosta.

Nakon održanog predavanja ili poslovnog sastanka u konferencijskoj dvorani, možete provesti vrijeme u odvojenom VIP salonu te ručati ili večerati u privatnosti. Na raspolaganju je i vrhunski opremljen apartman s 4* prikladan za boravak do 6 osoba.



Postoji toliko mnogo različitih restorana, ali isto tako i mnogo različitih situacija.

Romantično ili ugodno, vintage i retro, od ležernih pa skroz do elegantnih momenata - mi smo mislili na sve.

Netty smo stvorili samo iz jednog razloga - da bude savršena zvučna kulisa Vašeg poslovanja.

nettyplay.com



nettyplay

Zagrebačka 7, 42223 Varaždinske Toplice
www.restoran-bernarda.eu
info@restoran-bernarda.eu
042633030



07 - 23, 40, 100



Jela lokalne gastronomije, namirnice iz biodinamičkog uzgoja, starinske sorte i okusi djetinjstva, glavne su karakteristike kuhinje i poslovne filozofije restorana **Bernarda** iz Varaždinskih Toplica.

Kuhari Bernarde rade s namirnicama vrhunske kvalitete iz vlastitog biodinamičkog uzgoja.

„Težnja da se okrenemo korijenima, starim pa-

minama i sortama, omogućila nam je da vratimo davno izgubljene okuse, da hranu prikazemo u svoj njezinoj prirodnoj punoći i sjaju. Naša hrana ima priču koju prenosimo gostima. Na taj im način usađujemo svijest o važnosti konzumacije izvornih sorti i biodinamičkoj poljoprivrednoj proizvodnji.“, poručuju domaćini.

Smješten u prekrasno uređenom prostoru i idiličnom ambijentu u srcu Varaždinskih



Toplica, restoran Bernarda predstavlja idealan izbor za bijeg od užurbane svakodnevice i uživanje u eno-gastronomskim delcijama.

Vlasnici Bernarde svoju ljubav prema gastronomiji šire i kroz pizzeriu Bernarda te Ribnjak Bernarda u kome je, uz restoran i nova trgovina ribičke opreme.

Terina od gušče jetre sa želeom od borovnica, domaće brioš pecivo



za 4 osobe: 300 g gušče jetre, 60 g luka, 1 cl konjaka, 40 g maslaca, 5 g šećera, 6 g soli, 1 g papra;
za žele od borovnica: 100 g borovnica, 50 g šećera, 5 cl vina, agar agar

Jetra očistimo od žilica. Zamotamo ih u foliju i stavimo u hladnjak na sat vremena. Sitno nasjeckamo jedan manji luk. Otopimo 40 g maslaca na 300 g jetre. Luk pržimo na laganoj vatri dok ne postane proziran. Dodamo ohlađena jetra usitnjena na manje komade. Dodamo sol, šećer, papar i malo konjaka. Zapalimo. Kad sav alkohol ispari, pustimo sat vremena smjesu da se ohladi, pa je blendamo dok ne postane glatka.

Napunimo kalupe paštetom i prelijemo pačjom masti. Paštetu ohladimo i dodamo žele od borovnica. Poslužimo s toplim brioš pecivom i prahom od bučinog ulja.

Priprema želea: Šećer stavimo u posudu i rastopimo na laganoj vatri. Dolijemo crveno vino, dodamo borovnice i umiješamo agar agar. Pustimo da prokuha. Sve skupa izblendamo i ulijemo u mini kalupe.



www.visitslavonia.hr

*Doživi tradiciju uživanja u vrhunskoj
vinskoj kapljici!*

KUŠAONICE VINA

VETOVO – B. Jakobović

TORANJ (VELIKA) - Marin Jogun

TRENKOVO (VELIKA) - Šokac

KUTJEVO – Bodegrajac, Krauthaker, Galić,
Kutjevo d.d., Ceco

VINARIJE

BEKTEŽ – Josipović, Lukačević

PAKRAC – Časić

PLETERNICA - Markota

VELIKA – Marin Jogun, Perić

VETOVO – B. Jakobović, Enjingi, Pavić, Soldo

KAPTOL – Vesna Perić, Udruga vinogradara,
vinara i voćara Općine Kaptol, Vinarija Kaptol

KUTJEVO – Adžić, Baron, Bodegrajac, Galić,
Krauthaker, Kutjevački vinari, Kutjevo d.d.,

Martina Hora, Mihalj, Mijatović, Mitrović, Perak,

Sontacchi, Tandara, Vasilj, Viktor Tepoš, Vina

Čamak, Zorić, Šag, Antunović

POŽEGA – Bartolović, Miličević, Podrum

Veleučilišta, Romić, Zrinsćak, Vojak

*Okusi tradicionalnu gastronomiju
Požeško – slavonske županije!*

Slavonija i Baranja

Osnovne karakteristike kuhinje Slavonije i Baranje su obilne porcije ukusnih i popri- lično začinjjenih jela. Trendovi “zdrave pre- hrane” još nisu zaživjeli u većini slavonskih restorana. Za hladno predjelo se obično ser- vira kulen, svježi kravliji sir posut slatkom paprikom i slavonska šunka uz razno ki- selo povrće. Poznati su i proizvodi od crne slavonske svinje. Toplo predjelo je čobanac (ljuti jušni gulaš) ili fiš paprikaš s doma- ćom tjesteninom te pogačice od sala. Slijedi raznovrsna ponuda specijaliteta od riječne ribe - šarana, soma, smuđa i kečige ili me- snih specijaliteta kotlovine, roštilja i odre- zaka punjenih slavonskom šunkom, sirom, gljivama, pileći paprikaš te divljač na razne načine. Kao prilog se često služi sataras ili ajvar. Za desert treba svakako probati gu- žvaru, orehnjaču, makovnjaču i savijaču od svježeg kravljeg sira.

Udio graševine u sortimentu Hrvatske iznosi 25%, a u prometu vina čini čak 31%. Predlažemo da druženje u restoranima za- počnete pjenušcem od graševine *Maximo Brut Kutjevo*. Uz hladne mesne nareške, jela od ribe i bijelog mesa predlažemo suhu gra- ševinu (Kutjevo, Erdutski vinogradi), rajn- ski rizling ili rizling. Uz jela od bijelog mesa s umacima preporuča se chardonnay, saui- gnon i traminac. Uz jela od tamnog mesa i jela od divljači pašu crna, suha frankov- ka, pinot crni, merlot i cabernet sauvignon.

Uz deserte preporučamo traminac mirisa- vi (Erdutski vinogradi) i graševinu izborna berba (Kutjevo).

U sklopu Erdutskih vinograda nalazi se puna vina najveća drvena bačva za vino na svijetu kapaciteta 75 tisuća litara. Prema njoj je nazvana i specijalna linija vina za ugostiteljstvo *The Big Barrel*.

U Slavoniji se tijekom godine održa- va priličan broj manifestacija posvećenih hrani i vinu. U Kutjevu se kao prijestolni- ci graševine, održava u lipnju Festival gra- ševine. Požeški kotlić se održava u svibnju, Kulenijada u Požegi u lipnju, a Pekmezijada i Ajvarfest u Lipiku u rujnu. U Osijeku se u lipnju održava Fišijada, srpanj je Vinski mjesec Osječko-baranjske županije, a u nje- mu se održavaju i radionice izrade čvaraka (Beli Manastir) i Somijada (Topolje), dok je prvi dio listopada rezerviran za manifesta- ciju HeadOnEast. Za cijelu regiju, karakte- ristične su i proslave Martinja u studenom te Vincelovog u siječnju.

Slavonski i tradicionalni specijaliteti ka- rakteriziraju restorane Zlatni lug u Donjim Emovcima, Schön blick u Vetovu, Citadela u Vardarcu, Crna svinja u Čepinu, Josić u Zmajevcu, Baranjska kuća u Karancu te Dunav u Iloku. Waldinger u Osijeku uz sla- vonske nudi i specijalitete s namirnicama iz mora, a Terasa u Daruvaru u ponudi ima i češke specijalitete.



TERASA

95, 00, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19

Julijev park 8, 43500 Daruvar
 www.daruvarske-toplice.hr
 restoran-terasa@daruvarske-toplice.hr
 043331705
 043331954



08 - 22, 08 - 23, 50, 180, 60

Restoran *Terasa*, utkan je u centralni dio daruvarskog Julijeveg parka. Gosti Daruvarskih toplica i grada Daruvara, kao i domaće stanovništvo u impresijama ističu arhaički štih i povijesnu vrijednost ovog objekta. Povijest restorana seže u početak 20. stoljeća, u 1912. godinu, izgradnjom kiosk-kavane u kupališnom perivoju, s pogledom na monumentalno zdanje Centralne blatne kupke izgrađene 1909. godine u maurskom stilu. Jedno od priznanja za kvalitetu je i zlatno priznanje "Zeleni cvijet" Hrvatske turističke zajednice "Šetnica s restoranom Terasa" 2004. godine.

Prostrani plesni podij i vanjska terasa s vrtnim garniturama čine mjesto atraktivnim za organizaciju svadbi, maturalnih zaba-

va, domjenaka, rođendana i ostalih prigoda. Uslugama restorana zadovoljstvo su iskazale i poznate osobe iz svijeta sporta, školstva, menadžmenta, politike i diplomacije.

U restoranima Daruvarskih toplica priprema se, između ostalih specijaliteta, tradicionalni slavonski i češki specijaliteta, od predjela do deserta. Od slavonskih jela domaćini posebno ističu: Slavonski odrezak, Vinogradarski kotlet, Daruvarski pladanj, odrezak Terasa, ramstek Arcadia, dok se od jela češke nacionalne kuhinje izdvajaju: šufnudle s makom, taškrle s pekmezom, knedle sa šljivama, pirjana junetina, dizane knedle na pari, placke od krumpira, Daruvarska juha i Missa Maja.



Gostima se nude i jela od divljači (jelen, vepar, srna) te ribe (šaran, som, smuđ, pastrva). Uz pripremljene specijalitete domaćini najra-

dije preporučuju vrhunska vina Daruvarskog vinogorja - graševinu, chardonnay i sauvignon.

T-bone steak, kuhan i pečen



steak od 500 g, ružmarin, maslac, maslinovo ulje

Steak stavimo u vrećicu, a prije zatvaranja istisnemo sav zrak.

U loncu zagrijavamo oko 5 l vode, na 62 °C (mjerimo termometrom). Vodu prelijemo u prijenosni hladnjak (tzv. frigoterm) te potom u njega stavimo meso u vrećici, pazeći da izvan vode bude vrh gdje je zatvarač. Budući da je steak hladan, smanjimo temperaturu vode koja bi pri ponovnom mjerenju trebala biti 56-60 °C. Po potrebi dodajemo još malo tople vode dok ne postignemo željenu temperaturu. Hladnjak zatvorimo i držimo u njemu meso 60 minuta. Izvadimo ga iz vrećice, posušimo ga na jako zagrijanoj tavi i zapečemo oko minutu sa svake strane. Temperatura u frigotermu smanjuje se za oko stupanj u sat vremena. Meso se ovako može kuhati i do 8 sati, uz održavanje temperature, a što se dulje kuha bit će mekanije i sočnije. Još jedna prednost ove metode je što meso nakon završnog pečenja ne treba pustiti da "odmori". Kad meso izvadimo iz vrećice, posušimo ga te ga na zagrijanoj grill tavi zapečemo oko minutu sa svake strane.

Kao prilog poslužimo hladnu salatu s grilanim tikvicama, začinjenu češnjakom i reduciranim *aceto balsamicom*.



ZLATNI LUG

18, 19

Donji Emovci 32, 34000 Donji Emovci

www.zlatnilug.hr

info@zlatnilug.hr

098472483

034202020



ned: 09 - 22, pet - sub: 09 - 23, 100, 200, 80

Smješten u idiličnom slavonskom selu i okružen zelenom ravnicom, restoran **Zlatni Lug** odiše tradicijom i savršeno je mjesto za odmor daleko od užurbanosti grada.

Ambijent restorana pružit će vam istinski doživljaj Slavonije i njezine višestoljetne tradicije, a široka paleta autohtonih jela i domaćih proizvoda povest će vas na pravu gastro avanturu u kojoj će svako nepce maksimalno uživati.

Vođen tradicionalnim okusima zlatne Slavonije, glavni kuhar restorana Zlatni Lug oživljava starinska jela dajući im profinjenu notu, ali istovremeno čuvajući onaj pravi okus „bakine kuhinje“.

Podolac ispod peke s krumpirovim polama, odrezak od crne slavonske svinje, vinogradarski ćevap, gulaš od divljači ili rižoto od srnetine samo su dio ponude jela koja mame sve istinske hedoniste da svrate u ovaj mali slavonski raj.

Sva jela pripremaju se od domaćih namirnica koje uzgajaju lokalni poljoprivredni obrti, dok vinski podrumi restorana pažljivo čuvaju vrhunska vina ovog podneblja, poput vina Kutjeva d.d., vinarija Galić, Krauthaker, Adžić, Mihalj, Markota, Josipović i mnogih drugih.

Pored restorana, Zlatni Lug u svojoj ponudi ima i prenoćište s 20 moderno uređenih soba



te jednu posebnu etno sobu uređenu u starom slavonskom stilu s autohtonim namještajem i predmetima. Također, gostima je na raspolaganju i imanje veće od 700 tisuća četvor-

nih metara na kojemu se može uživati u šetnjama edukativnim stazama, vožnji biciklom, raznim sportskim aktivnostima ili obilasku domaćih životinja.

Odrezak fra Luka



za 2 osobe: 600 g svinjskog filea, 80 g sira Cheddar, 80 g dimljene vratine, svinjska maramica, senf, sol, dimljena slatka paprika

Svinjski file očistimo od žilica, prerežemo po dužini te ga istučemo mesarskim batom.

Začinimo meso, namažemo ga senfom te nadjenemo vratinom i sirom. Preklopimo ga i umotamo u svinjsku maramicu. Pečemo na zagrijanom roštilju.

Poslužimo uz prilog po želji te svježu sezonsku salatu.



SCHÖN BLICK

96, 98, 99, 00, 01, 19

Zagrebačka 18, 34335 Vetovo
www.schonblick.hr/restoran.html
schonblick.vetovo@gmail.com
034267108



10 - 24, 50, 200, 90

U miru pitome slavonske doline, uz papučke obronke smjestio se u Vetovu, na Zelenoj magistrali između Kutjeva i Velike, restoran i prenoćište **Schön blick**.

Park prirode Papuk i izletišta Jankovac su 20-ak km udaljeni od restorana. Cijeli kompleks imanja idealna je destinacija za bijeg od svakodnevnice, jednodnevne i višednevne izlete ili barem dobar obiteljski ili poslovni ručak.

Ovdje se njeuguje tradicionalna slavonska, ali i internacionalna kuhinja obogaćena vrhunskim slavonskim vinima kutjevačkog vinogorja. U svakodnevnoj ponudi su svježi riblji specijaliteti iz vlastitih ribnjaka. Specijalitet kuće

je Pijani šaran.

“Poželite li ostati na noćenju, smjestiti ćemo vas na našem imanju u jedan od 5 bungalova s terasom nad jezerom ili u kućice s bazenom. Ljubiteljima sporta i aktivnog odmora na raspolaganju su bazen, osvijetljeni teniski tereni, dječje igralište, malonogometno igralište, tri ribnjaka i brojne staze za šetnje i planinarenje u prekrasnoj prirodi papučkih obronaka i vinogorja. Jedinstveni osjećaj spajanja čovjeka i prirode na najljepši način obogatit će život svakoga tko barem jednom posjeti restoran i prenoćište Schön blick. Lijepi pogledi, potpuno opuštanje, birana hrana i vrhunska vina učinit će da se iznova vraćate.”, poručuju domaćini.



Smuđ Orly



za 4 osobe: 1 kg smuđa, 1 limun (sok), 4 jaja, 250 g brašna, 2,5 dl piva, sol, ulje

Smuđa operemo, filetiramo i narežemo na komade debljine 2-3 cm.

Nakapamo ribu sokom od limuna i posolimo. Razdvojimo bjelanjak i žumanjak jaja.

Od bjelanjka napravimo snijeg, a u žumanjak dodamo soli, brašno i pivo te izradimo glatko tijesto. Zatim te dvije smjese lagano pomiješamo.

Narezane komade smuđa stavimo u smjesu i pustimo da odstoji dok se ne ugrije ulje u tavi. Lagano ga pržimo 5 minuta na vrućem ulju dok ne postigne zlatno žutu boju. Izvadimo komade smuđa na papir koji upija masnoću i nakon toga serviramo na tanjur. Smuđ orly najčešće serviramo uz kuhano povrće i tartar umak jer mu daje punoću i harmoničnost okusa.



Županijska 8, 31000 Osijek

www.waldinger.hr

info@waldinger.hr

031250470

031250453



pon - sub: 11 - 24, 01.08. - 31.08. 20, 60, 30

Restoran **Waldinger** se nalazi na atraktivnoj lokaciji u samom središtu grada Osijeka. Interijer je oplemenjen profinjenom elegancijom, unutrašnjost osvaja svojom toplinom i jednostavnošću, a oko iskusnog promatrača zamjetit će dubinu i slojevitost svakog brižno biranog detalja. Dinamičnost prostora dikтира staklena stijena kroz koju gosti mogu pratiti postupak pripreme jela.

Osoblje svojom nenametljivom nazočno-

šću stoji na raspolaganju da udovolji svakoj želji i najzahtjevnijeg gosta. Svojom inovativnošću, kreativnošću i originalnošću, restoran Waldinger nudi bogatstvo gastronomskih užitaka poznavateljima vrhunske kuhinje i onima koji uživaju u novim okusima i mirisima - riblje specijalitete, *steakove* i autohtona jela.

Ponudu jela prati veliki izbor vina, pjenušaca i šampanjca.



all4 wine

Od vinograda do naših okusnih pupoljaka, put vina prezentiran stručno i na zanimljiv način svim ljubiteljima ove plemenite kapljice te svima onima koji će to tek postati. Dugogodišnje sommeliersko iskustvo, suradnja s brojnim vinarima i najvažnije od svega - ljubav prema vinu koju nastojimo prenijeti drugima naše su vrijednosti i motivacija.

- Eno-gastro edukacije
- Vinske radionice
- Prezentacije vina
- Vođene degustacije
- Druženje s vinarima

www.all4wine.hr

[@all4wine.hr](https://www.facebook.com/all4wine.hr)

091 4500 205



CRNA SVINJA

Ulica Ovčara 3, 31431 Čepin
www.terranegra.hr
info@terranegra.hr
0914512676



ned: 11 - 20, pon - sub: 11 - 23, 100, 80

Restoran **Crna svinja** smješten je u ugodnom ambijentu Terra Negra Country Cluba, okružen livadom i šumarcima, na mirnoj lokaciji u Čepinu, nedaleko Osijeka. Naziv je dobio prema autohtonoj slavonskoj pasmini crne svinje, čiji je uzgoj započeo krajem 19. stoljeća na imanju grofa Pfeifferra, u neposrednoj blizini restorana. Crna svinja plemenita je pasmina čije se meso odlikuje iznimnom kvalitetom i jedinstvenim okusom, a upravo ta namirnica snažno obilježava jelovnik. Jelovnikom restorana Crna svinja dominiraju vrhunska mesna jela, a jelovnik se redovito osvježava prema sezoni sazrijevanja lokalnih namirnica. Osnove

jela dolaze sa slavonske zemlje, iz vlastite proizvodnje i uzgoja.

Restoran raspolaže sa 100 sjedećih mjesta, vinotekom sa chef's tableom i malom dvoranom idealnom za privatna druženja. Svaki kutak ima svoje čari, a prostrana terasa s koje se prostire čaroban pogled mjesto je stvoreno za bezbrižno uživanje u čaši vrhunskog vina i dobrim okusima.

U sklopu kompleksa nalazi se i Terra Negra event room - višenamjenska dvorana kapaciteta do 350 osoba, koja je idealno mjesto okupljanja s obitelji, prijateljima ili poslovnim par-



tnerima. Radi se o jedinstvenom prostoru stvorenom povezivanjem tradicionalnih slavonskih materijala i suvremene tehnologije u kojem nastaju samo dobri trenutci.

„Želite li uživati u predivnoj prirodi, slavonskim delicijama interpretiranim na moderan način i najboljim regionalnim vinima Terra Negra Country Club i restoran Crna svinja pravo su mjesto za vas.“, poručuju domaćini.



Kuhari restorana se ponose originalnim receptima kao što su: Konfitirani svinjski obrazi, Lungić u krstu od sjemenki bundeve, Lungić od crne slavonske svinje, Frenchrack od crne slavonske svinje i Dimljeni svinjski vrat.

www.Gastronaut.hr

Gastronaut.hr

preko 30000 korisnika stranice mjesečno | top preporuke u svim pretraživačima
gastronomske teme tjedna | gastronomske vijesti
preko 2000 recepata | preko 5400 restorana

Š. Petefija 39, 31327 Vardarac

www.citadela.com.hr

info@citadela.com.hr

031753184, 0912123353

031753183



ned - čet: 09 - 23, pet i sub: 09 - 01, 70, 100

Restoran **Citadela** je otvoren davne 1978. godine u malom baranjskom selu Vardarac. Vardarac je smješten nedaleko od Osijeka i Kopačkog rita. Restoran je od početka u vlasništvu obitelji Lazar te ga sada vodi treća generacija. Nastoje održati tradiciju i u ponudi i u uređenju interijera i eksterijera.

Tijekom više od 40 godina poslovanja, restoran je narastao s tridesetak sjedećih mjesta, na preko dvjesto sjedećih mjesta koja su danas raspoređena u tri unutarnje sale, na zatvorenu

terasu te otvorenu sjenicu. Posebno zanimljiva je otvorena sjenica koja je izrađena na tradicionalan način s krovom od trske, stupcima od greda starih preko sto godina te je popločena starom ciglom.

U gastronomskoj ponudi, domaćini se posebno ponose fiš paprikašem s domaćim rezancima, pripravljenim po tradicionalnom tajnom receptu obitelji Lazar koji je prenošen s koljena na koljeno i koji je 2020. godine prema TasteAtlasu proglašen najboljim na svijetu.



tu. U ponudi su i jela od riječne ribe, od kojih izdvajamo šarana u rašljama na baranjski način, kečigu na žaru i žablje krakove te razne delicije od mesa divljači, jela s roštilja, vegetarijanska i veganska jela. Sva jela se pripremaju s domaćim baranjskim sastojcima.

„Obzirom na svoju lokaciju, Citadela je idealna ulazna točka u kojoj će posjetitelji, kroz ponudu autentičnih jela i pića, doživjeti Baranju nekoliko trenutaka prije nego li joj se potpuno predaju.“, poručuju domaćini.



Fiš paprikaš u kotliću na otvorenoj vatri



2 l vode, 250 g crvene paprike, 1 kg ribe (šaran, som, štika), 3 žlice slatke paprike, 1/3 žlice ljute paprike, 0,3 dl kuhane domaće rajčice, 0,5 dl bijelog vina, žlica soli

U kotlić na otvorenu vatru stavimo vodu, tri vrste ribe i usitnjenu kapulu. Minutu prije nego prokuha dodamo slatku, ljutu papriku i sol. Nakon 10 minuta vrenja umješamo domaću rajčicu, domaće vino, mlijječ i ikru. Kuhamo ukupno 45 minuta, ne duže - da se riba ne počne raspadati. Uz to ćemo poslužiti domaće rezance, a sljubiti s baranjskom graševinom.



BARANJSKA KUĆA

15, 18, 19

Kolodvorska 99, 31315 Karanac
www.baranjska-kuca.com
info@baranjska-kuca.com
031720180, 098652900



pet - sub: 11 - 01, pon - čet: 11 - 22, ned: 11 - 17, 30, 150, 150

Etno restoran *Baranjska kuća* dio je imanja obitelji Škrobo, smještenog u etno selu Karanac u Baranji.

Uz baranjske klasike kao što su fiš paprikaš, čobanac, šaran na rašljama i perkelt od soma, u restoranu su oživljeni i pomalo zaboravljeni recepti poput puževa u umaku od kopriva, grah gulaša kuhanog u zemljanom loncu na otvorenoj vatri, pečenog bagremovog i bazginnog cvijeta i dimljene štuke. Od kokoši s imanja domaćini svaki dan skupljaju jaja od kojih ručno rade rezance za juhu i fiš, a domaći kruh se peče svakodnevno uz otvorenu vatru u zemljanim krušnim pećima. Većina se jela priprema pred gostima, a jelovnik se konstantno dopunjava svježim, lokalnim sezonskim namirnicama.



Pristup restoranu je osiguran i za goste s otežanom pokretljivošću, kao i gostima s kućnim ljubimcima (pet-friendly). Uz dva odvojena prostora za goste kapaciteta 100 i 80 osoba, ljeti se stolovi šire i na prostrano dvorište s više od 200 mjesta u hladu oraha.

Ulica zaboravljenog vremena nalazi se odmah uz restoran, a postoji kao svjedok onog što još malo gdje možete vidjeti. Danas je u njoj u 5 stogodišnjih ambara, u kući od blata, jednom starom vagonu i rekonstruiranom mlinu prikazano sve ono što je baranjsko selo moralo imati 1920-ih – od klomparske, tkalačke, lončarske i bačvarske radionice, preko mlina, kovačnice i brijačnice sve do male seoske krčme „Pod kruškom“.

„Naše će vas osoblje rado povesti na malo putovanje kroz vrijeme, ili vas uputiti da samostalno istražite Ulicu, a svakako Vas pozivamo i da ju posjetite tijekom Karanačkih Vašara ili ljeti, tijekom manifestacije Akademija blata. U okviru imanja i neposrednoj blizini restorana nalazi se 20 soba visoke kategorije. Uz smještaj organski uzgajamo baranjsko crveno zlato – ljutu papriku koja je gotovo nezaobilazan začim za dobar dio običajnih jela, ali i razno drugo povrće koje se, osim na stolovima u našem restoranu, često nađe i kao zdrav dodatak poslovično obilnom baranjskom doručku.“, poručuju domaćini.

VINA IZ ERDUTA

...gdje se sunce i nebo spajaju sa zemljom...



Vina
ERDUT

www.erdutski-vinogradi.hr



U restoranu vinariji **Josić** se može doživjeti stotinama godina stara priča o baranjskim surducima, koja posjetiteljima nudi okuse tradicionalne baranjske kuhinje s naglaskom na vrhunsku kvalitetu svih pripremljenih jela. Surduk je turski naziv za karakteristični usjek u brdu s vinskim podrumima (*gatorima*) ukopanim u zemlju, u kojima je temperatura u svako doba između, za vino idealnih, 12 i 15 °C. U gastronomskoj ponudi restorana nalaze se specijaliteti od riječne ribe kao što su perkelti, paprikaši, dimljena riba, jela od mesa i mesa divljači pripremljeni na roštilju na

drveni ugljen, pod pekom ili na ražnju te neizostavni gulaši i čobanci. Sva se jela pripremaju od biranih sastojaka, pretežito ekološki uzgojene hrane, na tradicionalni način, a sve to pred očima gostiju.

U restoranu i kušaonici nude se vina iz vlastite proizvodnje koja su okrunjena brojnim nagradama za kvalitetu i dizajn. Na etiketama se nalaze rijetke i ugrožene vrste ptica stanarica ovoga područja.

Poseban doživljaj pružaju brojna glazbena, umjetnička i gastronomska događanja u prostoru restorana i kušaonice, uređenih u tzv.



eklektičkom stilu koji objedinjuje tradicionalne rustikalne elemente sa suvremenim dizajnerskim rješenjima. Restoran također nudi or-

ganizaciju poslovnih ručkova s mogućnošću korištenja zasebnog dijela restorana sa salom za projekcije.



Odrezak od crne slavonske svinje u umaku od šafrana s prilogom od sotiranog povrća





DUNAV

19

Julija Benešića 62, 32236 Ilok

www.hoteldunavilok.com

hoteldunavilok@hoteldunavilok.com

032596500, 098691648

032590134



08 - 22, 40, 200, 80

Mali obiteljski hotel i restoran **Dunav**, ponosno se protegnuo u oazi mira i tišine na obali Dunava. Okružen je zelenilom, ima zimsku i ljetnu terasu s pogledom na Dunav, a u svom sklopu ima i odvojeni separe. U sklopu terase nalazi se bazen s riječnim ribama.

Domaćini su ponosni na gastro ponudu kontinentalne kuhinje, posebno na jela od riječne ribe. Fiš paprikaš se servira u kotliću, a gosti dolaze i na brojne druge riblje i mesne spe-

cijalitete. Kuhari Dunava nastoje kulinarskim umijećem doprinijeti gastronomskoj kulturi Iloka. U ponudi su i vrhunska vina iločkih vinara.

Restoran je u sklopu hotela koji ima 4 zvjezdice te nudi noćenje u 4 dvokrevetne, 8 jednokrevetnih, 1 trokrevetne sobe i 2 apartmana.

Turistički brod „Danubius“ kao dio sadržaja hotela posebna je i jedinstvena ponuda u hrvatskom Podunavlju.

www.rinogropuzzo.hr

Rino Gropuzzo

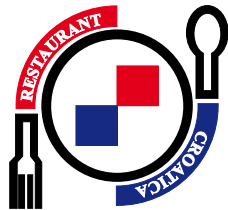


M. Tita 88/2 - 51410 OPATIJA
udruga.restoratera@gmail.com



*Želimo vam ugodno blagovanje i
druženje u restoranima naših članova,*

Udruga hrvatskih restoratera



Vječna lista "Restaurant Croatica"

Tijekom 26 godina, u naša izdanja je uvršteno ukupno 497 restorana. U tabeli **Vječne liste Restoranta Croatica** je abecednim redom navedeno 145 restorana koji su osvojili titulu 6 ili više puta. Laureati svih 26 titula su obojeni u crveno.

U proteklih 26 godine mnogi su novi restorani otvoreni, mnogi promijenili vlasnike i mnogi zatvorili svoja vrata za goste. Ipak, ima i onih koji su svih tih godina uvršteni među 100 vodećih hrvatskih restorana. To su: BEVANDA iz Opatije, NAUTIKA iz Dubrovnika, RIVICA iz Njivica, STARI PUNTIJAR iz Zagreba, VILLA NERETVA iz Metkovića i ZLATNA RIBICA iz Brodarice.

	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	⊗	
4 FERALA; Starigrad Paklenica													⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗		10		
ACADEMIA; Marija Bistrica																⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		7	
ADRIATIC; Split		⊗	⊗	⊗	⊗								⊗						⊗					⊗	⊗		8	
ALLEGRO; Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												11	
AMFORA; Volosko		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17	
AQUACITY; Trnovec							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗														6	
ARLEN; Poreč				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	7	
ARTATORE; Mali Lošinj																								⊗	⊗	⊗	⊗	6
AS; Zagreb		⊗	⊗					⊗	⊗					⊗	⊗	⊗											7	
BABYLON; Novaki Samoborski		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗											12	
BADI; Lovrečica			⊗						⊗	⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14	
BALTAZAR; Zagreb			⊗						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												8	
BARBAT; Barbat na Rabu													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13	
BEVANDA; Opatija		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26	
BIJELO PLAVI; Osijek		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗											14	
BITORAJ; Fužine				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
BOBAN; Split		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	



TURISTIČKA ZAJEDNICA
OSJEČKO-BARANJSKE
ŽUPANIJE

Slavonija & Baranja

Head On East Croatia



Hedonizam je na istoku...

Malo koji osjećaj može se usporediti s uživanjem u slavonsko-baranjskim delicijama u autentičnom ambijentu vinskih podruma, seoskih domaćinstava i restorana. Učenjaci bi rekli „sinestezija“, a mi kažemo – na nepcu kulen, u nosu miris perkelta koji „samo što nije“, u uhu rzanje konja, pred očima divota rascvjetanog dvorišta, a u rukama... pa dobro, još malo kulena, ali i sira, vina i svježih salata! Budite sigurni da bi u ovakvom okruženju Beckett dočekao Godota, a ni Proust ne bi trebalo sedam svezaka da pronade izgubljeno vrijeme. ☺

FB
@visitslavoniabaranja

IG
@visit.slavonija.baranja

WWW
visitslavoniabaranja.com

	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	⊗
BOBAN; Zagreb			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21
BODULKA; Šišanj		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23
BONUS; Osijek		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	8
BOROVNIK; Tisno																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	9
BOŠKINAC; Novalja										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
BRUSCHETTA; Zadar																⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	7
COCKTAIL; Sisak							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21
CONCA D'ORO; Rijeka		⊗	⊗		⊗	⊗						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗				⊗	14
CROATIA TURIST; Đakovo		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗																		7
DALMACIJA; Vinkovci		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗																	8
DOMINO; Dramalj													⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13
DOMINO; Dubrovnik		⊗	⊗				⊗		⊗		⊗		⊗														6
DOPOLAVORO; Ičići				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14
DP; Donji Zvečaj							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19
DRAGA DI LOVRANA; Lovranska Draga													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	11
DREAM; Rovinj													⊗	⊗								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8
DUBRAVKIN PUT; Zagreb		⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15
DUE FRATELLI; Labin														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						7
DUJE; Split																											9
DVA GOLUBA; Zagreb		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	20
DVI MURVE; Poreč			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17
DVORAC BEŽANEC; Valentinovo		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14
DVORCI SLAVONIJE; Našice		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17
FANTASIA; Pula		⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	10
FERAL; Rijeka		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9
KAMOV; Rijeka		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15
FOŠA; Zadar																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13
FRANKOPAN; Ogulin																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13
GALIJA; Cavtat																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9
GARIFUL; Hvar																							⊗	⊗	⊗	⊗	9
GIANNINO; Rovinj			⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19
GRADINA; Josipdol				⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18

Ceh ugostitelja i turističkih djelatnika HOK-a

- Usklađuje i zastupa interese preko 12 500 obrtnika iz ugostiteljsko-turističkog sektora.
- Analizira, prati i pregovara o svim važnim aspektima poslovnog okruženja struke.
- Na suvremen način promovira struku i jača njezin dignitet.
- Organizira tematske radionice, prezentacije i edukacije s ciljem unapređenja struke.
- Obrtnici se uključuju u rad Ceha na razini udruženja obrtnika, područnih obrtničkih komora i nacionalnoj razini kako bi organizirano zastupali interese svoje branše.

www.hok.hr



HOK Obrtnik Plus uštete u poslovanju

- Obrtnici, iskoristite mogućnost ostvarivanja raznih pogodnosti i ušteta u svom poslovanju koje je za Vas osigurala Hrvatska obrtnička komora.
- Svi obrtnici imaju pravo korištenja pogodnosti, a popis partnera nalazi se ovdje: www.hok.hr/pogodnosti/hok-obrtnik-plus/partneri



Pitanja i prijedlozi za suradnju na: obrtnik.plus@hok.hr

	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	⊗	
GVEROVIĆ ORSAN; Zaton		⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	⊗	⊗																7	
JEŽ; Makarska				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														10
JOHNSON; Mošćenička Draga																	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8	
JOSIĆ; Zmajevac																										⊗	⊗	8
KADENA; Split																											9	
KANAJT; Punat																											10	
KAPETANOVA KUĆA; Mali Ston				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24
KARLO; Plešivica																											6	
KATARINA; Čakovec																											6	
KAŠTIL SLANICA; Omiš																											18	
KLAS; Koprivnica																											9	
KLUB MAKSIMIR; Zagreb																											6	
KNEZ; Omiš																											6	
KOD MIJE; Lokva																											16	
KONAVOSKI DVORI; Gruda																											11	
KORMORAN; Bilje																											15	
KRALUŠ; Koprivnica																											16	
KRKA BELVEDERE; Skradin																											6	
KUKURIKU; Kastav																											18	
KVARNER; Lovran																											6	
LE MANDRAČ; Volosko																											9	
LEUȚ; Zagreb																											7	
LIČKA KUĆA; Plitvička Jezera																											9	
LOVAČKI DOM MULJAVA; Vojnić																											9	
LOVAČKI ROG; Karlovac																											24	
MALA HIŽA; Mačkovec																											20	
MAMICA; Pušćine																											11	
MARINA; Krk																											6	
MARINA; Punat																											13	
MEĐIMURSKI DVORI; Lopatinec																											14	
MILAN; Pula																											23	
MIRNI KUTAK; Otočac																											9	
	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	⊗	

50
hagleitner



Prilagodljivo

Montaža na zid ili ispod stola.

Jednostavno

Samo jedno sredstvo za pranje: za posuđe i čaše.

Proaktivno

Aplikacija HAGLEITNER pruža sigurnost. Za čisto posuđe bez briga i bez smetnji.

Učinkovito

4 kg sredstva za čišćenje opere 1500 košarica - zahvaljujući patentiranoj recepturi.

Visokokonzentrirano

Manja masa, manje napora - više mjesta, više slobodnog prostora.

Pravilno određeno

Sredstvo za čišćenje i voda dolaze inovativno u pravom omjeru.

Nikada prazno

Rezervni spremnik pruža autonomiju.

Sigurno

integral 4PLUS onemogućuje neželjenu zamjenu proizvoda - s pomoću RFID tehnologije.



HAGLEITNER HYGEINE HRVATSKA d.o.o.
Cvetković 95c, 10450 Jastrebarsko
Tel. 01/6272619
E-mail: jastrebarsko@hagleitner.com

www.hagleitner.com



BUMBAR d.o.o.

Novaki, Bumbarov put 1
10431 Sveta Nedelja

Tel: 01/3323-412, Fax: 01/3323-377

E-mail: bumbar@bumbar.hr

Web: www.bumbar.hr

www.facebook.com/bumbarzagreb

- BOCE
- ČAŠE
- STAKLENKE
- ČEPOVI I ZATVARAČI
- OPREMA ZA HOBISTE
- POKLON PAKETI
- UKRASNE KAPICE

	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	⊗
MON AMI; Velika Gorica						⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
MOSLAVINA; Crikvenica	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													13
NACIONALNI RESTORAN; Bizovac	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		8
NADA; Vrbnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
NAJADE; Lovran	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
NAUTIKA; Dubrovnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26	
NIKO; Zadar								⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
OKRUGLJAK; Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	22	
PALATIN; Varaždin																⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9	
PAVILJON; Zagreb			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												12	
PELEGRINI; Šibenik																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7	
PLAVI PODRUM; Osijek						⊗		⊗					⊗	⊗	⊗	⊗										7	
PLAVI PODRUM; Volosko			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24	
PODRAVSKA KLET; Starigrad	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
PORTO ROSSO; Skrivena Luka																⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9	
POTKOVA; Zagreb																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	6	
PRINCIPOVAC; Ilok																	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗		6	
PRI STAROJ VURI; Samobor			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗	⊗										11	
RIBNJAK; Breznica Našička	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		7	
RIVICA; Njivice	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26	
RONJGI; Viškovo									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14	
SAN ROCCO; Brtonigla														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
SANTA LUCIA; Cres																	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8	
SCHÖN BLICK; Vetovo	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗																	⊗	⊗		7	
SLAVONSKA KUĆA; Osijek				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	6	
SRAKOVČIĆ; Karlovac			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
STANCIJA KOVAČIĆI; Rukavac																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8	
STARI FIJAKER 900; Zagreb			⊗				⊗									⊗	⊗	⊗	⊗							7	
STARI KAPETAN; Orebić																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7	
STARI PUNTIJAR; Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26	
SV. NIKOLA; Poreč														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	13	
TAKENOKO; Zagreb								⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗								11	

Zahvaljujemo na pomoći u organizaciji dodjele plaketa i prezentaciji knjige:



primorsko
županija goranska



TURISTIČKA ZAJEDNICA
GRADA RIJEKE



KVARNER
Raznolikost je lijepa



MARINA
BOTEL

	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	⊗
TERASA; Daruvar	⊗				⊗											⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11
TERBOTZ; Štrigova														⊗	⊗			⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7
TROŠT; Vrsar									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15
TURIST; Varaždin		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗										⊗					12
VALSABBION; Pula		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗											15
VARAŽDINBREG; Varaždin Breg	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												13
VICTORIA; Dubrovnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		8
VILLA ANNETTE; Rabac													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗						6
VILLA ARISTON; Opatija	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17
VILLA MAGDALENA; Krapinske Toplice																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11
VILLA MIRA; Kastav			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												10
VILLA NERETVA; Metković	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26
VILLA ZELENJAK-VENTEK; Risvica	⊗				⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
VINODOL; Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24
VODNJANKA; Vodnjan				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21
VUGLEC BREG; Krapina																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						7
WALDINGER; Osijek																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12
ZABOKY; Zabok	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															6
ZDJELAREVIĆ; Brodski Stupnik										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							9
ZELEN DVOR; Zagreb-Susedgrad			⊗	⊗	⊗			⊗					⊗		⊗						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12
ZIGANTE; Livade									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
ZINFANDEL'S; Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17
ZLATNA GUSKA; Varaždin								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															6
ZLATNA RIBICA; Poreč								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															6
ZLATNA RIBICA; Šibenik-Brodarica	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26
ZLATNE GORICE; Gornji Kneginec													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗						8
ZLATNE ŠKOLJKE; Skradin									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13
ZLATNI ZALAZ; Supetarska Draga	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	9
ČAPORICE; Trilj		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗												9
ŠUMICA; Split			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		8
ŽGANJER; Karlovac					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	7
ŽGANJER; Ozalj		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24

Popis oglašivača

AESTUS	RAČUNOVODSTVO NOVE GENERACIJE	173
ALL4WINE	VINSKE RADIONICE I EDUKACIJE	211
BACCALLA DELLA MAMA - MILENA	PROIZVODNJA BAKALARA	15
BERNARDA	PROIZVODNJA MADRACA	KORICE
BLATO 1902	PROIZVODNJA VINA	85
BUMBAR	OPREMA I PRIBOR ZA VINARE I UGOSTITELJE	227
CATTUNAR	PROIZVODNJA VINA	51
DARNA	PROIZVODNJA LIKERA	51
DEGRASSI	PROIZVODNJA VINA	13
DEKLIĆ	PROIZVODNJA VINA	169
DOPO DROPO	PROIZVODNJA ULJA IZ SJEMENKI GROŽDA	19
ERDUTSKI VINOGRADI	PROIZVODNJA VINA	217
FIJET	UDRUGA TURISTIČKIH NOVINARA I PISACA O TURIZMU	157
HAGLEITNER HYGIENE HRVATSKA	HIGIJENSKI PROIZVODI	227
HOK	HRVATSKA OBRTNičKA KOMORA	225
JADRIJA OLIVE GARDEN	PROZVODNJA MASLINOVOG ULJA I RESORT	89
KARLIĆ TARTUFI	PROIZVODNJA TARTUFA	13
KOTANYI	ZAČINI	85
KUTJEVO	PROIZVODNJA VINA	175
MATIĆ	PROIZVODNJA VINA	57
MATUŠKO	PROIZVODNJA VINA	129
METRO	VELEPRODAJA	103
NETTIPLAY	GLAZBENI SERVIS	199
NIMCO	PROIZVODNJA LIKERA	158
OLEUM MARIS	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	15
OPZ SVIRČE	PROIZVODNJA VINA	133
ORADA ADRIATIC	ULOV, UZGOJ I PRERADA RIBE	45
PAVLOMIR	PROIZVODNJA VINA	65
PG OREHOVEC	UZGOJ I PRERADA PERADI	182
POLYCARBO	PROIZVODNJA ČAŠA OD POLIKARBONATA	134
PRIMORSKO-GORANSKA ŽUPANIJA	ŽUPANIJA	35
PZ GOSPOJA	PROIZVODNJA VINA	53
PZ VRBNİK	PROIZVODNJA VINA	78
QIMIQ	PROIZVODNJA VRHNJA	21, 197
ROVINJOLA	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	165
SIRK	PROIZVODNJA VINA	19
ŠKMER	UDRUGA ŠEFOVA KUHINJA MEDITERANSKIH I EUROPSKIH REGIJA	167
ŠOŠTAR	PROIZVODNJA VINA	163
SWEET LAB	EDUKACIJE	161
TZ MALI LOŠINJ	TURISTIČKA ZAJEDNICA	75
TZ OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	223
TZ POŽEŠKO-SLAVONSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	202
TZ RIJEKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	59
TZ ROVINJ	TURISTIČKA ZAJEDNICA	10
TZ SPLITSKO-DALMATINSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	113
TZ SV. IVAN ZELINA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	182
UHR	UDRUGA HRVATSKIH RESTORATERA	221
VALENTA	PROIZVODNJA VINA	59
VENDRIJA	VELEPRODAJA GLJIVA	158
VINOCOM	FESTIVAL VINA	181
ZLATAN OTOK	PROIZVODNJA VINA	129

KNJIŽNICA GASTRONAUT

Nakladnik

Abisal d.o.o. Rijeka

*Za nakladnika,
voditeljica projekta i urednica izdanja*

Karin Mimica

Urednik projekta i izdanja

Vlatko Ignatoski

Pomoćnica voditelja projekta i urednika izdanja

Marina Selak

Savjetnik projekta i izdanja

Nikola Serdar

Suradnici projekta i izdanja

Dario Činić

Šime Ćoza

Matea Ignatoski

Aleksandra Ignatoski

Lassi Kainulainen

Nikica Karamarko

Siniša Križanec

Bože Mimica

Prijevod na engleski

Bojana Trp

Tisak

Kerschoffset, Zagreb

© Sva prava pridržana: Abisal, kolovoz, 2021.