

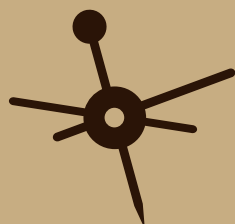
100 VOĐEĆIH HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI SPECIJALITETI - 2023/24



100 VODEĆIH



HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI SPECIJALITETI



RUŽA JELA



OTKRIJTE SVOJU PRIČU NA hrvatska.hr

Puna okusa

Ne ispunjavajte život danima, ispunite dane životom.


HRVATSKA
Puna života

PHOTO: ZORAN JELAČA

PHOTO: MAJA DANICA PEČANIĆ

*Hrvatska
prirodno
tvoja*

KNJIŽNICA GASTRONAUT

100 VODEĆIH HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI SPECIJALITETI

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

projekti:

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

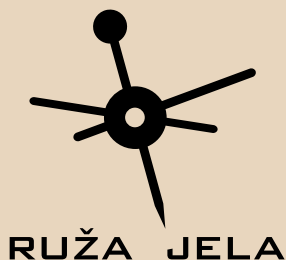
abisal - zajednica živih bića u morskoj dubini (Klaić, 1968)

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu
pod brojem 001188960. | ISBN 978-953-7507-24-4

100 VODEĆIH



HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI SPECIJALITETI



KAZALO

KAZALO ZNAKOVLJA - - - - -	8
UVOD - - - - -	9
ISTRA I KVARNER	11
SAN ROCCO, BRTONIGLA- - - - -	12
Batuta od boškarina - - - - -	13
TROŠT, VRŠAR - - - - -	14
BADI, LOVREČICA - - - - -	16
Zapečeni škamp i tartar od škampa na bisqueu od škampa - - - - -	16
SPINNAKER, POREČ - - - - -	18
Škamp u pjenu od mora i karbuna - - - - -	19
SV. NIKOLA, POREČ - - - - -	20
Mali škoj - - - - -	20
CAP AUREO, ROVINJ - - - - -	22
Život na dnu mora i vrtovi oko nas - - - - -	23
DREAM, ROVINJ - - - - -	24
PUNTULINA, ROVINJ - - - - -	26
Kozice u češnjaku i maslinovom ulju - - - - -	27
Pljukanci s okusima mora - - - - -	27
VODNJANKA, VODNJAN - - - - -	28
Ragu od boškarina s karamelama punjenim skutom - - - - -	29
VERITAS FOOD & WINE, PULA - - - - -	30
Crni rižoto s plodovima mora i škampom - - - - -	31
Salata s tunom - - - - -	31
BODULKA, ŠIŠAN - - - - -	32
Hlap na salati od avokada - - - - -	33
Crni ravioli i mladi grašak - - - - -	33
Karamelizirana kapula na kremi od kozjeg sira - - - - -	33
Pečene šljuke u panceti - - - - -	33
ZIJAVICA, MOŠČENIČKA DRAGA - - - - -	34
Slani incun /poriluk / umak od češnjaka /lješnjak - - - - -	35
Sipa / ječam / pesto od mente i kapara - - - - -	35
Peraja od brancina / repa - - - - -	35
Hlap / lignja / ragu od dimljene paprike - - - - -	35
Mekani keks od badema - - - - -	35
Mille foglie - - - - -	35
GANEUM, LOVRAN - - - - -	36
VILLA ARISTON, OPATIJA - - - - -	38
Crno bijeli tortelini nadjeveni rakovicom s kvarnerskim škampima, bisque od škampa - - - - -	39
BEVANDA, OPATIJA - - - - -	40
OSTARIA VERANDA, VOLOSKO - - - - -	42
Miss Strawberry - - - - -	43
Ceviche od bijele ribe s jagodama i dimljenim kozicama - - - - -	43
Dimljeni brancin, krema od badema i gel od nara - - - - -	43
PLAVI PODRUM, VOLOSKO - - - - -	44
Grdobina Wellington by Plavi podrum - - - - -	45
NAVIS, OPATIJA - - - - -	46
STANCIJA KOVAČIĆI, RUKAVAC - - - - -	48
Ravioli punjeni kravljom skutom u umaku s vrganjima - - - - -	48
KUKURIKU, KASTAV - - - - -	50
Trokut od vodenog vučenog tijesta punjen krčkom janjetinom - - - - -	50
OŠTARIJA FORTICA, KASTAV - - - - -	52
Svježa skuta, marinirani incuni i glazirane šparoge - - - - -	52
JIST, VIŠKOVO - - - - -	54

NEBO, RIJEKA	56
NAUTICA, RIJEKA	58
Rimski njok sa škampima i tartufima	59
AQUILA FOOD & WINE, RIJEKA	60
Mozaik oslić	61
DOMINO, DRAMALJ	62
Punjene jadranske lignje na način šefa kuhinje	63
FARO, DRAMALJ	64
RIVICA, NJIVICE	66
Morske strasti - sirovi morski plodovi, riba, rakovi, školjke	67
VINOTEL GOSPOJA, VRBNIK	68
Čokoladni lava kolač od tamne čokolade s domaćim sorbetom od žlahtine Gospoja	69
Tartar od jadranskih kozica i jabuke	69
BARBAT, BARBAT NA RABU	72
Brudit od sušene hobotnice s makaronima	73
ARTATORE, MALI LOŠINJ	76
Rakova juha	77
BOŠKINAC, NOVALJA	78
DALMACIJA	81
BRUSCHETTA, ZADAR	82
FOŠA, ZADAR	84
Marinirani škampi	85
KAŠTEL, ZADAR	86
Tuna tartar	87
NIKO, ZADAR	88
BOROVNIK, TISNO	90
Brudet od morskih plodova s aromatiziranom palentom	91
BOBA, MURTER	92
MARINA KORNATI, BIOGRAD NA MORU	94
Hobotnica "in forno"	95
PELEGRINI, ŠIBENIK	96
ZLATNA RIBICA, ŠIBENIK-BRODARICA	98
Buzara od škampi	99
VINKO, KONJEVRATE	100
Janjeće tripice	101
MARIO, ROGOZNICA	102
Torta od mrkve	103
ADRIATIC, SPLIT	104
Komiška ribarska juha	105
Nedovršeni štrudel	105
ARTIČOK, SPLIT	106
Rižot od čičoke	107
BOKERIA KITCHEN & WINE, SPLIT	108
BRASSERIE ON 7, SPLIT	110
Teleći file	111
CORTO MALTESE, SPLIT	112
DVOR, SPLIT	114
KADENA, SPLIT	116
ŠTORIJA, SPLIT	118
Kroket od vepra	119
ZOI, SPLIT	120
Carpaccio od lignji	121

ZRNO SOLI, SPLIT	122
Pasta Non Plus Ultra	123
KAŠTIL SLANICA, OMIŠ	124
Brujet od jegulje	125
KALA, SUPETAR	126
Capeletti	127
Foie gras	127
PORTO ROSSO, SKRIVENA LUKA	128
Bijeli rižoto s plodovima mora	129
VILLA NERETVA, METKOVIĆ	130
Krem torta od rogača	131
KAPETANOVA KUĆA, MALI STON	132
Torta od kozica	133
Palenta s dagnjama	133
NAUTIKA, DUBROVNIK	134
Rep jastoga	134
PANTARUL, DUBROVNIK	136
Rižoto s katalonama	137
STARA LOZA, DUBROVNIK	138
Brancin s pireom pastrnjaka	139
360, DUBROVNIK	140
LIKA,	
KARLOVAC I OKOLICA, MOSLAVINA I BANOVINI	143
LIČKA KUĆA, PLITVIČKA JEZERA	144
Janjeća pljeskavica u maramici	145
GRADINA, JOSIPDOL	146
File od jelena i rižoto od vrganja	147
DEGENIJA, DREŽNIČKO SELIŠTE	148
LOVAČKI DOM MULJAVA, VOJNIĆ	150
Šumski zalogaj	151
DP, DONJI ZVEČAJ	152
Janjeći french rack s koricom od začinskog bilja i šatoom od muškata	153
FRANKOPAN, OGULIN	154
Sir škripavac s pestom od mikro bilja	155
AMBAR, SLUNJ	156
Flatbread od projinog brašna s domaćim špekrom i škripavcem	157
LOVAČKI ROG, KARLOVAC	158
Smuđ s palentom na podlozi od šafrana	159
ŽGANJER, OZALJ	160
Torta Katarine Zrinski	161
Štrudla	161
COCKTAIL, SISAK	162
Domaći njoki s raguom od vrganja i čips od slanine	162
ZAGREB I OKOLICA	165
MON AMI, VELIKA GORICA	166
Losos glaziran teriyakijem na kremi od celera sa šarenim povrćem	167
CARPACCIO, ZAGREB	168
NOEL, ZAGREB	170
POTKOVA, ZAGREB	172
Pirjana janjeća koljenica	173
STARI PUNTIJAR, ZAGREB	174
Gračanski lonček	175

TEKKA, ZAGREB	176
Sushi & sashimi	176
ZELEN DVOR, ZAGREB-SUSEDGRAD	178
Teleći file u špeku s rezancima od povrća	179
GABREKU 1929, SAMOBOR	180
Juha od miješanih šumskih gljiva	180
TAVERNA 1860 FOOD & WINE, DONJA ZELINA	182
Barbeque svinjska rebarca	182
ZAGORJE, MEĐIMURJE, PODRAVINA	185
VILLA MAGDALENA, KRAPINSKE TOPLICE	186
Domaći ravioli punjeni slanim sirom i suhom šunkom	187
ACADEMIA, MARIJA BISTRICA	188
Carsko meso sa žgancima	188
MALA HIŽA, MAČKOVEC	190
Pršut od pačjih prsa	191
BEDEM, VARAŽDIN	192
NOBEL, VARAŽDIN	194
Svinjski file u omotaču od bučinih koštica, pohani cvijet tikvice i pire od buče	194
SLAVONIJA I BARANJA	197
LITTLE ITALY PUB, DARUVAR	198
Sporo pečeni lungić	198
TERASA, DARUVAR	200
Srnetina u brusnicama s tuljkom od kruha	201
ZLATNI LUG, DONJI EMOVCI	202
File crne slavonske svinje u umaku i rižoto sa srimušom	203
SCHÓN BLICK, VETOVO	204
Čips od šarana	205
LOORA, ĐAKOVO	206
Dry age ramstek	207
CRNA SVINJA, ČEPIN	208
LUMIERE, OSIJEK	210
ZIMSKA LUKA, OSIJEK	212
Pašteta od dimljenog šarana	212
JOSIĆ, ZMAJEVAC	214
KRUNA BARANJE, LUG	216
Dimljeni šaran sa žara	217
BARANJSKA KUĆA, KARANAC	218
Šaran na rašljama	219
CITADELA, VARDARAC	220
Perkelt od Podolca	221
ČINGI LINGI ČARDA, BILJE	222
Pačji batak i zabatak <i>sous vide</i> , panirani u panko mrvicama, na pireu od lješnjaka i celera uz <i>demi glace</i> od patke	223
Juneći carpaccio punjen rikolom, kremom od meda i kozje skute, s majonezom od buče	223
DIDIN KONAK, KOPAČEVO	224
Perklet od soma	224
VJEČNA LISTA "RESTAURANT CROATICA"	226
RUŽA JELA	234
POPIS OGLAŠIVAČA	239

Kazalo znakovlja



nositelj titule "100 vodećih hrvatskih restorana" za godinu



adresa restorana



telefonski 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



QR kod vas vodi na Ružu jela – aplikaciju koja omogućava grafički prikaz porijekla namirnica u jelu.



Dragi čitatelji,

S ponosom vas obavještavam da je projekt izbora i edicije *Restaurant Croatica – 100 vodećih hrvatskih restorana* u svojoj 28. godini, što ga i dalje čini najdugovječnijim brendom kvalitete u hrvatskom ugostiteljstvu. Svoja vrata je naljepnicom *Restaurant Croatica* do sada ukrasilo 522 restorana, a zadnjih godina u nju je ugrađen i QR kod koji otvara besplatna hrvatska i engleska on-line izdanja knjige te pruža mogućnost narudžbe tiskanih izdanja.

Između preko 2400 restorana koje smo vam na portalu *Gastronaut* ponudili na izbor, i u ovom novom izdanju, predstavljamo vam restorane koje ste izabrali Vi – posjetitelji portala i voditelji restorana, uz konačnu riječ Časnog odbora projekta. Članovi Časnog odbora su se potrudili da se titula *Restaurant Croatica 2022* dodijeli restoranima koji su imali glasove i gostiju i struke, koji imaju kapaciteta za zadovoljavanje potreba zahtjevnijih gostiju te su otvoreni skoro cijelu godinu.

Restoranima smo omogućili da se u knjizi prezentiraju sa svojom ponudom, prirodnim i povijesnim okruženjem te receptima s posebnim naglaskom na specijalitete iz njihove ponude čiji su sastavni dio namirnice koje rastu ili se uzgajaju do 100 km oko restorana. Kod jela u kojima je navedeno porijeklo namirnica iz okolice, sa stranica restorana u knjizi vodi QR kod na *Ružu jela* – aplikaciju koja omogućava grafički prikaz porijekla namirnica u jelu. Svaka namirnica je obilježena laticom čiji je vrh u mjestu odakle potiče. Debljina latice proporcionalna je udjelu namirnica u jelu. Centar ruže je u mjestu gdje se jelo konzumira - restoranu.

Iz projekta *Restaurant Croatica – izbora i edicije 100 vodećih hrvatskih restorana* iznikao je prije 23 godine *Klub Gastronom* koji okuplja dokazane profesionalce i zaljubljenike u struku ugostiteljstva. Na preko 120 tematskih okupljanja, domaćini su bili naši vodeći ugostitelji u suradnji sa svojim destinacijama i vrhunskim proizvođačima te ispričali priče o svojim krajevima, njihovim posebnostima, povijesti, tradiciji i resursima.

Veliku ulogu u kvaliteti ponude uz same ugostitelje igra potpora zajednice. Destinacije se sve češće odlučuju svoje brendove nadograditi gastronomskim potencijalima. Pojedine od njih su za osmišljavanje projekata gastronomskih brendiranja, edukacije za ugostitelje i djelatnike u turizmu, primjene u ponudu te promocije, za partnera izabrale tvrtku Abisal sa resursima *Kluba Gastronom*. Ove godine smo kao predlagači i partneri u realizaciji projekta doprinijeli izgradnjama gastronomskih brendova Rijeke – s TZ grada Rijeke kroz projekt *Riječkih gastronomskih luka*; TZ Daruvar - *Papuk kroz projekt 6-i elementi*; TZ Prilvaka kroz projekt *Privučeni u Privlaku* te nastavili suradnju s TZ Mali Lošinj na projektu *Mirisi i okusi Lošinja*.

Aktivnosti projekata *Restaurant Croatica* i *Gastronaut*, možete pratiti na najvećem portalu o hrvatskoj gastronomiji i ugostiteljstvu www.gastronaut.hr, na kojem je prisutno više od 5600 restorana, više od 2000 recepata te brojni informativni i stručni tekstovi. Podatke o tome gdje i što konzumirati na njemu traži gotovo milijun korisnika godišnje. U studenom i prosincu, preko portala *Gastronaut* će se provesti i prvi krug izbora za 100 vodećih hrvatskih restorana 2023. godine.

Na projektima na kojima radimo sa zadovoljstvom surađujemo s Udrugom hrvatskih restoratera, Udrugom šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija, IQM destinacijama te udrugama turističkih novinara.

Želimo vam puno lijepih trenutaka u našim *Restoranima Croatica*,

Voditeljica projekta:

prof. Karin Mimica

Homemade!



Ni ga do domaćega!



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

Istra i Kvarner

Specijaliteti: svježa morska riba; kvarnerski škampi na razne načine; školjke iz Limskog kanala; rakovice s Raba i Lošinja; hobotnice; istarski tartufi; bakalar *in bianco* (Milena); istarski i krčki pršut; istarske dimljene kobasice i ombolo; janjetina s Kvarnerskih otoka; jela od goveda boškarina; divljač – najčešće vepar; tjestenina fuži u Istri, a šurlice na Krku; smokvenjak; jela s divljim šparogama u proljeće, marunima (velikim kestenima) na jesen; začinsko mirisno bilje - mažuran, bosiljak, kadulja, matičnjak, majčina dušica, ružmarin i lovor; salate od matovilca, rige i radića; suhe smokve; fritule i kroštule.

Restorani: Ekskluzivni restorani s vrhunskom ponudom su San Rocco u Brtonigli, Cap Aureo u Rovinju, Bevanda (riblji) i Navis u Opatiji, Plavi podrum (riblji, kreativna kuhinja) u Voloskom i Nebo u Rijeci. Vrhunski kreativni specijaliteti nude se i u restoranima Sv. Nikola i Spinnaker u Poreču, Zijavica u Mošćeničkoj Dragi, Villa Ariston u Opatiji, Aquila u Rijeci, Kukuriku u Kastvu i Boškincu u Novalji. Lokalne namirnice na kreativan način su inspiracija i restoranima Bodulka u Šišanu, Dream u Rovinju, Ganeum u Lovranu, Stancija Kovačići u Rukavcu i Vinotel Gospoja u Vrbniku. Pretežito riblji specijaliteti karakteriziraju Badija u Lovrečici, Puntulinu u Rovinju, Trošt u Vrsaru, Veritas u Puli, Ostaria Veranda u Voloskom, Nautica u Rijeci, Rivicu u Njivicama, Domino u Dramlju i Barbat u Barbatu na Rabu. Faro u Dramlju često organizira tematske dane drugih nacionalnih kuhinja. Domaći ambijent i lokalne specijalitete nude Vodnjanka u Vodnjanu, Oštarija Fortica u Kastvu i Artatore na Malom Lošinju.

Glavne sorte vina: malvazija, žlahtina, refošk, teran, borgonja, muškati.

Gastronomski projekti i događanja: u Rijeci je 30-ak restorana raspoređeno u tematske *Riječke gastronomske luke*; na otoku Krku su restorani okupljeni u *Krk Food Story*; u Crikvenici se krajem kolovoza održava *Ribarski tjedan*, u rujnu i listopadu *Mjesec plave ribe* povezan s projektom *Cesta plave ribe*, a prigodna gastronomija prati i manifestacije *Experience Crikvenica*; na Malom Lošinju se u svibnju održavaju *Dani Lošinjske kuhinje*; na Rabu je ponuda tradicionalnih jela sastavni dio *Rabske fjere* u srpnju; u Puntu se početkom listopada od 1996. godine održavaju *Dani maslina* koji uz program za turiste doprinose i stručnim saznanjima o maslini i maslinovom ulju; u Novalji se u travnju održava tradicionalni *Uskršnji doručak*, a u svibnju gourmet manifestacija *Fešta od maja*.





SAN ROCCO

06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Srednja ulica 2, 52474 Brtonigla

www.san-rocco.hr

info@san-rocco.hr

052725000



pon - čet: 18 – 23, pet - ned: 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 zadrijemati prepuštajući 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.

Batuta od boškarina začinjena kremom od žumanjka, gelom od octa, majonezom od maslinovog ulja i začinskim biljem





TROŠT

05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21

Obala Maršala Tita 1a, 52450 Vrsar

www.restoran-trost.hr

info@restoran-trost.hr

052445197



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. godine 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, brancinu 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 gostoprimstvo i ukusna jela.”, poručuju vlasnici.





Ulica Michele della Vedova 55
52216 Galižana, Croatia
T +385 (0)52 512 473
info@baioco.eu
www.baioco.eu



Ljubav prema vinu, toj plemenitoj kapljici, prenio je nono Luigi koji je vinograd posadio još 60-tih godina. Otada se znanje prenosilo sa koljena na koljeno i preko sina Silvia stiglo do unuka Deana, koji je ulaganjem u svoje obrazovanje uspješno spojio tradiciju sa suvremenom tehnologijom.

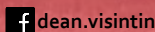
Vinarija Visintin se nalazi u zaseoku Zubini, pored mjesta Livade, centra svijeta tartufa.

Naši vinogradi se nedaleko od vinarije protežu na obroncima oportaljskih brda, točnije na južnoj padini, što daje izvrsne predispozicije za vrhunska vina.



Vina Visintin

Livade, Zubini 56
Istra - Croatia
T 00385 (0)52 664-092
M 00385 (0)98 368 817





BADI

96, 04, 06, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Umaška 12, 52470 Lovrečica

www.restaurant-badi.com

info@restaurant-badi.com

052756293



🕒 12 - 23, PON, 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 osmi-jehom. U siječnju 2017. godine je restoran Badi postao članom prestižne udruge JRE (*Jeunes Restaurateurs d'Europe*).

U bogatoj ponudi ističu se riblji specijalite-ti, posebice specijaliteti od sirove ribe, školj-ki i škampa te buzara Badi i brancin u kru-hu (jelo godine 2014. po izboru organizacije MagnarBen). Badi nudi i degustacijske meni-je sa sezonskim namirnicama u spoju tradici-je i kreativnosti.

Bogatu vinsku kartu krasi vrhunska hrvatska vina, a u ponudi su i razna strana vina.



Zapečeni škamp i tartar od škampa na bisqueu od škampa



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 pamtivijeka 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



SPINNAKER

18, 19, 20, 21

Obala Maršala Tita 15, 52440 Poreč

hr.restaurantspinnaker.com

@spinnaker@valamar.com

052400804



🕒 12 - 22, 📶, 🚗 25, 🏠 30, ☀️ 40

U starogradskoj jezgri Poreča, u hotelu Valamar Riviera, smjestio se restoran **Spinnaker** koji je ovu sezonu dočekao s potpuno preuređenim interijerom i novim jelovnikom chefa Gorana Hrastovčaka.

Nova vizija restorana predstavlja dva degustacijska menija. "Istrijanska štorija" otkriva tajne lokalnih namirnica poput vrhunskih kvarnerskih škampi i lignji te bogatih okusa boškarina i brancina, a nosi sa sobom priču, duboko ukorijenjenu u tradiciji i običajima Istre. Jelovnik je zaokružen jedinstvenom interpretacijom pašarete, pića koje priziva lijepa

sjećanja na obiteljske trenutke gotovo svakom Istrijanu. „Deboto Istra“ donosi suvremenu interpretaciju istarskih okusa u profinjenom degustacijskom jelovniku.

Vrhunski tim restorana Spinnaker čine chef Goran Hrastovčak, kulinarski majstor čiji je talent izbrušen kroz godine iskustva u renomiranim restoranima poput La Pergole u Rimu, pod vodstvom slavnog chefa Heinza Becka. Uz njega je i *sous chef* Sandi Rusijan, čiji je nedavni boravak u prestižnom talijanskom restoranu obogaćen dvjema Michelinovim zvjezdicama dodatno proširio njegove kulinarske vidike.



Uz izvrsnost u slasticama, pastry chef Draga Kovačević donosi svoju stručnost i kreativnost na desertni meni, stvarajući slatka remek-djela koja očaravaju goste. Voditelj restorana i glavni sommelier Zoran Gregorović upotpunjuje ovaj izvanredan tim, koristeći svoje umijeće u

harmoniziranju hrane i vina kako bi pružio nezaboravno gastronomsko iskustvo.

Osoblje Spinnakera ponosi se visokim ocjenama na Trip Advisoru, ima tri kapice u vodiču *Gault&Millau* te preporuke u vodičima *Venezie a tavola*, *Falstaff* i *Istra Gourmet*.

Škamp u pjeni od mora i karbuna

Velutata od gorkih badema, pjena od mora





SV. NIKOLA

07, 08, 09, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Obala Maršala Tita 23, 52440 Poreč

www.svnikola.com

info@svnikola.com

052423018



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 škampi,

hladno dimljene sabljarke 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.

Mali školj



200 g fileta brancina, 1 kapesanta, 5 repova škampa, 1 dl biske, povrće (mrkva, cvjetača, brokula), maslac, sol i papar

Riblje filete očistimo od kostiju, posolimo ih i stavimo u zagrijanu tavu. Pečemo ih tri minute na strani kože i jednu minutu na drugoj strani. Gotove filete izvadimo, dodamo kapesantu i repove škampa, kratko sotiramo, podlijemo biskom i temeljcem od škampa. Kratko prokuhamo, posolimo, popaprimo i vratimo riblje filete u umak te ugasio vatru.

Povrće skuhamo na pari te kratko sotiramo s maslacem i začिनimo po želji.



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

Valenta.
FAMILY WINES

KALDIR 9A
52424 MOTOVUN
ISTRIA
CROATIA
+385 995495449



info@valentafamily.wine
www.valentafamily.wine



CAP AUREO

Smareglijeva ulica 1A, 52210 Rovinj

www.maistra.com

hello@maistra.hr

052642035



19 - 22, NED, 48

Istarska umjetnost na svakom tanjuru i u čaši ispričat će vam priče o zemlji i moru koje gledate s ostakljene terase restorana **Cap Aureo**, smještenog na 5. katu Grand Park Hotela Rovinj.

Pogled na marinu i stari grad Rovinj te spektakularni zalasci sunca, kulisa su jelima s topisom koje priprema chef Jeffrey Vella.

Jelovnik ovog restorana s Michelinovom preporukom, mijenja se svaki mjesec i prilagođava mikroklimi, a neke od stavki jelovnika mijenjaju se i češće. Restoran surađuje s lo-

kalnim proizvođačima i ribarima te spaja njihove namirnice u kreativne, ukusne priče. Primjerice skuša iz lokalnog ulova priprema se s lišćem korabice i korom krumpira; a jelo od goluba prati divlja mrkva. U *chef's table* ponudi, moguće je odabrati i 20 sljedova, od kojih svaki priča svoju priču o destinaciji i godišnjem dobu.

Vinska karta uz brojna hrvatska i strana vina, uključuje i pjenušava vina te vintage šampanjce.



Život na dnu mora i vrtovi oko nas



Za Jakobove kapice: 55 g Jakobovih kapica, mljevenog papra, žlica kalamansija, 3 žlice maslinovog ulja, 0,5 g šećera, soli, 0,5 žlice ksantana, 3 g prstenastog citrusa; **za patlidžan:** 450 g patlidžana, 10 ml maslinovog ulja, 2 žlice miso paste, 1 žlica soje, 1 žlica kalamansija, 1 žlica javorovog sirupa, 2 žlice vrućeg temeljca od povrća, 1 žlica sezamovog ulja, bosiljak u prahu; **za hobotnicu:** 100 g hobotnice, 10 g mrkve, 5 g poriluka, 5 g celera, 1 g češnjaka, 10 g luka, papra u zrnu, lovorov list, 5 dl temeljca od povrća, 0,1 dl bijelog vina; **za aglio, olio e pepperoncino:** 3 g češnjaka, 0,2 g čilija, 1 g stabljike peršina, 5 ml maslinovog ulja, grubo mljevenog papra, grube soli, 0,1 dl vode u kojoj se kuhala tjestenina, 2 g maslaca; **za rotkvicu:** 25 g rotkvice, 2 ml preljeva od limuna, 1 g prstenastog citrusa, 1 g vlasca

Za Jakobove kapice – dobro očistimo kapice i svaku zamotamo u plastičnu foliju kako bi bile čvrste. Pripremimo marinadu i začinimo. Dobro izmiješamo s ksantanom kako bi se arome uhvatile za meso školjki i kako se ne bi razvodnile jačinom patlidžana. Prstenasti citrus izvaljamo na ravnoj površini, otvorimo škarama, uklonimo unutrašnjost i posipamo preko svega.

Za patlidžane – narežemo patlidžane na četvrtine i napravimo ureze. Posipamo kamenom solju 40 minuta i temeljito isperemo. Pripremimo marinadu miješanjem sastojaka, pa pržimo patlidžane u maslinovom ulju dok ne poprime zlatnu boju, neprestano ih okrećući. Masnoću osušimo papirnatim ručnikom, namažemo miso preljevom i lagano zagrijemo na ugljenu te posipamo s malo bosiljka u prahu.

Za hobotnicu – očistimo hobotnicu, narežemo povrće i kuhamo hobotnicu dok se ne skuha metodom *sous vide* na 90 °C 2 sata. Za naknadno posluživanje spakiramo u vakuumsku vrećicu s 2 prstenasta citrusa. Kada je potrebna porcija pirjamo češnjak, dodamo čili i peršin te vodu u kojoj se kuhala tjestenina. Dodamo maslac, začinimo, dodamo hobotnicu i poslužimo.

Za rotkvicu – ogulimo rotkvicu, premažemo je maslinovim uljem, solju i sjemenkama kumina te lagano pečemo, tako da zadržimo zelenu stabljiku. Prije posluživanja premažemo preljevom i posipamo kavijarom od citrusa.



DREAM

07, 08, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Joakima Rakovca 18, 52210 Rovinj

www.dream.hr

@ dream@dream.hr

052830613



12 - 24, 🌞, 📶, 🏠, 60, 🌞, 60

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 te-

meljito, građevinski i arhitektonski rekonstruirali s naglaskom na autohtone elemente stare istarske gradnje. U finalnim arhitektonskim rješenjima, korišteni su samo izvorni prirodni materijali poput starih tavelica kojima su pokrivenne sve podne površine. Za sva vrata i broj-



ne prozore, koji su izrađeni prema modelu starinske rovinjske stolarije, korišten je ariš kao tradicionalni materijal. Prozori i vrata su uokvireni posebno restauriranim kamenim ertama, a obnovljeni su i brojni kameni zidovi i oluci, 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 sred-

stava, 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 povezanе 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 deta-



lje 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 kreativ-

ne 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.



PUNTULINA

12, 14, 15, 16, 17, 21

Sv. Križa 38, 52210 Rovinj

www.puntulina.eu

puntulina@gmail.com

052813186



🕒 12 - 23, 03.11. - 20.03. 🌿, 📶, 🏠, 100, 🌞 70

Restoran **Puntulina** otvoren je 2004. godine u obiteljskoj kući porodice Pellizzer koja se uspješno bavi ugostiteljstvom skoro pola stoljeća. Corrado Pellizzer (senior) je pionir rovinjskog i hrvatskog turizma.

Restoran se nalazi u starogradskoj jezgri, a njegove terase su na samoj obali mora, s predivnim pogledom na otok Sveta Katarina i jednim od najljepših zalazaka sunca. Lokal vode suprružnici Giannino i Mirjana Pellizzer.

Poslužuje se pretežno lokalno-mediteranska hrana u kojoj prevladavaju morski specijaliteti, iako u ponudi ima i mesnih jela i jela s tartufima. Kuhinja je spoj rovinjske tradicije i novih tendencija u načinu pripravljanja svježih, sezonskih namirnica. Specijalitete prati ponuda stotinjak etiketa istarskih i drugih hrvatskih vinogorja te stranih vina. Gosti s kućnim ljubimcima su također dobrodošli. Preporučuje se rezervacija.



Kozice u češnjaku i maslinovom ulju



Pljukanci s okusima mora





VODNJANKA

99, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Istarska 22b, 52215 Vodnjan

www.vodnjanka.com

info@vodnjanka.com

052511435, 012020597



11 - 23, NED, 📶, 🚗 50, 🏠 49, 🌞 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 boška-

rin, 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 putovati 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 cvjetića... i svježinu modernih kulinarskih trendova. Vaše zadovoljstvo bit će nam istinska i najvrjednija nagrada.“, kaže vlasnica Svjetlana Celija.

Čokoladna torta s maslinovim uljem priča priču o maslinovom ulju iz našeg maslinika. Na svakom stolu nalazi se bočica našeg ulja koje proizvodimo od autohtone sorte – Buža te Lecino i Pendolino kao mlade sorte koje se sade u maslinicima. O našim maslinicima briže OPG Bruno Celija.

Ragu od boškarina s karamelama punjenim skutom



Za 4 osobe: tijesto: 3 žlice oštrog brašna, 2 jaja, 2 žličice maslinovog ulja, prstohvat soli, mišanca (samoniklo jestivo bilje); **nadjev:** 55 g skute, prstohvat soli, prstohvat papra; **ragu:** 800 g boškarina, 3 luka, 2-3 režnja češnjaka, maslinovo ulje, crno vino, lovor i ružmarin

Tijesto zamijesimo zajedno s mišancem koju prethodno dobro ocijedimo. Razvaljamo ga, narežemo na kvadrate i na svakog stavimo malo skute. Zamotamo kao bombone karamelne.

Na maslinovom ulju pirjajmo sitno nasjeckani luk. Kada postane staklast i mekan, dodamo nasjeckano meso. Kratko popržimo pa ulijemo temeljac ili vodu te dodamo lovor, ružmarin i češnjak. Kuhamo oko sat i pol na laganoj vatri dok meso ne postane posve mekano. Na pola kuhanja dodamo crno vino. Pustimo da reducira, dok ragu ne postane gust.



Boškarine se uzgaja na području Pazina, skuta je iz OPG Peršić, a mišanca s livada oko Vodnjana.





VERITAS FOOD & WINE

Maksimijanova 14, 52100 Pula

www.gastronaut.hr

mtpula1@gmail.com

0989423294



🕒 11 - 23, 01.11. do 01.02., 📶, 🏠 24, ☀️ 54

U samom centru grada Pule, pokraj male bazilike Sv. Marije Formoze iz 6. stoljeća smjestio se restoran **Veritas Food & Wine**. To je mala oaza unutar ljeti popunjenog i užurbanog grada, a pogled na baziliku iz doba Bizanta i park uz nju, sastavni su dio pogleda s terase restorana.

Veritas je mali obiteljski restoran koji se ponosi svojim toplim ugođajem i ljubaznim osobljem. Posluje svega 4 godine, ali u tom vreme-

nu su uspjeli steći reputaciju među gostima i dobiti nagrade za kvalitetu.

Jelovnik je pretežito orijentiran na svježju ribu i plodove mora, na domaće tjestenine te odležane steakove. Svako malo se osmišljavaju nova jela i dodatno radi na kvaliteti usluge i ponude.

Uz ukusna jela nudi se četrdesetak vrsta vina vrsnih Istarskih vinara, a gostima pri sljubljivanju pomaže i sommelier.



Crni rižoto s plodovima mora i škampom



Kuhana *al dente* riža s plodovima mora (pedoći, lignje, komadići tune, meso kozica) te crnilom sipe, uz škamp pečen na roštilju, preliveno emulzijom od naranče.

Salata s tunom



Svježi, *medium rare* pečeni odrezak tune sa svježom zelenom salatom, radičem, rajčicom, krastavcem i kukuruzom. Sve je začinjeno našom citrusnom emulzijom i mješavinom crnog i bijelog sezama.

Namirnice iz mora lovi domaći ribar firma Rak, a naranče su s Pulske tržnice.



BODULKA

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

Franje Mošnja 3b, 52100 Šišan

www.velanera.hr

velanera@velanera.hr

052300621



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 *Velanera*, 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





ZIJAVICA

19, 20, 21

Šetalište 25 travnja 2, 51417 Mošćenička Draga

konoba-zijavica.com

info@konoba-zijavica.com

051737243



čet - ned: 12 - 22, 01.01. - 01.02. 📶 🏠 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.



Slani incun /
poriluk / umak
od češnjaka /
lješnjak



Sipa / ječam /
pesto od mente
i kapara



Peraja od
brancina / repa
i kapara



Hlap / lignja /
ragu od dimljene
paprike



Mekani keks od
badema



Mille foglie





GANEUM

19, 20, 21

📍 Stari grad 5, 51415 Lovran

🌐 www.gastronaut.hr

✉ ganeumlovran@gmail.com

☎ 0915779160



🕒 13 - 24, 🌳, 📶, 🏠 35, 🌞 25

Restoran **Ganeum** (podrum za uživanje) je smješten u staroj jezgri grada Lovrana. Svojim 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 koncipirao

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.







VILLA ARISTON

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 09, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

M. Tita 179, 51410 Opatija

<http://www.villa-ariston.hr>

info@villa-ariston.hr

051271379



🕒 12 - 24, 📶 UTO, 📶, 🚗 10, 🏠 40, 🌞 60

Na opatijskom omiljenom šetalištu – *lungomare*, 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 izvire iz kamene hridi 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.

Kreativnost, okuse i mirise možete prepoznati kroz degustacijske menue po izboru chefa Zorana Piljagića, uz pratnju vina po izboru sommeliera.

Ljubitelji extra djevičanskih maslinovih ulja mogu uživati i kušati ulja u vođenim degustacijama.

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



Crno bijeli tortelini nadjevjeni rakovicom s kvarnerskim škampima, bisque od škampa



30 g škampi, 20 g mesa školjki kanaštrela, 5 g rakovica, 100 g mladog luka, 20 g rajčice, 100 g glatkog brašna, 30 g jaja, 0,5 dl maslinovog ulja, 2 g crnila sipe, 5 g maslaca, 1 g agara, 3 g boba, 30 g skute, 1 g mažurana, 2 g češnjaka, 0,2 dl konjaka, 0,5 dl vina

Napravimo domaće tijesto tako da prosijanom brašnu dodamo jaja i maslinovo ulje te izmijesimo. Jednu trećinu izdvojimo i dodamo joj crnilo od sipe. Pustimo tijesto da odmori 2-3 sata.

Za nadjev prokuhamo agar u temeljcu od škampi, ohladimo te dodamo rakovice i skutu. Začinimo solju, paprom i mažuranom.

Tijesto nadjenemo nadjevom i pustimo da se suši.

Na zagrijano maslinovo ulje dodamo kozice i kanaštrela. Flambiramo ih konjakom, dodamo češnjak, pomidorine (rajčice), mladi luk i maslac. Podlijemo bijelim vinom i kuhamo par minuta.

Na kraju dodamo maslac i bob te začinimo.





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, 20, 21

Zert 8, 51410 Opatija

www.bevanda.hr

@ bevanda@bevanda.hr

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 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.





ROYAL
 ADRIATIC
www.royal-adriatic.com



 Svježi brancin



 Svježa orada

Certified by
Chefs & Sommeliers
 International Taste Institute

S prekrasnih brežuljaka
 DOCG regije Conegliano
 Valdobbiadene



COL SANDAGO



Ribili d.o.o. / Svetog Jurja 18, 51000 Rijeka
ribili@ribili.hr / tel: 051 273 758 / www.ribili.hr



OSTARIA VERANDA

19, 20, 21

Dr. A. Mohorovičića 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 natkrivenoj stoljetnom glicinijom s predivnim pogledom na more ili u sali s kaminom, danas svoje specijalitete nudi osoblje restorana **Ostria 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 strašću i ljubavlju. Isto tako, vjerujemo da je manje ponekad više koristeći svježe i pravilno spremljene namirnice. Ostria 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.



Miss Strawberry



Dimljeni brancin, krema od badema i gel od nara



Ceviche od bijele ribe s jagodama i dimljenim kozicama





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, 20, 21

Obala F. Supila 4, 51410 Volosko

www.plavipodrum.com

dkramari@inet.hr

051701223



🕒 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 re-

storana Daniela Kramarić s vrhunskim timom kuhara, kao što su: kvarnerska marinirana trijla u marakuji na kremi od bijelih badema, kvarnerski škampi 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 prva-

kinja Istočne i Srednje Europe.

Restoran Plavi podrum, osvojio je 2008. i 2010. godine izrazito visoko svjetsko priznanje, 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 užitak. Kako i priliči: uz gutljaj porta, malta ili ruma...

Grdobina Wellington by Plavi podrum

Chef Mato Bebek





NAVIS

19, 20, 21

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 poglede 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 svježe, 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.

Restoran njeguje japansko-mediteransku fuziju - "Fusion by Navis", gdje je moguće isprobati sushi pripremljen od lokalnih vrhunskih sastojaka obrađenih jedinstvenom japanskom tehnikom tretiranja namirnica.





STANCIJA KOVAČIĆI

12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21

Rukavac 51, 51211 Rukavac

www.stancija-kovacic.hr

stancija.kovacic@gmail.com

051272106



🕒 sri - ned: 12 - 23, 🕒 čet - ned: 12 - 23, sri: 18 - 23, 🚗 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 pripremi 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.

Ravioli punjeni kraljdom skutom u umaku s vrganjima



Dio priče je i terasa sa začinskim vrtom prepunim bilja (kadulja, ružmarin, lavanda, koromač, 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 djelom 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



Fuži tartufino

Sastojci za 2 osobe:

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

Priprema: fuže stavite kuhati u vrelu i posoljenu vodu. U zagrijanu tavu stavite Bakalar tartufino te razrijedite s 2 žlice mljeka. 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 Višunjan, 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





KUKURIKU

99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 21

Trg Lokvina 3, 51215 Kastav

www.kukuriku.hr

info@kukuriku.hr

051691519



Kastav je stari, zidinom okružen gradić, na brdu koje dominira sjeverozapadnim područjem od Rijeke. S njegovih vidikovaca Kvarner i Liburnija su kao na dlanu.

Hotel i restoran **Kukuriku** karakterizira osoban stil i artistički pristup kulturi stola vlasnika Nenada Kukurina. Uz njegovanje svjetskih

gastronomskih trendova, sljubljuju se ponekad neočekivani tandemi hrane i pića. Svakoga se dana stvaraju novi recepti, bazirani na dnevnoj ponudi lokalne tržnice i plodovima prirode Kastavskog kraja.

Kompleksnost okusa, raskoš oblika i boja na tanjuru predstavljaju senzaciju za nepce i oči, a ručkove i večere u dobrom društvu pretvaraju u pravu svečanost hrane. Pri izboru jela, najbolje se je prepustiti osoblju i kuhinji koji će vas nastojati oduševiti ribljim, mesnim ili vegetarijanskim sljedovima.

Kako se ne bi izgubili u izboru od preko 100 etiketa iz vinskog podruma Kukuriku, sommelieri će svako jelo sljubiti s idealnom vinskom pratnjom.

Trokut od vodenog vučenog tijesta punjen krčkom janjetinom te gratiniran s ličkim škripavcem



janjeći but, vodeno vučeno tijesto, lički škripavac, svježi krastavci, bosiljak, tekući jogurt, čvrsti jogurt, korjenasto povrće, bijelo vino

Narežemo janjeći but na kockice. Pirjamo kapulu, mrkvu i celer te nakon 20 minuta dodamo meso. Nakon što ishlapi sva tekućina, podlijemo bijelim vinom te dalje podlijevamo s janječim temeljcem. Začinimo solju, paprom i svježim ružmarinom.

Kada tekućina ishlapi i meso postane mekano, ragu je gotov.

Vodeno vučeno tijesto narežemo na dimenzije 10x40 cm te ga premažemo rastopljenim maslacem. Stavimo 3 žlice ragua te preklopimo u obliku trokuta. Narežemo škripavac u oblik trokuta i posložimo ga po trokutima od vučenog tijesta. Stavimo u pećnicu prethodno zagrijanu na 200 °C i pečemo 10 minuta.

Dok se trokuti peku pripreмимо umak od bosiljka. Izblendamo bosiljak sa tekućim jogurtom, posolimo te ga ručno promiješamo sa čvrstim jogurtom.

Krastavce ogulimo te ih narežemo i posložimo na začinjenu sezonsku salatu, prelijemo umakom od bosiljka i na vrh stavimo trokut.




VINSKA
KUĆA matic

chardonnay
2019


VINSKA
KUĆA matic

malvazija istarska
2019


VINSKA
KUĆA matic

052/449-393 :: 091 9021625
Baškoti 4, 52463 Višnjan

malvazija, chardonnay,
istarski teran



OŠTARIJA FORTICA

16, 20, 21

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 pripremljenu 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 ukusnom sjaju. Tjestenine se pripravljuju u restoranu po tradicijalnim 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 spravljenjena.“, poručuju domaćini.

Svježa skuta, marinirani incuni i glazirane šparoge



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 Pavlomir su vina kuće.

primorsko županija goranska

www.pgz.hr



Primorsko-goranska županija

Adamićeve 10

51000 Rijeka

+385 51 351 600 (tel)

+385 51 351 613 (fax)

info@pgz.hr



JIST

17, 18, 19, 20

Široli 27, 51216 Viškovo

www.jist.hr

@ booking@jist.hr

051374597



🕒 13 - 23 **PON, NED**, 📶, 🚗 10, 🚗 1, 🏠 32, 🌞 16

Jist - restoran koji spaja jedinstven pristup i nesvakidašnju ponudu jela.

Smješten na Viškovu, nedaleko od Rijeke, odlično povezan sa samim centrom grada. Ambijent krasi rustikalni ručno izrađeni drveni namještaj koji se savršeno uklapa u *lounge* i *dining* prostor restorana, stvarajući toplu i ugodnu atmosferu. Svaki detalj je pažljivo osmišljen, od kvalitete i vrhunske obrade namirnica do oblika tanjura, prezentiranja hrane i besprijealnog posluživanja.

Može se pohvaliti rijetkim *dry ager* hladnjacima, pružajući izvanredne uvjete za dozrijevanje mesa. Ponuda uključuje najbolja svjetska mesa poput Wagyu odrezaka, Aberdeen Angus, Rubia Gallege, Chianine i drugih vr-

hunskih pasmina. No, ono po čemu se Jist posebno ističe je Kobe odrezak, ekskluzivna ponuda u Hrvatskoj, na što su izuzetno ponosni.

Osim mesnih, Jist također nudi posebne morske delicije i raznovrsne vegetarijanske opcije. Široka vinska karta obuhvaća 150 domaćih i otprilike 35 stranih etiketa, dok ljubitelji destilata mogu uživati u pedesetak stranih vrhunskih pića od kojih se posebno ističe LOUIS XIII Rémy Martin konjak.

Jist je pet-friendly restoran.

To je mjesto gdje se svaki gost može prepustiti vrhunskom doživljaju fine dininga uz besprijealnu uslugu i nezaboravne gastronomske trenutke.



Vina Wine

ARMAN

M A R I J A N A R M A N

www.arman.hr | 091 169 9929



**RIJEKA
GASTRONOMIC
PORTS**

Riječke gastronomske luke



visitRijeka.hr

Your tailor - made
dining experience
*Doživljaj blagovanja
po Vašoj mjeri*



NEBO

21

📍 Opatijska ul. 9, 51000 Rijeka

🌐 neborijeka.com

✉ info@neborijeka.com

☎ 051600119, 0911602955



🕒 17:00 - 23:00, PON, 📶, 📶, 🏠 40, 🚗 100

Nebo Restaurant & Lounge potpisom Denija Srdoča s ponosom spaja jedinstvene okuse Hrvatske s prekrasnim pogledom na Jadran. Smješten je između Rijeke i Opatije, na zadnjem katu hotela Hilton.

Od kreativnih jela u restoranu do večernjih koktela u prozračnom salonu, ova živahna riječka *fine dining* destinacija vodi svoje goste

na putovanje u nove visine hrvatske gastronomije. Nebo je prvi riječki restoran s Michelin zvjezdicom, a Deni Srdoč, najmlađi hrvatski chef nagrađen s 2 Michelin zvjezdice.

Delicije sezonskih degustacijskih menija prati vrlo ozbiljna vinska karta te lista od preko 30 šampanjaca i pjenušaca.







NAUTICA

21

Podkoludricu 2 (u sklopu Bazena Kantrida), 51000 Rijeka

nautica-restaurant.com

info@nautica-restaurant.com

051 410041



10 - 22, ned: 10 - 18, PON, 📶, 🚗 5, 🏠 100, 🌞 60

Nautica restaurant & bar se nalazi uz plažu Ploče, u sklopu kompleksa Bazena Kantrida. Vodi ga poznati korčulansko-riječki ugostitelj Danko Borovina, koji je udružio svoje snage s Vedranom Bjelobrk.

Riblje i mesne delicije Mediterana priprema se od svježih lokalnih namirnica. U sklopu projekta Riječkih gastronomskih luka, Nautica se okitila sa tri titule: Ribarske luke jer je prezentirala ugovore s lokalnim ribarima koji je svakodnevno snabdijevaju, Luke lokalnih namirnica te Romantične luke jer se uz pogled na Kvarnerski zaljev može uživati i u jelima s afrodizijačkim namirnicama.

Gosti su je prepoznali kao mjesto pogodno za različita okupljanja, a ona povjerenje dodat-

no pravda okupljajući goste na tematskim gastronomskim i vinskim druženjima.

Uz vina koja prate jela, u ponudi imaju i spektar vrhunskih maslinovih ulja.

„Restoran čine jela, ljudi i emocija. Ljubav i znanje koji se ulažu u pripremu ribljih i mesnih specijaliteta u šarmantnom ambijentu protkanom detaljima, gostima daju osjećaj dobrodošlice i topline te zavodljiv doživljaj okusa specijaliteta sa svježim lokalnim namirnicama. Druženja za stolom najviše nas povezuju, bilo da se radi o privatnim ili poslovnim okupljanjima, a kultura stola uz istančan pristup je adut našeg tima. Zaplovite morem finih okusa u restoranu Nautica koji je sidro spustio tik do mora.“, poručuju domaćini.



Rimski njok sa škampima i tartufima



Rimski njok: 1,7 dl mlijeka, 45 g griza, 15 g maslaca, 10 g parmezana, sol, jaja; **umak:** 80 g jadranskih škampa, 0,5 dl bijelog vina, temeljac od škampi, maslinovo ulje od tartufa, češnjak, maslac, parmezan, svježi crni tartuf

Rimski njok radimo tako da zagrijemo mlijeko i maslac. Lagano miješajući dodajemo griz dok se ne zgusne. Maknemo s vatre te dodamo jaje i kuhamo miješajući dok se smjesa ne počne odvajati od dna padele. Dodamo parmezan, promiješamo i pustimo da se ohladi te zapečemo u pećnici namazano maslacem i parmezanom.

Škampe u umaku radimo tako da ih popržimo na maslinovom ulju od tartufa, naribamo svježi tartuf, dodamo češnjak i vino te pustimo da malo kuha. Podlijemo temeljcem od škampi, pustimo da se reducira te na kraju dodamo maslac i parmezan. Pospemo listićima svježe naribanog crnog tartufa.



U jelu su sljubljeni tartufi iz Motovuna sa škampima iz Kvarnerskog zaljeva.



AQUILA FOOD & WINE

Titov trg 6, 51000 Rijeka
www.aquila-rijeka.eatbu.hr
[@restoran.aquila.rijeka@gmail.com](mailto:restoran.aquila.rijeka@gmail.com)
051213711, 0991936365



11 - 22, NED, 🌿, 📶, 🏠 47

Aquila Food & Wine je smještena u centru Rijeke, na Školjiću, preko puta hotela Continental i početka Trsatskih stuba.

Interijer je moderan, ali i topao i opuštajući.

Mladi chef Rudolf Arnold koristi lokalne namirnice za pripremu laganih ribljih, mesnih i vegetarijanskih mediteranskih jela punog okusa. Vlada brojnim kulinarским tehnikama i trudi se da okusne doživljaje prati i vizualno atraktivna prezentacija.

Jelovnik se mijenja 2-3 puta mjesečno prateći kada su sezonske namirnice na vrhuncu. Među ribljim i mesnim delicijama se mogu naći i jela od patke, zeca te tartar od cikle. U ponudi su i degustacijski meniji. Ukusne kulinarne kreacije prati ponuda biranih vina iz svih dijelova Hrvatske, a predlaže vam ih iskusan sommelier.

Restoran je nositelj titula Riječke gastro-nomske degustacijske luke i Riječke gastro-nomske luke za vinske znalce.



Mozaik oslić



1,5 kg oslića, svježi peršin, mlaćenica, sol, ulje peršina

Osliću skinemo kožu, filetiramo ga i narežemo ga na komade dužine 10 cm i širine 3-4 cm.

Svježi peršin osušimo u pećnici na 45 °C te ga izblendamo u prah u koji uvaljamo filete oslića. Složimo filete jedan na drugog, omotamo prozirnom folijom te ih stisnemo u cilindrični oblik. Stavimo oslića u *sous vide* uređaj na 54 °C na 24-26 minuta. Nakon toga ga odmah stavimo u hladnu vodu i pustimo u vodi u frižideru minimalno 12 sati. Nakon što odleži, narežemo na komade od 3-4 cm i zagrijemo u pećnici na 140 °C 4-6 minuta. Serviramo na tanjur i dodamo mlačenicu začinjenu soli i uljem peršina.



Oslić je ulovljen oko otoka, gdje je more najčišće.



DOMINO

06, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

📍 Braće Car 23, 51265 Dramalj

🌐 www.domino-dramalj.com

✉ dubrakovdomijan@gmail.com

☎ 051786472, 0915027997



🕒 sri - ned: 12 - 24, 01.01. - 31.01. 📶 🚗 15, 🏠 50, 🌞 50

U Dramlju, tipičnom primorskom mjestasu 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. Jednostavnošću, 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 izabраниh 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.



Punjene jadranske lignje na način šefa kuhinje



1 jadranska lignja (oko 500 g), mrkva, šnita pršuta, 4 očišćena škampe, list crvenog radiča, 10 g rikole, 20 g kozjeg sira, sol, papar, peršin, 4 dl ribljeg temeljca, 100 g palente, 20 g maslaca, 1 dl maslinovog ulja

Krak lignje popržimo na malo maslinovog ulja. Složimo redom pršut, narezani krak lignje, radič, mrkvu, škampe, rikolu, radič i kozji sir. Zarolamo i nadjenemo lignju. Zatvorimo čačkalicom te posolimo i popaprmo. Pečemo lagano na maslinovom ulju poklopljeno desetak minuta. Skuhamo palentu u ribljem temeljcu, razlijemo je na tanjur te dodamo medaljone od punjene lignje.

Pokapamo uljem od peršina.

Pršut dolazi s otoka Krka, a škampe dostavljaju lokalni ribari koji love oko Dramlja.





FARO

21

Gajevo šetalište 50, 51265 Dramalj

faro-bar.com

marketing@faro-bar.com

098224518



12 - 24, 🌳, 📶, 🏠, 70, 🌞, 150

Dramalj se nalazi u središtu lječilišta poznatog od antičkog doba. Okružen je prirodnim ljepotama i resursima. Miješanje vjetrova s morske i gorske strane nosi u sebi obilje blagodati za zdravlje. U tom posebnom prirodnom ambijentu, uz more se smjestio **Faro restaurant & lounge bar**.

U toplim danima, atraktivna terasa sa tri ambijenta i atrij, pozornice su gastronomskih užitaka. Osim Hrvatske kuhinje, pod krilaticom „World wide food restaurant“ možete oku-

siti i čari brojnih svjetskih kuhinja - španjolske, talijanske, tajlandske, argentinske, francuske, turske – svakoj od njih su posvećeni tematski dani. Bogata vinska karta prati svaki odabrani slijed hrane.

Arhitektura objekta spaja tri različita, a međusobno spojena ambijenta. Prednji ulazni dio ima DJ pult i pripadajuće vizualne efekte koji otvaraju mjesto za plesni podij.

Prostor uz glavnu staklenu ogradu nad samim morem proteže se iz ulaznog ambijenta prema intimnijem dijelu i čini najatraktivniji dio za uživanje u specijalitetima restorana Faro.

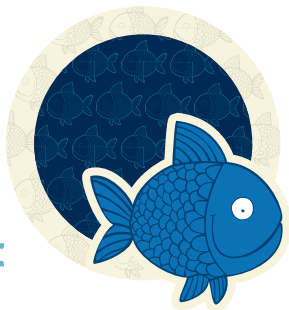
Veći dio restorana smješten je u prigodno osvijetljenom i prostranom dijelu terase. Posebnost ovog prostora je što omogućava intimnost uživanja u gastro ponudi restorana, a pogodan je i za ugostiti grupe. Faro je moguće u potpunosti rezervirati za privatne zabave, vjenčanja, domjenke, promocije, ili samo dijelove terase gdje ćete imati potpuni mir i privatnost.

U donjem dijelu objekta, u prilazu s plaže, smješten je **Faro beach & pizza bar** s terasom u prirodnom hladu i ponudom pizze i pića.

„Zavirite u FARO kuhinju i uživajte u svim blagodatima Jadrana!“, poručuju domaćini.



CESTA
PLAVE
RIBE
THE
OILY
FISH
ROUTE



Cjelogodišnja gastro ponuda
temeljena na vrijednoj tradiciji




Rivijera
Crikvenica

11.
MJESEC
PLAVE RIBE
 The Oily Month
Fish 

15.9.-15.10.2023.

Posebna ponuda jela
od plave ribe

Uparivanje jela od plave ribe
i vina našega kraja

Bogat gastro i eno program
tijekom cijelog mjeseca

15.9. **Cooking show**
David Skoko



Save the date:
20.9.-20.10.2024.

rivieracrikvenica.com



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, 20, 21

Ribarska obala 13, 51512 Njivice

www.rivica.hr

info@rivica.hr

051846101



🕒 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 određište putnika namjernika, gurmana spremnih na gastro doživljaj.

Protetklih 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, Krajancić, Čerman, PZ Vrbnik i mnogi drugi vinari te maslinova ulja Cadanela.



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





VINOTEL GOSPOJA

03, 04, 19, 20, 21

Frankopanska 1, 51516 Vrbnik

www.gospoja.hr

reception-vinotel@gospoja.hr

051 669 350



12 - 22, 09.01. - 11.02. 🌞, 📶, 🚗 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 njega 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.



Čokoladni lava kolač
od tamne čokolade s
domaćim sorbetom
od Žlahtine Gospoja



Tartar od jadranskih kozica i jabuke



jadranske kozice, Granny Smith jabuka, češnjak hrvatskih polja, maslinovo ulje s otoka Krka, papar, sol, mascarpone, aromatizirano maslinovo ulje s okusom limuna, domaći limun

Kozice pečene na tavi, još mlake, lagano pomiješamo s jabukom nasjeckanom *brunoise*, koja je aromatizirana sokom od limuna. Pazimo da kozice prevladaju količinski, pa jabuku i mascarpone dodajemo oprezno. Na to se dodamo mascarpone pomiješan sa češnjakom. Začinimo prije serviranja i dodamo krčkog maslinovog ulja.



115 GODINA TURIZMA
115 YEARS OF TOURISM

www.tzpunat.hr

OTOK • THE ISLAND OF
KRK
50 delicija zlatnog otoka

OTOK
KRK
www.krk.hr



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.



BARBAT

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Barbat 366, 51280 Barbat na Rabu

hotel-barbat.com/restoran

hotel-barbat@inet.hr

051721858



🕒 08 - 24, 📶, 🚗 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 lokalnih ribara, sezonsko povrće s otočke tržnice te janjetinu s rapskih pašnjaka. Jastoge ili raroge birate prema vlastitoj želji, još žive iz „jastožere“ restorana. Maslinovo ulje i začinsko bilje je iz vlastite obiteljske proizvodnje i uzgo-



ja. Kreacija 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.

Brudit od sušene hobotnice s makaronima



sušena hobotnica, maslinovo ulje, luk, lovorov list, češnjak, domaća šalša, vinska kvasina, bob, tjestenina makaroni

Na maslinovom ulju popržimo sitno sjeckani luk. Dodamo lovorov list, češnjak te pirjamo dok luk ne omekša.

Dodamo domaću šalšu i sušenu hobotnicu narezanu na tanke trakice.

Sve podlijemo vinskom kvasinom (octom) pa nadolijemo vode da prekrije sve sastojke.

Začinimo. Pred kraj dodamo bob i tjesteninu.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje je iz vlastite proizvodnje, a hobotnicu se lovi oko otoka Raba.





*Uvijek dobra ideja.
Rab za početak,
rapski desert za kraj!!!*

www.rab-visit.com



#visitlosinj

LOST IN
beauty

LOŠINJ 
ISLAND OF VITALITY



KVARNER
Diversity is beautiful


CROATIA
Full of life



ARTATORE

15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Artatore 132, 51550 Mali Lošinj

restaurant-artatore.hr

info@restaurant-artatore.hr

098536477



pet - ned: 10 - 22, 10 - 24, 01.11. - 01.03. 📶, 🚗 25, 🚢 2, 🏠 80, 🌞 70

Restoran *Artatore* se nalazi u istoimenom uvalu 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 tradi-

ciji 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... Otac voditeljice Marijane, Marijan Zabavnik rado goste ponudi rakijom od koromača kojeg sam bere.



„Učestvujemo u svim gastro projektima TZ Malog Lošinja: Lošinjska kuhinja, Lošinjskim je-drima oko svijeta, Antička Apoksiomenova ku-hinja itd...

Godinama rada nastojimo svoju ponudu pri-

lagoditi zahtjevima gostiju, a za taj trud dobili smo i brojne nagrade i priznanja: TZ Primorsko-goranske, Grada i TZ Mali Lošinj, More maga-zina, HOK-a...“, poručuju vlasnici Marijana i Marijan Zabavnik..

Rakova juha



1 kg (rakovica, kvarnerskih škampa i kozica), glavica luka, 2 režnja češnjaka, par listova peršina, 1 mrkva, maslinovo ulje, sol, papar, malo konjaka, 1 dl biljnog vrhnja

Rakovice, škampe i kozice očistimo. Njihove glave (osim rakovice), klijesta i nogice istučemo (da puste sok) i stavimo u posudu s vodom. Kuhamo da dobijemo temeljac.

U drugu posudu na maslinovo ulje dodamo nasjeckani luk, češnjak i naribanu mrkvu. Lagano pirjamo.

Dodamo očišćeno meso rakovice, škampa i kozica te kratko pirjamo. Sve zalijemo prije skuhanim temeljcem. Dodamo začine i konjak te kuhamo 15-ak minuta.

Dodamo biljno vrhnje i kuhamo još minutu da zakuha.

Posipamo svježe sjeckanim peršinom i domaćim “maretta”. Poslužimo vruće.

Škampi su kvarnerski, Artatore ima svog ribara (škampara) koji lovi između Velog Lošinja i Raba. Drugi ribar lovi za njih rakovice između Lošinja i Paga. Maslinova ulja proizvode lošinjski i creski maslinari.





BOŠKINAC

04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21

Novaljsko polje bb, 53291 Novalja

www.boskinac.com

info@boskinac.com

053663500



pon: 12:00 - 23:00, 15.12. - 15.03. 🌳 🚗 70 🏠 45 🌞 30

Restoran – hotel **Boškinac** se smjestio na uzvisini ispod guste borove šume, na rubu vinogorja i maslinika do vrata „Zaglave“ - tradicionalno nezaobilaznog mjesta za ispašu ovača. S balkona, terasa i iz vrta, pruža se pogled na novaljsko polje koje zrači stoljetnim mirom.

Restoran hotela Boškinac poznat je po interpretaciji tradicionalne otočke kuhinje na kreativan i moderan način. U restoranu se poštuje gastronomska baština s bogatom ponudom ribe, janjetine, sira, pršuta i drugih svježih sezonskih namirnica, uz maslinovo ulje, začinsko bilje i med, ali predstavljena na poseban način, s izraženim autorskim pristupom.

Zahvaljujući kreativnosti kuharskog tima, harmonija okusa i mirisa stvara nezaboravan doživljaj na tanjuru.

Restoran s ponosom nosi Michelinovu zvijezdicu od 2020. godine.

Gosti mogu uživati u jelima po narudžbi i maštovitim degustacijskim menijima. Jednostavnost koja poštuje savršenost namirnica i reinterpretacija tradicije koja se zna kontrolirati u svojoj kreativnosti i zaigranosti, filozofija su restorana Boškinac.

U sastavu hotela su Konoba Boškinac koja nudi domaća jela, jela s grila i ispod peke.





Novalja

TURISTIČKA ZAJEDNICA
GRADA NOVALJE

S otočnim specijalitetima
novaljske gastronomije
ne moreš falit!



HRVATSKA
Puna života

GODINA
ORGANIZIRANOG
TURIZMA
GRADA NOVALJE

**Turistička zajednica
Grada Novalje**

Trg Briščić 1
53291 Novalja
+385 (0) 53 661 404

info@visitnovalja.hr
www.visitnovalja.hr



B I O G R A D
N A M O R U
S R C E J A D R A N A

www.discover-biograd.com



 CROATIA
Full of life

Dalmacija

Specijaliteti: svježa morska riba lešo i na žaru, rakovi i školjke; buzare i brudeti; slane srdele; riječni rakovi, jegulje i žabe uz rijeke Cetinu i Neretvu; dalmatinski pršut, posebno iz Drniša (Budrin) i Voštana (Voštane); paški sir; janjetina lešo i pečena; janjeće tripice; pašticada; kaštradina; suhe smokve; dubrovačka rožata, starogradski paprenjak; brački varenik.

Restorani: Ekskluzivni restorani su Boškinac u Novalji, Pelegrini u Šibeniku, Dvor, Kadena, Zoi i Zrno soli u Splitu, Kala u Supetru, Gariful na Hvaru, 360, Nautika i Stara loza u Dubrovniku. Pretežito riblji specijaliteti karakteriziraju restorane Nika, Fošu i Bruschetti u Zadru, Marinu Kornati u Biogradu, Zlatnu ribicu u Brodarici kraj Šibenika, Štoriju i Adriatic u Splitu i Kapetanovu kuću uz uzgajalište školjaka u Stonu. Specijalitete u domaćoj atmosferi možete probati u Vinku u Konjevratima. Kreativna kuhinja s tradicionalnim namirnicama karakterizira Bobu na Murteru, Maria u Rogoznici, Kaštel u Zadru, Artičok, Corto Maltese i Brasseria on 7 u Splitu, Pantarul u Dubrovniku i Porto Rosso na Lastovu. Tradicionalne specijalitete možete probati i u Borovniku u Tisnom i Bookeria u Splitu. U Kaštil Slanici možete uživati u cetinskim specijalitetima, a u Villi Neretvi u Metkoviću neretvanskim specijalitetima.

Glavne sorte vina: pošip, debit, maraština (rukatac); hvarska bogdanuša; plavaci, posebno s položaja Dingač, Postup i Ivan Dolac; babić.

Gastronomski projekti i događanja: Gastronomsku ponudu Splita možete doživjeti kroz gastro ture te na brojnim događanjima koja su u listopadu objedinjena pod nazivom *Štorije od spize*. U srpnju se u Privlaci održavaju *Noć privlačkih ribara i sabunjara*, a u Ninu *Šokolijada*. Gastronomija prati i događanja u Biogradu: *Slovenski vikend* (svibanj), *Biograd Family & Friends Festival* (lipanj), *Biogradska noć* (kolovoz), *Biograd Boat Show* (listopad).





BRUSCHETTA

11, 12, 13, 14, 18, 19, 20, 21

Mihovila Pavlinovića 12, 23000 Zadar

www.bruschetta.hr

info@bruschetta.hr

023312915



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.



B O P G B U T I Ć

— Zadar —



IZLETIŠTE DO SRCA DALMACIJE



doživite nezaboravno iskustvo



Briševo Zadar
+385 95 3100 097





FOŠA

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Kralja Dmitra Zvonimira 2, 23000 Zadar

www.fosa.hr

info@fosa.hr

023314421



12 - 23:30, 📶, 🏠 70, 🌞 140

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

Riblji 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 zadarsko podneblje, pripremaju se jela koja čuvaju davne okuse dalmatinske kuhinje, ali istodobno njeguju koncept zdrave prehrane i krea-

tivne 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 pejzažnim.

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.



Marinirani škampi



4 jadranska škampa, limunov sok, maslinovo ulje, pire od zelene jabuke, tost, začini, začinsko bilje

Očistimo repove od škampa i mariniramo ih u limunovom soku. Blago začinimo i poslužimo ih s pireom od zelene jabuke i toplim tostom.





KAŠTEL

17, 18, 19

Bedemi zadarskih pobuna 13, 23000 Zadar

www.hotel-bastion.hr

info@hotel-bastion.hr

023494950



🕒 12 - 23, 📶, 🚗 20, 🏠 60, ☀️ 60

Restoran **Kaštel**, restoran je hotela Bastion otvorenog 2008. godine. Nalazi se na ostacima mletačkoga, srednjovjekovnoga Kaštela iz 13. stoljeća te sa svojim dvjema terasama pruža jedinstven lokacijski ugođaj i nezaboravan doživljaj.

Jelovnik, kojemu su osnova stara dalmatinska jela, prezentirana na moderan način ujedno je i ogledalo povijesti grada Zadra.

Kako se posebna pozornost pridaje ekološkom pristupu kuhanju, tako je i izbor namirnica rađen prema obližnjim OPG-ovima, od

sira, preko maslinovih ulja, sve do kvalitetne vinske liste, koja se temelji na vinarima iz Zadra i okolice.

Prostor pun šarma i sklada te tanjuri puni okusa dnevno svježih lokalnih namirnica rezultirali su priznanjem i uvrštenjem hotela Bastion u prestižnu međunarodnu udrugu malih nezavisnih luksuznih hotela i restorana *Relais & Chateaux*.

Sva jela u restoranu Kaštel imaju potpis chefa Marija Čepeka.



Tuna tartar
divlja jadranska tuna sa wasabi majonezom,
avokadom, soja umakom i ikrom od ježa





NIKO

02, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Obala kneza Domagoja 9, 23000 Zadar

www.hotel-niko.hr

hotel.niko@hotel-niko.hr

023337888



16 - 24, 24.12. - 18.01. 🌞, 📶, 🚗 15, 🏠 130

Uz Hrvatsku i drevni grad Zadar veže se i ime restorana **Niko**. Restoran Niko otvoren je davne 1963. godine te ove obilježava 60. godišnjicu neprestanog rada. 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 s prekrasnim pogledom koji se pruža na stari grad, more i obližnje otoke.

Kuhinja je prvenstveno bazirana na ribljem meniju. Specijaliteti kuće su ribe koje gosti sami odabiru iz bogate ponude, jastozi iz vlastite jastožere i carpaccio od škampi.

Intiman ambijent i opuštenu atmosferu nerijetko upotpunjuje i gostovanje klapa.

U sklopu objekta je 2003. godine otvoren mali obiteljski hotel koji raspolaže s 15 luksuzno opremljenih soba i 1 predsjedničkim apartmanom.

“Ponosni smo što smo u ovih 60 godina rada 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 njihove 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.





- tradicionalna proizvodnja
- ekološki certifikat EU Ecolabel
- ručno brana sol
- soli u kombinaciji s raznim začinima

www.solananin.hr

+385 (0)91 411 21 05

+385 23 264 021

info@solananin.hr

Budrin

DRNIŠKI PRŠUT

Belcom d.o.o.

T 098714403

dane.budisa@gmail.com

Proizvodni pogon:

Trbounje

Kod škole 12, 22320 Drniš



BOROVNIK

11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21

Trg dr. Šime Vlašića 3, 22240 Tisno

www.hotel-borovnik.com

info@hotel-borovnik.com

022439700



pon - ned: 11:00 - 22:00, 📶, 🚗 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 svakodnevne ponude, 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.



Brudet od morskih plodova s aromatiziranom palentom



plodovi mora – školjke i kozice, šalša, riblji temeljac, aromatizirana palenta, začini

U već pripremljenu šalšu dodamo riblji temeljac, malo prokuhamo i začinimo. Dodamo svježije plodove mora, kuhamo desetak minuta i poslužimo s aromatiziranom palentom.



Školjke (vongole i kapesante) su iz Šibenskog kanala, a kozice (škrljuni) iz jezera Prokljan na rijeci Krki.





BOBA

16, 17, 18, 19, 20, 21

Butina 22, 22243 Murter

konobaboba.hr

info@konobaboba.hr

0989485272, 0989379181



🕒 12 - 02, PON, 10.01. - 10.02., 🚗 5, 🏠 60, 🌞 100

Restoran - konoba **Boba** se nalazi u srcu Murtera koji je po značaju neodvojiv dio nezrecivo 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.





Murter – vrata Kornata



CROATIA
Full of life



Dalmacija
Murter

www.tzo-murter.hr



MARINA KORNATI

18, 19, 20, 21

Šetalište Kneza Branimira 1, 23210 Biograd na moru

www.marinakornati.com

restoran@marinakornati.com

023384505, 0992745359



🕒 07 - 24, 📶, 🚗 100, 🏠 175, 🌞 175

U samom srcu najveće hotelske marine Kornati na sjevernom dijelu Jadrana s očaravajućim pogledom na Biograd na moru, nalazi se restoran **Marina Kornati**. Uživajte u čarima nautičkog odmora i isprobajte specijalitete iz bogate ponude restorana.

Zahvaljujući tradicionalnim receptima i načinu pripreme hrane, restoran Marina Kornati nudi jela prožeta okusima Dalmacije. Užitek u svježoj ribi i plodovima mora upotpunjuju vina od autohtonih sorti grožđa. Kroz delikije i profesionalnu uslugu osoblje restorana se trudi potaknuti želju gostiju za ponovnim dolaskom.

Očaravajući ambijent konobe uređene u tradicionalnom dalmatinskom stilu s velikim kominom na kojem osoblje restorana za svoje goste priprema riblje i mesne specijalitete s gradela i posebno popularnu peku.

Jedno od najtraženijih jela u ponudi restorana Marine Kornati je *risotto* sa škampima i čip-som od parmezana. Spoj svježih škampi iz lokalnog ulova i domaćeg maslinovog ulja, čine ovo jelo jednostavnim, a s druge strane njegova kremasta tekstura i eksplozija okusa nikog ne ostavlja ravnodušnim. *Risotto* s kozicama donosi dašak i okus Jadrana na tanjuru.



Hobotnica "in forno"



Za 4 osobe: 1 kg hobotnice, 1 kg krumpira, 500 g svježe paprike, 500 g tikvice, 500 g patlidžana, malo crnih maslina i kapara, sol, papar, maslinovo ulje

Prokuhamo hobotnicu u kipućoj slanoj vodi te ju procijedimo. Krumpir narežemo na četvrtine i do pola ga prokuhamo i ocijedimo. Povrće narežemo na trakice te ga do pola ispržimo na tavi na malo maslinovog ulja, soli i papra. U tavu u kojoj se nalazi povrće dodamo narezanu hobotnicu (na krupno, po dva kraka zajedno), prokuhani krumpir, ubacimo 5 - 6 maslina i veliku jušnu žlicu kapara. Sve to prelijemo s 0,5 dl bijelog vina i stavimo u pećnicu na 180 °C, da se peče 25 do 30 minuta.

Izvadimo iz pećnice i u zdjeli u kojoj se peklo poslužimo.





PELEGRINI

14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Jurja Dalmatinca 1, 22000 Šibenik

www.pelegrini.hr

@reservations@pelegrini.hr

022213701



18:30 - 24:00, 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**.

U Pelegriniju nastoje ponuditi autohtono, iskreno i jedinstveno iskustvo.

„Okus je naš kralj. Lokalni okusi vladaju našom kuhinjom i predstavljaju stup naše kulinarske filozofije. Jelovnik mijenjamo sezonski, u skladu s dostupnošću namirnica u našoj okolici.

Nudimo modernu interpretaciju tradicionalnih dalmatinskih okusa, crpeći svoju inspiraciju iz bogate gastronomske baštine lokaliteta u kojem živimo. Uslugom nastojimo prenijeti našu ljubav prema gastronomiji kao pozivu i našu dalmatinsku životnu filozofiju.

Ljubav prema vinu rezultirala je posebnim vinskih izdanjima koja smo kreirali zajedno s našim prijateljima vinarima. Svako vino Pelegrini & Prijatelji otkriva jedinstvenu priču o terroiru, grožđu i dugotrajnim prijateljstvima.“, poručuju domaćini.



METRO

Premium

METRO

Chef

METRO

PROFESSIONAL

**IZVRSNOST
KOJU POTVRĐUJU
TOP CHEFOVI.**



„Naš prvi izbor je uvijek izvrsnost.“

TIBOR VALINČIĆ
restoran Dubravkin put, Zagreb



„Biram kvalitetu, koja osvaja i najizbirljivija nepca.“

LUKA GOLEŠ
restoran Draga di Lovrana, Lovran



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, 21

Krapinskih spužvara 46, 22010 Šibenik-Brodarica

www.zlatna-ribica.hr

info@tudic.hr

022350300, 022350695



🕒 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 specija-

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.



Buzara od škampi



Za 2 osobe: 800 g škampi, 1 dl domaćeg maslinovog ulja, 4 režnja češnjaka, 2 žlice krušnih mrvica, 3 dl bijelog vina, peršin, sol, papar, mješavina začina, 1 svježa pelata pomidora

Škampe operemo. Usitnjeni češnjak i peršin popržimo na maslinovom ulju. Dodamo škampe. Prelijemo vinom i pasiranom rajčicom te dodamo žlicu mješavine začina. Posolimo i popaprimo te kuhamo 15-20 minuta. Promiješamo i pri kraju dodamo 2 žlice krušnih mrvica da se umak zgusne te kuhamo još par minuta.



Škampe za Zlatnu ribicu se lovi oko otoka Blitvenica, a vino i maslinovo ulje su iz Donjeg Polja kod Šibenika.





VINKO

18, 19, 20, 21

Uz cestu 57, 22221 Konjevrate

www.konobavinko.hr

@reservations@konobavinko.hr

022778750



12 - 23, 📶, 🏠, 36, 🌞 36

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.

Tripice putuju do restorana 20 km. Lokalni dobavljači su iz Konjevrata, Drniša, Mirlovića, Zagore...

Krumpir i kapula su iz Drniša, a bijelo vino iz Oklaja.





MARIO

19, 20, 21

Hrvatske mornarice 1, 22203 Rogoznica

www.konobamario.com

restoranmariorogoznica@gmail.com

022558508



🕒 12 - 24, 📶, 🚗 15, 🏠 40, ☀️ 120

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, brudeti od ribe i liganja, paštica s domaćim njokima,

tuna na pašticađu, dnevno svježi kruh, a sve je 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 jedinstvenom 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.





Torta od mrkve



Biskvit: 500 g naribane mrkve, 10 jaja, 2 vanilin šećera, 2 cm naribanog đumbira, 3 žlice prezla, 3 žlice mljevenih oraha, 2 žlice brašna, 7 žlica smeđeg šećera, sok od 2 iscijeđena limuna;
krema: 250 g sirnog namaza, 250 g kiselog vrhnja, sok od jedne naranče, 2 žlice šećera u prahu

Za biskvit istučemo bjelanjke, a žutanjke izmiješamo sa svim ostalim namirnicama za biskvit. Na kraju umiješamo bjelanjke. Smjesu pečemo u kalupu na temperaturi od 200 °C. Čačkalicom provjerimo je li biskvit pečen.

Kremu napravimo tako da sve sastojke (sir, vrhnje, narančin sok i šećer) dobro izmiješamo. Namažemo je na biskvit i odložimo preko noći u frižideru da se rashladi i da biskvit upije kremu.



ADRIATIC

95, 96, 97, 98, 07, 14, 19, 20, 21

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...



Komiška ribarska juha

Nedovršeni štrudel





ARTIČOK

21

Bana Josipa Jelačića 3, 21000 Split

articoksplit.eatbu.hr

infoarticokst@gmail.com

021819324



12: - 24, NED, 🌞, 📶, 🏠, 30, 🌞, 65

Poviše crkve sv. Frane, nadomak Dioklecijanove palače smjestio se restoran **Artičok**. Sam interijer odiše spojem modernog i tradicionalnog, kao što je sama ideja Artičoka. Od mramorne skulpture "Solinjanke" do apstraktnih slika na zidovima ovog restorana, u Artičoku ćete naći mnoštvo fantastičnih spojeva prošlosti i budućnosti.

Na donjem katu možete uživati u originalnim koktelima koktel majstorice i značajnoj selekciji vrhunskih vina, a u ljetnim večerima, u delicijama kuhinje pod zvijezdama, na terasi.

Samo ime ovog restorana dolazi iz spoja rije-

či "art" i dalmatinske riječi "čok". Splitsani često koriste riječ "čoknit" da bi izrazili glad.

„Pod "čokanje" podrazumijevamo da nešto grickamo, ili pregrizemo nešto prije konkretnog obroka. Koncept ovog restorana jest da sve ono što ćete odabrati iz menija, biti će u obliku umjetnosti, jer kulinarstvo i gastronomija jesu jedna vrsta umjetničkog izražavanja. Glavni chef kuhinje potruditi će se da na tanjuru doživite estetiku tradicionalnog dalmatinskog jela. Jer upravo takva je i spiza. Domaća hrana koju očekujete kod none kući, utjeha puna okusa i mirisa, ali s dozom finoće i profinjenosti. To je "Art". To je Art i Čok.“, poručuju domaćini.



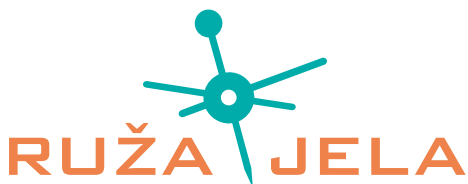
Rižot od čičoke



10 g maslaca, 1 luk, 500 g čičoke, 1 l povrtnog temeljca, 300 g riže, 1,5 g soli, peršin, sezonsko zeleno povrće (mahune, bob, špinat, mladi luk, medvjedi luk, grašak i sl.)

Na maslacu pirjamo sitno sjeckani luk. Dodamo čičoku, prelijemo temeljcem, dodamo sol i kuhamo 40 minuta. Sve izradimo štapnim mikserom u finu kremu.

Na maslacu popržimo rižu. Dodamo joj povrtni temeljac i kremu od čičoke. Kuhamo na lagano uz dodavanje temeljca po potrebi. Kad je riža skoro gotova, dodamo sezonsko zeleno povrće, maslac i papar. Ostavimo sa strane uz povremeno miješanje da se sve poveže.



www.foodrose.eu



BOKERIA KITCHEN & WINE

21

Domaldova 8, 21000 Split

www.gastronaut.hr

hello@bokeria.hr

021355577



09 - 24, 📶, 📶, 📶 130, 📶 18

U staroj jezgri grada Splita, dvije minute šetnje od Dioklecijanove palače, smjestio se restoran **Bokeria Kitchen & Wine**.

Vlasnici, obitelj Bokavšek, svoj su restoran nazvali po čuvenoj barcelonskoj tržnici Boqueria. Blizina splitske tržnice kuharima Bokerie omogućava pristup dnevno svježim ulovima iz mora.

Mediteranske namirnice su glavna inspiracija njihovim kreacijama, pa se na meniju uz

tradicionalna jela kao što su crni rižoto i grilana hobotnica, može pronaći *carpaccio* od sabljjarke, *spring-rolls* od bakalara...

Namirnice su i dio dekoracije restorana, pa tako oko šanka vise pršuti i vijenci češnjaka, a zidovi su prekriveni buteljama iz bogate vinske ponude restorana.

Na vinskoj karti je oko 200 etiketa, od kojih je oko 160 hrvatskih, a na čaše se nudi 40-ak vina.



CROATIA
Full of life

Srce Jadrana



**SREDNJA
DALMACIJA**

Turistička zajednica
Splitsko-dalmatinske županije

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

E-MAIL: info@dalmatia.hr | www.dalmatia.hr



BRASSERIE ON 7

21

Obala Hrvatskog narodnog preporoda 7, 21000 Split

www.brasserieon7.com

brasserieon7@gmail.com

021278233



06 - 22, 📶, 🏠 35, 🌞 100

Smješten na samoj rivi sa pogledom na splitsku luku, okružen spektakularnom bezvremenskom kulisom, svojim modernim ambijentom, kvalitetnom uslugom i visokim standardom kuhinje **Brasserie on 7** stekao je među gostima brojne poklonike.

Kuhinja održava fuziju hrvatske i francuske. Za doručak se uz svježe cijedene sokove nude proširana jaja, kroasani, brioshi, smoothie...

Za ručak i večeru je u ponudi niz kreativnih delacija među kojima su i tartar od kozica, juha od graška i mente, carbonara od dimljene skuše, 45 dana odležani rib-eye, konfitirana patka...

Uz vina, jela prati i ponuda lepršavih koktela te pjenušca na čaše. Tjedni meni se mijenja prema sezonama namirnica, a slastice se proizvode u vlastitom pogonu.



Teleći file



2 teleća filea po 200 g, 4 slatka krumpira, 6 velikih glavica luka, 2,5 dl balzamičnog octa, 50 g šećera, 0,5 dl rakije, 0,5 dl javorovog sirupa, 4 velika lista blitve, 1 vezica mladog luka, 0,5 l suncokretovog ulja, 4 žumanjka

Ogulimo svih 6 glavica luka. 5 glavica luka narežemo na sitno i karameliziramo u loncu na malo ulja. Polako kuhamo luk oko 2 sata dok ne dobije tamnu karamel boju. Prebacimo u pleh i stavimo u dehidrator ili pećnicu na 60 °C 48 sati. Osušeni luk blendiramo u prah.

Ogulimo sve slatke krumpire. Narežemo 4 kocke batata veličine brida oko 1,5 cm i stavimo u lonac s hladnom vodom. Posolimo i pirjamo batat dok ne omekša. Procijedimo. Preostali batat narežemo na ploške, a luk sitno nasjeckamo. Pirjamo luk dok ne omekša pa dodamo batat te kuhamo dok i on ne omekša. Smanjimo vatru, dodamo rakiju i javorov sirup. Sve blendamo dok ne dobijemo glatki pire.

U manjem lonacu kuhamo balzamični ocat i šećer dok 2/3 ne reducira. Mladi luk blendamo sa suncokretovim uljem dok smjesa ne postane glatka. Prebacimo u lonac i zagrijavamo 5 minuta dok ulje ne postane svijetlo zeleno. Polako umiješamo ulje mladog luka u žumanjke dok ne dobijemo zelenu majonezu. Posolimo.

U tavi spečemo teletinu, izvadimo je pa u istoj tavi zapečemo kockice batata. Izvadimo ih pa dodamo listove blitve i kuhamo par minuta dok ne omekšaju.

Nakapamo malo balzamične redukcije na tanjur. Dodamo dvije velike žlice pirea, po dva 2 kvadrata batata, a svaki prekrijemo s malo emulzije mladog luka.

Dodamo na tanjur pečenu teletinu i blitvu te pospemo prahom karameliziranog luka.



CORTO MALTESE

21

Obrov 7, 21000 Split

www.cortomaltese.rocks

hello.corto@gmail.com

021587201



09 - 24, 📶, 🏠 30, ☀️ 40

Corto Maltese je smješten u centru Splita, iza ribarnice u Marmontovoj ulici. Naziv je dobio po liku iz stripova Hugga Pratta - mornaru pustolovu koji štiti slabije i prijateljuje s ljudima iz svih društvenih slojeva.

Vlasnik Danijell Nikolla, koji je i autor interijera, opisuje prostor kao dnevni boravak Sherlocka Holmesa, a kuhinju kao mediteransku u *freestyle* tehnici. Jela nose zabavne nazive, pa tako na jelovniku možete pronaći Hama sutru, Kad jagnjaci utihnu, Baladu o slanom moru...

O slaganju hrane i vina brine sommelier, a na čaše se toči čak 25 vrsta vina.

„Naša priča nije samo o hrani, već o stilu i kvaliteti života, životu ispod najplavljeg neba na svijetu, osjećaju Mediterana u kostima. Naša hrana je uvijek svježa, šarena, pripremljena na moderan i zdrav način. I to nije najvažnije. Važno je da volimo dobre vibracije, glazbu, osmijeh i pjesmu i naše goste kao dio te atmosfere.“, poručuju domaćini.



Pršut VOŠTANE



AUTOHTONI DALMATINSKI PROIZVOD





DVOR

21

Put Firula 14, 21000 Split

www.gastronaut.hr

dvor.reservation@gmail.com

021571513



pon - čet: 08 - 24, pet - sub: 08 - 01, ned: 09 - 24, 40, 120

Dvor je smješten uz more, a s njegove terase pune prirodnog hlada stabala, pruža se pogled na otoke Šoltu i Brač.

Restoran je otvoren 2013. godine i okičen je brojnim domaćim i međunarodnim titulama za kvalitetu. Među njima su i *Michelin Guide* preporuka 2018., 2020., 2021. i 2022. godine, *Gault&Millau* 2018., 2021. i 2022. godi-

ne i *Falstaff* 2016., 2017., 2019., 2021. i 2022. godine.

Pašticide, gregade, buzare, dimljeni rižoto od plodova mora dio su atraktivne ponude dalmatinskih specijaliteta u interpretaciji nagrađenog chefa Hrvoja Zirojevića.

Iz bogate vinske karte, preko 80 kvalitetnih i vrhunskih vina se nudi i na čaše.

when the SEA says THANK YOU

only one bag of collected marine litter is SUFFICIENT

DOVOLJNA je samo jedna vreća prikupljenih naplavina

kada MORE kaže HV AL

www.bluebag.eco



Intenzivni treninzi za profesionalce, radionice i edukacije za ljubitelje kuhanja, mlade i djecu samo su dio vrhunske gastronomske priče koju dugi niz godina grade **Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija**. ŠKMER je međunarodna strukovna udruga sa sjedištem u Splitu koja broji stotine članova iz preko 30 zemalja svijeta, a renomirani predavači i chefovi udruge educirani u SAD-u i diljem Europe, postali su **partneri, predavači i mentori na relevantnim međunarodnim projektima za obrazovanje, usavršavanje i osposobljavanje stručnjaka u ugostiteljstvu i turizmu**.

EDUKACIJSKI PROGRAMI

MEDITERRANEAN CULINARY ARTS

06. – 17.11.2023.

MEDITERRANEAN CULINARY ARTS BY ECOLE DUCASSE

Master Class jela s 3 zvjezdice

21.– 24.11.2023.

PASTRY CHEF MASTER CLASS BY ECOLE DUCASSE: CHOCOLATE AND CONFECTIONERY

05. – 08.12.2023.

SLASTIČARSKI MASTER CLASSOVI

OD OSNOVA DO MODERNOG SLASTIČARSTVA

- ENTREMET I MONOPORCIJE U OKUSIMA MEĐIMURSKJE GIBANICE, 16. – 17.10.2023.
- ČOKOLADNI MILLE - FEUILLE, 06.– 07.11.2023.
- BOŽIČNE MONOPORCIJE, 27.– 28.11.2023.
- CROQUENBOUCHE – SVEČANA TORTA, 11. – 12.12.2023.
- ENTREMET I MONOPORCIJE OD MRKVE, 22. – 23.01.2024.
- ČOKOLADNE PRALINE, 19. – 20.02.2024.
- SAVRŠENI EKLERI S OKUSOM VIŠANJA I PISTACIJA, 11. – 12.03.2024.
- MONOPORCIJU U OBLIKU VOĆA, 08.– 09.04.2024.



Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija

Jobova 2, 21 000 Split

mob. +385 99 319 89 61

www.skmer.hr

e-mail info@skmer.hr





KADENA

10, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

📍 Ivana Plemenita Zajca 4, 21000 Split

🌐 www.restorankadena.com

✉ info@restorankadena.com

☎ 021389400, 0994700797



🕒 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, mesa ili kombinacije namirnica, te broja sljedova od četiri, šest, deset, pa do dvadeset sljedova. Kulinarski tim nastoji osmisliti personalizirani niz delicija pripremljenih

kreativnim spajanjem tradicionalne i moderne mediteranske kuhinje.

Na jelovniku se nalazi niz delicija od svježe ribe i drugih plodova mora, vrhunska mesna jela - beefsteak u prošeku 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 aro-



matizirane ružmarinom. Domaćini su posebno ponosni na desert *Kadena* (souffle od tamne 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.





ŠTORIJA

Obala Hrvatskog narodnog preporoda 15, 21000 Split

storijasplit.com

book.storija@biberon.hr

0993000303



12 - 23, 📶, 🏠, 28, 🌞 144

Restoran **Štorija**, smješten je u samom srcu Splita, na rivi. Predivna lokacija omogućava da istovremeno uživate u pogledu na more i atmosferi koju Split pruža.

Unutrašnja blagovaona nalazi se u podrumskoj prostoriji Dioklecijanove palače i datira iz 305. godine. U današnjoj Štoriji, Dioklecijan je u svojim posljednjim godinama uživao zajedno s običnim ribarima kartajući, jedući ribu i pijući vino, u svim blagodatima Dalmacije sadržanim u malom podrumu koji dodiruje more. Danas u tom prostoru možete uživati vi, u jelima inspiriranim mediteranskom kuhi-

njom, popraćenim sjajnim vinima.

Kuhinja Štorije je mjesto gdje tradicija susreće inovaciju. Kuhari se brinu da u svojim specijalitetima naglase okuse i teksture svježih lokalnih sastojaka, a glavna inspiracija su im ribe i plodovi mora.

O impresivnoj vinskoj karti brini sommelier.

„Posjetite restoran Štorija i doživite spoj povijesnog šarma i izvrsne hrane, a mi ćemo se potruditi da vaše iskustvo bude nezaboravno.“, poručuje osoblje.



Kroket od vepra



vepar, mrkva, kapula, celer, sol, papar, gorušica, mladi luk, češnjak, brašno, jaja, prezle, paprika, koromač, alkoholni ocat, korijander, varenik

Vepra narežemo na kockice. Dodamo mu narezanu mrkvu, kapulu i celer, promiješamo i začini-mo sa soli, paprom i gorušicom. Peče se na 160 °C 4-5 sati. Kada je gotovo, trgamo meso ruka-ma dok ne postane vlaknasto. Dodamo maslac, mladi luk i češnjak te napunimo smjesom kalupe. Zaledimo ih da dobiju formu kroketa. Formirane krokete paniramo kroz brašno, jaja i prezle.

Pire od kupusa: kupus lagano pirjamo s kapulom pa izblendamo s maslacem u pire.

Ukiseljeno povrće (mrkvu, kapulu, papriku, koromač) ukuhamo s alkoholnim octom, goruši-com i korijanderom te pustimo da se ohladi i odstoji 2 dana.

Umak od varenika: varenik reduciramo 70% i dobijemo umak koji možemo začiniti po želji.



Varenik je s otoka Brača, a povrće iz Glavica kod Sinja.



ZOI

20, 21

Obala Hrvatskog Narodnog Preporoda 23, 21000 Split

zoi.hr

@zoi.split@gmail.com

021637491



12 - 24, 19 - 24, 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 vode na stare kamene stepenice kojima se penje na prvi kat – unutarnji dio restorana. Najatraktivniji dio je zid palače koji se proteže cijelom dužinom restorana s prozorima prema samim Dioklecijanovim podrumima.

Stepenicama se potom penje na veličanstvenu terasu, koja vas ostavlja bez daha sa svojim 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 finog 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 povijesti, i koja uz izobilje lokalnih namirnica, postaju prava rapsodija na tanjuru. Igor ne skriva namirnicu, očito je što je na vašem ta-



njuru. Njegov je stil tehnički progresivan, a u isto vrijeme tradicionalan. Od samog otvaranja 2017. godine do danas restoran kite razna uza-stopna priznanja uključujući Michelinovu preporuku i Gault&Millau. S vinskom kartom od ukupno 70 vrhunskih vina, pokrivena je većina

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

Carpaccio od lignji



za 4 osobe: 600 g većih jadranskih lignji, dvije naranče, jedna limeta, manji korijen đumbira, 0,5 dl octa od maline, 1 dl maslinovog ulja, 20 g lista peršina, 4 dl crvenog vina, 30 g šećera, 80 g slanutka, žličica putra, žličica glatkog brašna, sol i papar

Svježe jadranske lignje očistimo od iznutrica. Sa jedne strane lignje razrežemo po dužini tako da ih rastvorimo, a da ostanu u jednome komadu. Detaljno ih očistimo od kože, sluzi i opne koja se nalazi s unutarnje strane lignje. Kada dobijemo savršeno bijelu lignju, narežemo je na tanke trakice. Korijen đumbira narežemo na tanke listiće (oko 10 komada) i stavimo u ocat od maline da odstoji pola sata. Potom sok od jedne naranče i jedne limete pomiješamo te dodamo već marinirani đumbir. Tanke trakice lignje stavimo u pripremljenu marinadu na 30 – 60 minuta.

Listove peršina blanširamo 1 minutu u kipućoj vodi te potom u potpunosti ohladimo u ledenoj vodi. Blanširane listove pomiješamo s 1 dl maslinovog ulje te u termo mikseru na 25 °C miksamo dok ne dobijemo nježnu kremu. Kremu procijedimo kroz gazu i tako dobijemo čisto zeleno ulje od peršina. Vino stavimo u lonac sa šećerom i pustimo da lagano kuha i reducira se dok ne dobijemo ukupno 1 dl umaka. Pustimo da se ohladi.

Slanutak preko noći namočimo, potom ga skuhamo da bude mekan. U termo mikser dodamo kuhani slanutak, žličicu putra i žličicu glatkog brašna te na 50 °C miksamo dok ne dobijemo glatku teksturu kreme. Napunimo slanutkom silikonske kalupe i pečemo na 180 °C 14 minuta.

Narežemo naranče. U manju zdjelicu položimo tanke trakice lignje. Dodamo ulje od peršina, reducirano crno vino, začinimo crnom soli, dodamo kriške naranče te ukasimo sačama od slanutka koji zbog svoje teksture daje hrskavost tom jelu.



ZRNO SOLI

16, 17, 18, 19, 21

Uvala baluni 8, 21000 Split

www.zrnosoli.hr

@zrnosoli.split@gmail.com

021399333, 0914343050



🕒 12 - 24, 📶, 🚗 20, 🏠 110, 🌞 65

Restoran **Zrno Soli** otvoren je 2011. i od tada ponosno prezentira hrvatsku gastronomiju. Smješten u splitskoj ACI marini, na prvom katu, odakle se pruža predivan pogled na grad Split, star 1700 godina. Odiše elegancijom i toplinom te zaustavlja vrijeme mirnoćom i jednostavnošću poznatog dalmatinskog stila „pomalo”.

Ovdje ćete uživati u dugim ljetnim noćima i zimskoj toploj rapsodiji prvi red do mora, uz pune vezove jedrilica i bistro Jadransko more.

Puno je poznatih gostiju kročilo u Zrno Soli, puno ih se vratilo i postalo prijateljima kuće,

a neki od njih su: danska kraljica, tajlandska princeza, članovi benda Guns N’ Roses, uprava FC Barcelone, razni premijeri, predsjednici, estradne zvijezde i mnogi drugi. Američka glumica Ashley Judd osobno izabrala restoran za snimanje scena poznatog TV serijala Berlin Station. Zrno Soli glumio je Michelinov restoran, a lokacija ACI marine glumila je jug francuske obale.

U 2018. godini stigla je prva Michelin preporuka za restoran Zrno Soli, a nastavila se svake godine do 2023. Restoran je uvršten u gastrovodič Gault&Millau od 2018. do 2023.

Od ideje preko stvaranja Zrno Soli, vlasnik Ivo Vrdoljak vodio se pristupom kako je glavni cilj svakog gastro projekta, pa tako i glavni cilj Zrno Soli ugoditi i ugostiti, odnosno maksimalno zadovoljiti svakog gosta. Velika pažnja se poklanja hrani i usluzi.

„Namirnica uvijek mora biti svježja, lokalna i obrađena na način da sve blagodatni ostanu u njoj.

Ime restorana Zrno Soli, osim soli kao namirnice zapravo ima



duboko značenje. Sol je svuda oko nas, sol je život, spominje se u evanđelju po Mateju, a sam život vezan uz more, znači da je vezan i solju.

Spomenuvši sol, vrijedi istaknuti da je osoblje restorana Zrno Soli posebno ponosno na činjenicu da je najkvalitetnija sol, odnosno cvijet soli Solane Pag, svim gostima besplatno dostupna. Napomenimo, da iz skupine premium ekstra djevičanskih maslinovih ulja RH, Zrno Soli nudi dva, Torkul (OPG Žuvela, Vela luka) i F (OPG Šupe, Zadar).

Preпустите се тренутку и uživajte s nama...

Velika pažnja se poklanja hrani i usluzi. Tjestenina Pasta Non Plus Ultra koju prezentiramo, osvaja nepca naših gostiju i o njoj se priča daleko izvan našeg restorana. To je inovativni recept našeg chefa Branimira Prnjaka, vođen "zero waste" konceptom pripreme. Posebno smo ponosni na cijelo naše osoblje koje je naša glavna snaga, a izdvojiti ćemo, uz chefa Branimira Prnjaka, našeg maestra, renomiranu hrvatsku sommelierku Moniku Prović koja je naš glavni sommelier i osoba koja nikog ne ostavlja ravnodušnim.", poručuju domaćini.

Pasta Non Plus Ultra



domaća tjestenina; emulzija od najboljih jadranskih riba, školjki i rakova; sir Grana Padano, korjenasto povrće, maslinovo ulje, začini

Riba i školjke iz ponude restorana se love oko otoka Visa, a maslinovo ulje je s otoka Korčule.





KAŠTIL SLANICA

00, 02, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Franje Josipa 1, Kanjon Cetine, 21310 Omiš

kastil-slanica.hr

info@kastil-slanica.hr

021861783, 099 314 6220



10 - 24, 🌞, 📶, 🚗, 60, 🚢, 2, 🏠, 150, 🌞 80

U prelijepom kanjonu kraške ljepotice Cetine, samo 4 km od njenog utoka u more nalazi se obiteljski restoran **Kaštil Slanica**.

Podignut na zidinama srednjovjekovnog trgovišta solju, u zadivljujućem okruženju kanjona i s pogledom na rijeku Cetinu, restoran Kaštil Slanica ispunjen je autentičnom atmosferom. Otvoren prije četvrt stoljeća, nudi tradicionalnu dalmatinsku kuhinju i drevna jela Dalmatinske zagore, koja prate izabrana vina Dalmacije.

Dok prilazite Kaštil Slanici, ulazeći sve dublje u cetinsku klisuru, bilo cestom, bilo rijekom, priroda će neminovno na vas početi ostavljati dubok dojam. Dolaskom u restoran na samoj rijeci, gdje se patke, gnjurci i čaplje mimoilaze između rogoza, bambusa, topola i platana, dok se iznad njih uzdiže zadivljujuća planina, preplavit će vas osjećaj opuštanja.

Gotovo da nećete moći vjerovati da ste samo 5 minuta od mora i Omiša te u neposrednoj blizini Makarske i Splita.

Kulinarska ponuda temelji se na autentičnoj dalmatinskoj kuhinji, starim obiteljskim receptima, tradicionalnim načinima pripreme i lokalnim, svježim, sezonskim namirnicama. Ovdje možete kušati pravi domaći kruh ispod peke i tradicionalno jelo soparnik, klasičan

obiteljski blagdanski ručak – pašticađu i rožutu koju su nam donijeli stari Mlečani te još mnoge povijesne i lokalne specijalitete. Selekcija vina dalmatinskih sorti odlično se sljubljuje s ponuđenim jelima.

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. U *The Bread Project*, bio je predstavnik Hrvatske s kruhom ispod peke. Nositelj je oznake *Culinary Heritage Europe* i dobitnik međunarodne nagrade *Turistička prizma* za nove doprinose u turizmu.



Blaga rijeke Cetine bezbrojna su poput kapi vode od kojih je sačinjena pa život u njoj i uokolo nezadrživo buja, stvarajući prekrasnu kulisu i darujući nas jedinstvenim plodovima za naše specijalitete.

Brujet od jegulje



Za 4 osobe: 1 kg debljih cetinskih jegulja, 1 kg luka, 3-4 ljute papričice, 500 g rajčice, 2-3 dl bijelog vina, 3 žlice dalmatinske kvasine (octa), 2 dl maslinovog ulja, 1 vezica peršina, 4 lista lovora, 5-6 režnja češnjaka, kapari, sol, papar po želji

Narezan luk popržimo na maslinovom ulju. Dodamo rajčicu i pirjamo dok se ne zgusne. Dodamo lovor, narezani peršin i češnjak, kapare i ljute papričice. Začinimo i pirjamo 20-ak minuta. Dodamo očišćene i narezane jegulje. Polijemo bijelim vinom i dalmatinskom kvasinom, pirjamo oko pola sata.

Poslužimo s kuhanom palentom i domaćim kruhom ispod peke, uz čašu ohlađenog rosé vina.

U ovom jelu se koristi kruh ispod peke iz Omiša, jegulja iz Cetine, maslinovo ulje iz Omiša, povrće iz Dalmatinske zagore, ljute papričice iz doline Neretve, sol iz Nina. Kvasina je dalmatinska, a vino iz Imotskog vinogorja.





KALA

Kala 7, 21400 Supetar

konobakala.com

info@konobakala.com

021630690, 0953771772



12-23, pon: 18-23, Wi-Fi, 24h, 46

Kala dine & wine je smještena na sjevernoj strani Otoka Brača u uvali Sv. Petra po kojem je naselje Supetar i dobilo ime.

Skrivena je od gužve i buke na korak od Supetarske rive.

U intimi domaćinske atmosfere i dalmatinske terase s otvorenim roštiljem, možete se opustiti i prepustiti delicijama kreativnog mladog chefa Dina Šeparovića, koje se nude se u degustacijskom meniju i *à la carte*. Uz specijalitete s namirnicama iz mora, u ponudi su i tartar od janjetine, teleći obrazi u crnom vinu, a jedan od deserta uz bademe sadrži i skutu te čuveni brački varenik.

Fuzija inovacije i tradicije bi mogla opisati stil kuhanja kojeg chef Dino maestralno prezentira u svojoj Kali, nastojeći svake godine podići ljestvicu te prezentirati nove okuse i namirnice koje su tretirane vještinom i ljubavlju.

U vinskoj karti se većinom nalaze hrvatska, no karta je obogaćena i stranim vinima koji odlično prate svaki slijed iz Kaline kuhinjske radionice.

Tim se sastoji od mladih ljudi, koji se svakodnevno usavršavaju i trude da svakom gostu što bolje prezentiraju sve ono što Kala nudi.



Cappeletti

grancigula, ječam, ovčji sir,
krema od škampa, dimljene
dagnje, tartuf



Foie gras

dimljena pačja prsa, kruška,
trešnja, cikla



Brački ovčji sir, varenik, skuta, motar, škampi, dagnje – sve je s otoka Brača.

Otključavanje okusa Brača
gastro brendiranje TZG Supetra



Turistička zajednica
grada Supetra
Porat 1, Supetar
www.supetar.hr
f tzs supetar
i visit_supetar





PORTO ROSSO

11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

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.



Bijeli rižoto s plodovima mora



kozice, lignje, dagnje, vongole, škampi, luk, češnjak, peršin, bosiljak, maslinovo ulje, riža arborio, bijelo vino s Lastova, riblji temeljac, Grana Padano, maslac

Priprema našeg bijelog rižota zahtijeva pažnju i stručnost. Na zagrijanom maslinovom ulju pržimo luk, češnjak te kozice i lignje narezane na kolutiće. Zatim dodajemo rižu arborio i zalijevamo je finim bijelim vinom. Kad alkohol ispari, postepeno dodajemo dagnje, vongole, škampe i riblji temeljac. Kroz taj postupak riža upija sve bogatstvo okusa iz plodova mora, stvarajući neodoljivu teksturu.

Na kraju, kako bismo postigli savršenu kremastu konzistenciju, dodajemo rižotu maslac i Grana Padano. Nježno ga serviramo u duboki tanjur, ukrašavajući ga svježim bosiljkom i nasjekanim peršinom koji mu dodatno daju prepoznatljivu svježinu i božanstven miris.

Naš bijeli rižoto s plodovima mora je pravi simbol izvrsnosti i pažljivog pripremanja. Uz svaki zalogaj, osjetit ćete morsku svježinu, bogatstvo okusa i umjetnost koju donosi naša kuhinja.

Bijelo vino, koje dodajemo da obogatimo okus, dolazi iz jedne od najprestižnijih vinarija s Lastova. Njegova suptilna aroma i svježina savršeno se uklapaju s plodovima mora iz Lastovskog akvatorija, stvarajući harmoniju okusa koja će vas očarati.





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, 20, 21

Krvavac 2 - PP.84, 20350 Metković

hotel-restaurant-villa-neretva.hr/

hotel.villa.neretva@gmail.com

020672200



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 podzemna 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 svakodana 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 safari dolinom Neretve i osobno je primio mnoge vrijedne nagrade, a ovo su neke od njih: državna nagrada „Antun Štifanić“ 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 pro-



micanje tradicijskih vrijednosti, Srebrni cvijet Suncokreta ruralnog turizma 2015. godine te mnoge druge strukovne međunarodne nagrade i priznanja.

Postignuće gosp. Jerkovića je i 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 vrletima dalmatinskog krša.

„Dok uživajte 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!“

Krem torta od rogača



12 jaja, 950 g šećera, 300 g mljevenog rogača, 1 maslac za torte i kreme, 2 žlice gustina, 0,5 l mlijeka, 2 šlag kreme za ukrašavanje, rakija od rogača

Za biskvit istučemo bjelanjke i 400 g šećera. Stavimo u kalup pa u dobro zagrijanu pećnicu. Pećnicu ugasimo i ostavimo da se biskvit suši oko 90 minuta.

Za kremu umutimo žumanjke, 250 g šećera i gustin te ih zakuhamo u pola litre mlijeka. U ohlađenu kremu dodamo izrađeni maslac. Tako pripremljenu kremu podijelimo na dva dijela. U prvi dio dodamo 200 g mljevenog rogača.

Na pliticu stavljamo biskvit na koji наносimo kremu u kojoj je rogač, a potom žutu, preostalu kremu. Tortu ukrasimo šlagom te je po vrhu pospemo mljevenim rogačem.

Od preostalog šećera napravimo karamelu za dekoriranje, uz dodatak rakije od rogača i mljevenog rogača.



Rogač se uzgaja u Putnikovićima na Pelješcu. Rakija od rogača je od istog proizvođača. Jaja su iz Bađule.





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, 20, 21

Mali Ston, 20230 Mali Ston

@ ostrea.info@ostrea.hr

020754264, 020754210



🕒 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 Splita 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 kape-tana 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”.*



Torta od kozica

200 g kozica, 2 rajčice, dalmatinsko začinsko bilje, maslinovo ulje, palenta

Skuhamo palentu i serviramo je u kalupu s mesom od kozica, uz marmeladu od rajčica.



Palenta s dagnjama



500 g dagnji, 2 rajčice, dalmatinsko začinsko bilje, maslinovo ulje, palenta

Skuhamo palentu i izlijemo je u kalup s prethodno skuhanim dagnjama. Serviramo sa salsom od rajčica.

Uzgajalište školjaka je ispred restorana, maslinovo ulje je iz vlastitog maslinika, a rajčice su iz vlastitog vrta.





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, 20, 21

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. „*Nautici se ujediniju tradicija, kvaliteta i kreativnost te stvara 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 popržimo 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.



Jako vino d.o.o | Bračka cesta 13, 21420 Bol - Croatia
Tel: +385 21/306-220 | Fax: +385 21/306-220 | info@stina-vino.hr

Premium WINES

VINOLJUBAC.HR

Jela plus d.o.o.

Veleprodaja i
maloprodaja
vina Dubrovnik

Podgaj 5,
20236 Mokošica

+385 20 456 220
+385 91 339 0389



jelaplus.nabava@gmail.com





PANTARUL

18, 20, 21

Put Kralja Tomislava 1, 20000 Dubrovnik

pantarul.com

@ pantarul@pantarul.com

020333486



12 - 24, Wi-Fi, Car, 7, 80

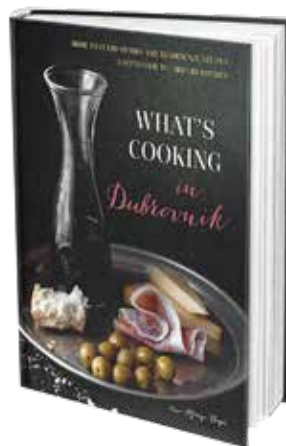
Restaurant **Pantarul**, koji se nalazi u Lapadu, u Dubrovniku, od 2014. godine je omiljeno mjesto Dubrovčana koje ćete u velikom broju ondje sresti kako radnim danom, tako i vikendom. Na vratima će vas uvijek dočekati netko od suvlasnika: Milan Vasić, Đuro Šiljug ili Ana-Marija Bujić.

Jelovnik je podijeljen na dva segmenta - dio se odnosi na omiljena jela stalnih gostiju i fiksiran je, a manji se jelovnik mijenja na bazi tjedna i u skladu s mikrosezonom te odražava ponudu na tržnici.

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 pripremljena 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).



Rižoto s katalonama



Za 4 osobe: rižoto: maslinovo ulje, 40 g sitno nasjeckanog češnjaka, 370 g riže, 0,5-1 dl bijelog vina, 20-30 g sitno nasjeckanog peršina, riblji temeljac za podlijevanje, 12 Jakobovih kapica, 90 g sitno ribanog parmezana, 60 g maslaca, sol, papar; **buzara od katalona:** maslinovo ulje, 60 g sitno nasjeckanog češnjaka, 12 školjaka katalona (prstavca), 20 g sitno nasjeckanog peršina, 1 dl bijelog vina, sol, papar, 20 g đumbira, 1 rajčica srednje veličine, sitno nasjeckana

U loncu zagrijemo maslinovo ulje, zažutimo kratko češnjak, dodamo rižu i miješamo dok ne upije malo ulje. Podlijemo vinom i čekamo da alkohol ispari. Stalno miješamo. Dodamo češnjak i kuhamo neprestano podlijevajući i miješajući dok riža ne postane *al dente*. Na pola kuhanja dodamo Jakobove kapice, a na samome kraju dovršimo maslacem i parmezanom. Po potrebi dodamo još malo temeljca. Rižoto treba biti kremast. Prilagodimo začine.

Za buzaru od katalona zagrijemo maslinovo ulje pa dodamo češnjak, đumbir i školjke. Podlijemo vinom. Kad alkohol ispari, dodamo peršin, sol, papar i rajčicu te kuhamo na srednje jakoj vatri 15-20 minuta, dok se umak ne zgusne i dok školjke ne omekšaju.

Poslužimo rižoto s tri katalone aranžirane na vrhu i prelijemo ga s malo pikantne buzare.



STARA LOZA

Prijeko 22, 20000 Dubrovnik

www.prijekopalace.com/index.php/stara-loza-restaurant

info@prijekopalace.com

020321145, 020321145



08 - 24, 🌳, 📶, 🏠 30, 🌞 16

U srcu dubrovačkog starog grada, u ulici Prijeko koja se proteže paralelno sa Stradunom, u srednjovjekovnoj povijesnoj palači, nalazi se hotel Prijeko Palace, a u njemu restoran **Stara loza**.

Restoran ima tri blagovaonice, a svaka od njih pruža posebnu atmosferu. Do unutarnje vodi srednjovjekovno stubište, a krasi je gotički prozori od poda do stropa. Otkrivaju obnovljenu srednjovjekovnu terasu i zapanjujući pogled na drevni grad. Na donjoj terasi uz živahnu atmosferu ulice Prijeko, dva niza visokih kuća s balkonima i portalima iz renesansnog i malo gotičkog razdoblja, stvaraju prije-

ko potreban hlad. Krovna terasa pruža fantastičan pogled na dubrovačku povijesnu jezgru u kakvome je uživalo i plemstvo koje je živjelo u palači stoljećima.

Jedinstvene ambijente i poglede prati mediteranska gastronomska ponuda koja se bazira na svježim sezonskim namirnicama u tradicionalnim i kreativnim interpretacijama. Među specijalitetima kuće su i crni rižoto i teleći rižoto sa sladoledom od pašskog sira.

Delicije prati izbor vrhunskih hrvatskih i francuskih vina, a u vinskom podrumu restorana koji je nekada bio gusterna čuva se preko 3000 boca.



Brancin s pireom pastrnjaka



Za kremu od poriluka svaki poriluk operemo i narežemo na komade od 4 cm, koje stavimo u vakuumsku vrećicu i kuhamo u vodenoj kupki 1 sat na 85 °C . Prije serviranja ih kratko grilamo, da dobiju crne trakice. Začinimo solju, paprom, peršinom i maslinovim uljem.

Za kisele rotkvice u ciklinom soku ukiselimo 1 kg rotkvice u 1 l vode, 1 l alkoholnog octa, 750 g šećera i sok od cikle.

Za pire pastrnjaka 1 kg pastrnjaka i 1 kg jabuka kuhamo lagano u povrtnom temeljcu. Kad je gotovo izblendamo s maslom i vrhnjem.

Za "Buerre blanc" s kaparima reduciramo bijelo vino, ljutiku i kapare. Kad ispari alkohol (redukcijom) maknemo s vatre. Dodamo maslac i pjenjačom zgustimo umak.

Filetiramo brancina i stavimo na grill. Pečenog začinimo solju, paprom, peršinom, češnjakom i maslinovim uljem.

Prah masline napravimo dehidriranjem očišćenih crnih maslina 24 h na 75 °C. Nakon dehidriranja sameljemo u prah.

Dekoriramo kumkvatom, motrom, klicama i prahom masline.

Povrće i voće dolazi iz Stona i Komolca, a maslinova ulja s Korčule i iz Konavala.





360

07, 08, 09, 10, 21

Sv. Dominka bb, 20000 Dubrovnik

360dubrovnik.com

reservations@360dubrovnik.com

020322222



8 - 22, PON, 📶, 🏠 70, 🌞 120

Fine dining restoran **360**, smješten je uz dubrovačke zidine, s predivnim pogledom na staru jezgru i luku.

U elegantnoj atmosferi, Michelinov chef Marijo Curić interpretira jela hrvatske gastronomije u njezinom širem povijesno-kulturološkom kontekstu, napajajući se dvama bazenima – mediteransko-primorskom i kontinentalnom.

Uz dva degustacijska menija Republika i Antologija, harmonično kombinira okuse osnovnih namirnica uz fokus na teksturi. Brancina primjerice prati pjena od komorača i prah od poriluka; Confit janjetine bob i ov-

čji jogurt, a Biskvit od rogača prate mousse od gorke naranče i sladoled od mantale.

Vinska karta je nagrađena nagradom *Wine Spectator - Best of Award of Excellence*, o njoj brine glavni sommelier Miho Vidak, a sadrži više od 500 etiketa, od kojih se 90 nudi i na čaše. U sljubljivanju s hranom, prvi izbor uvijek su autohtone sorte i regionalni proizvođači.

U barskom dijelu, restoran nudi nisko alkoholna pića te tropske *TIKI-style* koktele, igrajući se rumovima i začинима, a ljubiteljima kave na raspolaganju su rijetki aduti branda Difference Coffee.

CROATIAN CLUB

GASTRONAUT

www.gastronaut.hr/blog/klub/



HRVATSKI
OTOČNI
PROIZVOD



vinarija svirče



www.pz-svirce.hr



**PLITVIČKA
JEZERA** Nacionalni park
National Park



**Spoj iskonske Like
i vrhunske
gastronomije**

www.np-plitvicka-jezera.hr



Lika, Karlovac i okolica, Moslavina i Banovina

Specijaliteti: sir škripavac; lička dimljena slanina; pršut od jelena, vepra ili medvjeda; masnica; rezanci s gljivama; janjeća juha sa suhim mesom; suha braveća plečka u kiselom kupusu ili kiseloj repi; lički krumpir; janjetina i odojak s ražnja ili ispod peke; punjena teleća prsa; jela od divljači; pohani žablji kraci; pastrva na razne načine; moslavački beli žganci s prepečenim vrhnjem; kukuruzna zlevanka; balzamača; jela s bundevom.

Restorani: 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 i Cocktailu u Sisku. Autohtoni specijaliteti nude se u Ambaru u Slunju, Degeniji u Drežničkom selištu 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.

Glavne sorte vina: graševina, chardonnay i bijeli pinot; frankovka; muškato tonel i traminac mirisni (Vinarija Šoštar); škrlat iz moslavačkog vinogorja.

Gastronomski projekti: u gradu Karlovcu desetak restorana cijelu godinu nudi jela s pivama i gljivama kao važnim sastojcima.





LIČKA KUĆA

96, 97, 99, 00, 03, 04, 09, 10, 20, 21

Rastovača 11, 53231 Plitvička Jezera

www.np-plitvicka-jezera.hr

prodaja@np-plitvicka-jezera.hr

0992767406



🕒 11 - 23, 📶, 🚗 500, 🏠 270, ☀️ 32

Okružen ljepotama Nacionalnog parka Plitvička jezera i uređen kao inačica etno muzeja, restoran **Lička kuća** svojim ambijentom i gastronomskom ponudom temeljenom na namirnicama lokalnog podrijetla, autentično oživljava bogatstvo tradicije *Lika destinacije*. Izgrađen davne 1972. godine, ponosno slavi pola stoljeća postojanja. Šetnja kroz restoran vodi vas u drugi svijet, umirujuću toplinu nekadašnje Ličke kuće, dok mirisi i okusi vraćaju u djetinjstvo i kuhinje ličkih baka, gdje je hrana ručno rađena od namirnica iz domaće uzgoja.

U pripremi jela koriste se prehrambeni proizvodi lokalnog podrijetla, od kojih su mnogi

zaštićeni oznakom regionalnog sustava kvalitete Lika Quality i provjerene sljedivosti od obiteljske farme do stola. Uz korištenje domaćih namirnica iznimne kvalitete, u Ličkoj kući se pripremaju vlastiti temeljci te proizvodi lokalni sirni namaz - lička basa, kobasice, valjušci od krumpira pa čak i pekmez od domaće šljive bistrice, sve bez upotrebe bilo kakvih aditiva ili umjetnih pripravaka. Mirisi tek pečenog domaćeg kruha, uštipaka i savijača šire se restoranom iz vlastite pekarnice, gdje se svaki dan ručno proizvode tri vrste kruha, tjestenina, peciva i slastice.

Tu je i vlastita mesnica, u kojoj se koriste suvremene tehnike obrade i zrenja mesa. Tako se, primjerice, odležavanje ju-nećeg Rib-Eye odreska i ramsteka odvija u kontroliranim uvjetima u ekstra djevičanskom maslinovom ulju minimalno 30 dana i duže. Za izradu telećeg *T-bone* i *Tomahawk* odreska koriste se birane pozicije mesa obrađene u vlastitoj mesnici. Pripremaju se *sous vide* tehnikom s dodatkom začinskog bilja, a dovršavaju na otvorenom roštilju usred restorana gdje ih gosti u bilo ko-



jem trenutku mogu pogledati i odabrati po želji stupanj pečenja.

Chefovi Ličke kuće pomno su osmislili menije koji u potpunosti odražavaju raznolikost kulinarskih blaga Like. Od jedinstvene Ličke juhe, pastrve sa žara, povrtnog orzota, krumpira iz Like s lukom i slaninom do savijače od šljiva i torte od ličke base, autohtona jela su ino-

vativno pripremljena s iskorakom u vrh moderne gastronomije. U etno ambijentu, uz toplinu otvorenog ognjišta, zrak ispunjen mirisima, a stol okusima specijaliteta *Lika destinacije*, Lička kuća je gastronomska avantura koju otkrivaju tisuće domaćih i stranih posjetitelja Nacionalnog parka Plitvička jezera.

Janjeća pljeskavica u maramici



okoštana janjetina, češnjak, sir škripavac, janjeća maramica, basa (lički sir), kopar, krumpir, mladi luk, slanina, paprika, sol, papar

Okoštenu janjetinu narežemo na krupnije komade, začinimo solju, paprom i sjeckanim češnjakom. Izmiješamo i ostavimo jedan sat u hladnjaku. Nakon toga sameljemo meso, dodamo sir škripavac narezan na kockice, ravnomjerno ga umiješamo u smjesu i ostavimo još jedan sat u hladnjaku da se smjesa stegne.

Oblikujemo pljeskavice u eliptični oblik. Svaku pljeskavicu umotamo u janječju maramicu.

Janječju pljeskavicu sa škripavcem pečemo na žaru desetak minuta uz povremeno okretanje.

Gotovu janječju pljeskavicu poslužujemo uz krumpir s lukom i slaninom, pečenom paprikom punjenom sirom škripavcem, prženim lukom i namazom od base i kopra te pečnim mladim lukom.

Sve navedene namirnice su zaštićene oznakom regionalnog sustava kvalitete Lika Quality. Janjeća pljeskavica – meso janjetine iz Like s ličkih pašnjaka. Sir škripavac – sirana Runolist, OPG Tomaić. Krumpir – područje Saborskog, OPG Vrankić.





GRADINA

01, 02, 03, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Senjska 32, 47303 Josipdol

www.restoran-gradina.hr

info@restoran-gradina.hr

047581515



🕒 07 - 23, 📶, 🚗 50, 🏠 160, ☀️ 80

Restoran **Gradina** nalazi se samo nekoliko stotina metara od centra Josipdola, raskrižja brojnih puteva, 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 raznja 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 slanih 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 prehranile 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 idealana je lokacija za održavanje svadbenih svečanosti, kongresa i većih okuplja-



nja 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.

File od jelena i rižoto od vrganja



500 g file jelena, 200 g kapula, 100 g mrkve, 100 g pancete, 2 g začinske slatke paprike, 2 dl crvenog vina, 1 dl ulja, 3 g soli, 1 g papra

Prethodno marinirani file od jelena popržimo u plitkoj masnoći da se zatvore pore na mesu. Izvadimo meso iz posude i odložimo ga na toplo mjesto. Na istoj masnoći popirjamo luk, mrkvu i pancetu. Vratimo meso, dodamo pekmez od šljiva i sve podlijemo temeljcem od divljači. Pred kraj dodamo vino.

Serviramo file od jelena uz rižoto od vrganja.

Divljač iz ponude restorana Gradina je iz šuma Like i Gorskog kotara te iz vlastitog lovišta Hum.





DEGENIJA

Drežničko Selište 59, 47246 Drežničko Selište

www.restoran-degenija.com

info@restoran-degenija.com

047782060



🕒 07-23, 📶, 🚗 40, 🏠 90, 🌞 30

Degenija je zaštićeni velebitški cvijet, a restoran **Degenija** ugodan je ugostiteljski objekt smješten 4 km od ulaza br. 1 u Nacionalni park Plitvička jezera, naselje Selište Drežničko.

Smješten uz cestu D1, restoran je tijekom godina postao omiljeno mjesto za putnike i prolaznike koji putuju prema Jadranu, ali također i za turiste koji posjećuju najstariji i zaista jedinstven Nacionalni park Plitvička jezera koji se nalazi pod zaštitom UNESCO-a od 1979. godine.

Na terasi restorana možete uz hranu uživati i u prekrasnom panoramskom pogledu na

okolna sela koja se stapaju s nizinama i šumovitim brdima.

Ponuda hrane u restoranu Degenija uglavnom je na bazi mesa.

U vlastitoj pecari tijekom ljetnih dana i po narudžbi pripremaju ukusne domaće specijalitete poput teletine i krumpira ispod peke te janjetine i odojka s raznja.

Tu su i razna topla i hladna predjela, jela sa roštilja, tjestenine te pizze iz krušne peći.

Kolače, torte i slastice pripremaju u vlastitoj slastičarnici.



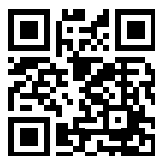


GALEB MARKO

**S galebom
Markom
posjetite
parkove
Hrvatske**

**slikovnice
igre za djecu
bojanke**

www.galebmarko.hr



Eco Edu Media
Luke 34
22243 MURTER



LOVAČKI DOM MULJAVA

07, 08, 09, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21

Radonja 45, 47220 Vojnić

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

@ lovacki-dom-muljava@hrsume.hr

098447596



🕒 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 obilaske 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.

Šumski zalogaj



300 g svinjskog filea, 80 g gljiva lisičarki, 50 g svježih mrkve, 100 g hamburgera, senf, začini

Uberemo, očistimo i popirjamo gljive lisičarke.

Svinjski file očistimo od žilica, prerežemo sredinu skoro do kraja i napunimo je pirjanim lisičarkama. Zarolamo i obložimo hamburgerom i svježom mrkvom.

Kratko pečemo te narežemo na medaljone.

Gljive lisičarke su s Petrove gore, a mrkva iz Karlovca.





DP

02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Donji Zvečaj 41, 47261 Donji Zvečaj

www.restoran-dp.com

restoran.dp@gmail.com

047819100



07 - 23, 📶, 🚗 70, 🏠 240, ☀️ 50

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 i uživati u internacionalnim specijalitetima te zanimljivim kolačima.



Janjeći french rack s koricom od začinskog bilja i šatoom od muškata



janjeći kare od oko 350 g, sol, papar, žlica krušnih mrvica, žlica parmezana, žlica mješavine kadulje, timjana i ružmarina, pola režnja češnjaka, žlica maslinova ulja, 200 g tikvica, paprika, glavica ljubičastog luka, 50 g mladog krumpira, 3 žumanjka, 50 g šećera, vina muškata

Janjeći kare oblikujemo tako da odrežemo kičmenu kost, a prsnu odsiječemo na duljinu oko 20 cm i očistimo od mesa i opni. Kare posolimo i popaprimo. Izmiješamo mrvice, parmezan, začinsko bilje, češnjak i maslinovo ulje. S dobivenom mješavinom obložimo gornji dio karea. Zapečemo ga na 240 °C da dobijemo hrskavu koricu, a zatim pečemo na niskoj temperaturi dok unutrašnjost karea ne dosegne temperaturu od 60 °C. Za to vrijeme napravimo prilog od povrća s grila i pirea od mladog krumpira.

Šato napravimo tako da na pari miješamo pjenjačom žumanjke, šećer i muškata dok se ne počnu zgušnjavati.

Povrće dolazi iz OPG-a Troha iz Draganića, a janjetina iz OPG Stojković iz Bukovlja.





FRANKOPAN

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

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 i 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, rolanoj 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 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*.

Sir škripavac s pestom od mikro bilja



20 g mikro graška, jedan manji krumpir, 50 g zelene salate, 50 g crvenog kupusa ili radiča, 100 g sira škripavca, sol, papar, limunov sok, maslinovo ulje

Mikro grašak izblendamo s maslinovim uljem i sokom od limuna. Posolimo, poparimo i dodamo malo češnjaka.

Krumpir srednje veličine naribamo *a'la Julienne*. Pržimo ga u vrelom ulju. Posolimo i pospemo s malo crvene paprike.

Ogulinski sir škripavac narežemo na okrugle ploške.

Serviramo tako da na podlogu od zelene salate stavimo *Julienne* pečeni krumpir, a na njega kolute sira škripavca. Prelijemo dresingom od mikro graška, limunova soka, češnjaka, soli i papra.



Sir škripavac, krumpir i mikro bilje (grašak) su iz Ogulina.



AMBAR

Ul. Gojka Šuška 1, 47240 Slunj

www.restaurant-ambar.com

restoran.ambar@kordun-slunj.com

047 600 096



🕒 ned - čet: 10 - 22, pet, sub: 10 - 23, 16.01. - 13.03. 📶 🏠 50, 🌞 70

Na vidikovcu s pogledom na dvije prekrasne rijeke i Rastoke, u prirodnoj borovoj šumi, s Napoleonovim magazinom (ambarom) za čuvanje žita u pozadini, nalazi se restoran **Ambar**.

Idejni začetnik ovog ugostiteljskog objekta je Mile Turkalj, koji je kao dijete povremeno spavao u ambaru među namirnicama pa je po ambaru i restoran dobio ime. Zanimljiva predaja iz povijesti kaže kako je i žito iz Napoleonova ambara, odnosno magazina, mljeveno u mlinovima u Rastokama.

Vodeći se prastarom praksom mljevenja na kamenu u mlinovima i brašno za kuhinju Ambara dolazi iz rastočkih mlinova. I većina

drugih namirnica koje se koriste u restoranu, dolazi iz okolnih proizvodnji - basa, jogurt i sirevi iz Rakovice; med, rakije i likeri iz Slunja; gin iz Vojinića; craft pivo iz Karlovca; pastrva iz Gacke; lički krumpir, domaći špek i kobasice iz Karlovca; vina iz Slunja, a povrće od lokalnih OPG-ova.

Koncept ponude restorana Ambar je vrlo jednostavan: kvalitetna usluga, još kvalitetnija hrana i to sve na jedinstvenoj lokaciji.

Iz niza ukusnih lokalnih specijaliteta izdajamo: Paštetu od dimljene pastrve s domaćim tostom i prilozima; Krem juhu od šumskih gljiva s kockicama domaćeg prepečenog kruha; Rižoto od cikle i ličke skute; *Flatbread* od projinog brašna s domaćim špekom i škripavcem; Janjeća koljenica u umaku od vina; Pita od jabuka u čaši sa *crumbleom* od proje i kremom od domaćeg jogurta.

Glavni kuhar restorana Dariusz Borycki dijeli upute za pripremu vlastito osmišljenog *Flatbreada* od projinog brašna sa domaćim špekom i škripavcem.



Flatbread od projinog brašna s domaćim špekom i škripavcem



Tijesto; glatko pšenično brašno, projino brašno (bijelo kukuruzno brašno), mlijeko, voda, kvasac, maslinovo ulje, sol, prstohvat šećera; **umak:** češnjak, sol, tabasco, dimljena paprika, karmelizirani luk, ljubičasti luk, smeđi šećer, balzamični ocat; dodaci: cherry rajčica, špek, sir škripavac, rikola

U posudi izmiješamo brašno od proje i sol. U malo mlijeka i vode dodamo šećer, maslinovo ulje i kvasac. Ostavimo da odstoji 15 min. Smjesu stavimo u pripremljeno brašno, miješamo 30-ak minuta pa ostavimo da odstoji 40 minuta.

Zagrijemo pećnicu na 210 °C. Tijesto razvaljamo te probodemo nekoliko puta vilicom. Pečemo u pećnici 5 minuta. Izvadimo da se ohladi.

Za umak stavimo sve sastojke u lonac, zagrijemo i izblendamo.

Zagrijemo tavu, dodamo malo ulja, crveni luk i ocat. Pirjamo 30 minuta. Na kraju dodamo šećer.

Na flatbread stavimo umak, špek, rajčicu i sir. Stavimo u pećnicu na 210 °C, 7-10 minuta. Izvadimo i poslužimo.

Projino brašno je iz Rastoka kod Slunja, maslinovo ulje s Brača, sol je paška, češnjak iz okolice Slunja, ljubičasti luk iz Ogulina, cherry rajčica iz okolice Zagreba. Špek je iz Karlovca, a sir škripavac iz Rakovice.





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, 20, 21

Zagrebačka 146, 47000 Karlovac

www.lovacki-rog.hr

@restoran@lovacki-rog.hr

047637675



🕒 10 - 23, 01.01. - 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.



Smuđ s palentom na podlozi od šafrana



1 file smuđa, palenta, češnjak, maslac, vrhnje za kuhanje, sol, šafran, bijelo vino, riblji temeljac

Zakuhamo posoljenu vodu i u nju stavimo palente u količini prema željenoj gustoći. Dodamo maslac kako bi dobili finu kremu.

Za kremu od šafrana, na maslinovom ulju popržimo češnjak. Zatim dodajemo riblji temeljac, bijelo vino i šafran. Pustimo da tekućina reducira dok vino ne ispari. Na kraju dodamo vrhnje za kuhanje.

Filetiramo smuđa i ispečemo ga kožom okrenutom prema dolje, kako bismo dobili hrskavu koricu.





ŽGANJER

97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Jaškovo 51, 47280 Ozalj

www.restoran-zganjer.hr

info@restoran-zganjer.hr

047751200



08 - 22, 07 - 23, Wi-Fi, 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 Jaškovu, od 1974. godine obitelj Žganjer pruža svojim gostima kulinarske 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 svježije 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 Jaškovu, uz pomoć cijele zajednice, napravljena najduža štrudla za Guinnessovu knjigu rekorda od čak 1479,38 m.

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 sva-

ko 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.

Torta Katarine Zrinski



Štrudla



Sir koji koriste u slasticama i štrudlama se proizvodi u blizini restorana, a šumsko i košunjavo voće rastu u okolici Ozlja.





COCKTAIL

00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Dr. Ante Starčevića 27, 44000 Sisak

www.cocktail.hr

@ cocktail@cocktail.hr

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 ze-

mlji 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 ku-

linarskog znanja), u njemu možete kušati birana jela od najkvalitetnijih namirnica iz okoline. Nude se jela tradicionalne posavsko-moslavačke kuhinje, mediteranska jela te rezultati gastronomskih istraživanja i inovacije: kreativna kuhinja, oplemenjena jela i specifični jelovnici. Restoran pruža i catering usluge.

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

Domaći njoki s raguom od virganja i čips od slanine



robot coupe®



The Food Preparation Solution for your kitchen

- Quality
- Productivity
- Robustness



All our products: robot-coupe.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



www.dalmatino.com

Zagreb i okolica

Restorani: 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. U Noelu nude degustacijske menije s inovativnim specijalitetima. Mediteranska kuhinja je inspiracija kuharima Mon Ami-a i Carpaccia. Ponuda Tekke je inspirirana japanskom kuhinjom. U Zelen Dvoru nude zagorske i goranske specijalitete. U domaćoj atmosferi možete uživati u specijalitetima s namirnicama iz malih gospodarstava u Potkovi u Zagrebu i Gabreku 1929 u Samoboru. U Taverni 1860 u Donjoj Zelini u podrumskoj atmosferi, spajaju mesne specijalitete s vinima svoga kraja.

Glavne sorte vina: pinot sivi, chardonnay i muškati žuti; autohtone sorte su kraljevina i portugizac.

Gastronomska i vinska događanja: Najveća vinska manifestacija u Hrvatskoj je VINOcom, a održava se u hotelu Esplanade u Zagrebu, zadnjeg vikenda u studenom. U Svetom Ivanu Zelini se održava niz manifestacija posvećenih lokalnim specijalitetima i vinima: Izložba vina kontinentalne Hrvatske (lipanj), Zelinska kestenijada i Loparijada (listopad), Sarmijada (studenj), Martinje (studenj), Vincekovo (siječanj).





MON AMI

99, 00, 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Trg kralja Tomislava 26, 10410 Velika Gorica

www.monami.hr

monamih@gmail.com

016213333



pon: 11-16.30, uto-sub: 11 - 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 svježiji autohtoni crni turopoljski tartuf.

Vinska karta broji 65 etiketa. Brigu da vam na stol stiže ukusna hrana vodi šef kuhinje Goran Marko Beus. Interijer je uređen s prirodnim materijalima koji već 20 godina predstavljaju pristup življenju i poslovanju. U skladu s time već šest 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.



Losos glaziran teriyakijem na kremi od celera sa šarenim povrćem



180 - 200 g lososa (filet), mrkva, brokula, cvjetača, celer, vrhnje za kuhanje, klice graška, teriyaki umak (320g soja, 30g češnjaka, 40 g sezamovo ulje, med); krema od celera; celer, maslac

Lososa očistimo, filetiramo i porcioniramo. Cvjetaču i brokulu razdvojimo na cvjetice i kuhamo na pari 6 minuta. Mrkvu ogulimo i narežemo na štapiće te kuhamo na pari 5 minuta. Za kremu od celera pirjamo celer na maslacu. Kada omekša blendamo ga te dodamo soli i papara.

Posoljenog lososa ispečemo na roštilju. Premažemo ga teriyaki umakom. Povrće začinimo extra djevičanskim maslinovim uljem, posolimo i pečemo u pećnici na 250 °C 4 minute.

Kremu od celera serviramo na tanjur te na nju stavimo lososa, poslažemo raznobojno povrće i dekoriramo klicama graška.

Mrkvu, brokulu, cvjetaču i celer nabavljaju u OPG Gordana Brozović, Velika Gorica, Rakitovec, klice u OPG Brankica iz Solina, krumpir je iz poljoprivrednog gospodarstva Mladen Horvat iz Orehovica, a vrhnje iz Veronika mini mljekare, Desinić.





CARPACCIO

10, 11, 17

Nikole Tesle 14, 10000 Zagreb

www.ristorantecarpaccio.hr

@ carpaccio@ristorantecarpaccio.hr

014822331



11 - 24, NED, 01.01. - 02.01. 📶, 🏠 50, 🌞 50

Carpaccio je po orijentaciji klasični talijanski restoran smješten u centru Zagreba. Njegova se kuhinja temeljni na pažljivom izboru atraktivnih sezonskih namirnica, kao i vrhunskih favorita talijanskih regionalnih gastronomija, poput *buratte* ili *bresaole* ili rajčica *San Marziano*. Uz pisani, formalni jelovnik koji se mijenja svaka tri do četiri mjeseca u skladu s godišnjim dobima, Carpaccio je osobito popularan i zbog dnevnih specijaliteta koji se često temelje na hrani kupljenoj na Dolcu par sati prije otvaranja restorana. S dnevnim specijalitetima javlja se, doduše, jedan mali problem - prebrzo nestaju s velike crne ploče kraj ulaza.

Carpaccio uz desetak tjestenina i rižota nudi

nekoliko plemenitih *bruschetta*, *saltimbocce*, *steakove*, janjeće kotlete i bijelu ribu u *cartoccio* nudi, samorazumljivo, pet do šest *carpaccia*. Afirmirao se kao mjesto koje su zagrebčani brzo i rado prihvatili o čemu svjedoče iznimno pozitivne recenzije i duge liste rezervacija.

Carpacciova vinska karta sastoji se od tridesetak hrvatskih i od tridesetak talijanskih vina u najrazličitijem rasponu cijena i stilova: od neodoljivih i svima prihvatljivih *prosecca*, preko moćno strukturiranih bijelih vina iz Alto Adigea i Friulija, do neprijepornih talijanskih klasika, poput Gajina Barbaresca i Antinorijeve Solaie.

www.Gastronaut.hr



ŠOŠTAR[®]
ANNO 1912 DOMINI

the taste *of*
Passion

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



NOEL

17, 18, 19, 20, 21

Ulica popa Dukljanina 1, 10000 Zagreb

www.noel.hr

info@noel.hr

014844297



12 - 24, NED, Wi-Fi, 40, 24

Zagrebački restoran **Noel**, prvi je i jedini restoran s Michelinovom zvjezdicom u Zagrebu. Chef Bruno Vokal, nadahnut bogatim izborom lokalnih namirnica visoke kvalitete i još bogatijim okusima tradicije, složio je meni od pet slika, koji donosi 23 precizno pripremljena jela u čast najdužem danu u godini – ljetnom solsticiju. Meni se mijenja sukladno promjeni godišnjih doba i dostupnosti vrhunskih, sezonskih namirnica.

Simboličnog imena, ovaj koncept utjelovljuje definiciju gurmanskog crescenda koji uključuje sva osjetila i u kojem se sa punom pozornošću uživa nešto više od tri sata. Savršeno uravnotežena jela, dolaze elegantno, jedno za drugim, intenzivirajući arome i otkrivajući čaroliju visoke kuhinje čak i kada su u pitanju tradicionalne poslastice inspirirane skromnim

težakim stolom. Dramaturška stanka donosi iznenađenje u obliku umjetničkog performansa dok se na stolu nalaze virtuozna umijeća majstora kruha iz tima Noel Bread & Delia.

Maštovite zalogaje, koji sljubljuju najbolje iz vrta i moćnih morskih dubina prate parinzi pića - kombinacije vina, koktela i raznih vrsta napitaka. Noelov tim sommeliera i miksologa aktivan je u stvaranju trendova tako da se tijekom večere poslužuje nekoliko napitaka iz vlastite proizvodnje – kombucha, pivo i kvas kako bi se postigao pažljivo zaokruženi osjetilni koncept s ciljem postizanja potpune homeostaze okusnih pupoljaka, uma i tijela.

Uigrani tim predvođen chefom Vokalom, uz tim s bara i nenametljiv servis, formula su za profinjeni hedonizam za stolom koji ostaje gostima u sjećanju.



VINSKA KUĆA

Pavlo mir

Ružica Vinodola

VRHUNSKO PJENUŠAVO VINO



Vinska kuća Pavlo mir / Pavlo mir 2, Novi Vinodolski / www.pavlo mir.hr



POTKOVA

15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Radoslava Cimermana 5, 10000 Zagreb

www.potkova.eu

info@potkova.eu

016556564



ned: 11 - 19, uto - sub: 11 - 23, 25.12. - 01.01. 📶 🚗 50, 🏠 130, 🌞 100

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 namijenjene ljubiteljima istarske kuhinje. U Potkovi možete uživati i u specijalitetima pripremljenim od ribe i plodova mora s kojima ribari na dnevnoj bazi snabdijevaju 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 sa-

lon za 20-25 osoba s mogućnošću prezentacije na TV, kamin salu i zimski vrt za 80-ak gostiju.

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.

Pirjana janjeća koljenica



janjeća koljenica, luk, mrkva, celer, bijelo vino, sol i papar

Janječú koljenicu zapečemo sa svih strana. Izvadimo je pa na toj masnoći pirjamo korjenasto povrće (luk, mrkvu i celer). Dobro ispirjamo i vratimo koljenicu te zalijemo bijelim vino. Kada ispari, dodamo vode i krčkamo lagano dok koljenica ne omekša. Izvadimo koljenicu, posolimo i poparimo. Propasiramo dok ne dobijemo fini gusti umak.

Poslužimo uz pljukance, krumpir ili njoke, prema želji gosta.



Janjetina je iz Like, a povrće i krumpir iz Koprivničkih Brega.



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, 20, 21

📍 Gračanska cesta 65, 10000 Zagreb

🌐 hotelpuntijar.com

✉ restoran@hotelpuntijar.com

☎ 014675600



🕒 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 svijetlacima može se smjestiti 100 gostiju.

Jednaka važnost koja se pridaje pripravi 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 mno-

gih 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 spravljani 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. godi-





ne. 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 obi-

teljski hotel – Hotel Puntijar ****.

Hotel Puntijar**** nudi svojim gostima 34 unikatno uređene prostrane sobe, uključujući 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.

Gračanski lonček



Gračanski lonček je jelo napravljeno prema starom obiteljskom receptu vlasnikove majke Slavice. To je svinjski file u umaku s gljivama, vinom i konjakom. Uz prilog savršeno pristaju knedlice od kruha.



TEKKA

18, 19, 20, 21

Radnička cesta 37 b, 10000 Zagreb

www.tekka.hr

info@tekka.hr

016389398



11 - 24, NED, 📶, 🏠, 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 slado-kusce 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 svježja. Gosti mogu uživati u pogledu na hranu koja se pred njima pripravlja.

Restoran je uređen u minimalističkom stilu.

Sushi & sashimi



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](https://www.facebook.com/kotanyihrvatska)  [kotanyi.hrvatska](https://www.instagram.com/kotanyi.hrvatska)

www.Gastronaut.hr

Gastronaut.hr

preko 40000 korisnika stranice mjesečno | top preporuke u svim pretraživačima
gastronomske teme tjedna | gastronomske vijesti
preko 2000 recepata | preko 5600 restorana



ZELEN DVOR

98, 99, 00, 03, 08, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Samoborska 170, 10090 Zagreb-Susedgrad

www.zelendvor.com

@ zelendvor@zelendvor.com

013496803



10-24, 🌞, 📶, 🚗 50, 🏠 200, 🌞 25

U zapadnom djelu Zagreba na staroj samo-borskoj cesti nadomak rijeke Save, smješten je kulturni zagrebački restoran **Zelen Dvor**. Ovaj ugledni restoran popularno je okupljalište 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 probrana 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.





Teleći file u špeku s rezancima od povrća



1 teleći lungić od oko 0,6 kg (150 g po osobi), 8 dugačkih trakica špeka (ne premasnog), 2 žlice maslinovog ulja, 4 žlice svježeg ružmarina, 2 srednje velike mrkve, 2 manje tikvice, 250 g korijena celara, 1 manji poriluk, 1 žlica sojinog umaka, 1 žlica šalše od rajčice

Teleći file očistimo od opni i žilica. Narežemo 8 medaljona te ih umotamo u tanko narezani špek. Pričvrstimo štapićima od ružmarina (preporuka je ne soliti meso zbog špeka) i pečemo na lagano ugrijanom maslinovom ulju 3 do 4 minute sa svake strane.

Mrkvu, tikvice, poriluk i celer ogulimo i narežemo na rezance.

Na maslinovom ulju na kojem se peklo meso, pirjamo povrće na laganoj vatri, otprilike jednu minutu. Dodamo sojin umak i šalšu od rajčice. Ne solimo, jer je sojin umak dovoljno slan.



Gotovo sve namirnice nabavljaju u obližnjim OPG-ovima - teleći lungić u Svetom Križu, špek u Gundincu, a povrće u Vrbju, Zagreb.





GABREKU 1929

96, 97, 21

Starogradska 46, 10430 Samobor

www.gabrek.hr

info@gabrek.hr

013360722, 0992717655



🕒 12 - 24, ned: 12-22, 📶, 🚗 70, 🏠 200, ☀️ 30

Gabreku 1929. jedan je od najstarijih ugostiteljskih obrta na području Samobora, otvoren je davne 1929. godine. Smješten podno zidina Staroga grada, sučelice drevnoj crkvi Svetog Mihajla, uz potok Gradnu.

Kuća u kojoj se nalazi krčma, spomenik je nulte kategorije. Sagrađena je od kamena gradske kule iz 13. stoljeća, koja je bila ulaz u Samobor i brana od Turaka. Iako su vlasnici u ime restorana ugradili godinu 1929. nedavno je u Muzeju grada Samobora nađen izvadak iz novina "Samoborski list" iz 1925. godine u kome njihov (pra)djed Gabro Medved, čestita svojim gostima Novu 1926.

Ponuda hrane se kroz povijest vrlo malo mi-

jenjala, na jelovniku se nalazi jela, čije recepture datiraju još od osnutka i recepata prabake Alojzije i bake Micike. Upravo po domaćim sastojcima i tradicionalnim jelima ovo mjesto i danas je prepoznatljivo. Jela koja se spravljaju od 1929. pa sve do i danas su: špek fileki, čvarci, dinstana jetrica, punjena teleća prsa, teleće pečenje, češnjovke, krvavice, pečenice i po-hani mozak.

Pri pripremi jela uvijek se inzistiralo na izvornoj hrani i namirnicama iz domaćeg uzgoja, sa seoskih gospodarstava koja su uglavnom u okolici Samobora. Geslo „Domaće ponuđeno, po domaći spravljeno“ najbolje opisuje ponudu na jelovniku.

Juha od miješanih šumskih gljiva

Za 4 osobe: 100 g vrganja, 100 g lisičarki, 100 g puza, 100 g turskih vrganja (turčina), 100 g dedeka, 3 glavice crvenog luka, režanj češnjaka, rajčica, paprika, mrkva, korijen celera, lovrov list, limun, malo nasjeckanog peršina, 4 krumpira, 5 dl kiselog domaćeg vrhnja, sol, malo ljutih feferona, 2 dl domaćeg bijelog vina

Na ulju zažutimo luk. Dodamo prethodno očišćene narezane gljive i nasjeckano povrće. Pirjamo pola sata.

Dodamo dvije litre vode i pustimo da prokuha. Dodamo krumpir narezan na kocke, limunov sok, vino, vrhnje i sol te ostale začine.

Kuhamo još pola sata i poslužimo.



FIJET



Svjetsko udruženje turističkih novinara i pisaca u turizmu (Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Tourisme - FIJET) osnovano je u Parizu 1954. godine i ima oko 1000 članova iz tridesetak zemalja članica. Cilj organizacije je unaprijediti specijalističko novinarstvo i profesionalne kriterije. FIJET je 1970. godine utemeljio najviše priznanje Zlatnu jabuku, najviše priznanje koje se dodjeljuje pojedincima, destinacijama i institucijama za brigu, očuvanje, razvoj i unaprjeđenje kulturno-povijesne i prirodne baštine.

Hrvatska udruga turističkih novinara i pisaca u turizmu



Turistički novinari u Hrvatskoj djeluju organizirano od 1964. godine. 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.

fijetcroatia.eu



TAVERNA 1860 FOOD & WINE

Donjozelinska 83, 10382 Donja Zelina

www.taverna1860.com

taverna@taverna1860.com

01631405



🕒 10-22, ned: 10-18, 📶, 🚗 30, 🏠 80, 🌞 45

U zelenom zelinskom kraju, u podrumskom okruženju koje postoji još od davne 1860. godine, smjestio se restoran **Taverna 1860**. Zidovi od starih cigli, prozorske niše ispunjene vinskim bocama, keramički tanjuri i posude doprinose retro stilu koji restoran njeguje.

Kraj je poznat po brojnim vinogradima i proizvodnji vina, a kvalitetna i vrhunska vina kraja, okupljena su i na vinskoj karti restorana.

Uz *à la carte*, nudi se i dnevna ponuda jela.

Steak-ovi, barbeque rebarca i wok su među specijalitetima kuće.

„Posvećujemo puno pažnje detaljima, od puno biranih namirnica i vina koja prate naše specijalitete, do toga kako goste srdačno provesti kroz gastronomsko iskustvo. Uživajte u romantičnom izlasku ili ležernom obroku s prijateljima, uz tradicionalnu kuhinju s daškom urbanizma Taverne 1860 te gostoljubivoj i opuštenoj atmosferi.“ poručuju domaćini.

Barbeque svinjska rebarca s prženim batatima i chimichurri umakom



svinjska rebra, soja umak, mješavina začina, ružmarin, maslinovo ulje, pikantni umak

Svinjska rebra pacamo u mješavini začina sa soja umakom, ružmarinom i maslinovim uljem. Izvadimo ih iz paca i pripremamo *sous vide* metodom oko 2 sata.

Potom ih namažemo mješavinom začina i pikantnim sosom te zapečemo na 250 °C 5-7 minuta.



Sveti Ivan Zelina

 WWW.VISITZELINA.HR

 [@VISITSVETIIVANZELINA](https://www.instagram.com/VISITSVETIIVANZELINA)

 [@VISITSVETIIVANZELINA](https://www.facebook.com/VISITSVETIIVANZELINA)





udrugarestoratera@gmail.com



*Želimo vam ugodno blagovanje i
druženje u restoranima naših članova,*

Udruga hrvatskih restoratera

Zagorje, Međimurje, Podravina

Specijaliteti: meso z lodrice (meso čuvano u začinjenoj masti); sir prge; svježi kravljji sir s crvenom paprikom; domaća šunka; guščja pašteta; štruklova juha; zagorska juha od krumpira; šunka pečena u tijestu; gorički gulaš; pečena purica, patka ili guska s mlincima ili punjene heljdinom kašom; sušena pa kuhana svinjska koljenica ili krvavice s kiselim kupusom; sarme; Stubička pisanica; punjena teleća prsa; punjena kokoš; kokoš s domaćim rezancima; kotlovina; pečenka u mrežici i kao prilog heljdina kaša; kukuruzne zlevke; podravski grah; slane i slatke štrukle, zagorska bučnica; štrudle s raznim nadjevima; bregovska pita; međimurska gibanica.

Restorani: U Maloj hiži kraj Čakovca uspjeli su vrhunski spojiti tradiciju i nove gastronomske trendove. U Villi Magdaleni u Krapinskim Toplicama, Akademiji u Mariji Bistrici, Nobelu i Bedemu u Varaždinu te Bernardi u Varaždinskim Toplicama, s domaćim namirnicama prate najnovije svjetske trendove.

Glavne sorte vina: bijela vina - graševina i rajnski rizling te chardonnay, sauvignon, pinot sivi, pušipel i traminac; crna vina pinot crni i portugizac.

Događanja: u kolovozu se održavaju *Renesansni festival* u Koprivnici i *Špancirfest* u Varaždinu.





VILLA MAGDALENA

10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Mirna ulica 1, 49217 Krapinske Toplice

www.restoran.villa-magdalena.net

info@villa-magdalena.net

049233333



U centru Krapinskih Toplica, u sklopu malog ekskluzivnog *wellness* hotela Villa Magdalena nalazi se prvi *fine dining* restoran Hrvatskog Zagorja.

Restoran **Magdalena** već godinama ostaje vjeran svojoj početnoj gourmet filozofiji – spoju tradicionalne zagorske kuhinje s modernim svjetskim kuhinjama. Tako ovdje možete isprobati neka zaista fantastična jela kao što je „Zagorje art” – kreativni performans glavnog jela za dvije osobe koje se slaže na ploču te izgleda kao pravo malo umjetničko djelo. Jelovnik se mijenja sezonski, a tijekom proljeća na jelovniku su se našle i svima omiljene proljetne rollice koje se rade od tradicionalnih namirnica zagorske kuhinje: tikvice i patke.

Preporuke jelovnika su i klasični restorana kao što su teletina u umaku od vrganja te pačja prsa.

Gotovo od samog početka poslovanja hotela i restorana u ponudi se nalazi i torta Okus Zagorja, nagrađivani desert chefa Božića koji se radi od maka, bijele čokolade i bučina ulja i čiji recept gosti nose doma kao suvenir. Ova jako popularna slastica postala je pravi brend restorana.

Na zahtjev se priprema i bezglutenska, vegetarijanska, veganska te makrobiotička kuhinja.

„Uživajte u ukusima zagorskog kraja dok Vam pogled privlače nebo i zagorski brege.“, poručuju domaćini.



Domaći ravioli punjeni slanim sirom i suhom šunkom



Za tijesto - ravioli: 500 g oštrog brašna, 1 jaje, 4 žumanjka, 3 prstohvata soli, 1 žlica ulja, 120 g vode;
za punjenje: 80 g slanog sira, 30 g suhe šunke, 3 g češnjaka u prahu; **krema od špinata i bosiljka:**
1 kg špinata, 150 g svježeg bosiljka, 3 g češnjaka u prahu, 3 prstohvata soli; **pesto od bučinih sjemenki:** 50 g prženih bučinih sjemenki, 100 g parmezana, 0,02 g češnjaka, 1 dl bučinog ulja, 50 g bosiljka, 50 g peršina

Za raviole zamijesimo oštro brašno, jaja, žumanjke, sol, vodu i ulje dok ne dobijemo glatku smjesu. Razvaljamo tijesto i stavimo ga u kalup za raviole.

Popržimo kockice suhe šunke na malo maslaca. Dodamo češnjak u prahu. Pomiješamo sa slanim sirom. Pomoću žlice napunimo raviole.

U slanoj vodi 30 sekundi do 1 minute blanširamo špinat i svježi bosiljak pa ih ohladimo u posudi s hladnom vodom i ledom. Izblendamo ih do glatke smjese kojoj dodamo češnjak i sol.

Raviole skuhamo u slanoj vrućoj vodi.

Za pesto u sjeckalicu stavimo popržene bučine sjemenke, dodamo bosiljak, peršin i češnjak. Usitnimo. Dobivenu smjesu pomiješamo sa bučinih uljem i parmezanom.

Serviramo na tanjur kremu, a na kremu složimo raviole. Na raviole stavimo pesto. Dovršimo skutom, cherry rajčicom i listićima svježeg bosiljka.

Bosiljak, peršin i cherry rajčice su iz vlastitog vrta. Bučine sjemenke i bučino ulje je iz OPG Cesarec, Oroslavje, a kravlja skuta se dobavlja iz Mini mljekare Veronika, Desinić.





ACADEMIA

11, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Zagrebačka 42, 49246 Marija Bistrica

www.hotelkaj.hr

kaj@hotelkaj.hr

049326600



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 pripravljaju stvaraju poeziju okusa i melodiju mirisa te pričaju jedinstvenu gastro priču Akademije.

Carsko meso sa žgancima



Za 6 osoba: 1 kg carskog mesa bez kosti, 40 g soli, 20 g papra, 20 g crvene mljevene slatke paprike, 20 g češnjaka u prahu, pola vezice svježeg korijandera u listu, 500 g domaćeg kukuruznog brašna za žgance, 5 dl mlijeka, 200 g maslaca, 1 dl suncokretovog ulja

Sve začine pomiješamo te dobro natrljamo carsko meso. Ostavimo preko noći u frižideru. Stavljamo peći s kožom prema gore oko 4 sata na 120 °C uz dodatak ulja i vode. Kad je pečeno, stavimo meso u rešetkastu posudu i uteg od 5 kg da dobro ocijedi suvišnu masnoću. Ohlađeno trgamo na komade. Začinimo po potrebi.

Od mlijeka, maslaca, vode i kukuruznog brašna skuhamo kremaste žgance. Poslužujemo uz dodatak svježe sjeckanog lista korijandera, mladog luka ili vlasca.



Polikarbonatne čaše izvrsne kvalitete,
obojenje po želji, vaš logotip kao reljef ili tisak
(4c + zlatna i srebrna boja), izvanredan odnos
cijene i kvalitete, proizvedeno u Hrvatskoj.



www.polycarbo.eu

 *gropuzzo*

www.rinogropuzzo.hr



MALA HIŽA

01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Balogovec 1, 40000 Mačkovec

www.mala-hiza.hr

malahiza@gmail.com

040341101



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 užitak. *“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.



Pršut od pačjih prsa na salatici od međimurskih šparoga, jagoda i kopra



80 g pršuta od patke, 50 g svježih zelenih šparoga, 50 g svježih jagoda, grančica kopra, 1 mladi luk, sol, papar, fino maslinovo i bučino ulje



Pršut od patke je iz OPG Orehovec, međimurske šparoge iz OPG Vuri, a jagode i začinsko bilje iz vlastitog vrta.





BEDEM

16, 17, 18, 19, 20, 21

Vladimira Nazora 9, 42000 Varaždin

bedem-varazdin.com

bedem.z.a@gmail.com

042557545



10 - 23, 📶, 🏠, 80, 🌞 50

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, svježije 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 kuharsko 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 umjetnici 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".



gastronaut@gastronaut.hr

www.gastronaut.hr

 /gastronaut.hr

Ured Opatija: pri UHR

Maršala Tita 88/2

tel +385 (0)51 718 919



izbori i izdanje
100 vodećih hrvatskih
restorana



GASTRONAUT

Klub Gastronaut

- okrugli stolovi
- edukacije
- degustacije

www.Gastronaut.hr

više od 5600 restorana, više od
2000 recepata, gastronomske
vijesti i teme



RUŽA JELA

www.foodrose.eu - Food Rose
geografski prikaz porijekla
namirnica



NOBEL

Aleja kralja Zvonimira 1, 42000 Varaždin

www.hotel-turist.hr

ugostiteljstvo@hotel-turist.hr

042395395, 0992281620



11 - 22, 📶, 🚗 80, 🏠 80, 🌞 30

Restoran Nobel, smješten je u novo uređenom hotelu Turist u samom srcu grada Varaždina. Elegantan dizajn i moderna estetika prostora, osmišljeni su s ciljem stvaranja ugodne atmosfere za gastronomske užitke.

Mladi kreativan tim prilagođava gastronom-

sku tradiciju suvremenim kulinarским trendovima. Pri tome koriste svježe namirnice nabavljene od lokalnih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, kao što su što su buča, heljda, riječna riba, piletina, gljive iz šuma okoliće... Ponuda se redovito ažurira kako bi goste iznenadili novim i inovativnim okusima uzimajući u obzir sezonu namirnica.

Ponuda inspirirana spojem modernog i tradicionalnog pokazuje se kao dobitna kombinacija za stvaranje dobre atmosfere u ugodnom ambijentu.

Stručno osoblje pomaže gostima pronaći najbolji spoj specijaliteta restorana i aduta s vinske karte.

Svinjski file u omotaču od bučinih koštica, pohani cvijet tikvice i pire od buče



10 g bučinih koštica, cvijet tikvice, 150 g buče, 50 g krumpira, 30 g dimljenog kravljeg sira, jaje, 50 ml vrhnja za kuhanje, 30 ml mlijeka, 100 g maslaca

Svinjski file očistimo od žilica, narežemo ga na pola, posolimo, popaprimo te ga uvaljamo u tostirane bučine koštice koje prethodno usitnimo. Oblikujemo ga u okrugli oblik te vakumiramo u vakuum vrećici. Sporo kuhamo u *sous-vide* uređaju na 55 °C oko 3 sata.

Cvijet tikvice napunimo dimljenim sirom, uvaljamo ga u brašno, jaja i krušne mrvice te ga pohamo ga u dubokoj masnoći.

Buču i krumpir ogulimo i očistimo. Kuhamo ih u slanoj vodi dok ne omekšaju pa procijedimo i protisnemo. Dodamo sol, papar, maslac i mlijeko te sve zajedno sljubimo pjenjačom.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

MoNA LISA®

OD ČOKOLADE DO DEKORACIJA, POKRIVAMO
SVE VAŠE SLASTIČARSKE POTREBE.



Ribili d.o.o. / Svetog Jurja 18, 51000 Rijeka / ribili@ribili.hr / tel: 051 273 758 / www.ribili.hr



TRINITY SWEETS

Obogatite svoju ponudu vrhunskim slasticama domaće proizvodnje

- 🍴 Francusko slastičarstvo
- 🍴 Bez aditiva i konzervansa
- 🍴 Hrvatska proizvodnja
- 🚚 Od narudžbe do vaše lokacije za 48h



Trinity Sweets d.o.o. | info@trinitysweets.hr | 091 3398 296 | trinity.sweets



doživi / uživaj / okusi



www.visitslavonia.hr



**ZLATNA
SLAVONIJA**

**TURISTIČKA ZAJEDNICA
POŽEŠKO-SLAVONSKE
ŽUPANIJE**



Slavonija i Baranja

Specijaliteti: kulen; svježi kravliji sir posut slatkom paprikom; slavonska šunka; proizvodi od crne slavonske svinje; čobanac; fiš paprikaš s domaćom tjesteninom; grah u čupu; raznovrsna ponuda specijaliteta od riječne ribe - šarana, soma, smuđa i kečige; mesni specijaliteti kotlovina, roštilj i odresci punjeni slavonskom šunkom, sirom i gljivama; pileći paprikaš; divljač na razne načine; sataraš; ajvar; rezanci s makom; gužvara s orasima; salenjaci; taške.

Restorani: Slavonski i tradicionalni specijaliteti karakteriziraju restorane Zlatni lug u Donjim Emovcima, Schön blick u Vetovu, Citadela u Vardarcu, Crna svinja u Čepinu, Josić u Zmajevcu, Čingi lingi čardu u Bilju, Didin konak u Kopačevu, Kruna Baranje u Lugu i Baranjska kuća u Karancu. Lumier u Osijeku uz jela sa slavonskim namirnicama nudi i specijalitete s namirnicama iz mora. Terasa u Daruvaru u ponudi ima i češke specijalitete, a Little Italy Pub je uz filozofiju steakova inspiriran talijanskom kuhinjom.

Glavne sorte vina: Najzastupljenija bijela sorta je graševina. Od bijelih vina preporučamo i sauvignon, rajnski rizling, chardonnay i traminac. Od crnih sorti zastupljeni su: suha frankovka, pinot crni, merlot i cabernet sauvignon.

Gastronomski projekti i događanja: U Daruvaru su ugostitelji okupljeni oko projekta *6-i elementi* te cijelu godinu nude jela u funkciji zdravlja. U Kutjevu se kao prijestolnici graševine, održava u lipnju *Festival graševine*. *Požeški kotlić* se održava u svibnju, *Kulenijada* u Požegi u lipnju. U baranjskom Karancu se na Proljetnom vašaru bira *Princeza pušnice – najveća i najljepša slanina*. Lipanj i srpanj su *Vinski mjeseci* Osječko-baranjske županije, tijekom njih se održavaju *Večeri vina i umjetnosti* i baranjski *Wine & Walk* i *Vinatlon*. U rujnu se održavaju erdutski *Wine & Bike Tour* Erdut, *Vinski Bor maraton* u baranjskom Zmajevcu te *Ribarski dani* u Kopačevu. U listopadu se održava *HeadOnEast* koji spaja gastronomiju, umjetnost, craft pivo i zabavu. Za cijelu regiju, karakteristične su i proslave *Martinja* u studenom te *Vincelova (Vinceška, Vincekovo)* u siječnju.





LITTLE ITALY PUB

Ul. Stjepana Radića 49, 43500 Daruvar

littleitalypub.com

@ littleitalypub@gmail.com

043637913



pon - čet: 11-22, pet - ned: 11-23, 📶, 🚗 20, 🏠 50, 🌞 75

Little Italy Pub svojom gastronomijom i atmosferom koja vlada u restoranu doprinosi ugodnom boravku u gradu Daruvaru.

Uređen je u retro stilu s puno drveta i cigle, a ugodaju doprinosi i peć na drva. Terasa ima pomična stakla te je na raspolaganju i zimi.

Muzičku kulisu pruža blues i soft rock pozadinska glazba.

U domaćoj, ugodnoj i toploj atmosferi

nude se delicije hrvatske i talijanske kuhinje. Prioritet su mesna jela: odležani biftekci, firentinski steak, ramsteci, plate te roštilj na drveni ugljen. Pizze napolitanskog stila, peku se u krušnoj peći. Tu su i razne bruskete, tjestenine, rižoti, predjela i slastice.

Vinska karta je bogata, sadrži brojne vrhunске hrvatske i inozemne etikete.

U ukusnim jelima, vinima i atmosferi dolaze uživati gosti iz cijele Hrvatske.

Sporo pečeni lungić u umaku od kadulje, crnog pinoa (daruvarskog) i demiglace-a






*Dobro došli u grad termalnih voda, vrhunskih vina,
Staročeskog piva i tamnoga neba*

6+1 ELEMENTI



 Visit Daruvar

 @visit_daruvar

 visitdaruvar

www.visitdaruvar.com



TERASA

95, 00, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Julijev park 8, 43500 Daruvar

www.daruvarske-toplice.hr

@terasa1@daruvarske-toplice.hr

043331705



08 - 22, 08 - 23, 📶, 🚗 50, 🏠 150, 🌞 60

Restoran *Terasa*, utkan je u centralni dio daruvarskog Julijevog parka. Gosti Daruvarskih toplica i grada Daruvara, kao i domaće stanovništvo u impresijama ističu arhaički stih 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, maturalskih zabava, 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 specijaliteti, 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, taškr-

le 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 najradije preporučuju vrhunska vina Daruvarskog vinogorja - graševinu, char-donnay i sauvignon.



Srnetina u brusnicama s tuljkom od kruha



Tuljak od kruha: 350 g starog kruha, deblja šnita dimljene mesnate slanine ili pancete, 1 manji luk, 250 ml vrućeg mlijeka, 8 žlica brašna, 8 žlica krušnih mrvica, 1 jaje, suhe šljive, žlica peršinovog lišća, sol, papar; **srna u brusnicama:** 100 g luka, 200 g srnetine, 100 g mrkve, 50 g slanine, džem od brusnice, suhe brusnice, žličica koncentrata rajčice, 1 dl crnog vina, sol, lovor, papar, ružmarin, list celera, korijen celera, mala žlica slatke paprike (2 g), ulje

Za tuljak od kruha, prvo narežemo kruh na kockice i zalijemo ga vrućim mlijekom. Promiješamo vilicom te pustimo da odstoji i da omekša. Na malo ulja popržimo sitno sjeckan luk i jako sitno narezanu slaninu ili pancetu. Promiješamo sve zajedno te dodamo krušne mrvice, brašno, jaje, peršin, začine i sjeckanu prethodno namočenu suhu šljivu. Miješamo rukom i dodajemo brašna po potrebi, tako dugo dok smjesa ne prestane biti jako ljepljiva.

U pvc foliju položimo smjesu i formiramo malu štrucu, zamotamo, formiramo tuljak, a krajeve smotamo. U većem loncu zakuhamo vodu, malo je posolimo pa kada zakipi ubacimo tuljak. Kada svi tuljci isplivaju na površinu, bez miješanja kuhamo još 10 min. Ocijedimo i poslužimo narezane po želji.

Za srnetinu, luk pirjamo na ulju i svinjskoj masti. Kad poprimi zlatnu boju, dodamo meso te pirjamo nekoliko minuta. Potom dodamo slaninu, naribanu mrkvu, naribani korijen celera pa nastavimo pirjati oko sat i pol. Dodamo koncentrat rajčice, džem od brusnice i sušene brusnice te pirjamo dodatnih 15 minuta. Dodamo vino i temeljac od prokuhanih kostiju, začinimo pa pustimo da se kuha još dva sata. Poslužimo toplo uz tuljak od kruha.



ZLATNI LUG

18, 19, 20, 21

📍 Donji Emovci 32, 34000 Donji Emovci

🌐 www.zlatnilug.hr

@ info@zlatnilug.hr

☎ 098472483



🕒 pon - čet: 09-22, pet - sub: 09-23, ned: 09-18, 📶, 🚗 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“.

Odrezak fra Luka, vinogradarski čevap, podolac ispod peke, gulaš od divljači ili rižoto od sretine 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 prenoćišta je na raspolaganju bazen i imanje veće od 700 tisuća četvornih metara te *cross country* staza od sedam kilometara.



File crne slavonske svinje u umaku i rižoto sa srimušom



Za 10 osoba: 1,5 kg svinjskog filea, 100 g maslaca, 50 g brašna, sol, papar; **za umak:** 0,5 l crnog vina 200 g smeđeg šećera, češnjak, lovor; **za rižoto:** 800 g riže okruglog zrna, 100 g maslaca, sol, papar, 100 g crvenog luka, 1 l vina graševine, dvije čajne žlice pesta od srimuša (medvjedeg luka)

Svinjski file očistimo od žilica, posolimo i popaprmo.

Na zagrijanoj masnoći meso pržimo sa svih strana do zlatne boje te ga izvadimo i ostavimo da se odmori do serviranja (meso se peče u komadu, reže ga se prije serviranja).

U istoj tavi zapržimo smeđi šećer, zalijemo crnim vinom, dodamo lovor i češnjak te začinimo pa kuhamo dok umak ne reducira. Umak procjedimo te mu dodamo maslac i još nakratko prokuhamo.

Za rižoto na malo masnoće popržimo crveni luk dok se ne zarumeni te mu dodamo rižu koju malo glaziramo. Podlijemo bijelim vinom (graševinom). Dalje podlijevamo povrtnim temeljcem, dodamo pesto od srimuša i malo maslaca te začinimo.

Rižu skuhamo *al dente*. Svinjski file narežemo na medaljone, složimo na tanjur, prelijemo umakom od crnog vina i serviramo uz rižu.



Meso nabavljaju iz lokalnog OPG-a 25 km od objekta, a vina su iz obližnjih vinarija. Srimuš za pesto beru u proljeće na Papuku, konzerviraju ga i trajno služe cijele godine.





SCHÖN BLICK

96, 98, 99, 00, 01, 19, 20, 21

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, osvjetljeni teniski tereni, dječje igralište, malonogometno igralište, tri ribnjaka i brojne staze za šetnje i planinarenje u prekrasnoj prirodi papučkih obronaka i vinograda kutjevačkog 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.



Čips od šarana



1 kg šarana narezanog na trakice, 300 g oštrog brašna, slatka crvena paprika, sol, 2 l ulja

Šarana očistimo i narežemo na trakice. Trakice šarana uvaljamo u oštro brašno u koje smo prethodno umiješali slatku papriku. Pržimo u vrelom ulju oko 2 minute.

Dobiveni čips od šarana izvadimo na upijajući papir i posolimo. Serviramo ga uz krumpir salatu s lukom i tartar umak.

Najčešće uz čips od šarana poslužujemo čašu vrhunske graševine kutjevačkog vinogorja.



Šarani iz ponude se uzgajaju u ribnjacima Pakračke poljane, a potom premještaju u ribnjake restorana.





LOORA

Ulica Ivana Pavla II 5, 31400 Đakovo

www.loora.hr

@rafael@loora.hr

031780510



10-24, pet-ned: 10-22, 📶, 🏠 46, 🌞 36

Bistro **Loora** se nalazi u samom srcu Đakova, na popularnoj šetnjici "korzo" - koja vodi direktno do katedrale. Prostor restorana je već preko 70 godina u funkciji ugostiteljstva.

Uz klasični jelovnik tu je i sezonski.

Od domaće tjestenine u restoranu se izrađuju ravioli, njoki i zeleni rezanci (tagliatelle). Tu su i domaće varijante priloga s krumpiri- ma: polpete od krumpira, kroketi, parisienne krumpir...

Ručno rađeni ravioli pune se ricottom i ser- viraju u umaku od tartufate s biftekom, de- beli čevap punjen je sirom i pršutom, a gove- đe obraze prati krema od mrkve. Među sezon- skim jelima su i Ramstek u chimichurri uma-

ku; Pačja prsa na kremi od šumskog voća uz pire od mrkve; Prženi ravioli punjeni mesom slavonske divljači; Crostini (domaći ciabatta kruh) s paštetom od čvaraka; Slavonski tapasi s kulenom, pršutom, domaćim kruhom i raki- jom; rakija poslužena u krušnim mrvicama po tapasima; Biftek u krusti od pistacija na kremi od šumskog voća uz domaće krokete punjene sirom i slaninom...

Poseban ponos restorana su dry age steako- vi koji odležavaju 45-60 dana u komorama re- storana.

Vinska karta se sastoji od vina pretežito iz Slavonije, tu su Krauthaker, Misna vina Đakovo, Iločki podrumi, Erdutski vinogradi, Sontacchi...



Dry age ramstek



Dry age ramstek - meso dolazi s obližnje farme, a sazrijeva u komorama restorana. Poslužuju ga uz razne priloge koje rade sami; domaće krokete, polpete od krumpira i umak od papra.



CRNA SVINJA

20, 21

Ulica Ovčara 3, 31431 Čepin

www.terranegra.hr

info@terranegra.hr

0914512676



pon - sub: 11 - 23, ned: 11 - 20, 📶, 🏠, 🌞 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 Pfeiffera, 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 prilagođava se sezonama sazrijevanja lokalnih namirnica. Osnove

jela dolaze sa slavonske zemlje, iz vlastite proizvodnje i uzgoja. Tako je u restoranu moguće kušati mesne specijalitete od sirovine iz lokalnog uzgoja, kao i povrće iz vlastitog ekološkog uzgoja. Uz vrhunska jela od crne slavonske svinje u restoranu je moguće konzumirati, a i kupiti, mesne proizvode DOBRO od crne svinje, a njihova proizvodnja odvija se svega nekoliko stotina metara od restorana u jednom od najmodernijih pogona u Europi.

Toplo uređeni sofisticirani interijer, koji je iz stare konjušnice preuređen u moderan i multifunkcionalan prostor, poziva vas da sjednete i ne dižete se bar nekoliko sati dok uživate



te u fuziji mirisa i sljedovima probranih jela. Restoran raspolaže sa 180 sjedećih mjesta, od kojih je 80 na prostranoj vanjskoj terasi s koje se prostire čaroban pogled, vinotekom sa chef's tableom i malom dvoranom idealnom za privatna druženja.

„Restoran Crna svinja spoj je moderne i tradi-

cionalne Slavonije prezentiran kao jedna urbana hedonistička priča, a to je smjer koji nastojimo pratiti i u budućnosti. Naš je cilj pokazati da ovaj kraj može i ima puno više za ponuditi, a razvojem ruralnog i kontinentalnog turizma stvaramo jednu dodanu vrijednost Slavoniji, a naposljetku i cijeloj Hrvatskoj.“, poručuju domaćini.



U mnoštvu vrhunskih mesnih jela, posebice se ističe miljenik gostiju – **svinjski obrazi**. Jelo je to koje se priprema punih deset sati na 84 °C u konvekcijskoj pećnici, a potom flambira. Riječ je o komadu mesa koji se upravo zbog takve vrste pripreme otapa u ustima, stoga i ne čudi da ga gosti uvijek iznova biraju.

Gastronaut.hr



LUMIERE

21

Šetalište kardinala Franje Šepera 8, 31000 Osijek

lumiere.com.hr

lumiere.osijek@gmail.com

031201088



ned - čet: 11:30 - 23, pet - sub: 11:30 - 24, 🚗 50, 🏠 68, 🌞 32

Restoran & Wine bar **Lumière** se nalazi u mirnom centru grada Osijeka, u neposrednoj blizini Promenade. U sklopu je secesijske zgrade kina Uranija, a nazvan po braći Lumière - izumiteljima kinematografa.

Među specijalitetima kuće su Lungić s gušjom paštetom i slavonskim crnim tartufom, Filet crne svinje u cabernet sauvignonu sa šljivama i dimljenim kroketima, Svinjski file i crni

slavonski tartuf uz korjenasto povrće u narančinom soku te Torta sa svježim sirom i kompot od jabuke.

Šefica kuhinje Antonela Balon je s otoka Cresa pa uz slavonsku nude i jela primorske kuhinje te svježu morsku ribu.

Vinska karta Lumière pokriva vinogorja iz cijele Hrvatske, a 10-ak se vrhunskih vina i pjevušaca nudi i na čaše.



Okusi se ne rađaju nego stvaraju

Baš kao i vaša firma. Pratite svoje poslovanje bilo kad i bilo gdje uz Aestus računovodstvo i Parra aplikaciju.

+385 91 119 7887
www.aestus.hr



Skeniraj i saznaj više





ZIMSKA LUKA

09, 11, 16, 17

Šamačka 4, 31000 Osijek

www.hotelosijek.hr

info@hotelosijek.hr

031230360



11:30 - 24:00, 📶, 🚗 39, 🏠 100

Restoran **Zimska luka** nalazi se na osječkoj šetnici uz rijeku Dravu u sklopu Hotela Osijek. Sjajno je mjesto za poslovni susret uz ukusni zalogaj, obiteljski nedjeljni ručak ili romantičnu večeru za dvoje.

Slavonija je sinonim za dobru hranu i ona je ovdje imperativ. Goste oduševljava netom is-

pečen kruh i maštovite kreacije jelovnika u kojem je moderno kulinarstvo svoje temelje pro-našlo na bogatoj i poznatoj slavonskoj tradiciji.

Iskusni kuharski tim predvodi šefica kuhinje Iva Gracek, koja je dio kuharskog tima od 2007. godine. Iza nje je bogato radno iskustvo i strast prema kuhanju dulja od 25 godina, a svaki puta iznova uspije iznenaditi inovativnim jelima. Ponuda restorana je široka, ima raznih mesnih jela, ali gosti sjedeći pored Drave vole pojesti i kvalitetnog smuđa sa žara.

U slaganju bogatih jelovnika cilj im je ponuditi gostu zanimljiv i inovativan gastronomski doživljaj, ali primarno kombinacijama poznatih domicilnih namirnica.

U ovom otmjenom restoranu uz pomno osmišljene specijalitete, profesionalnu uslugu te bogat izbor hrvatskih vrhunskih vina, doživljaj upotpunjuje umirujući pogled na rijeku Dravu i baranjske ravnice.

Pašteta od dimljenog šarana



dimljeni šaran, jaja, senf, limunov sok, ulje, sol, papar, mljevena slatka paprika, naribani kiseli krastavac, režanj češnjaka, nasjeckano lišće svježeg peršina

Dimljenog šarana očistimo od kostiju i kože. Napravimo majonezu od jaja, senfa, limunovog soka, ulja, soli i papra.

Pripremljenu majonezu dodamo očišćenom šaranu, a potom i malo slatke paprike, naribani kiseli krastavac, režanj češnjaka i nasjeckanog svježeg peršina.

Na kraju sve začinimo s malo soli i papra.

Dimljeni šaran je iz Orahovice, a slatka paprika iz lokalnog OPG-a.



Kulen, vino i ostale priče

KUŠAONICA DOMAĆIH DELICIJA

📍 Glavna ul. 11
31309 Kneževi Vinogradi
Hrvatska

Od vinograda, slavonskih i baranjskih polja do naših okusnih pupoljaka, put vina i domaćih delicija prezentiran stručno i na zanimljiv način hedonistima te svima onima koji će to tek postati. Posjetite kušaonicu domaćih delicija u srcu Baranje!

- Kušanje, prodaja kulena, vina i drugih baranjskih delicija
- Kapacitet: do 120 osoba
- Parking: do 60 automobila
- Profesionalni, prezentacijski i edukativni pristup
- Radno vrijeme: po najavi, pon. - ned

KONTAKT

Petar Dobrovac

091 582 2064

petardobrovac@gmail.com

Damir Zrno

091 4500 205

damir@all4wine.hr





JOSIĆ

11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21

Planina 194, 31307 Zmajevac

www.josic.hr

restoran.josic@gmail.com

031734410



🕒 13 - 23, PON, 📶, 🚗 80, 🏠 135, 🌞 70

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*) ukopanima 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 uz-

gojene 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 organizaciju poslovnih ručkova s mogućnošću korištenja zasebnog dijela restorana sa salom za projekcije.







KRUNA BARANJE

22

Šandora Petefija 64, 31328 Lug

www.hotellug.hr

info@hotellug.hr

031628028



🕒 uto-sub: 12-22, ned: 12 - 18, **PO**N, 📶, 🚗 85, 🏠 100, 🌞 70

U Baranji, u blizini parka prirode Kopački rit, u sklopu hotela Lug, smješten je restoran **Kruna Baranje**.

„U Baranji sve počinje za stolom. Krajnje jednostavno, pa možda čak i očekivano sljubljiva-nje okusa kojima su Slavonci i Baranjski tradici-onalno okruženi zapravo je poput refrena gastro himne koju kuhari u našoj kuhinji svakodnevno iznova skladaju.“, kažu domaćini.

Među domaćim specijalitetima od kojih je većina od riječne ribe i divljači, nalaze se i sa-

lata sa dimljenim tolstolobikom, taške punje-ne dimljenim šaranom, čuveni fiševi s doma-ćom tjesteninom, pijani amur, rižoto od buče, rižoto od pečene cikle i druge delicije pune lo-kalnih okusa.

U sklopu objekta je vinoteka, hotelska ispo-stava osječke Vinite, u kojoj se često organi-za-raju vođene degustacije.

Djeca se mogu zabaviti na dječjem igralištu, a odrasli rekreirati na terenima za tenis i bad-minton u sklopu kompleksa.



Dimljeni šaran sa žara



dimljeni šaran, leća i razno sezonsko povrće

Restoran Kruna Baranje, šarane i povrće nabavlja od lokalnih OPG-ova iz Bilja.

HOTELI

IQM
Destination

KAMPOVI

PRIVATNI SMJEŠTAJ

Projekt IQM Destination (eng. integrated quality management) označava sustav integriranog upravljanja kvalitetom destinacije. Ciljevi projekta su podizanje kvalitete usluge i osnaživanje ukupnog brenda destinacije.

**UGOSTITELJSKI
OBJEKTI**

**TURISTIČKE
AGENCIJE**

WELLNESS

TRGOVINE

+385 99 216 3105 | www.iqmdestination.com | durdica@iqm.hr

SUVENIRNICE

OPG-ovi

ATRAKCIJE



BARANJSKA KUĆA

15, 18, 19, 20, 21

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 bazginog 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, u neposrednoj blizini re-



storana, nalazi se 20 soba visoke kategorije. Uz smještaj organski uzgajamo baranjsko crveno zlato – ljutu papriku koja je gotovo nezaobilazan začin 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.

Šaran na rašljama



šaran, senf, sol, češnjak, tucana paprika

Dunavskog šarana očistimo od ljuski i otvorimo s leđa, izvadimo iznutrice. Namažemo ga s malo senfa i posolimo.

Pomoću dugih ražnjića učvrstimo šarana od oka do repa prateći kralježnicu te ga stavimo na rašlje. Stavimo šarana kožom okrenutog vatri na udaljenost 30-40 cm od žari.

Treba biti jaka žar, ali sa što manjim plamenom. Nakon 1:45 sati okrenemo šarana da koža bude okrenuta od vatre. Nakon 30 minuta šarana spustimo iznad žari kako bi dobio koranicu.

Pečenu ribu premažemo režnjem češnjaka i pospemo tucanom paprikom. Narežemo šarana te ga poslužimo uz krumpir salatu ili krumpir iz žari punjen sirom, vrhnjem i češnjakom.



Šaran je iz Dunava, a tucana paprika iz vlastitog organskog vrta u Karancu.



CITADELA

20, 21

Š. Petefija 39, 31327 Vardarac

www.citadela.com.hr

info@citadela.com.hr

031753184, 0912123353



🕒 ned: 09 - 23, pet - 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. U ponudi su i jela od riječne ribe, od kojih izdvojamo 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 neko-

liko trenutaka prije nego li joj se potpuno predaju.“, poručuju domaćini.

Perkelt od Podolca



1 kg govedine (vrat, flam, lopatica), 500 g crvenog luka, 2 režnja češnjaka, 1 svježa crvena paprika, žlica soli, žlica papra, 2 žlice slatke baranjske paprike, žličica domaće baranjske ljute paprike, 1,5 l govedeg temeljca, 2 dl crnog vina, 2 žlice domaće svinjske masti

Nasjeckamo luk i govedinu na kockice. Otopimo u loncu svinjsku mast pa ubacimo luk i govedinu. Dodamo žlicu soli i papra te pirjamo oko sat i pol. Podlijevamo goveđim temeljcem. Kada sastojci puste sokove, dodamo sitno nasjeckanu papriku te mljevenu slatku i ljutu papriku. Dodamo vino. Pirjamo još oko 45 minuta ili dok ne postignemo željenu gustoću umaka.

Tradicionalno je perkelt gušći od paprikaša i ima kremastu teksturu. Najbolje ga je poslužiti s domaćom tjesteninom poput širokih rezanaca, kojima dodamo domaći svježi kravlji sir i prženu domaću slaninu za hrskavost.



Podolac, slavonsko srijemsko dugorogo govedo je iz vlastitog uzgoja za koji imaju zootehnički certifikat Udruge uzgajivača slavonsko-srijemskog podolca.



ČINGI LINGI ČARDA

21

Ul. kralja Zvonimira 98, 31327 Bilje

www.gastronaut.hr

cingilingicarda@gmail.com

031 281 700



09 - 23, 📶, 🚗 40, 🏠 130, 🌞 130

U Bilju, na svega par minuta vožnje od Osijeka, nalazi se **Čingi Lingi čarda**.

Otvorena je 2021. godine na mjestu gdje je desetljećima goste primao legendarni istoime-ni restoran, no u potpuno novom ruhu.

U toplom, a luksuzno uređenom prostoru možete uživati specijalitete inspirirane kuhinjom Baranje, kao što su specijalitete od mesa, jela s roštilja, riječna riba, salate i veganska jela, sve nadopunjeno vrhunskim vinima i slasticama. Većina namirnica nabavlja se od lokalnih proizvođača, a sva riba za fiš i ostale riblje specijalitete svakodnevno dolazi iz okolnih rije-ka i ribnjaka.

U obnovljenom restoranu još se čuvaju uspomene o prethodniku, nadaleko poznatom restoranu u kojem su se spajali tradicija, izvrsna jela, odlična glazba i predivna priroda. Teško da je postojao netko u Slavoniji i Baranji, a i šire, a da nije čuo za Čingi Lingi čardu. Bila je mjesto dobre zabave, nezaboravnih trenutaka, i kako kažu "mjesto na koje dovodite one do kojih vam je stalo". Zadržalo se ime, lokacija i dobra energija, uz misao vodilju o najvažnijim segmentima - odličnoj hrani, predivnoj prirodi i ugodnom ambijentu u koji su svi dobrodošli.

Čingi Lingi čarda reinterpreтира definiciju luksuza - luksuz je odvojiti vrijeme za sebe



i svoje najdraže i uživati u malim trenucima koji su u konačnici uvijek oni najvažniji. Time su se domaćini i vodili pri uređenju i slaganju jelovnika.

Od otvorenja Čingi Lingi čarda je gotovo svakog dana popunjena pa je poželjno rezervirati mjesto.

Pačji batak i zabatak *sous vide*, panirani u panko mrvicama, na pireu od lješnjaka i celera uz *demi glace* od patke



Juneći carpaccio punjen rikolom, kremom od meda i kozje skute, s majonezom od buče



DIDIN KONAK

21

Petefi Šandora 93, 31327 Kopačevo

www.didinkonak.hr

info@didinkonak.hr

031752100, 0917820003



pon: 12 - 19, uto - čet: 08 - 22, pet - sub: 08 - 24, ned: 08 - 19, 📶, 🚗 30, 🏠 70, 🌞 100

Restoran **Didin Konak** svakodnevno nudi velik izbor kuhanih jela, toplo-hladnih i svježih salata, vegetarijanski meni i slastice. U ugodnom ambijentu restorana možete uživati u ukusnoj hrani serviranoj na originalan način.

Spoj slavonske tradicionalne i moderne kuhinje, usluga i opuštajuća atmosfera, osvađa gosta.

Kroz široku ponudu ribe njeguje se tradicija Kopačeva kao sela poznatog po ribarenju. Gosti rado naručuju originalni fiš paprikaš začinjjen nadaleko poznatom kopačevskom mljevenom paprikom kao i šarana na rašljama, kra-

ljevske specijalitet ovoga kraja.

Gastronomska ponuda obogaćena je darovima prirode nesebičnoga šumskog carstva niklog i dozrelog pod zlatnim sunčevim zrakama.

Topla i ugodna atmosfera restorana, prirodom okruženo imanje i kvalitetna domaća hrana neki su od razloga za odabir Didina Konaka kao destinacije za obiteljski ručak. Trenuci koji se provode u krugu najmilijih za stolom su neprocjenjivi. Organizaciju obiteljskih proslava često povezujemo uz veliku strku i stres, no uz pomoću stručne ekipe to ne mora biti tako.

Perklet od soma



fileti soma, luk, mljevena ljuta paprika, mljevena slatka paprika, bijelo vino, sol; **za prilog:** tjestenina, svježi kravljji sir, slanina

Pirjamo luk narezan na kockice do zlatnožute boje. Dodamo domaću mljevenu papriku. Miješamo da se paprika sjedini s lukom i podlijevamo vodom. Dodamo malo bijelog vina, posolimo te pustimo da kuha.

Ubacimo filete soma narezane na kockice te kuhamo još 15-20 minuta dok riba ne bude skuhan.

Poslužimo uz domaću kuhano tijesto koje smo zamiješali sa svježim kravljim sirom i posuli prženim kockicama slanine.



TOURIST BOARD
OF OSIJEK-BARANJA
COUNTY

Slavonija & Baranja

HeadOnEast Croatia



Via



Slavonija i Baranja

HeadOnEast
Croatia

Po mnogočemu vinska ponuda u Slavoniji i Baranji pripada skupini „naj“, najveći proizvođači vina u Hrvatskoj, najveći vinski podrum, najveći vinograd, najveća bačva... usudimo se reći i najbolja hrvatska bijela vina, stoga s pravom možemo reći kako je istok Hrvatske – vinski raj!

FACEBOOK
[@visitslavoniabaranja](https://www.facebook.com/visitslavoniabaranja)

INSTAGRAM
[@visit.slavonija.baranja](https://www.instagram.com/visit.slavonija.baranja)

WEBSITE
visitslavoniabaranja.com



Vječna lista “Restaurant Croatica”

Tijekom 28 godina, u naša izdanja je uvršteno ukupno 522 restorana. U tabeli **Vječne liste Restoranta Croatica** je abecednim redom navedeno 156 restorana koji su osvojili titulu 6 ili više puta, a crveno su označeni oni koji su titulu osvojili 25 i više puta.

To su: BEVANDA iz Opatije, NAUTIKA iz Dubrovnika, RIVICA iz Njivica, STARI PUNTIJAR iz Zagreba, VILLA NERETVA iz Metkovića, ZLATNA RIBICA iz Brodarice, KAPETANOVA KUĆA iz Malog Stona, LOVAČKI ROG iz Karlovca, PLAVI PODRUM iz Voloskog, ŽGANJER iz Ozlja i VINODOL iz Zagreba.

	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	21	22	⊗	
360 Dubrovnik													⊗	⊗	⊗	⊗												⊗	⊗	6
4 FERALA Starigrad Paklenica													⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗				10	
ACADEMIA Marija Bistrica																⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9	
ADRIATIC Split		⊗	⊗	⊗	⊗								⊗								⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	10	
A LA CARTE RESTAURANT KAMOV Rijeka		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗											15	
ALLEGRO Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															11	
AMFORA Volosko		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17	
AQUACITY Trnovec Bartolovečki							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗																6	
ARLEN Poreč				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		7	
ARTATORE Mali Lošinj																						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8
AS Zagreb		⊗	⊗					⊗	⊗					⊗	⊗	⊗													7	
BABYLON Novaki Samoborski		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													12	
BADI Lovrečica			⊗						⊗	⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16	
BALTAZAR Zagreb			⊗						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													8	
BARANJSKA KUĆA Karanac																						⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	6	
BARBAT Barbat na Rabu																	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
BEDEM Varaždin																								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7	

	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	21	22	⊗
BEVANDA Opatija	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	28	
BIJELO PLAVI Osijek	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													14	
BITORAJ Fužine				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
BOBA Murter																						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7	
BOBAN Split	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
BOBAN Zagreb			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
BODULKA Šišan	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24	
BONUS Osijek	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																			8	
BOROVNIK Tisno																	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11	
BOTA ŠARE ZAGREB			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗																		8	
BOŠKINAC Novalja										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
BRUSCHETTA Zadar																	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9	
COCKTAIL Sisak						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
CONCA D`ORO Rijeka	⊗	⊗		⊗	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗					⊗			14	
CROATIA TURIST Đakovo	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗																				7
ČAPORICE Trijj		⊗		⊗	⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗			⊗													9	
DALMACIJA Vinkovci		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗																			8
DOMINO Dramalj												⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
DOMINO Dubrovnik	⊗	⊗					⊗		⊗		⊗		⊗																6
DOPOLAVORO Ičići				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗											14	
DP Donji Zvečaj							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
DRAGA DI LOVRANA Lovranska Draga												⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗		⊗		⊗	⊗	⊗		11	
DREAM Rovinj												⊗	⊗					⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	10	
DUBRAVKIN PUT Zagreb	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗		16	
DUE FRATELLI Labin													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗										7	
DUJE Split									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												9	
DVA GOLUBA Zagreb	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	20	
DVI MURVE Poreč		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17	

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 21 22 ⊗

	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	21	22	⊗
DVORAC BEŽANEC Valentinovo	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														14
DVORCI SLAVONIJE Našice	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	⊗								17
FANTASIA Pula		⊗				⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														10
FERAL Rijeka	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																				9
FOŠA Zadar														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15
FRANKOPAN Ogulin														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15
GALIJA Cavtat																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			9
GARIFUL Hvar																			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		10
GIANNINO Rovinj			⊗	⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		19
GRADINA Josipdol							⊗	⊗	⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	20
GVEROVIĆ ORSAN Zaton	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	⊗		⊗																		7
JEŽ Makarska				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗									⊗							10
JOHNSON Mošćenička Draga																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							8
JOSIĆ Zmajevac																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗		10
KADENA Split																⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11
KANAJT Punat								⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗										10
KAPETANOVA KUĆA Mali Ston	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26
KARLO Plešivica																					⊗		⊗	⊗	⊗	⊗			6
KATARINA Čakovec									⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗														6
KAŠTIL SLANICA Omiš						⊗		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	20
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																					⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	7

	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	21	22	⊗
KUKURIKU Kastav				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	20	
KVARNER Lovran			⊗	⊗	⊗	⊗		⊗							⊗													6	
LE MANDRAĆ Volosko									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗											9	
LEUT Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																				7	
LIČKA KUĆA Plitvička Jezera	⊗	⊗		⊗	⊗			⊗	⊗						⊗	⊗										⊗	⊗	⊗	11
LOVAČKI DOM MULJAVA Vojnić													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11
LOVAČKI ROG Karlovac			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26
MALA HIŽA Mačkovec				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	22
MAMICA Pušćine															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		11	
MARINA Punat	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														⊗	⊗	⊗		13	
MARINA BLUE Krk																				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		6		
MEĐIMURSKI DVORI Lopatinec												⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
MILAN Pula	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		23	
MIRNI KUTAK Otočac									⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗					9	
MON AMI Velika Gorica				⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	20	
MOSLAVINA Crikvenica	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															13	
NACIONALNI RESTORAN Bizovac	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																			8	
NADA Vrbnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		23	
NAJADE Lovran	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗											18	
NAUTIKA Dubrovnik			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	28
NIKO Zadar						⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17	
NOEL Zagreb																								⊗	⊗	⊗	⊗	6	
OKRUGLJAK Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		22		
PALATIN Varaždin															⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		10	
PAVLJON Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														12	
PELEGRINI Šibenik																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9	
PET BUNARA Zadar															⊗	⊗	⊗			⊗						⊗	6		

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 21 22 ⊗

	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	21	22	⊗	
PLAVI PODRUM Osijek						⊗		⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗										7	
PLAVI PODRUM Volosko			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26
PODRAVSKA KLET Starigrad		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
PORTO ROSSO Skrivena Luka																⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11	
POTKOVA Zagreb																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8	
PRINCIPOVAC Ilok																⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗						6	
PRI STAROJ VURI Samobor		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗	⊗													11	
PUNTULINA Rovinj																			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	7	
RIBNJAK Breznica Našička	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					7	
RIVICA Njivice	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	28
RONJGI Viškovo								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						14	
SAN ROCCO Brtonigla												⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17	
SANTA LUCIA Cres																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						8	
SCHÓN BLICK Vetovo		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗																		⊗	⊗	⊗	⊗	9	
SLAVONSKA KUĆA Osijek				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																				6	
SLAKOVIĆI Karlovac				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						18	
STANCIJA KOVAČIĆI Rukavac																			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	10	
STARI FIJAKER 900 Zagreb			⊗			⊗				⊗						⊗	⊗	⊗	⊗										7	
STARI KAPETAN Orebić																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		7	
STARI PUNTIJAR Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	28
SV. NIKOLA Poreč														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
ŠUMICA Split			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																				8	
TAKENOKO Zagreb									⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							⊗		12	
TERASA Daruvar		⊗				⊗															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13	
TERBOTZ Štrigova															⊗	⊗				⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		8	
TROŠT Vrsar											⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17	
TURIST Varaždin		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗			⊗	⊗						⊗							12	
VALSABBION Pula		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
VARAŽDINBREG Varaždin Breg		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														13	



HOK Obrtnik plus projekt pogodnosti za obrtnike

Obrtnik ste? Onda imate cijelu mrežu partnera koji vam osiguravaju posebne popuste i dodatne pogodnosti!

Projekt pogodnosti Hrvatske obrtničke komore HOK Obrtnik plus provodi se od 2015. godine, a glavni cilj jest omogućiti svim članovima HOK-a što kvalitetnije i povoljnije poslovanje u poticajnom poduzetničkom okruženju. Obrtništvo se tako potiče osiguravanjem različitih pogodnosti kod dobavljača roba i usluga iz raznih gospodarskih grana, odnosno partnera s kojima Hrvatska obrtnička komora potpisuje ugovor o suradnji, a čime se ostvaruju značajne uštede u poslovanju.

Posljednji u sve širem portfelju partnera je tvrtka PeveX d.d. Naime, Hrvatska obrtnička komora i PeveX d.d. potpisali su Sporazum o suradnji u projektu HOK Obrtnik plus kojim se obrtnicima i obrtnicima osiguravaju posebni uvjeti nabave proizvoda iz prodajnog asortimana vodećeg trgovca neprehrambenim proizvodima. Ovaj trgovački lanac posluje u svim krajevima Hrvatske i nudi široku paletu proizvoda za izgradnju, opremanje i uređenje doma i vrta, u PEVEX ovim prodajnim centrima moguće je birati između više desetaka tisuća raznih artikala.

Provjerite tko su još vaši partneri u ostvarivanju ušteda



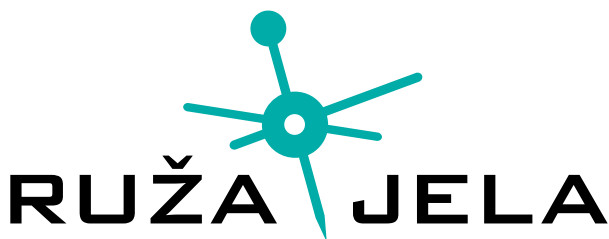
www.hok.hr/pogodnosti/hok-obrtnik-plus

**HOK
Obrtnik
plus**



	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	21	22	⊗
VICTORIA Dubrovnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																				8
VILLA ANNETTE Rabac													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗										6
VILLA ARISTON Opatija	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19
VILLA MAGDALENA Krapinske Toplice															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13
VILLA MIRA Kastav			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																10
VILLA NERETVA Metković	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	28
VILLA ZELENJAK-VENTEK Risvica	⊗					⊗			⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19
VINODOL Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	25
VINOTEL GOSPOJA Vrbnik									⊗	⊗															⊗	⊗	⊗	⊗	6
VODNJANKA Vodnjan				⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23
VUGLEC BREG Krapina															⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						7	
WALDINGER Osijek													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	12	
ZABOKY Zabok	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	6
ZDJELAREVIĆ Brodski Stupnik									⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗												9
ZELEN DVOR Zagreb-Susedgrad				⊗	⊗	⊗		⊗						⊗		⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14
ZIGANTE Livade										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		16
ZINFANDEL'S Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
ZLATNA GUSKA Varaždin								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																6
ZLATNA RIBICA Poreč								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																6
ZLATNA RIBICA Šibenik-Brodarica	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	28
ZLATNE GORICE Gornji Kneginec													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗									8
ZLATNE ŠKOLJKE Skradin										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						13
ZLATNI ZALAZ Supetarska Draga	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		9
ZRNO SOLI Split																					⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	6
ŽGANJER Karlovac				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																			7
ŽGANJER Ozalj	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	26
	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	21	22	⊗

www.rinogropuzzo.hr



RUŽA JELA

www.foodrose.eu

'ajmo se igrati.

O jelima se svakodnevno piše, govori. Već to što čitate ovu knjigu, govori da hranu spajate sa doživljajem, bez obzira da li je s pažnjom pripremali kod kuće ili u njoj uživali u restoranima. Diskutiramo o namirnicama, veseli nas kad znamo da su svježe i da rastu blizu mjesta na kojima ih konzumiramo. Veseli nas i otkrivati druge zemlje kroz njihove okuse, začine, postupke pripreme.

Svakodnevno ljubitelji pojedinih namirnica do detalja diskutiraju o odgovarajućoj temperaturi spravljanja, trenutku dodavanja i laboratorijskom mjerenju sastojaka namirnica sa odabranih pozicija za "onaj pravi okus". Nakon dobrog jela gost se često interesira kod kuhara kako je pripremio to jelo. Uz kulinarsku stručno, najvažnije mjesto i tema o kojoj se razgovara je odakle je namirnica, okus kojeg kraja je taj koji unosimo u sebe?

U ovom izdanju, posvetili smo se projektu, aplikaciji koju razvijamo – Ruži jela, koja naša jela grafički interpretira.

Što je Ruža jela?

Ruža jela je način vizualnog prikaza jela baziran na porijeklu namirnica. Poput ruže vjetrova koja na pojedinom nautičkom mjestu

prikazuje učestalost i snagu vjetrova, Ruža jela za pojedinu gastronomsku senzaciju prikazuje izvore i količinu namirnica u tom jelu. Centar ruže je mjesto na karti gdje se jelo priprema i/ili servira, a vrhovi njenih latica su ona mjesta na karti odakle namirnica dolazi. Širina laticice predstavlja zastupljenost te namirnice u jelu. Crtanje ruže može biti na bijelom papiru, slijepim kartama ili na putem web aplikacije (www.foodrose.eu) koje smo osmislili i primijenili na receptima u ovoj knjizi za koje smo imali podatke o porijeklu namirnica.

Kako napraviti Ružu jela?

Za izradu Ruže jela potrebni su podaci o namirnicama koje su korištene - mjestu njihovog porijekla te precizne količine. Kod mjesta porijekla namirnica koje se prodaju prerađene, trebamo odvagnuti da li pod mjesto porijekla upisati mjesto gdje je namirnica rasla ili gdje je dodatnim postupcima od nje stvorena delicija. Mi smo se odlučili prednost dati mjestima na kojima je namirnica dobila svoja karakterna svojstva – primjerice gdje je sušena, dimljena, dodatno začinjena i ljudskom rukom pretvorena u deliciju koju imamo na tanjuru. Kod izrade Ruže jela s neobrađenim namirnicama, situacija je puno jednostavnija.

Imamo tablicu s 4 stupca koja predstavljaju: naziv namirnice, količinu namirnice u jelu, mjesto porijekla i omjer. Tablica izgleda ovako:

Namirnica	Mjesto porijekla	Količina (g)	Postotak (%)	Kut latice (°)
UKUPNO:				

Omjer namirnica se izračunava po formuli

$$\text{kut latice} = \text{kol.} \times 360^\circ / \text{UKUPNO}$$

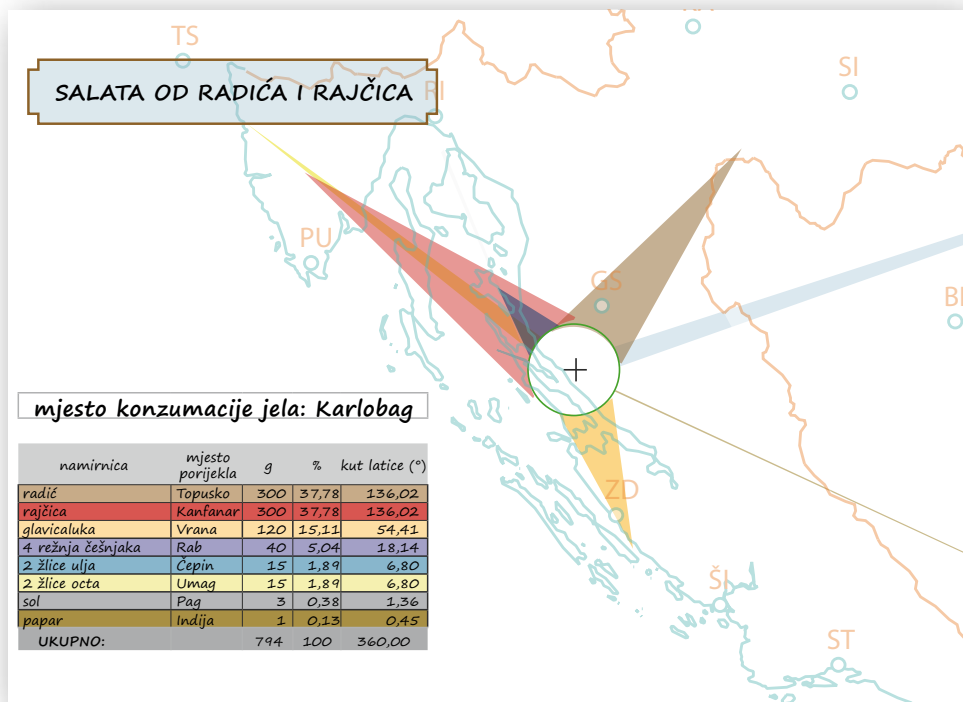
Time dobivamo omjer u stupnjevima koje možemo odmah koristiti kod crtanja Ruže jela. Na primjer, recept za "Salatu od radića i rajčica" izgleda ovako:

Salata od radića i rajčica

za 4 osobe: 300 g radića, 300 g rajčica, glavica luka, 4 režnja češnjaka, 2 žlice ulja, 2 žlice octa, sol i papar

Rajčice narezati na tanke kriške i posložiti u zdjelu. Očistiti i oprati radić i dodati ga u zdjelu s rajčicama. Luk narezati na kolutiće, a češnjak usitniti. Salatu posuti lukom i češnjakom, začiniti mješavinom ulja i octa, posoliti i popapriti. Poslužiti uz prženu ili pohanu ribu ili uz divljač.

Radi ujednačenosti računanja, sve su sve mjere pretvorene u grame. Ako imamo sve namirnice izražene u jednoj mjeri, lako je primijeniti formulu za *kut latice* za svaku namirnicu pojedinačno. Time dobijemo stupnjeve luka na krugu koji predstavlja obrok. Zamislimo da je u središtu toga kruga mjesto – grad gdje konzumiramo to jelo. Osim te točke – središte kruga, treba označiti mjesta porijekla namirnica. To kasnije koristimo kao vrhove latica koje polaze upravo iz lukova na krugu. Ti lukovi moraju biti centrirani upravo po liniji mjesto konzumiranja – mjesto porijekla namirnice. Kada nacrtamo sve latice, eto nam Ruže jela. Ovako to izgleda, ako Salatu od radića i rajčice s navedenim sastojcima konzumiramo u Karlobagu:



Namirnica	Količina (g)	Mjesto porijekla	Kut latice (°)
radić	300	Topusko	136,02 °
rajčica	300	Kanfanar	136,02 °
glavica luka	120	Vrana	54,41 °
češnjak	40	Rab	18,14 °
2 žlice ulja	15	Čepin	6,80 °
2 žlice octa	15	Umag	6,80 °
sol	3	Pag	1,36 °
papar	1	Indija	0,45 °
ukupno	794		

Svi elementi ruže i varijante latica su prikazani na ovom primjeru. Elementi ruže su mjesto objeda – Karlobag, na slici obilježen crvenim križem i točkom. Ostali gradovi su vrhovi latica, predstavljaju mjesta porijekla pojedine namirnice. Ova ruža je na prvi pogled trolista. Ima ona i ostale laticice, ali su one tanke i skoro zanemarive, iako i njima treba pridavati važnost.

Posebno treba obratiti pozornost na laticu za papar (Calcuta – Indija). Kako bi izbjegli da zbog začina u minimalnim količinama koji dolaze iz različitih krajeva zemaljske kugle trebamo raditi na karti svijeta, dovoljno je na rubu karte označiti smjer u kojem se nalazi zadana zemlja. Latica će biti dovoljno slikovita.

O aplikaciji Ruža jela

Na adresi <https://foodrose.eu/> omogućili smo da svoja jela možete prikazati u obliku RUŽE. Svako jelo daje drugačiji cvijet. Ako je jelo s više lokalnih sastojaka, ruža je zatvoreniya, a ako su namirnice iz drugog kraja svijeta, vrhovi latica tamo završavaju. Ako znate mjesta porijekla i količine namirnica koje koristite te gdje se nalazite, možete napraviti Ružu svoga jela. Možete njezine laticice i ispuniti bojom namirnice. Možete svoje jelo isprintati i uokviriti. Svako jelo kojem poznamo sastojke, ima i mogućnost svog grafičkog prikaza.

U aplikaciji se unosom sastojaka izračunava

i index autohtonosti (IA) jela. On nam govori o autohtonosti jela na području konzumacije. Korisnik upisuje veličinu radijusa autohtonosti (km), na osnovu kojega se izračunava index autohtonosti. Najveća vrijednost indexa autohtonosti je 100, što znači da su sve namirnice iz kruga radijusa kojeg smo zadali.

Za potrebe ove knjige zadali smo radijus autohtonosti od 100 km.

Ruža jela u knjizi 100 vodećih hrvatskih restorana 2023/24

Specijalitete 30-ak restorana objavljenih u ovoj knjizi, pretvorili smo u Ruže jela. Do grafičkog prikaza njihovih jela može doći učitavanjem QR-koda sa stranica recepta restorana. Kako smo ove godine restorane zamolili da se prezentiraju s jelima u kojima su namirnice iz njihove okolice, i laticice (krakovi) ruža ističu mala mjesta u njihovoj okolici.

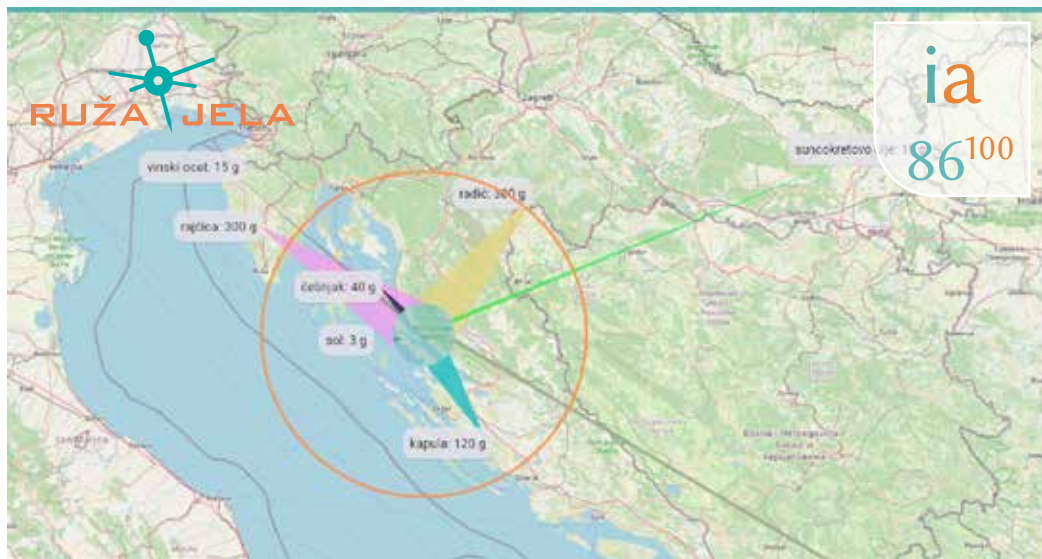
Viši ciljevi Ruže jela

Ruže jela možete raditi za vlastitu zabavu. Međutim, postoje viši ciljevi Ruže jela, kojima ona može barem malo doprinijeti:

- poticanje potrošača na proučavanje porijekla namirnica;
- poticanje na nabavu autohtonih namirnica od provjerenih proizvođača;
- poticanje trgovaca da na deklaraciji namirnice naglasi osim zemlje porijekla i mjesto. Isto se odnosi i na same proizvođače.
- izgradnja kulta svake namirnica, a ne samo vina, sira, pive, pašte i sl. Kao što je izgrađena čitava "filozofija" o kulturnim namirnicama, i sve ostale namirnice zaslužuju svoju priču.
- ...

Vlatko Ignatoski, Abisal, autor Ruže jela
Matea Ignatoski, Appetite, programerka

SALATA OD RADIĆA I RAJČICA



● radijus ruže: 20 km; ○ radijus autohtonosti: 100 km; ia index autohtonosti: 80/100



- radić, 300 g
- rajčica, 300 g
- kapula, 120 g
- češnjak, 40 g
- suncokretovo ulje, 15 g
- vinski ocat, 15 g
- sol, 3 g
- papar, 1 g

Rajčice narezati na tanke kriške i posložiti u zdjelu. Očistiti i oprati radić i dodati ga u zdjelu s rajčicama. Luk narezati na kolutiće, a češnjak usitniti.

Salatu posuti lukom i češnjakom, začiniti mješavinom ulja i octa, posoliti i popapriti. Poslužiti uz prženu ili pohanu ribu ili uz divljač.



Zahvaljujemo na pomoći u organizaciji dodjele plaketa i prezentaciji knjige:

CROATIA
Puna života



primorsko
županija goranska



RIJEKA

www.visitRijeka.hr



KVARNER

Raznolikost je lijepa



MARINA

BOTEL

Popis oglašivača

AESTUS	RAČUNOVODSTVO NOVE GENERACIJE	211
ALL4WINE	VINSKE RADIONICE I EDUKACIJE	213
ARMAN MARIJAN WINES	PROIZVODNJA VINA	55
BACCALLA DELLA MAMA - MILENA	PROIZVODNJA BAKALARA	49
BLATO 1862	PROIZVODNJA VINA I MASLINOVOG ULJA	113
BUDRIN	PROIZVODNJA PRŠUTA	89
BUMBAR	OPREMA I PRIBOR ZA VINARE I UGOSTITELJE	164
DARNA	PROIZVODNJA LIKERA	21
DEKLIĆ	PROIZVODNJA VINA	10
ELECTROLUX PROFESSIONAL	OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO	KORICE
FIJET	UDRUGA TURISTIČKIH NOVINARA I PISACA O TURIZMU	181
GALEB MARKO	SLIKOVNICE I IGRAČKE ZA DJECU	149
HOK	HRVATSKA OBRTNIČKA KOMORA	231
HTZ	HRVATSKA TURISTIČKA ZAJEDNICA	KORICE
IQM DESTINATION	INTEGRALNO UPRAVLJANJE KVALITETOM	217
JELA PLUS	UVOZ I VELEPRODAJA VINA	134
KOTANYI	ZAČINI	177
MACMALIĆ	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	51
MATIĆ	PROIZVODNJA VINA	51
METRO	VELEPRODAJA	97
NACIONALNI PARK PLITVIČKA JEZERA	NACIONALNI PARK	142
NIMCO	PROIZVODNJA LIKERA	164
OPG BUTIĆ	OPG I TURISTIČKA AGENCIJA	83
ORADA ADRIATIC	ULOV, UZGOJ I PRERADA RIBE	41
PAVLOMIR	PROIZVODNJA VINA	171
POLYCARBO	PROIZVODNJA ČAŠA OD POLIKARBONATA	189
PRIMORSKO-GORANSKA ŽUPANIJA	ŽUPANIJA	53
PRŠUT VOŠTANE	PROIZVODNJA PRŠUTA	113
PZ GOSPOJA	PROIZVODNJA VINA	49
PZ SVIRČE	PROIZVODNJA VINA	141
PZ VRBNIK	PROIZVODNJA VINA	71
RIBILI	UVOZ I VELEPRODAJA PROSSECCA, KAVE I ČOKOLADE	41, 47, 195
ROBOT- COUPE	OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO	163
ROVINJOLA	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	17
SOLANA NIN	PROIZVODNJA SOLI	89
STINA	PROIZVODNJA VINA	135
ŠKMER	UDRUGA ŠEFOVA KUHINJA MEDITERANSKIH I EUROPSKIH REGIJA	229
ŠOŠTAR	PROIZVODNJA VINA	169
TRINITY SWEETS	PROIZVODNJA SLASTICA	195
TZ GRADA NOVALJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	79
TZ DARUVAR-PAPUK	TURISTIČKA ZAJEDNICA	199
TZ GRADA BIOGRADA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	80
TZ GRADA CRIKVENICE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	65
TZ GRADA MALOG LOŠINJA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	75
TZ GRADA RABA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	74
TZ GRADA RIJEKE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	55
TZ GRADA SPLITA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	105
TZ MURTER - KORNATI	TURISTIČKA ZAJEDNICA	93
TZ OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	225
TZ OTOKA KRKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	70
TZ POŽEŠKO-SLAVONSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	196
TZ PUNAT	TURISTIČKA ZAJEDNICA	70
TZ SPLITSKO- DALMATINSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	109
TZ SUPETAR	TURISTIČKA ZAJEDNICA	127
TZ SV. IVAN ZELINA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	183
UHR	UDRUGA HRVATSKIH RESTORATERA	184
ULJARA BAIOCO	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	15
VALENTA	PROIZVODNJA VINA	21
VISINTIN	PROIZVODNJA VINA	15
ZLATAN OTOK	PROIZVODNJA VINA	107

KNJIŽNICA GASTRONAUT

Nakladnik

Abisal d.o.o. Rijeka

*Za nakladnika,
voditeljica projekta i urednica izdanja*
Karin Mimica

Tehnički i grafički urednik projekta i izdanja
Vlatko Ignatoski

Pomoćnica voditeljice projekta i urednice izdanja
Marina Selak

Savjetnik projekta i izdanja
Nikola Serdar

Suradnici projekta i izdanja

Dario Činić

Šime Čoza

Matea Ignatoski

Aleksandra Ignatoski

Lassi Kainulainen

Nikica Karamarko

Siniša Križanec

Bože Mimica

Damir Zrno

Paulina Peko Šalja

Prijevod na engleski

Bojana Trp

Tisak

Kerschoffset, Zagreb

Poslužite uvijek svježa i ukusna jela

Poboljšajte svoje menije
Produljite uporabljivost namirnice
Smanjite otpad

Electrolux Professional SkyLine
Cook&Chill uz vakumirku -
više od samog održavanja

Zapratite nas:    



Iskusite Izvršnost:
electroluxprofessional.com/hr



www.gastronaut.hr



Sve što je zajedničko restoranima opisanim u ovoj knjizi su brojne preporuke gostiju i ovaj znak.

kolovoz, 2023.
cijena: 9,95 € / 75 kn



978-953-7507-24-4