

100 VODEĆIH



HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI SPECIJALITETI



DISCOVER YOUR STORY AT croatia.hr



Full of Flavours

Don't fill your life with days, fill your days with life.


CROATIA
Full of life

PHOTOS: JULIEN DUVAL



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

Janka Polić Kamova 37 A, RIJEKA

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)

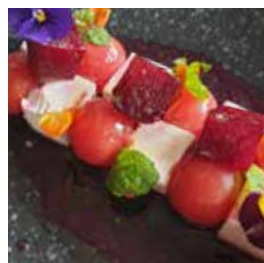
CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu
pod brojem 001238323. | ISBN 978-953-7507-26-8

100 VODEĆIH



HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI SPECIJALITETI

PODTEMA
SIREVI



KAZALO

KAZALO ZNAKOVLJA	8
UVOD	9
O SIRU	10
ISTRA I KVARNER	17
SAN SERVOLO, Buje	18
Fuži s tartufima	19
ZIGANTE, Livade	20
Fondue od sira	21
SAN ROCCO, Brtonigla	22
MORGAN, Brtonigla	24
Teleći file, krema od krumpira, prženi luk	25
BADI, Lovrečica	26
SPINNAKER, Poreč	28
SV. NIKOLA, Poreč	30
Škampi Sv. Nikola	30
TROŠT, Vrsar	32
CAP AUREO, Rovinj	34
Iz ruku prirode	35
AGLI AMICI, Rovinj	36
MENEGHETTI, Bale	38
PUNTULINA, ROVINJ	40
Kozice u češnjaku i maslinovom ulju	41
Cheesecake	41
VODNJANKA, Vodnjan	42
Teletina s lisičkama i kozjim sirom	43
ZIJAVICA, Mošćenička Draga	44
Tartar tuna / blitva / hren	45
Brancin carpaccio	45
Millefoglie	45
Hlap / lignja / ragu pečene paprike	45
GANEUM, Lovran	46
VILLA ARISTON, Opatija	48
BEVANDA, Opatija	50
OSTARIA VERANDA, Volosko	52
PLAVI PODRUM, Volosko	54
NAVIS, Opatija	56
STANCIJA KOVAČIĆI, Rukavac	58
Teleći file omotan pancetom s tartufima, lisičarkama, fažoletima i pireom od broskve	58
KUKURIKU, Kastav	60
Trokut od vodenog vučenog tijesta punjen krčkom janjetinom te gratiniran ličkim škripavcem	61
JIST, VIŠKOVO	62
OŠTARIJA FORTICA, Kastav	64
NEBO, Rijeka	66
NAUTICA, Rijeka	68
Ravioli punjeni skutom u umaku od škampa i cherry rajčica	69

HIDDEN WINE BISTRO, Rijeka	70
Vitello tonato	70
DOMINO, Dramalj	72
Carpaccio od hobotnice	73
FARO, Dramalj	74
Tartar od brancina s jagodama i limetom	74
RIVICA, Njivice	76
VILA ROVA, Malinska	78
Šurlice s kozličem	79
VINOTEL GOSPOJA, Vrbnik	80
Rižoto od Krčkog ovčjeg sira i mladog špinata s jadranskim kapesantama	81
BOCOON, Punat	82
Recept none Valenčić	83
MARINA, Punat	84
Orzotto od hobotnice	85
ARTATORE, Mali Lošinj	88
Otočka janjetina "Pod teću"	89
ZA KANTUNI, Mali Lošinj	90
Prsa od istarskog goveda s povrćem ispod peke	91
BARBAT, Barbat na Rabu	94
Fritaja sa sušenom hobotnicom i divljim šparogama	95
BOŠKINAC, Novalja	96
DALMACIJA	99
BRUSCHETTA, Zadar	100
FOŠA, Zadar	102
KAŠTEL, Zadar	104
NIKO, Zadar	106
MARINA KORNATI, Biograd na moru	108
BOROVNIK, Tisno	110
Rib-Eye Steak s julienne povrćem sotiran na maslacu i pečene bačvice od krumpira	111
BOBA, Murter	112
PELEGRINI, Šibenik	114
ZLATNA RIBICA, Šibenik-Brodarica	116
Pečena grdobina umotana u pršut na povrću	117
VINKO, Konjevrate	118
Gulaš od svinjskih ušica i nogica	119
MARIO, Rogoznica	120
Orzotto vege	121
ZRNO SOLI, Split	122
BOKERIA KITCHEN & WINE, Split	124
DVOR, Split	126
ZOI, Split	128
Tingul	129
ŠUG, Split	130
KAŠTIL SLANICA, Omiš	132
Omiška juha s ovčjim sirom	133

PORTO ROSSO, Skrivena Luka	134
Bijeli rižoto s plodovima mora	135
VILLA NERETVA, Metković	136
Meso ispod peke „Villa Neretva“	137
KAPETANOVA KUĆA, Mali Ston	138
NAUTIKA, Dubrovnik	140
Rep jastoga	140
PANTARUL, Dubrovnik	142
Kotlet Pantarul	143
STARA LOZA, Dubrovnik	144
Brancin s pireom pastrnjaka	145
360, Dubrovnik	146
LEUT, Cavtat	148
VINICA MONKOVIĆ, Ljuta	150
LIKA, KARLOVAC I OKOLICA, MOSLAVINA I BANOVINI	153
LIČKA KUĆA, Plitvička Jezera	154
Tortellini punjeni skutom	155
AMBAR, Slunj	156
Rižoto od cikle i ličke skute	157
GRADINA, Josipdol	158
Salata od kozjeg sira	159
FRANKOPAN, Ogulin	160
Pureći file punjen baby špinatom i sirom	161
LOVAČKI DOM MULJAVA, Vojnić	162
Marinirani biftek s pljukancima i šumskim gljivama	163
DP, Donji Zvečaj	164
Mrežnički guc	165
KASTEL, Karlovac	166
Sporo kuhani juneći obrazi, rimski njok	167
LOVAČKI ROG, Karlovac	168
ŽGANJER, Ozalj	170
COCKTAIL, Sisak	172
Confitirani pačji batak i zabatak, kus-kus, mlada salata i dressing od naranče	173
Ossobuco	173
File smuđa, pire od celera i gratinirane šparoge	173
Tart od maline i pistacija	173
ZAGREB I OKOLICA	175
KARLO, Plešivica	176
Krem juha od medvjedeg luka	176
KORAK, Jastrebarsko	178
MON AMI, Velika Gorica	180
Semifreddo od lješnjaka i bijele čokolade sa slanom karamelom	181
NOEL, Zagreb	182
POTKOVA, Zagreb	184
Pirjana janjeća koljenica	185
POD ZIDOM, Zagreb	186

STARI PUNTIJAR, Zagreb	188
Jelen u črnoj juhi	189
TAKENOKO, Zagreb	190
THEATRIUM, Zagreb	192
ZELEN DVOR, Zagreb-Susedgrad	194
Teleći file zapečen s gorgonzolom	195
TAVERNA 1860 FOOD & WINE, Donja Zelina	196
Štrukle sa sirom	196
ZAGORJE, MEĐIMURJE, PODRAVINA	199
VILLA MAGDALENA, Krapinske Toplice	200
Juha od leće	201
BEDEM, Varaždin	202
BERNARDA, Varaždinske Toplice	204
Štrukli s patkom i vrganjima	205
MALA HIŽA, Mačkovec	206
Guščja jetra s raviolima	207
SLAVONIJA I BARANJA	209
TERASA, Daruvar	210
Gulaš od divljači	211
LITTLE ITALY PUB, Daruvar	212
Biftek tagliata	212
ZLATNI LUG, Donji Emovci	214
Rižoto od divljači	215
SCHÖN BLICK, Vetovo	216
Prženi šaran	217
LOORA, Đakovo	218
Izgubljeni u prijevodu	219
SAN, Vinkovci	220
CRNA SVINJA, Čepin	222
BARANJSKA KUĆA, Karanac	224
Puževi zapečeni u koprivama	225
Juha od koprive	225
JOSIĆ, Zmajevac	226
ČINGI LINGI ČARDA, Bilje	228
Tatarski biftek	229
DIDIN KONAK, Kopačevo	230
“Sous vide” teleća koljenica	230
VJEČNA LISTA “RESTAURANT CROATICA”	232
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



Dragi čitatelji,

pred vama je 29. izdanje knjige

Restaurant Croatica: „100 vodećih hrvatskih restorana - i njihovi specijaliteti“.

Projekt izbora i izdanja *Restaurant Croatica* je najstariji nacionalni brand oznake kvalitete u hrvatskom ugostiteljstvu. Provodi se od 1995. godine s ciljem poticanja kvalitete u ugostiteljstvu i objedinjavanja ponude koje gosti preporučaju u godišnje izdanje.

Izborima smo u 2023. godini obuhvatili preko 2400 restorana u Hrvatskoj. Dio glasanja je proveden preko najvećeg portala za promociju gastronomije u Hrvatskoj www.gastronaut.hr preko kojeg su glasači mogli dodatno naglasiti kvalitetu ponude, usluge i ambijenta restorana. Paralelno su glasali ugostitelji te ispunili upitnike s detaljnim opisom svoje ponude i usluge. Konačnu listu je nakon pregleda svih materijala utvrdio Časni odbor projekta, imajući u vidu niz parametara koji su važni gostima današnjice te ukupnu kvalitetu sadržaja kojeg možemo prezentirati u godišnjem izdanju.

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

Ove godine, knjiga je sadržajno obogaćena je tekstovima o sirevima, autorice Gastronomice Marine Selak, certificirane kušačice sireva i sommelierke za maslinova ulja.

Iz projekta *Restaurant Croatica* – izbora i edicije 100 vodećih hrvatskih restorana iznikao je prije 25 godina Klub Gastronomaut. Kroz preko 120 tematskih okupljanja, ispričane su kroz gastronomiju priče o destinacijama.

Tvrtka Abisal s resursima Kluba Gastronomaut u suradnji s turističkim zajednicama, ugostiteljima i proizvođačima, trenutačno radi na projektima gastronomskih brendiranja destinacija s TZ grada Rijeke kroz projekt Riječkih gastronomskih luka; TZ Daruvar - Papuk kroz projekt 6-i elementi; TZ Privlaka kroz projekt Privučeni u Privlaku; TZ Mali Lošinj na projektu Mirisi i okusi Lošinja i Taste of Vitality te TZ grada Biograda – Kunjke i jela s prošekom u kraljevskom gradu Biogradu.

Aktivnosti projekata *Restaurant Croatica* i Gastronomaut, 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 2024. godine.

Na projektima na kojima radimo sa zadovoljstvom surađujemo s Udrugom hrvatskih restoratera, Udrugom šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija, IQM destinacijama, Hrvatskom turističkom zajednicom, Mediteranskom turističkom fundacijom te domaćim i međunarodnim udrugama turističkih novinara.

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

Voditeljica projekta:

prof. Karin Mimica

Povijest i evolucija sira

Sir je jedna od najstarijih namirnica na svijetu. Legenda kaže da je nastao prije više od tisuću godina, na Bliskom istoku. Sasvim slučajno ga je otkrio mezopotamski pastir kada je ostavio malo mlijeka u posudici napravljenoj od osušenog kozjeg želuca, koji sadrži enzim za proizvodnju sira (sirilo), a rezultira osnovnim oblikom sira – skutom. Od davnih vremena do danas, sir se razvijao kroz različite civilizacije i kulture.

Prema dostupnim arheološkim nalazima, proizvodnja sira je stara najmanje 7500 godina. Drevna keramička sita iskopana u Poljskoj i kasnije u Hrvatskoj sadrže masne ostatke mlijeka, a pretpostavlja se da su se koristila za odvajanje grušta od sirutke.

Tijekom antike, Grci i Rimljani konzumirali su ga na svojim gozbama i tijekom vojnih pohoda, ponekad koristili i kao oblik valute. Sir s uljem, voćem i medom konzumirali su i sportaši Olimpijskih igara. Starorimski pisac Plinije Stariji, prvi opisuje vrste sireva i njihovu važnost u Rimu. Posebno se ističe kozji sir intenzivnih okusa i mirisa; kuhani sir s maslinovim uljem i slatkim bijelim vinom te Hypotrimma salata s krem sirom, sušenom mentom, tostiranim pinjolima, grožđicama i datuljama.

Antička znanja i umjetnost proizvodnje sira, prenesena je u mnoga osvojena područja. Latinski naziv za sir *caseus*, ostavio je svoje tragove u korijenima europskih riječi: eng. *cheese*, njemački *kase*, portugalski *queijo*, španjolski *queso*...

U srednjem vijeku, proizvođači sira su usavršavali tehnike. Soljenje sira doprinijelo je okusu te proizvodnji suših i dugotrajnijih sireva koji su bili prikladniji za prijevoz i čuvanje. Iz srednjeg vijeka datiraju Cheddar u Engleskoj, Brie u Francuskoj, Parmegiano Reggiano i Pecorino u Italiji.

Danas su mala obiteljska gospodarstva fokusirana na kvalitetu i tradicionalne metode, vrlo često koristeći sirovo mlijeko za stvaranje jedinstvenih okusa i mirisa. Industrijski proizvođači usmjereni su na dosljednost i pristupačnost što većem dijelu tržišta.



Najpoznatiji sirevi, njihova povijest i primjena

Hrana je dio identiteta svakog kraja zemaljske kugle. Na različitost sireva, njihovih okusa i tekstura, utječu terroir, lokalne tradicije i kulture. Proizvode se od kravljeg, ovčjeg, kozjeg, bivoljeg i mješavine mlijeka, a osobnost svakog sira ovisi i o sezoni.

Cijene se različite karakteristike svake vrste, a beskrajne kulinarske mogućnosti čine ga bezvremenskim sastojkom u svjetskim kuhinjama.

Svatko od nas ima drugačije afinitete i načine kako uživati u siru. Oni izgledaju slično, ali ako ih dobro promotrimo, primijetiti ćemo da se način uživanja u siru itekako razlikuje od Francuske, Italije, Grčke, Velike Britanije do Hrvatske.



Francuski sirevi

Pri spomenu sira, najčešće pomislimo na Francusku, zemlju s 1200 različitih vrsta sireva. Teško je među njima odabrati najbolje, jer ukusi su različiti. Pojedini sirevi su međunarodno poznati po svojim posebnostima, primjerice tvrdi planinski kravliji sirevi Comté, Raclette i Tomme de Savoie, tvrdi sir u obliku tamno narančaste kugle Mimolette te kultni Brie de Meaux, Camembert de Normandie i Roquefort iz skupine sireva s plemenitim plijesnima. Proizvodnja sireva od sirovog mlijeka (lait cru) dio je duge tradicije u francuskom sirarstvu prenošenom s koljena na koljeno, što pridonosi njihovom osebnom karakteru.

Brie i Camembert – bezvremenski klasici

Brie i Camembert su meki sirevi s bijelom plemenitom plijesni koja raste na njihovoj površini. Na francuskom, taj stil nazivaju *Croûte fleurie*. Vrlo su cijenjeni u francuskoj kuhinji i temeljni sastojci mnogih klasičnih jela poput pečenog Briea sa smokvama i majčinom dušicom, Camemberta s medom i orasima ili Filet mignon u Brie umaku. Njihova glavna karakteristika je intenzivni okus na maslac i gljive, posebice šampinjone. Što je zrenje duže, njihovi okusi i mirisi postaju oštriji, a tekstura bogatija i kremastija.

Camembert ima intenzivne gljivaste i oporne note. Dobro se slaže s marmeladom od jabuka, zrelih kruškama, višnjama, medom od lavande, tamnom čokoladom s lješnjacima, blagim okusom baguetta te pečenim gljivama i timijanom. Kremasti Camembert svog savršenog para pronalazi u pečenoj varijanti s medom, uz dodatak čilija i hrskavih orašastih plodova poput badema i lješnjaka.

Brieu najviše odgovaraju kombinacije s namirnicama poput tikvica, gljiva, artičoka, šparoga. Vrlo je popularan sastojak različitih omleta, pita, hrskavih francuskih quicheva, tartova sa sezonskim povrćem. Njegova mekana tekstura te orašasta i slatka nota, istaknut će se ako ga poslužimo sa svježim bijelim grožđem, marmeladom od jagoda ili malina ili pekmezom od smokava (Kali).



Roquefort – najstariji francuski plavi sir

Jedan od svjetskih poznatih francuskih ovčjih plavih sireva je polutvrđi, kremasti Roquefort. Njegov slani, puterasti i intenzivan okus po ovčjem mlijeku vrlo je popularan u jelima poput pečenog zeca u Roquefort umaku, Roquefort salati s orasima, Dagnjama s Roquefort preljevom, Kruškama pečenim s Roquefortom i medom. Kremasti Roquefort u savršenoj je ravnoteži sa slatkoćom čokolade s čilijem, senfom s medom, pekmezom od luka, džemom od marelica i čili papričica. Na sirnoj dasci voli društvo karameliziranih oraħa i smokvenjaka (Kali).

Engleski sirevi

Na dugoj listi svjetski najslavnijih sireva svoje mjesto imaju i engleski tvrđi sir Cheddar i Red Leicester te plavi sir Blue Stilton poznat po oštrijim okusima napravljenim prema tradicionalnim metodama koje su se prenosili naraštajima. Engleska je s više od 700 različitih vrsta sireva među najznačajnijim proizvođačima sira na svijetu.

Cheddar je jedan od najpoznatijih britanskih sireva. Njegovi okusi se razvijaju tijekom zrenja, primjerice nakon šest mjeseci, jedne godine ili dvi-

je godine. Blagi Cheddar postaje moćniji, pikantniji u okusu i gušći u teksturi. Vrlo je zabavan za sljublivanje, jer se dobro slaže s velikim brojem različitih namirnica. Primjerice odležani Cheddar idealno se slaže s Chutneyem, ali i zobenim krekerima s crvenim grožđem. Zbog svojih voćnih nota odličan je u spoju sa svježim ananasom, zelenom jabukom, dunjom, kandiranim voćem, suhim marelicama i orasima.

Blue Stilton je klasik u kojem se uživa uz vino Porto, a ta navika pripisuje se engleskim trgovcima koji su ga 1600. godine uveli u engleske više klase. Nadopunite ovaj savršen povijesni spoj sa svježim smokvama i tamnom čokoladom. Plavi sir kremaste strukture, voćnih, slanih i pikantnih okusa voli slatkoću soka od trešnje, crnog ribizla i desertnih vina, gorčinu tamnog piva i amara. Najviše mu zbog njegove slane note odgovaraju prilozii poput kruške, trešnje, smokve, datulja, saće, tamne čokolade i karameliziranog luka. Odličan je i u raznim salatama te s mesnim jelima sa žara.

Talijanski sirevi

Vrsni talijanski kuhari uvijek ističu dva bitna parametra pri pripremi jela sa sirom - njegovu strukturu i aromu. Svježim sirevima jednostavnih mliječnih okusa poput Mozzarelle di Bufala koja se proizvodi isključivo od svježeg bivoljeg mlijeka, odgovaraju svježja, lagana jela poput Caprese salate, začinjene vrhunskim ekstra djevičanskim maslinovim uljem (pr. Blend, Červar). Svježje breskve, dinja, pistacije, bosiljak i majčina dušica te Confit od rajčica, dodatno naglašavaju svježinu i nježni okus mozzarelle. Uz slatkoću albuminskog sira Ricotta paše svježina voća poput jagoda, a vrlo često se koristi i kao DIP (svježi umak) u kombinaciji s medom, koricom limuna, začinskim biljem i ekstra djevičanskim maslinovim uljem (pr. Komarija, Červar). Tradicionalni je sastojak u jelima iz Lazia i od njega se dobivaju sjajni deserti, kao što su Cannoli Siciliani ili Cassata kolač.

Svjetski popularan plavi sir Gorgonzola proizvodi se na području Pijemonta i Lombardije. Postoji dvije vrste Gorgonzola Dolce i Gorgonzola Piccante. Gorgonzola Dolce odležava minimalno 50 dana i ističe se kremastom, mazivom teksturom, blagom ljutinom, naglašenom slatkoćom s notama jogurta i voća. U Italiji je česti sastojak pizza, kanapea, salata i rustikalnih slanin pita. Među najpoznatijim jelima su Rižot s crvenim radićem preliven otopljenom gorgonzolom i Cannelloni punjeni ricottom, špinatom i gorgonzolom. Sastavni je dio svakog dobrog sirnog tanjura i to uz med, svježje breskve i orahe, brazilске oraščice, marmeladu od smokava (Kali) ili krušaka. Kako sazrijeva, karakteristike mirisnog okusa se povećavaju i sljubljuju s vinima iz kasnih berbi ili desertnim vinima.

Malo sireva na svijetu se može pohvaliti ti sučljjetnom poviješću, kao poznati tvrdi ovčji sir Pecorino Romano. Vrlo je dobro uravnotežen u svom okusu sa slanim, kiselim, pikantnim i gorkim notama pa možete u njemu uživati samo uz kruh ili u kombinacijama s mahunarkama ili raznim kuhanim i grilanim povrćem. Također se koristi za ribanje (odležan 8 mjeseci), za obogaćivanje jela i kao začim za razna pesta. Na sirnoj plati voli društvo snažnih voćnih okusa poput šljiva, marmelade od naranče (Kali) ili limuna za kontrast. Uz zreli sir, prednost se daje crnim vinima dobre strukture.

Jedan od najpoznatijih svjetskih sireva je Parmigiano Reggiano. Proizvodi se i zrije u regiji Emilia Romagna. Njegovo podrijetlo seže u srednji vijek, a za njegov nastanak možemo zahvaliti Benediktincima i Cisterciticima. Najčešće je sastavni dio jela s tjesteninom (zapečenom i punjenom) te dio sirnih plata. Ima tvrdo, mrvičasto sirno tijesto, a uz njegov umami okus odlično pašu Cabernet Sauvignon ili Whisky. Na



sirnoj plati, najbolje ga je sljubiti s medom, suhim smokvama, odležanim acetom balsamicom, ciabattom (rustikalni kruh) s ružmarinom i bosiljkom, marmeladom od gorkih naranči ili tropskim voćem poput manga ili ananasa. Grana Padano odležava od 9 do preko 24 mjeseca (s robnom markom Riserva) dok Parmigiano Reggiano može odležavati 30 do 45 mjeseci. U okusu je harmoničan i karakteriziraju ga cvjetne note. Savršeno se sljubljuje s Aperol Spritzom i u kombinaciji s raznim grilanim povrćem, suhim marelicama ili hrskavim bademima. Zreliji je najbolje naribati i dodati gratiniranom povrću i slanim pitama ili jelima s jajima.

Feta – nosi status kraljice grčkih sireva

U grčkoj gastronomiji posebno mjesto zauzimaju sirevi čija je proizvodnja započela prije više tisuća godina. Danas je Grčka jedan od vodećih proizvođača sireva, a Grci su po potrošnji sira na drugom mjestu u svijetu. Najpoznatiji grčki sirevi su Feta, kretske ovčji sir Graviera, puterasti Kaseri te drevni albuminski sir Manouri i Myzithra koji su idealni za pripremu slastica.

Jedan od najdražih sireva svijeta je Feta. Mrvičaste je strukture i proizvodi se od ovčjeg, kozjeg ili kravljeg mlijeka. Ime vuče iz latinske riječi fetta, koja označava radnju rezanja sira na fete (kriške). Polutvrđi je sir na nepcu slan, svjež, zeljast i vrlo izražene cistrusne kiselosti. Glavni je sastojak grčkih salata i pita. Odlično se spaja sa svježom lubenicom ili krastavcima. Prosječna potrošnja fete u Grčkoj po stanovniku prelazi 12 kg godišnje.

Švicarski sir – Tête de Moine

Polutvrđi, punomasni, proizveden od sirovog kravljeg mlijeka, težine oko 800 - 900 g.

Tête de Moine AOP Réserve dozrijeva min. 4 mjeseca na smrekovim daskama. Kora mu je crvenkasto smeđa, tvrda i blago ljepljiva, a sirno tijesto čvrsto, slamnato žute boje, bez sirnih očiju, s pokojom pukotinom. Ima intenzivan drvenast miris s notama šumskih gljiva, otopljenog slanog maslaca i sijejna. Okus je pun, puterast, aromatičan, blago slan i kiselkast, ugodno izražene pikantnosti, vrlo orašast i lijepih cvjetnih aroma. Ne reže se, već lagano struže u vrlo nježne ružice posebnim alatom Girolle.

Servirajte ga uz svježe voće poput smokve, kruške, borovnice ili uz džem od krušaka, confit od smokvi.



Najpoznatiji hrvatski sirevi

Hrvatska je poznata po dugoj kulturi i tradiciji proizvodnje sira. Mnogi hrvatski sirevi poznati su i cijenjeni u cijelom svijetu. Naši autohtoni sirevi proizvode se od ovčjeg, kozjeg i kravljeg mlijeka, a vještine proizvodnje prenose s jedne generacije na drugu. Na svaki sir utječu razni čimbenici koji doprinose njihovim jedinstvenim karakteristikama.

Hrvatske sireve prezentiramo ispred regija za koje su karakteristični: Istra i Kvarner str. 15; Dalmacija str. 99, Lika str. 153; Podravina str. 199; Slavonija str. 209; a prijedlog serviranja na str. 174.

Istra je bogata sirevima iznimne kvalitete. Tradicionalni **tvrdi istarski sir** originalno se proizvodio samo od ovčjeg mlijeka, ali danas zahvaljujući vrijednim sirarima imaju i izvrsne sireve od kravljeg i kozjeg mlijeka. Mljekara Latus iz malog mjesta Orbanići proizvodi od kravljeg mlijeka svježu skutu te polutvrde i tvrde sireve. Svježa istarska skuta se radi od kravlje sirutke. Nježnih je, mliječnih okusa i koristi se u pripremi slanih i slatkih jela. Idealna je za predjela u kombinaciji sa šparogama ili svježim rajčicama, grožđicama, začinskim biljem poput svježeg bosiljka i timijana te uz dodatak nekoliko kapi kvalitetnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja (pr. Buža, Komarija). Sljubljuje se s bijelim vina sa svježim, voćnim bukeom i laganom strukturom. Istarski tvrdi kravljji sir odležan 300 dana (Veli Jože, Latus) je orašastih, pikantnih i oštrih okusa. Dodatno ih naglašavaju slatkoća i gorčina marmelade od naranči, suhe marelice, smokvenjak i balzamni ocat od smokve (Kali).



Zanimljive istarske ekološke **kozje sireve** proizvodi Kumparička u mjestu Cokuni. Njihove koze pasu na pašnjacima više od 180 različitih biljaka što pridonosi iznimnoj kvaliteti i bogatstvu okusa mlijeka te se odražava u siru. Sireve proizvode od nepasteriziranog mlijeka, različitih stupnja zrenja od 2 do 48 mjeseci. Mekane je, kompaktne strukture, a sazrijevanjem njegova kora postane suša, namreškana s naglašenom kozjom aromom. Mirisi i okusi postanu intenzivni, pikantni, a *after taste* u ustima traje jako, jako dugo. Manje odležane sireve kušajte uz svježe voće poput malina, jagoda, smokva, bijelog grožđa i pecan oraha, dok starije sireve servirajte uz komadiće saća, tostirane bademe, chutney od voća, domaće pekmeze od višanja ili bobičastog voća. Na sirnoj plati, uz njih pašu grančice ružmarina i lavande.

Grobnički sir se proizvodi od ovčjeg ili kravljeg mlijeka. Vrlo je slan, pa ga nazivaju i slanim sirom. Ovaj tvrdi punomasni sir potječe s Grobničkog polja i spada u autohtone hrvatske sireve. Sirana Frankulin ga proizvodi duže od 20 godina. Jedno od najpoznatijih lokalnih jela je Palenta kumpirica s grobničkim sirom. Često se poslužuje uz kuhani krumpir i domaća jela poput Kapuza i fažola ili Kisele repe i fažola. Ukoliko ga kombiniramo sa slatkim priložima možemo uravnotežiti njegov slani okus. Razni umaci i džemovi na bazi voća mogu se koristiti za dodavanje slatkoće siru. Slani sirevi često stvaraju harmonične okuse sa slatkim džemovima. Zanimljive spojeve možemo kreirati ako ga uparimo s džemom od jagoda, smokva ili limuna za slatko kiselu notu.



Krčki sir ili kako ga starosjedioci otoka Krka zovu bodulska formajela proizvodi se od sirovog ovčjeg mlijeka krčke ovce pramenka. Po starim recepturama ga proizvodi Sirana Magriž u mjestu Kornić na otoku Krku. Krčka ovca tijekom cijele godine boravi na otvorenom, a samoniklo bilje kojim se hrani, pridonosi gustom i aromatičnom mlijeku, koje krčkom siru daje poseban karakter. Polutvrđi, punomasni sir s koncentriranim notama okusa po svježem ovčjem mlijeku, slanom maslacu i samoniklom bilju odličan je za naglašavanje jela poput šurlica s gulašom. Na sirnim platomama se dobro slaže s orašatim plodovima poput oraha, badema i pistacija, suhim voćem poput smokva i datulja, medom od kadulje, marmeladom od maline ili kako tradicija nalaže, dobrim krčkim pršutom.



Paški sir proizvodi se na otoku Pagu od mlijeka paške ovce poznatom po iznimnoj kvaliteti i posebnom, pomalo slanom okusu. Paške ovce pasu travu, drvenaste biljke, razno aromatično bilje s primjesom morske soli (posolice) što ovaj autohtoni tvrdi sir čini posebnim. Stari paški sir koji dozrijeva godinu dana i duže u okusu je vrlo kompleksan, intenzivnih karakterističnih nota po ovčjem mlijeku i aromatičnom bilju. Na sirnoj plati, sljubite ga s maslinama, suhim smokvama, medom od kadulje, odležanim aceto balsamico ili jednostavno uz kvalitetno ekstra djevičansko maslinovo ulje (pr. Blend, Červar) i komadić domaćeg aromatiziranog kruha.

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 boškari-na; divljač – najčešće vepar; tjestenina fuži u Istri, a šurlice na Krku; 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; smokvenjak (Kali); fritule i kroštule.

Glavne sorte vina: malvazija (Arman, Deklić, Matić, Visintin, Sirotić), žlahtina (Pavlović, PZ Vrbnik, PZ Gospoja), refošk, teran (Arman, Matić, Visintin, Sirotić), bor-gonja, muškati (Deklić).

Glavne uljne sorte: istarska bjelica (Komarija), buža (Komarija, Rovinjola), ro-sinjola (Červar), karbonaca i žižolera.

Gastronomski projekti i događanja: u Rijeci je 30-ak restorana raspoređeno u tematske *Riječke gastronomske luke*; na Malom Lošinju 15-ak restorana nosi oznake brenda *Taste of Vitality*, a u svibnju se održavaju *Dani Lošinjske kuhinje*; na Rabu je ponuda tradicionalnih jela sastavni dio *Rabske fijere* u srpnju; u Puntu se u lipnju održava festival vina *In vino veritas*, a početkom listopada od 1996. godine *Dani maslina* koji uz program za turiste doprinose i stručnim saznanjima o maslini i maslinovom ulju; u gradu Krku se krajem kolovoza i početkom rujna održavaju *Dani smokava* - zabavna, kulturna i edukativna gastronomska manifestacija, tijekom koje možete uživati u kreativnim jelima od smokava u krčkim restoranima, a i kupiti proizvode od smokava; u Novalji se u travnju održava manifestacija posvećena paškim ovcama - *MarsOvca*.





SAN SERVOLA

Momjanska 7, 52460 Buje
www.sanservoloresort.com
@ bujska.pivovara@gmail.com
+385 528946065,+385 914772400



🕒 sri - ned: 12 - 23, 📶, 📶, 🏠 80, 🏠 30

Steakhouse **San Servola** je smješten u Bujama u sklopu luksuznog *San Servola Wellness Camping & Resorta*.

Zahvaljujući pažljivo biranim namirnicama visoke kvalitete, stječu odane goste koji dolaze uživati u beef tartaru koji se priprema pred njima, Foie gras-u, steak-ovima koje se čuva u posebnim hladnjacima za dozrijevanje.

U ponudi su i kamenice i delicije od svježe jadranske plavorepe tune, svježe pripremljene krem juhe od sezonskog povrća, sezonski rižoti i tjestenine te slastice i visokokvalitetni sirevi.

Sa jelima se sljubljuju *San Servola* pive te vina s vinske karte koja pokriva istarske, hrvatske i međunarodne vinske adute. Ponudu nadopunjuju kokteli, rumovi, konjaci i cigare.

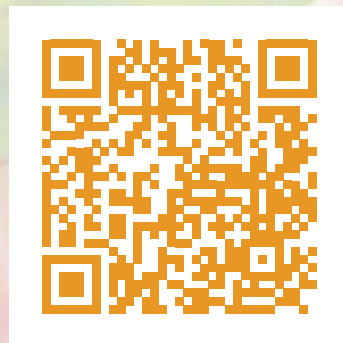
San Servola raspolaže s nizom etiketa craft piva, prirodnih, nefiltriranih i nepasteriziranih. Sva piva se podvrgavaju refermentaciji u boci, prema starom Bavarskom zakonu o čistoći proizvodnje piva iz 1516. godine. Možete ih kupiti i u trgovini delikatesama, koja se nalazi pored recepcije *San Servola Wellness Camping & Resorta*.





Fuži s tartufima

maslac, tartufi, vlastita „paštela“ koja se koristi kao baza jelu (parmezan, žutanjak, maslac, sol, papar), maslinovo ulje, ulje od tartufa te domaći fuži





ZIGANTE

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

📍 Livade 7, 52427 Livade

🌐 www.restaurantzigante.com

✉ info@livadetartufi.com

☎ +385 52664302



🕒 12:00 - 22:00, 🕒 12:00 - 23:00, 08.01. - 15.03. 📶, 🚗 30, 🏠 64, 🍷 50

Restaurant **Zigante** smješten je u srcu Istre, između Motovuna i Oprtlja, u mjestu Livade, blizu Motovunske šume.

Kroz Livade prolazi stari tok rijeke Mirne, a ovuda je nekada prolazila i Parenzana. Ovo tipično istarsko mjesto, strance, ali i domaće turiste privlači svojim mirom i bogatstvom prirodnih ljepota te činjenicom da se u okolnim šumama nalazi jedno od najpoznatijih staništa tartufa u svijetu.

Upravo je 1999. godine u blizini Livada, točnije u čuvenoj Motovunskoj šumi, gospodin Giancarlo Zigante u pratnji svoje kujice Diane pronašao najveći bijeli tartuf, primjerak čuvene sorte Tuber Magnatum Pico, težak

1,31 kg, koji je kao najveći na svijetu ušao u Guinnessovu knjigu rekorda! Taj je događaj Livade nadaleko proslavio kao svjetski centar ove iznimno cijenjene podzemne gljive.

Tartuf je danas nezamjenjiv dio svjetske gastronomije te se najbolji svjetski restorani u kreiranju svojih menija oslanjaju na njegovu jednostavnost, privlačnost i zavodljivu snagu.

Restaurant Zigante, kao prvi hrvatski restoran specijaliziran za jela od istarskog tartufa tijekom cijele godine svojim gostima nudi pažljivo osmišljen meni na bazi svježih tartufa, a može se pohvaliti i iznimno bogatom enotekom koja broji mnoga domaća i strana vina. Osoblje restorana, kuhari i sommelieri,



nositelji su brojnih međunarodnih priznanja za svoj rad.

Osim menija nedvojbeno jedinstvenog u svijetu, restaurant nudi i mogućnost organiziranja poslovnih ručkova, večera, degustacija te organizaciju lova na tartufe.

U nastavku zdanja u kojem je smješten restoran Zigante, u renoviranoj istarskoj kamenoj kući, nalaze se tri komforne, moderno opremljene sobe s četiri zvjezdice namijenjene

svima koji cijene snagu odmora u miru tipičnog istarskog ruralnog mjesta.

„Naši gosti dolaze iz svih krajeva svijeta, no svi imaju jednu zajedničku osobinu: ljubitelji su vrhunske gastronomije.

Pozivamo Vas da nas posjetite, odmorite se u središtu pitoreskne Istre i sami se uvjerite u zavidljivost vrhunskih specijaliteta u restoranu Zigante.“, poručuju domaćini.

Fondue od sira



sir, vrhnje i mlijeko, jaja, divlje šparoge, tvrdi, svježi crni tartuf, sir Veli Jože, sol, maslinovo ulje

U zdjelu stavimo sir, vrhnje i mlijeko te kuhamo na pari i miješamo dok se svi sastojci ne sjedine u homogenu smjesu. Posolimo.

Jaja poširamo na 80 °C 3 do 4 minute u vodi. Divlje šparoge očistimo i koristimo samo mekane dijelove. Blanširamo ih u vodi 1 minutu te nakon toga stavimo u posudu s ledom.


Na zagrijanu tavu ulijemo maslinovo ulje, dodamo šparoge te sotiramo 2 minute.

Serviramo tako da na dno tanjura stavimo *fondue* od Velog Jože, a prekrijemo ga gnijezdom od divljih šparoga. Dodamo dva poširana jaja te na kraju naribamo svježi crni tartuf.




SAN ROCCO

06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22






 Srednja ulica 2, 52474 Brtonigla

 www.san-rocco.hr

 info@san-rocco.hr

 +385 52725000



 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*, *Michelin*, *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 je i destinacija biciklista, a hotel San Rocco 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.





MORGAN

Bracanija 1, 52474 Brtonigla

www.morgan.hr

konoba.morgan@gmail.com

+385 52774520



12 - 22, PON, 📶, 📶, 📶 50, 📶 70

Na području Brtonigle, na brdu u Bracaniji, smjestio se hotel - restoran **Morgan**.

Okružen zelenilom, više od deset godina je odredište mnogih gurmana. Sa terase se pruža pogled preko vinograda i šuma, do mora.

Restoran je najpoznatiji po divljači, koju love i članovi obitelji te po peradi koja se uzgaja na imanju. Uz jela od vepra, srne, fazana, šljuke i zeca, jedna od zvijezda jelovnika je „Crestine“ - tjestenina punjena pijetlovim grebenom. Tu su i specijalitete od istarskog goveda, domaćeg pršuta, kobasica, suhog lungića. Ovisno o sezoni, na meniju zablješte šparoge,

patlidžani, gljive.

Ponudu delicija, prati ozbiljna vinska karta.

Restoran Morgan je uvršten u značajne enogastronomske vodiče kao što su *Gault&Millau*, *Veronelli* te preporuka *Michelina*. Dobitnik je nagrade IQ za istarsku kvalitetu koju dodjeljuje Agencija za ruralni razvoj Istre -AZRRI- za korištenje autohtonog istarskog goveda boškarina.

Obiteljski hotel Morgan raspolaže s luksuznim sobama, a gosti mogu uživati i u infinity bazenu.



Teleći file, krema od krumpira, prženi luk



150 g telećeg filea, 2 krumpira, malo maslaca, sol, papar i začinsko bilje

Teleći file termički obrađujemo sat vremena u Sous vide na temperaturi od 50 °C.

Posolimo ga, popaprimo i naglo pečemo sa svih strana na tavici s malo maslinovog ulja, komadićem luka i grančicom ružmarina. Podlijevamo s 1 dl vina.

Krumpir skuhamo, dodamo malo maslaca, soli i začinsko bilje te miksamo dok ne dobijemo finu kremu.

Maknemo file s vatre i u tu tavicu damo malo maslaca te promiješamo kako bi dobili lijepu teksturu umaka.

Ni ga do domaćega!

Homemade!



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





BADI

96, 04, 06, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Umaška 12, 52470 Lovrečica

www.restaurant-badi.com

info@restaurant-badi.com

+385 52756293



🕒 12 - 23, PON, 07.01. - 21.01. 📶, 📶, 🚗 30,, 🏠 50, 🏠 55

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,

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

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

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

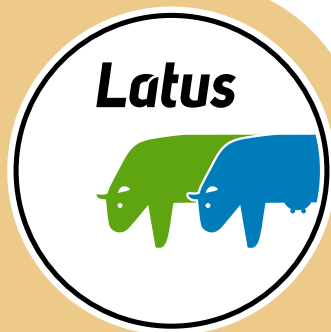


Vina Wine

ARMAN

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

www.arman.hr | 091 169 9929



Mljekara Latus
Gornji Orbaniči 12/D, Žminj
T +385 (0)52 846 215
M +385 (0)95 396 2761
info@mljekaralatus.hr

www.mljekaralatus.hr



SPINNAKER

18, 19, 20, 21, 22

Obala Maršala Tita 15, 52440 Poreč

hr.restaurantspinnaker.com

@spinnaker@valamar.com

+385 52400804



18 - 23, 📶, 🚗 25, 🏠 30, 🍷 40

U srcu starog grada Poreča, na glavnoj šetnici uz more, nalazi se restoran **Spinnaker**, oaza gastronomske izvrsnosti koja se ponosno ističe na kulinarskoj mapi Istre. Nakon što je prošle godine interijer ovog restorana doživio preobrazbu i zasjao u novom, elegantnom ruhu, ove godine svoju pažnju posvećuje i uređenju terase, pružajući gostima još ljepši ambijent za uživanje u delicijama. Već nekoliko godina, Spinnaker je domaćin generaciji istih kuhara

koji su odlučili ovu gastronomsku destinaciju podići na još višu razinu, stvarajući time jedinstvenu oazu fine dininga koja se ne odriče svojih korijena.

Pod vodstvom chefa Gorana Hrastovčaka, čija se karijera uzdigla u kuhinji slavnog Heinza Becka i slastičarke Dragane Kovačević, prepoznate u krugovima visoke gastronomije po neospornoj vještini i talentu, Spinnaker je postao mjesto gdje inovacija i tradicija plešu



u savršenoj harmoniji. Njihova kulinarska filozofija temelji se na stvaranju doživljaja koji izlaze iz okvira očekivanog, na način da svako jelo priča priču o Istri, njenoj bogatoj povijesti, kulturi i izvanrednim okusima.

“Istrijska štorija”, Spinnakerov potpisni meni, više je od običnog niza jela; to je gastronomsko putovanje koje goste vodi kroz raznolikost istarskih lokaliteta, koristeći se pri tom samo najfinijim lokalno uzgojenim sastojcima. Ovaj meni, koji u osnovi ostaje isti i dostupan je tijekom cijele godine, nadograđuje se sezonskim namirnicama i odražava Spinnakerovu predanost očuvanju lokalne baštine, promicanju održivosti i podršci zajednici koja ga okružuje. Restoran je, uz to, mjesto gdje se elegancija i udobnost susreću, bilo da gosti biraju uživati na terasi s pogledom na more i zalazak sunca tijekom ljetne sezone ili se zimi predaju toplini nedavno obnovljenog interijera uz pucketanje kamina.

Jednako impresivna je i Spinnakerova vinska

karta, koja predstavlja pravo putovanje kroz vinograde Hrvatske i svijeta. S pažnjom odabranu vinsku listu kreirali su Sandi Paris, poznati sommelier i poznavatelj vina, u suradnji sa Zoranom Gregorovićem, glavnim sommelierom i voditeljem restorana. Ova dinamična suradnja donijela je Spinnakeru vinsku kartu koja impresionira svojom širinom, nudeći gostima izbor između vrhunskih hrvatskih vina i pažljivo odabrane selekcije internacionalnih etiketa. Od nezaobilaznih istarskih Malvazija do francuskih Bordeauxa i talijanskih Barola, svako vino na listi je priča za sebe, savršeno uparena s jelima “Istrijske štorije” kako bi se doživljaj u Spinnakeru učinio još zaokruženi-
jim i bogatijim.

Posjet Spinnakeru upravo je stoga iskustvo koje se pamti. Od jedinstvenog doživljaja koji pruža “Istrijska štorija”, preko besprijekornog ambijenta i gostoprimitstva, Spinnaker je mjesto gdje se svaki detalj s pažnjom osmišljava kako bi gostima pružio nezaboravan užitak.





SV. NIKOLA

07, 08, 09, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Obala Maršala Tita 23, 52440 Poreč

www.svnikola.com

info@svnikola.com

+385 52423018



11 - 01, Wi-Fi, 20, 60, 80

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

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

“Posjetite nas i uživajte u jedinstvenoj atmosferi očaravajućeg ambijenta i vrhunske kvalitete naše kuhinje. Našom maštom i entuzijazmom spajamo okuse u jedinstvena remek djela.” poručuje vlasnik restorana Nikola Bijelić.

Škampi Sv. Nikola



300 g škampa, 60 g riže, 1 luk, 2 režnja češnjaka, 1 rajčica, 2 šalice ribljeg temeljca, maslinovo ulje, sol, papar, svježi peršin, šalša

Zagrijemo maslinovo ulje u velikoj tavi. Dodamo sitno sjeckani luk i češnjak te pirjamo dok luk ne postane staklast.

Dodamo škampe i pržimo ih nekoliko minuta dok ne postanu ružičasti. Izvadimo ih iz tave i ostavimo sa strane.

U istu tavu dodamo rižu. Kratko je pirjamo dok ne postane staklasta.

Dodamo riblji temeljac, nasjeckanu rajčicu, sol, papar. Kuhamo rižoto dok riža ne upije tekućinu i postane kremasta.

Vratimo škampe u tavu i promiješamo. Dodamo šalšu, pospemo svježim peršinom i poslužimo.



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

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 sino 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





TROŠT

05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Obala Maršala Tita 1a, 52450 Vrsar

www.restoran-trost.hr

info@restoran-trost.hr

+385 52445197



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.



KUMPARIČKA

STANCIJA KUMPARIČKA - Cokuni 25, 52208 Krnica

www.kumparicka.com



ISTRA U SVAKOM ZALOGAJU

Naš sir ujedinjuje sve najbolje kvalitete našeg tla. Organski je, sezonski, lokalni proizvod, napravljen na održiv način. Kao i krajolik, naš se sir mijenja tijekom godine.



SIROTIĆ

Medveje

VINA SIROTIĆ

Medveje 8, 52420 BUZET, HR
T: +385 52 667 194
M: +385 91 501 8124
E: dario.sirotic@ri.t-com.hr

SIROTIĆ
Lučan

SIROTIĆ
Malvasija
ISTRSKA



CAP AUREO

22

Smareglijeva ulica 1A, 52210 Rovinj

capaureo.superbexperience.com

capaureo@maistra.hr

+385 52642035



19 - 22, NED, 📶, 📶, 📶 30

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 popisom 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 lokalnim 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. Možete 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.



Iz ruku prirode

Poriluk i škampi pečeni na žaru, gel od grejpa, emulzija od tamno popečenih zelenih listova poriluka, temeljac od dimljene piletine



za poriluk i škampe: 20 g cijelog poriluka, 20 g škampi, 20 ml vrhnja, 2 bjelanjka, 0,5 čajne žličice senfa, 1 g stabljike peršina, 5 g crnog češnjaka, 0,1 g sjemenki komorača, 1 g soli, 0,01 g papra; **za emulziju:** 200 g zelenih listova, 1,5 l maslinova ulja, 4 jaja, 2 žumanjka, 0,5 g grube soli, 50 g senfa, 1 g češnjaka; **za gel:** 3 dl svježeg soka od grejpa, 5 g agar-agara, 3 ml jabučnog octa, 0,5 g soli; **ostali sastojci:** 3 g ikre od pastrve, 2 g klica, 10 ml pilećeg temeljca

Priprema poriluka - Odrežemo lišće poriluka te ostavimo lišće sa strane za emulziju. Bijeli dio poriluka blanširamo u posoljenoj vodi dok malo ne omekša, osvježimo kako bi sačuvali zeleni klorofil. Prerežemo na pola, napunimo nadjevom od škampa i ostalih sastojaka te zavežemo koncem te stavimo na žar da pocrni. Nakon što je gotovo, skinemo konac, premažemo maslinovim uljem i pripremimo za serviranje.

Priprema emulzije - Zeleni dio poriluka pečemo na žaru dok ne potamni, zatim ga prebacimo u blender i napravimo pastu. Pripremimo smjesu nalik majonezi miješanjem svih preostalih sastojaka. Na kraju obje emulzije prebacimo u jednu bocu.

Priprema gela - Ulijemo sok od grejpa u posudu i zagrijemo do ključanja. Umiješamo agar-agar i kuhamo 2 minute, neprestano miješajući pjenjačom. Maknemo s vatre, ulijemo u plitku posudu i pustimo da se ohladi prije nego stavimo u hladnjak da se stvrdne. Kada se stvrdne, prebacimo gel u blender i miksamo dok ne dobijemo glatku konzistenciju.

Začinimo s malo soli i jabučnog octa, a zatim prebacimo u bocu za istiskivanje sadržaja.



AGLI AMICI

📍 Šetalište Vijeća Europe, 52210 Rovinj

🌐 www.maistra.com

✉ agliamici@maistra.hr

☎ +385 998051910



🕒 19:00 - 21:30, PON, 📶, 📶, 📶 35, 📶 35

Restoran *Agli Amici* je smješten uz šetnicu koja spaja Grand Park hotel Rovinj i marinu. Sa šarmantne terase tog jedinstvenog, profinjelog i elegantnog mjesta se pruža pogled na more i otok Sveta Katarina te starogradsku jezgru Rovinja.

Poznati talijanski kuhar Emanuele Scarello je u njega donio kuhinju s Michelinovom zvjezdicom te je svake godine potvrđuje. Osmislio je dva degustacijska jelovnika za 2024. godinu – Rovinj i Istra. Degustacijski meniji Rovinj i

Istra nose prepoznatljiv Scarellov potpis koji je i ovdje ostao vjeran viziji iskrene kuhinje, sofisticirane jednostavnosti i snažne osobnosti. Svako jelo je prožeto pričom prepunom okusa, spajajući bogatstvo talijanske tradicije s istarskim mirisima, morem, zemljom i njezinim plodovima.

Restoran krasi i vinska karta s preko 370 etiketa, veliki izbor barskih pića te alkoholnih i bezalkoholnih koktela.







DREAM

07, 08, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Joakima Rakovca 18, 52210 Rovinj

www.dream.hr

dream@dream.hr

+385 52830613



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

temeljito, 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 pokrivene sve podne površine. Za sva vrata



i brojne prozore, koji su izrađeni prema modelu starinske rovinjske stolarije, korišten je ariš kao tradicionalni materijal. Prozori i vrata su uokvireni posebno restauriranim kamenim 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 sredstava, strpljenja i znanja, nego i ljubavi prema

očuvanju starina i njihovom ponovnom oživljavanju, moto restorana Dream, kao i njegovo ime, je sadržano u izreci J.B. Shaw-a, koja glasi: *"You DREAM things and say WHY, but I DREAM things that never WERE and say WHY NOT"*.

Restoran Dream se sastoji od dvije 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 detalje koji uključuju vrijedne antikvitete, tiffany lampe, slike akademskih slikara, starinske



fotografije, podne mozaike, thonet stolice, kao i vrijedan eksponat iz muzeja suvremene umjetnosti. U skladu s tim, u Dreamu ćete osjetiti duh starih vremena, ali i otkucaje gradskog života, a pri tome ćete u miru autentične atmosfere, gdje se spaja staro i novo, kušati specijalitete tradicionalne istarske i moderne kreativne kuhinje. Restoran Dream njeguje

mediteransku kulinarsku baštinu i kako je već desetljeće otvoren tijekom cijele godine, ponuda se obogaćuje promotivnim i sezonskim jelovnicima, a kruh kao i sva tjestenina domaće je kućne izrade. Posebna pažnja se posvećuje održavanju atmosfere restorana probranom glazbenom pozadinom koja prati svjetske ambijentalne trendove.



PUNTULINA

12, 14, 15, 16, 17, 21, 22

Sv. Križa 38, 52210 Rovinj

www.puntulina.eu

puntulina@gmail.com

+385 52813186



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 jedan od najljepših zalazaka sunca. Lokal vode uspružnici 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



Cheesecake





VODNJANKA

99, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Istarska 22b, 52215 Vodnjan
www.vodnjanka.com
info@vodnjanka.com
+385 52511435,+385 12020597



🕒 12 - 22, 📶, 🚗 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, dugo-godišnja 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 boškarin, 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 pristohvat 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 istarskom maslinovom ulju. Na svakom stolu se nalazi bočica ulja koje proizvode od sorti Buža, Lecino i mlade sorte Pendolino. Za maslinike je zadužen OPG Bruno Celija.

Teletina s lisičkama i kozjim sirom



za 4 osobe: 4 filea teletine, 250 g gljiva lisička (lisičarka), 1 kg mišancije (samoniklo jestivo bilje koje raste na livadama - divlji radić, kopriva, trputac, maslačak...), 150 g kozjeg sira (Kumparički mladi sir, 3 mjeseca), papar, sol, maslinovo ulje, poprženi bademi

Na maslinovom ulju popržimo teleći file. Izvadimo file te na istoj masnoći popečemo lisičke narezane na listiće.

Na maslinovo ulju stavimo mišancu koju smo prethodno skuhalo. U nju dodamo mladi kozji sir narezan na kockice.

Ispečeni teleći file posložimo uz gljive i mišancu s kozjim sirom.



ZIJAVICA

19, 20, 21, 22

Šetalište 25 travnja 2, 51417 Mošćenička Draga

konoba-zijavica.com

info@konoba-zijavica.com

+385 51737243



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 kulinarskom 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.



**Tartar tuna / blitva
/ hren**



Millefoglie



Brancin carpaccio



**Hlap / lignja / ragu
pečene paprike**





GANEUM

19, 20, 21, 22

📍 Stari grad 5, 51415 Lovran

🌐 www.gastronaut.hr

✉ ganeumlovran@gmail.com

☎ +385 915779160



🕒 13 - 24, 📶, 📶, 📶 35, 📶 25

Restoran **Ganeum** (podrum za uživanje) je smješten u staro 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, 22

M. Tita 179, 51410 Opatija

www.villa-ariston.hr

info@villa-ariston.hr

+385 51271379



🕒 sri - ned: 12 - 24, 📶, 🚗 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 izviere iz kamene hrudi ponad mora

Hotel Villa Ariston, okružen prekrasnim

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

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!*“.







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, 22

Zert 8, 51410 Opatija

www.bevanda.hr

bevanda@bevanda.hr

+385 51718354



🕒 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 morskou 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 zvučkovnu 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.



 **Blato** 1902 d.d.



HAUSBRANDT

TRIESTE 1892

 epica®



Najbolje za



evente



doručak



urede



konferencije



restorane

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



OSTARIA VERANDA

19, 20, 21, 22

Dr. A. Mohorovića 40, 51410 Volosko

www.ostriaveranda.hr

info@ostriaveranda.hr

+385 51875189



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 **Ostaria Veranda**.

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

druge delicije inspirirane lokalnim namirnicama u njihovom najboljem izdanju.

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







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, 22

Obala F. Supila 4, 51410 Volosko

www.plavipodrum.com

dkramari@inet.hr

+385 51701223



12 - 24, 80, 80

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

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

Dirigentsku palicu u kuhinji savjesno i kreativno drži Đuro Tomić, višenagrađivani kuhar.

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...





NAVIS

19, 20, 21, 22

Ivana Matetića Ronjgova 10, 51410 Opatija

hotel-navis.hr

hotel@hotel-navis.hr

+385 51444600



12 - 23, 📶, 🏠 65, 📶 60

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

“Kad je hrana u pitanja, ne radimo kompromise. Carpaccio od jadranske tune, jastog, svježe kamenice, biftek sa svježim istarskim tartufima, gregada od morske divljači, domaći kruh

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

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

Dokaz prestižnosti je i uvrštavanje restorana u Michelinov vodič.

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





P.T.O. **“FRANKULIN”**

Sirana Frankulin

M 098 831 833

sirana.frankulin@gmail.com

Proizvodni pogon:

Brajde 2, Grad Grobnik, Čavle 51219

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

TOČIONA BAŠKA

Zvonimirova 8, Baška

GOSPOJA

—
I MORE I POJE
VRBNIK





STANCIJA KOVAČIČI

12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Rukavac 51, 51211 Rukavac
www.stancija-kovacic.hr
stancija.kovacic@gmail.com
+385 51272106



☀️ 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.

Teleći file omotan pancetom s tartufima, lisičarkama, fažoletima i pireom od broskve



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.

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 u kojem se isprepliću prirodni materijali kamen i drvo s toplim zemljanim bojama.

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



KUKURIKU

99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 21, 22

Trg Lokvina 3, 51215 Kastav

www.kukuriku.hr

info@kukuriku.hr

+385 51691519



🕒 12-23, NED, 🕒 12-23, PON, UTO, 📶, 📶, 🏠 50, 🏠 60

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 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 pripremimo umak od bosiljka. Izblendamo bosiljak s tekućim jogurtom, posolimo te ga ručno promiješamo s čvrstim jogurtom.

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



Prodaja

Komarija olive oil taste & shop
Borut 65/1, Cerovlje, Istra

Hiža Istarskog pršuta
Tinjan 5

www.uljakomarija.hr
uljakomarija@gmail.com



JIST

17, 18, 19, 20, 22, 23

Širola 27, 51216 Viškovo

www.jist.hr

booking@jist.hr

+385 51374597



13 - 23, PON, 📶, 🚗, 10, 🏠, 32, 🏠, 16

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

Smješten na Viškovu, nedaleko od Rijeke, odlično je povezan sa samim centrom grada. Ambijent krasi rustikalni ručno izrađeni drveni namještaj koji se savršeno uklapa u *loung*e 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 besprijekornog posluživanja.

Može se pohvaliti *dry ager* hladnjacima, koji pružaju izvanredne uvjete za dozrijevanje mesa. Ponuda uključuje najbolja svjetska mesa poput Wagyu odrezaka, Aberdeen

Angusa, Rubia Gallege, Chianine i drugih vrhunskih 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.

U njemu se gosti mogu prepustiti vrhunskom doživljaju fine dininga, uz besprijekornu uslugu i gastronomske trenutke za pamćenje.





POLJOPRIVREDNA ZADRUGA
VRBNIK



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.



OSTARIJA FORTICA

16, 20, 21, 22

Trg Matka Laginje 1, 51215 Kastav

restaurant-fortica.hr

forticakastav@gmail.com

+385 51691417,+385 915183819



10 - 24 , 📶 , 🚗 50 , 🏠 60 , 🌞 50

Poželite li pogledati Kvarner odozgora, a pri-
tom uživati u domaćim specijalitetima, resto-
ran **Oštarija Fortica** bi mogao biti mjesto na
koje želite otići.

Vlasnik, a ujedno i šef kuhinje, Željko
Markus jela priprema s dnevnom ponudom
svježih namirnica s tržnica i od provjerenih
dobavljača, a posebno ističe tjesteninu pripre-
mljenu u vlastitoj kuhinji, jela od boškarina
i visoko kvalitetno odležana mesa kao što su
biftek, teleći kotleti, ombolo... Rižoti su spe-
cijalitet kuće, a svaki zahtjeva vrijeme spravl-
janja kako bi zasjao u punom okusnom sja-
ju. Tjestenine se pripravlja u restoranu po

tradicionalnim receptima te serviraju opleme-
njene raznim umacima i ukusima primorskog i
istarskog kraja. „Mesne delicije želimo prikaza-
ti po našim receptima, da se ne zaboravi njihovo
značenje izvorne kvalitete i okusa, stoga Vam nu-
dimo naša jela s ljubavlju spravljena.“, poruču-
ju domaćini.

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

U vlastitom vinskom podrumu imaju 70 vr-
sta vina, a Žlahtina i Cabernet Pavlomir su
vina kuće.





Z.O. ČERVAR
vl. Rožana Červar i Franko Červar
Sveti Servul 7B, Novigrad – HR

www.cervar.hr
info@cervar.hr
091 8834 573



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

 [dean.visintin](https://www.facebook.com/dean.visintin)



NEBO

21, 22

📍 Opatijska ul. 9, 51000 Rijeka

🌐 neborijeka.com

✉ info@neborijeka.com

☎ +385 51600119,+385 911602955



🕒 17 - 23, **PON**, 📶, 📶, 🚗 100, 🏠 40

Nebo Restaurant & Lounge s potpisom Denija Srdoča predvođem glavnom kuharicom Gabrielom Filcom 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 visine hrvatske gastronomije. Nebo je prvi riječki restoran s Michelin zvjezdicom.

Delicije sezonskih degustacijskih menija prati nagrađena vinska karta, proglašena najboljom u Hrvatskoj 2023. godine, sa preko 500 etiketa iz 22 različite zemlje.







NAUTICA

21, 22

Podkoludricu 2 (u sklopu Bazena Kantrida), 51000 Rijeka

nautica-restaurant.com

info@nautica-restaurant.com

+385 51410041



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 ju 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 afrodisijačkim namirnicama.

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

dobitno pravda okupljajući goste na tematskim gastronomskim i vinskim druženjima.

Uz vina koja prate jela, u ponudi imaju i spektakl 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.



Ravioli punjeni skutom u umaku od škampa i cherry rajčica



za 4 osobe: **tijesto:** 250 g brašna, 2 jaja, sol, žličica maslinovog ulja, malo vode; **punjenje:** 300 g ovčje skute, 40 g parmezana, 1 jaje, sol, papar; **umak:** 80 g mesa škampa, 0,5 dl bijelog vina, 15 g parmezana, 5 g maslaca, sol, papar, bosiljak, cherry rajčice, češnjak, 0,4 dl salse, temeljac od škampa

Usitnimo skutu vilicom, umiješamo jaja, sol, papar i parmezan. Od brašna, jaja, ulja i soli te vode po potrebi umijesimo glatko, tvrde tijesto. Tijesto pustimo da odmara najmanje 30 minuta pa ga tanko izvaljamo. Stavimo na njega smjesu sa skutom i oblikujemo raviole. Kuhamo raviole 4 minute.

Meso kvarnerskih škampi odvojimo od ljuštura. Od glava i ljuštura skuhamo temeljac uz dodatak korjenastoga povrća i kapule te začinskog bilja (ružmarin, lovor).

Meso škampi popržimo na maslinovom ulju. Dodamo sitno sjeckani češnjak te podlijemo bijelim vinom. Pričekamo da alkohol iz vina ispari pa dodamo prethodno skuhami temeljac i dvije žlice domaće salse od pomidora. Začinimo solju i paprom.

Prethodno *al dente* kuhane raviole dodamo jelu te lagano podlijemo vodom u kojoj se kuhala tjestenina. Jelu dodamo polovice cherry rajčica i nekoliko listova bosiljka.

Pričekamo da jelo prestane kuhati pa ga pospemo svježim ribanim parmezanom i pročišćenim maslacom u omjeru 3:1.



HIDDEN WINE BISTRO

Ul. Andrije Medulića 8, 51000 Rijeka

hiddenwinebistro.com

info@hiddenwinebistro.com

+385 51424854



12 - 23, NED, PON, 50

Hidden Wine Bistro je skriven u riječkom starom gradu. Riječka je gastronomska luka za ljubitelje vina i bistronomije. Osmislio

Vitello tonato

80 g telećeg oraha, 30 g svježeg tune, 20 g tvrdog krčkog sira, 10 g ukiseljenih kapara, 10 g svježeg rige, 5 g ljutike, 5 g češnjaka, 5 g inćuna, 50 ml limunovog soka, 5 g senfa, 10 g majoneze, 1 dl suncokretovog ulja, 50 ml maslinovog ulja, 5 g maslaca, 1 žličica tabasca, 5 g timijana, 2 lista lovora, 2 g soli, 1 žlica Aceta balsamica, 2 g papra

Meso: Teleći orah očistimo od žilica te posolimo i poparimo sa svih strana pa opečemo u tavi ili na grillu da dobije koru. Potom meso stavimo u vakuumsku vrećicu i dodamo maslac i timijan te vakumiramo i kuhamo *sous vide* 3,5 sati na 64 °C. Kada meso bude gotovo, ohladimo i režemo na tanke trake po dužini.

Umak: U posudu srednje veličine sipamo ulje te u njega stavimo tunu, ljutiku, češnjak, timijan i lovor te kuhamo na lagano oko 45 minuta (konfitiramo). Procijedimo sastojke iz ulja, a ulje sačuvamo i uklonimo lovor i timijan. U blender stavimo procijeđene sastojke i dodamo senf, majonezu, inćune, kapare, limunov sok, tabasco, maslinovo ulje, sol i papar. Blendamo uz lagano dodavanje prethodno procijeđenog ulja. Dobivenu smjesu ohladimo i spremimo u squizer.

Serviramo na ovalni tanjur, pokapamo maslinovim uljem i acetom, posolimo i poparimo te izmiješamo. Na tu podlogu redamo tanko rezanu teletinu u obliku ruže, prelijemo prethodno napravljenih umakom i po tome poredamo ukiseljene kapare. Po jelu stavimo svježegu rigu, a po njoj naribamo tvrdi ovčji sir.

ga je chef Deni Srdoč, višestruki dobitnik Michelinovih zvjezdica, kao mjesto spajanja vina sa sezonskim delicijama.

Na kulinarskoj ponudi radi i kreativan mladi chef Željko Vukićević, a o sljubljanju vina s jelima brine sommelier Josip Nedić.

Na meniju trenutno možete pronaći tartar, svježeg sipe i hobotnice iz Kvarnerskog zaljeva, Krčku janjetinu i izbor hrvatskih i španjolskih steak-ova. Njeguju se *zero waste*, *farm to table* i *share food* koncepti, a ponuda se stalno prilagođava sezonskim namirnicama, zanimljivim trendovima i situaciji na riječkoj Placi.

Vinska karta broji oko 150 različitih etiketa vina koja dolaze iz cijelog svijeta. Vina se mogu uz konzumirati u bistrou na čaše i butelje, a i uzeti i za kući po povoljnijim cijenama.





**RIJEKA
GASTRONOMIC
PORTS**

Riječke gastronomske luke



visitRijeka.hr

Your tailor - made
dining experience

*Doživljaj blagovanja
po Vašoj mjeri*



POVRATAK TRADICIJI



www.smokvenjak.com



DOMINO

06, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Braće Car 23, 51265 Dramalj
 www.domino-dramalj.com
 dubravkodomijan@gmail.com
 +385 51786472,+385 915027997



sri - ned: 12 -24, 01.01. - 31.01. , 15, 50, 50

U Dramlju, tipičnom primorskom mjestišcu 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, svakodnevno

teži nekim novim kreacijama. Ovisno o godišnjem dobu, sezoni, ponudi tržnice i ribarnice, ali i željama gostiju, stvaraju se kvalitetne i kreativne delicije.

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

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



Carpaccio od hobotnice



hobotnica, češnjak, ružmarin, mješavina mediteranskih trava, limun, maslinovo ulje, naranča, med, sol, papar; prilog: cocktail umak, krema od avokada, prepečeni kruh

Hobotnicu stavimo u vakuum vrećicu. Dodamo joj par zrna češnjaka, granjčicu ružmarina, mješavinu mediteranskih trava, nekoliko šnita limuna i malo maslinovog ulja. Vrećicu dobro zatvorimo i stavimo u *Sous vide* kuhalo 5 sati na temperaturu 76 °C.

Gotovu hobotnicu ohladimo, narežemo na tanke listiće te prelijemo emulzijom od maslinovog ulja, soka limuna i naranče, malo meda, soli i papra. Uz carpaccio možemo poslužiti i malo *cocktail* umaka, kreme od avokada te prepečenog kruha s maslinovim uljem.



FARO

21, 22

Gajevo šetalište 50, 51265 Dramalj

faro-bar.com

marketing@faro-bar.com

+385 98224518



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

Tartar od brancina s jagodama i limetom



„World wide food restaurant“ možete okusiti 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 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 pizza i pića.

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



MARINA PUNAT — VAŠ BROD U SIGURNIM RUKAMA

Prvi nautički resort Jadrana | Servisni centar za refit, održavanje i popravak plovila | Dizalice kapaciteta do 540 t | Novi Restoran Marina | Cafè & Pizzeria | Hotel & Resort s bazenom | Bungalovi | Wellness i fitness



MARINA PUNAT

ISLAND KRK, CROATIA

1ST YACHTING RESORT
OF CROATIA—SINCE 1964

Your 2nd Home

#marinapunat
www.marina-punat.hr





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, 22

📍 Ribarska obala 13, 51512 Njivice

🌐 www.rivica.hr

✉ info@rivica.hr

☎ +385 51846101



🕒 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.

Proteklih 90 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 ponajbolji vinari i uljari Hrvatske.







VILA ROVA

📍 Rova 28, 51511 Malinska, otok Krk

🌐 www.restoran-vila-rova.com

✉ info@restoran-vila-rova.com

☎ +385 51866100



🕒 17 - 22, 📶, 🚗, 🏠 20, 🏠 30

Vila Rova, elegantni hotel i gourmet restoran nude intimnu atmosferu, kvalitetnog malog hotela s odličnom gastronomskom ponudom.

Fine dining restoran **Vila Rova** je nositelj oznake Gault&Millau za kulinarsku izvrsnost, a chef Marin Pleše nagrađen oznakom Young Talent u Gault&Millau vodiču 2024. godine. Chef Pleše svojim jelima nastoji zaintrigirati goste da upoznaju otok Krk i Kvarner kroz

punoću okusa uz koje je odrastao na otoku te lokalne okuse i namirnice s kvarnerskog podneblja, spaja s modernim kulinarskim tehnikama.

Ponos restorana je degustacijski meni simboličnog naziva "The Bridge". "The Bridge" kroz okuse povezuje prošlost i sadašnjost te spaja lokalne ribare, sakupljače i pastire s gostima.



Šurlice s kozličem

Pesto od suhих rajčica: 120 g suhих pomidora, 1,5 dl ekstra djevičanskog maslinovog ulja, 1 zrno konfitiranog češnjaka, 80 g brašna od badema, 20 g ulja od bosiljka, 100 g naribanog tvrdog kravljeg sira, 5 g soli, 30 g Aceto Balsamico di Modena, 3 kocke leda; **mornay umak od ovčjeg sira:** 60 g brašna '00', 60 g maslaca, 1 l mlijeka, 150 g naribanog ovčjeg sira, 5 g soli, 1 grančica svježeg timjana, 1 list svježeg lovora, 3 g naribanog muškarnog oraščića, 1 grančica svježeg ružmarina, crni papar; **ragu od sporo pečenog kozlića:** 1 cijeli kozlič (oko 5 kg), 5 kapula, 3 cijele glavice češnjaka, 3 glavice komorača, 10 bijelih šampinjona, 5 velikih rajčica, 3 žute paprike, 2 crvene paprike, timjan, ružmarin, lovor, 1 l crnog vina, 0,5 l prošek, 5 l goveđeg temeljca; **zeleno ulje od peršina:** 500 g svježeg peršina, 1 l suncokretovog ulja, 2 zrna češnjaka, 10 g soli; **domaće šurlice**

Pesto - Prokuhamo kratko suhe rajčice u acetu. Stavimo sve sastojke u Vitamix te miksamo tri puta po dvije sekunde. Želimo da pesto ostane s komadićima rajčice te da se ne pretvori u kremu.

Mornay umak - Dodamo začine u mlijeko te zagrijemo na 90 °C. Pustimo da se mlijeko infuzira sa začinima 30 minuta. Zatim kuhamo klasični *beschamel* umak s aromatiziranim mlijekom. Kuhamo na niskoj temperaturi oko 20 minuta uz stalno miješanje. Dodamo naribani sir i puno svježeg mljevenog crnog papra. Pustimo da se ohladi. Miksamo u thermomixu dok je hladno da ne dobijemo lijepu glatku, kremastu teksturu. Procijedimo kroz konusno cjedilo.

Ragu - Narežemo kozlića na manje komade. Posolimo ga s 1 % soli u odnosu na težinu kozlića i ostavimo 8 sati. Zapečemo kozlića kratko na jakoj vatri samo da dobije boju. Povrće izrežemo na kockice (ne premalene) te ga kratko podinstamo da se karamelizira. Dodamo vino i začine te kompletno reduciramo. Dodamo goveđi temeljac i vratimo meso kozlića unutra. Stavimo sve u duboki pleh te ga zamotamo folijom. U pećnici ga kuhamo 10 h na 90 °C (preko noći). Ujutro procijedimo meso i tekućinu. Tekućinu reduciramo do sirupaste gustoće. Meso očistimo od kosti i žilica. Meso spremimo u umaku do upotrebe.

Zeleno ulje - U thermomixu miksamo ulje i peršin na najvećoj brzini 1 minutu. Zatim zagrijemo ulje na 75 °C. Dodamo češnjak i sol te miksamo još 30 sekundi. Procijedimo kroz gazu.

Na kraju zagrijemo umak i meso u tavi. Šurlice iz vlastite proizvodnje skuhamo i dodamo ih mesu i umaku. Završimo sa sirom ribancem, kockicom maslaca, crnim paprom, malo zelenog *tabasca*, barikiranog jabučnog octa i sjeckanim svježim vlascem. Na dno tanjura stavimo pesto od suhих rajčica. Na pesto stavimo šurlice s raguom od kozlića. Žlicom u kruh stavimo umak od sira. Dopravimo tanjur s nekoliko kapi ulja od peršina te listovima svježeg divljeg komorača.





VINOTEL GOSPOJA

03, 04, 19, 20, 21, 22

Frankopanska 1, 51516 Vrbnik

www.gospoja.hr

@reception-vinotel@gospoja.hr

+385 51 669 350



🕒 12 - 22, 📶, 🚗 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.



Rižoto od Krčkog ovčjeg sira i mladog špinata s jadranskim kapesantama



100 g riže, 3 kapesante, 100 g mladog špinata, 80 g ovčjeg sira, 1 ljutika, riblji temeljac, sol, kopar, krema od cikle, dehidrirane masline

U loncu pirjamo sitno nasjeckanu ljutiku, na nju dodamo rižu te konstanto podlijevamo ribljim temeljcem. Kada je riža *al dente* dodamo kremu od mladog špinata i naribani ovčji sir. U drugoj tavi ispečemo kapesante te ih pred kraj začinimo s malo soli i koprom. Serviramo jelo sa još *espume* od ovčjeg sira, dehidriranim maslinama i kremom od cikle.





BOCOON

Obala 65, 51521 Punat

www.gastronaut.hr

restoran.bocoon@gmail.com

+385 911600825



🕒 12 - 23, 📶, 📶, 📶 50, 📶 80

Restoran **Bocoon** smješten je u prekrasnom Puntu na otoku Krku.

Ponuda obuhvaća svježu ribu ulovljenu u Jadranskom moru, tradicionalna mediteranska jela, ručno rađene tradicionalne šurlice, riblja, mesna i veganska jela, sve pripremljeno s ljubavlju. Chefica i vlasnica Nikolina svojim kulinarским vještinama i idejama kontinuirano unaprjeđuje ponudu restorana. Izbor

krčkih i istarskih sireva čine i poseban slijed.

Vinska karta prati delicije i doprinosi gastronomskoj čaroliji.

„Uživajte na našoj terasi koja se nalazi na samoj obali, pružajući vam očaravajući pogled na brodice i beskrajno plavetnilo jadranskog mora. Dođite i doživite jedinstveni spoj okusa, mirisa i pogleda u restoranu Bocoon.“, poručuju došaćini.



Recept none Valenčić



za šurlice: 2 jaja, 500 g brašna, 0,4 l vode, 1 dl krčkog maslinovog ulja; za žgvacet: 1 dl krčkog maslinovog ulja, 1 kg junetine, 1 kg luka, 1 klinčić, sol i papar po želji, žlica koncentrata od rajčice, 2 lista lovora, 1 dl crnog vina

Šurlice - Zakuhamo vodu i prelijemo preko brašna. Dobro izmiješamo i stavimo u vrećicu da se odmori 5 minuta. Nakon toga razvaljamo kao njoke i narežemo. Omotamo oko štapića te vrtimo tijesto između dlanova dok ne dobije oblik šurlice. Skinemo sa štapića i stavimo na pobrašnjenu površinu. Ponovimo postupak. Šurlice kuhamo u vreloj slanoj vodi dok ne isplivaju.

Gulaš - Na ulje stavimo luk i malo propirjamo. Dodamo meso. Sve zajedno kuhamo uz dodatak začina. Podlijemo crnim vinom. Dodamo koncentrat rajčice i vode da prekriju smjesu. Kuhamo na laganoj vatri dok meso ne postane željene koegzistencije.





MARINA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 18, 19, 20

Puntica 7, 51521 Puntat

marina-punat.hr

restoran.marina@marina-punat.hr

+385 51654380



08 - 22, 11 - 24, Wi-Fi, 80, 180, 60

Novi restoran **Marina** se nalazi u srcu najstarije hrvatske marine i odiše jedinstvenim nautičkim ugođajem. Stari je restoran srušen u listopadu 2022., a na njegovom mjestu je, u manje od godinu dana, poput feniksa iznikao novi i suvremeniji objekt, konceptom i dizajnom prilagođen novom mileniju.

Ukupan broj mjesta u restoranu je do 300 osoba, a prostor je razdijeljen na dvije etaže te više tematskih i funkcionalnih cjelina, kako bi pružio ugodniji i intimniji doživljaj. Prizemlje restorana s natkrivenom i otkrivenom terasom ima kapacitet

oko 180 osoba, a na katu je moguće smjestiti do 60 osoba. Iz restorana i s terase otvara se spektakularan pogled na Puntarsku dragu i gatove te luksuzne jahte uz promenade. Novost je polivalentna dvorana kapaciteta oko 60 osoba, namijenjena poslovnim skupovima ili manjim privatnim proslavama, a u kombinaciji s restoranom idealna je za *team buildinge*, PR i druge *evente* te obiteljske proslave ili manja vjenčanja. Prostrana *lounge* zona sa separeima okruženim vodom smještena je na južnoj strani terase. Idealna je za ispijanje ljetnih koktela i odbačenih vina hrvatskih proizvođača.



Orzotto od hobotnice



Za ovo jelo potreban je ječam i kvalitetna jadranska hobotnica, svježa ili smrznuta. Idealno je uz druženje s prijateljima i obitelji jer priprema nije zahtjevna, a vrlo je izdašno.

za 6 osoba: 600 g očišćene hobotnice, 500 g ječmene kaše, 400 g sjeckane rajčice, 0,5 l vrbničke žlahtine, 200 g luka, 3 režnja češnjaka, 100 g sira Grana Padano (ili nekog kvalitetnog ribanca), 1 dl kvalitetnog maslinovog ulja, stručak peršina, nekoliko prstohvata soli, nekoliko prstohvata krupno mljevenog papra

Posebno kuhamo ječam u blago posoljenoj vodi i hobotnicu, koju ne smijemo soliti prilikom kuhanja.

Ukoliko je hobotnica svježa, prije kuhanja ju treba omekšati drvenim batićem, kako ne bi ostala žilava. Ako je hobotnica smrznuta, možemo ju smrznutu staviti u hladnu vodu i kuhati dok ne omekša.

Sačuvamo vodu u kojoj se kuhala hobotnica jer će trebati za podlijevanje orzotta. Ječam nakon kuhanja procijedimo, ali ne ispiramo vodom.

Na maslinovom ulju pirjamo luk narezan na kockice te ga malo posolimo i popaprimo, kako bi prije omekšao. Dodamo narezanu hobotnicu, nije potrebno guliti kožicu. Nakon 5 minuta pirjanja dodamo bijelo vino i sjeckanu rajčicu te kuhamo još 10-ak minuta dok vino ne ishlapi. Nakon toga dodamo ocijeđeni ječam, 1 dl vode, 2 dl tekućine od kuhanja, narezan češnjak i nasjeckani peršin. Kuhamo nekoliko minuta na laganoj vatri kako bi se sastojci sjedinili. Na samom kraju dodamo nekoliko žlica maslinovog ulja. Po želji možemo poslužiti uz ribani tvrdi sir.



OTOK • THE ISLAND OF

KRK

50 delicija zlatnog otoka

Put do okusa Krka

Travel to
Taste Krk

#visitkrkcit   visitkrkcit



KVARNER REGION TOURIST BOARD
KVARNER
Diversity is beautiful





*Posjetite nas i upoznajte našu
kulturu, prirodu i gastronomiju!*

www.tzpunat.hr

Turistička zajednica općine Puntar
Pod topol 2, 51521 Puntar
info@tzpunat.hr
www.tzpunat.hr

DRAGO

DISTRIBUCIJA

Čunski 92, Lošinj/Cres
dragodistribucija@gmail.com / t. 098536488





ARTATORE

15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

📍 Artatore 132, 51550 Mali Lošinj

🌐 restaurant-artatore.hr

@ marijana.kovacevic.losinj@gmail.com

☎ +385 98536477



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

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

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

Od početaka restorana 1972. godine u tradiciji jela pripremljenih po obiteljskim receptima nudi se pretežno mediteranska kuhinja izvornih namirnica otoka Lošinja, a među specijalitetima kuće su i kvarnerski škampi kuhani u maslinovom ulju i žlahtini na podlozi od palente sa šparogama, otočna janjetina "Pod teću"

poslužena uz punjenu palačinku sa skutom i divljim šparogama, čokoladna torta sa svježim smokvama i palačinke s ovčjom skutom, orasima i medom od kadulje... 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 jedrима oko svijeta, Antička Apoksiomenova kuhinja, Taste of Vitality.

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



Otočka janjetina "Pod teću"



350 g janjetine s otoka (s kostima), 3 dl maslinovog ulja, 50 g kapule, 30 g mrkve, 20 g češnjaka, 1 g ružmarina, 0,5 g majčine dušice, 0,5 g lovorovog lista, 0,5 g koromača, 0,5 l crvenog vina, 1 g soli, 0,5 g papra; **prilog palačinke:** 100 g tijesta za palačinke, 50 g skute, 50 g šparoga

Posoljenu janjetinu popržimo na vrućem maslinovom ulju sa svih strana te dodamo povrće. Lagano pirjamo oko 90 minuta dodajući začinsko bilje te podlijevamo vinom. Kad meso omekša, izvadimo povrće, propasiramo ga i vratimo u umak. Meso narežemo na manje komade.

Meso na tanjuru prelijmo umakom. Poslužimo uz pohanu palačinku punjenu skutom i otočkim divljim šparogama.





ZA KANTUNI

15, 16, 17, 18, 19

V. Gortana 25, 51550 Mali Lošinj

www.gastronaut.hr

kreativna.kuhinja@gmail.com

+385 51231840



10 - 24, 📶, 🏠 120, 🏠 120

Restoran **Za Kantuni** je smješten u središtu grada Malog Lošinja. Vrsna priprema lokalnih i tradicionalnih jela privlači tijekom cijele godine i Lošinjane i goste Lošinja.

Dvije unutarnje sale i dvije terase, česti su domaćini raznih događanja.

Svježa riba, rakovi i školjke, žgvaceti i paštica, jela ispod peke, ručno rađena tjestenina, glavna su okosnica kuhinje restorana Za Kantuni i chefa Miroslava Biondića. Svakim danom mijenja se dnevna ponuda s obzirom na svježe namirnice koje su dostupne od lokalnih ribara, OPG-ova, poljoprivrednih zadruga i sirane sa Cresa. Stručno i ljubazno osoblje

kuhinje i servisa, ugodan ambijent, terasa pod monumentalnim, prepoznatljivim palmama, stvaraju nezaboravno iskustvo i doživljaj gostima restorana Za Kantuni.

Na mjestu današnjeg restorana Za Kantuni, početkom 20. stoljeća, otvoren je hotel – restoran Dreher s depandansama. U sklopu hotela nalazio se restoran s vrtnom terasom, u kojem se točilo vrhunsko pivo. Pivnica Dreher bila je smještena iza gradske uprave i radila je tijekom cijele godine. Nakon Prvog svjetskog rata, hotel prestaje s radom, a u prizemlju se otvara trgovina. Nakon Drugog svjetskog rata, otvara se restoran Tri palme, a 1979. godine OOUR



– Turizam Lošinjska plovidba preuređuje prostor i mijenja ime restorana u Za Kantuni.

Zato je danas sala Dreher i prostor kod šanka svojevrsan muzej, uređen fotografijama iz

prošlog stoljeća koja prate razvoj i promjenu kako restorana tako i cijelog centra grada.

Prsa od istarskog goveda s povrćem ispod peke



400 g prsa istarskog goveda, 150 g mladog krumpira, 50 g luka, 30 g mrkve, 30 g celera u korijenu, 30 g paprike, 30 g tikvica, 30 g patlidžana, 30 g rajčica, 20 g mladog luka, 0,5 l crnog vina, 1 l goveđe juhe, 0,5 l umaka od rajčice, 1 g ružmarina, 1 g majčine dušice, 1 g lovora, 3 g češnjaka, 2 g soli, 1 g papra

Meso narežemo na komade, posolimo, popaprimo te složimo licem (vanjskom stranom) prema dolje u posudu od peke uz dodatak goveđe juhe, vina i vode te češnjaka, ružmarina, majčine dušice i lovora. Stavimo peći ispod peke na oko 1,5 sat (okrećemo svakih 30 min).

Nakon sat i 30 minuta samostalnog pečenja ispod peke, podlijemo s umakom od rajčice i vodom, prekrijemo meso narezanim lukom, mrkvom i celerom, a zatim s posoljenim i pouljenim narezanim mladim krumpirom. Stavljamo peći pod novi žar sljedećih 50 minuta. Nakon toga, po krumpiri- ma stavimo preostalo povrće narezano na kocke te pečemo dodatnih 15 minuta. Zatim dižemo meso na povrće licem prema gore još 20-ak minuta kako bi dobilo boju.

Serviramo narezano meso uz pečeno povrće i mladi luk te prelijemo s nastalim umakom.



TASTE *of* VITALITY

Okusite vitalnost kroz zdrava i nutritivna jela za bolju energiju!



LOŠINJ 
ISLAND OF VITALITY

visitlosinj.hr
#VisitLosinj
#TasteofVitality

 CROATIA
Full of life



KVARNER
Diversity is beautiful





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

www.rab-visit.com





BARBAT

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

📍 Barbat 366, 51280 Barbat na Rabu

🌐 hotel-barbat.com/restoran

✉ hotel-barbat@inet.hr

☎ +385 51721858



🕒 12 - 23, 15.01. - 15.02., 📶, 🚗 50, 🚢 8, 🏠 40, 🌞 80

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

U takvom ozračju i okruženju započinje vaš

gastronomski užitak. Posebnost ponude su delicije koje nastaju kao plod trenutačne inspiracije kuhara, vezane na dnevno svježu ribu lokalnih ribara, sezonsko povrće s otočke tržnice te janjetinu s rapskih pašnjaka. Jastoge ili roroge birate prema vlastitoj želji, još žive iz „jastožere” restorana. Maslinovo ulje i začinsko bilje je iz vlastite obiteljske proizvodnje i uzgoja. Krecija jela kao i vinska karta osmišljena je u krugu obitelji s naglaskom na iskustvu i posebnostima otočke kuhinje.

Atmosferi doprinosi i veliki akvarij u kojem



među potopljenim brodom i amforama plivaju ribe i kreću se rakovi.

Restoran Barbat dobitnik je nagrade za

najljepšu i najuređeniju terasu na otoku Rabu niz godina uzastopno te brojnih visokih priznanja za kuhinju i kvalitetu hotela.

Fritaja sa sušenom hobotnicom i divljim šparogama



suha hobotnica (štokalj), ljutika, divlje šparoge, jaja

Sušenu hobotnicu namočimo preko noći da omekša. Narežemo je na male komadiće i zagrijemo na maslinovom ulju. Dodamo ljutiku da malo uvene, ubacimo divlje šparoge i umutimo jaja.



BOŠKINAC

04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22

📍 Novaljsko polje bb, 53291 Novalja

🌐 www.boskinac.com

✉ info@boskinac.com

☎ +385 53663500



🕒 12 - 23, 5.12. - 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 ovaca. 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 poštuju 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 je i konoba Boškinac koja nudi domaća jela, jela s grila i ispod peke.



VISIT Novalja

S otočnim specijalitetima
novaljske gastronomije
ne moreš falit!



TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA NOVALJE

Trg Brišćić 1, 53291 Novalja, Hrvatska
+385 (0)53 661 404 | info@visitnovalja.hr

www.visitnovalja.hr

HRVATSKA
Puna života



GRAD
NOVALJA



Priča o soli...



TRADICIONALNA PROIZVODNJA



EKOLOŠKI CERTIFIKAT EU ECOLABEL



RUČNO BRANA SOL



SOLI U KOMBINACIJI S RAZNIM ZAČINIMA



+385 (0)91 411 21 05, +385 23 264 021

info@solananin.hr

www.solananin.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



CROZATIA
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, pršut (iz zadarske regije Lukin, iz Drniša Budrin); paški sir; janjetina lešo i pečena; janjeće tripice; paštica; kaštradina; soparnik; suhe smokve; dubrovačka rožata; starogradski paprenjak; brački varenik.

Sir iz mišine se tradicionalno proizvodi od ovčjeg, kravljeg, kozjeg ili miješanog mlijeka na području Dalmatinskog zaleđa i Like. Zrije u mišini (vreci) napravljenoj od ovčje kože, što daje posebnu aromu tom slanom i pikantnom siru. Briljira na hladnim platama te je česti sastojak fritaja sa sezonskim povrćem i slanih pita. Zbog svojih intenzivnih okusa, odlično se sljubljuje sa strukturiranim crnim vinima i s orange vinima.

Lećevički sir spada među autohtone sireve šireg splitskog područja. Ovaj tvrdi sir proizvodi se iz kravljeg i ovčjeg mlijeka. Dozrijeva dva do dva i pol mjeseca. Karakterističnog je nježnog okusa i uravnoteženih pikantnih i slanih nota. Poslužite ga kao predjelo uz breskve i ružmarin, kruške i kadulju ili tradicionalno uz dalmatinski pršut i komadić domaćeg kruha.



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

Glavna uljne sorte: oblica, levatinka, lastovka, drobnica (Blato 1902).

Gastronomski projekti i događanja: Splitsko-dalmatinska županija razvija brend tradicionalne dalmatinske marende. Gastronomsku ponudu Splita možete doživjeti kroz gastro ture te na brojnim događanjima koja su u listopadu objedinjena pod nazivom *Štorije od spize*. Privlaka je poznata po sipi i čičvardi. U srpnju se u Privlaci održavaju *Noć privlačkih ribara i sabunjara*, a u Ninu *Šokolijada*. Gusarska prošlost Omiša je tema niza ljetnih manifestacija te inspiracija ponude pojedinih omiških restorana. Biograd na moru je poznat po školjkama kunjama i jelima s prošekom, a 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, 22

Mihovila Pavlinovića 12, 23000 Zadar

www.bruschetta.hr

info@bruschetta.hr

+385 23312915



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 svježe namirnice 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. 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, 22

Kralja Dmitra Zvonimira 2, 23000 Zadar

www.foša.hr

info@foša.hr

+385 23314421



12 - 23:30, Wi-Fi, 70, 140

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

kreativne suvremene gastronomije.

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





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

*Pršut
Prosciutto
Pršuta*

~Lukin



Mesnice i klaonica Lukin d.o.o.
Babindub 1a
23000 Zadar
T 098 211023



KAŠTEL

17, 18, 19, 22

Bedemi zadarskih pobuna 13, 23000 Zadar

www.hotel-bastion.hr

info@hotel-bastion.hr

+385 23494950



🕒 12 - 23, 📶, 🚗 20, 🏠 60, 🏠 60

Restoran **Kaštel** je smješten u boutique hotelu Bastion. Nalazi se na ostacima mletačkoga, srednjovjekovnoga Kaštela iz 13. stoljeća te na svojim dvjema terasama pruža jedinstven lokacijski ugođaj.

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.





VINSKA
KUĆA **matić**





NIKO

02, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Obala kneza Domagoja 9, 23000 Zadar

www.hotel-niko.hr

hotel.niko@hotel-niko.hr

+385 23337888



16 - 24, 24.12. - 18.01. 🍴, 📶, 🚗, 🏠 130

Uz Hrvatsku i drevni grad Zadar veže se i ime restorana **Niko**. Restoran Niko otvoren je davne 1963. godine. 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 mali obiteljski hotel koji raspolaže s 15 luksuzno opremljenih soba i 1 predsjedničkim apartmanoma.

“Ponosni smo što smo u više od 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.



MEDITERRANEAN TOURISM FORUM 9TH EDITION

50+ SPEAKERS
1500+ ATTENDEES
35+ COUNTRIES



WHAT HAPPENED
LAST YEAR?



25, 26, 27 NOVEMBER 2024
HILTON, MALTA

www.mediterraneantourismforum.com
forum@medtourismfoundation.com



MARINA KORNATI

18, 19, 20, 21, 22

Šetalište Kneza Branimira 1, 23210 Biograd na moru

www.marinakornati.com

restoran@marinakornati.com

+385 23384505, +385 992745359



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**.

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 delicije i profesionalnu uslugu osoblje restorana se trudi potaknuti želju gostiju za ponovnim dolaskom.

Konoba je uređena u tradicionalnom

dalmatinskom stilu s velikim kominom na kojem osoblje 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 čipsom od parmezana.

Iz ponude izdvajamo i biftek tatar; Ribarski pijat (paštetu od tune u ovitku od pršuta, incuni marinirani i slani, tartar od tune); Raviole punjene oboritom ribom i paškom skutom u ribljem demiglaceu; sabljarku, tunu, orađu i lignje sa žara te Pijane smokve.







BOROVNIK

11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Trg dr. Šime Vlašća 3, 22240 Tisno

www.hotel-borovnik.com

info@hotel-borovnik.com

+385 22439700



11 - 22, 📶, 🚗 14, 🚢 3, 🏠 80, 🏖️ 140

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

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

kontroliranog 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 kulinariskog 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.



Rib-Eye Steak s julienne povrćem sotiran na maslacu i pečene bačvice od krumpira



Rib-Eye steak, tikvice, mrkva, lisnati celer, krumpir, maslac, maslinovo ulje, sol i papar

Povrće narežemo na trakice (julienne). Sotiramo ga na maslacu. Istovremeno pečemo steak, a uz njega ispečemo prethodno skuhanе bačvice od krumpira. Pustimo meso da se malo odmori od pečenja pa sve zajedno poslužimo.





BOBA

16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Butina 22, 22243 Murter

konobaboba.hr

info@konobaboba.hr

+385 989485272,+385 989379181



12 - 02, 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 delicija. 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.

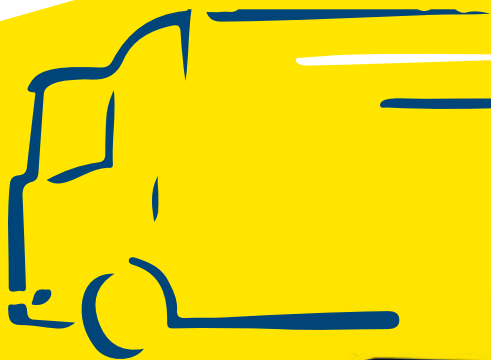
„Ovo je savršeno, tiho mjesto za opuštanje uz piće prije obroka, lagana predjela ili cjelokupni gurmanski obrok u intimnom društvu ili za veća prijateljska okupljanja.“, poručuju domaćini.



ZAJEDNO U SEZONU



Saznajite sve o
METRO dostavi



M Companion
mobilna
aplikacija



App Store



Google Play

METRO



PELEGRINI

14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Jurja Dalmatinca 1, 22000 Šibenik

www.pelegrini.hr

reservations@pelegrini.hr

+385 22213701



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 gastro-nomske 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 okolini. 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.





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



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, 22

Krapinskih spužvara 46, 22010 Šibenik-Brodarica

www.zlatna-ribica.hr

info@tudic.hr

+385 22350300, +385 22350695



🕒 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 specijaliteta, školjki i rakova, uz veliki izbor kvalitetnih vina

od kojih osoblje posebno preporučuje vino kuće „Zlatna ribica“. Obitelj Tudić uz ugostiteljstvo također njeguje dugogodišnju vinarску 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.



Pečena grdobina umotana u pršut na povrću



180 g grdobine, sol, papar, 40 g pršuta, kapula, paprika, tikvice, mrkva, maslinovo ulje

Očistimo grdobinu i odvojimo rep. Uklonimo s repa svu kožu i napravimo porcije od 180 g.

Grdobinu posolimo i popaprimo. Na prozirnu foliju slažemo tanko rezani pršut, na njega stavljamo grdobinu i zamotamo u “bombon”. Kuhamo na pari 15 minuta. Izvadimo iz folije, stavljamo na zagrijane gradele te pečemo dok pršut ne dobije koricu.

Povrće narežemo na trakice i naglo popržimo na tavi. Grdobinu narežemo na jednake dijelove i slažemo na povrće. Prelijemo maslinovim uljem i serviramo.





VINKO

18, 19, 20, 21, 22

Uz cestu 57, 22221 Konjevrate

www.konobavinko.hr

reservations@konobavinko.hr

+385 22778750



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.



Gulaš od svinjskih ušica i nogica



400 g luka, 500 g otkoštenih svinjskih nogu i ušiju, 4 režnja češnjaka, peršin, 150 g naribane mrkve, 2 dl vina, 1,5 dl pasirane rajčice, 0,5 l temeljca za podlijevanje, sol, papar, mljevena paprika, 300 g krumpira

Pirjamo luk na svinjskoj mast 15-ak minuta da se dobro užuti i količinski prepolovi. Dodamo otkoštено meso, pirjamo još 10-ak minuta pa podlijemo s vinom. Zatim dodamo češnjak, peršin i naribanu mrkvu, posolimo i nastavimo pirjati 10-ak minuta pa dodamo pasiranu rajčicu. Potom dodamo temeljac i ostale začine i pustimo da kuha 1 sat na lagano. Nakon toga dodamo krumpir narezan na kockice i pustimo još pola sata da se kuha. Dolijevamo tekućine po potrebi.





MARIO

19, 20, 21, 22

Hrvatske mornarice 1, 22203 Rogoznica

www.konobamario.com

restoranmariorogoznica@gmail.com

+385 22558508



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.



Orzotto vege



za 2 osobe: 150 g ječma - orza, 30 g sušenih rajčica, 30 g crnih otkoštenih maslina, 30 g tikvica, 5 g češnjaka, maslinovo ulje, sol, papar, 50 g avokada, cvijet artičoke

Na zagrijano maslinovo ulje dodajemo nasjeckane tikvice, masline i sušene rajčice. Kada se namirnice popirjaju podlijevamo ih povrtnim temeljcem te dodajemo orzo. Začinimo sa soli i paprom i maslinovim uljem. Cvijet artičoke paniramo u brašnu, jajima i krušnim mrvicama te pržimo u dubokoj masnoći.

Kremu od avokada pripreмимо tako da oguljenom avokadu dodamo sok od limete, maslinovo ulje i sol te sve izmiksamo u blenderu.

U duboki tanjur serviramo orzotto, dodamo par točkica kreme od avokada i pohani cvijet artičoke.





ZRNO SOLI

16, 17, 18, 19, 21, 22

Uvala baluni 8, 21000 Split

www.zrnosoli.hr

zrnosoli.split@gmail.com

+385 21399333, +385 914343050



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 je 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 sada. Restoran je uvršten u gastrovodič Gault&Millau od 2018. do 2024.



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 blagodati 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, 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.





BOKERIA KITCHEN & WINE

21, 22

Domaldova 8, 21000 Split

www.gastronaut.hr

hello@bokeria.hr

+385 21355577



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.

Mediterranske 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 250 etiketa, od kojih je oko 200 hrvatskih, a na čaše se nudi 40-ak vina.



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)



Budrin
DRNIŠKI PRŠUT

Belcom d.o.o.

T 098714403

dane.budisa@gmail.com

Proizvodni pogon:

Trbounje

Kod škole 12, 22320 Drniš



DVOR

21, 22

Put Firula 14, 21000 Split
www.gastronaut.hr
@dvor.reservation@gmail.com
+385 21571513



12 - 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., 2022. i 2024. godine, Gault&Millau 2018., 2021., 2022.,

2023. i 2024. godine i Falstaff 2016., 2017., 2019., 2021., 2022. i 2024. godine.

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

Iz bogate vinske karte, preko 300 kvalitetnih i vrhunskih vina se nudi i na čaše.



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



ZOI

20, 21, 22

Obala Hrvatskog Narodnog Preporoda 23, 21000 Split

zoi.hr

zoi.split@gmail.com

+385 21637491



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 uživajte na terasi, sa čašom finog vina u ruci i uz nježne dodire blagog ljetnog povjearca.

ZOI-jev jelovnik za 2024. godinu, kreiran od strane chefa Roka Nikolića, pažljivo je osmišljen kako bi oduševio sva osjetila i odveo vas na kulinarско putovanje kakvo niste doživjeli. Ovaj jelovnik duboko se nadahnjuje bogatom hrvatskom kuhinjom, crpeći inspiraciju iz zemlje, mora i stoljetne kulinarske tradicije. Izaberite 7-satni meni “Dalmacija” i proputajte kroz okuse regije, od kopna do mora. Za fokusiranije kulinarско istraživanje, odaberite kraće menije: 4-satni mesni meni “Zagora” ili 4-satni riblji meni “Obala”. Svako jelo je pažljivo pripremljeno s poštovanjem prema povijesti i tradiciji, nudeći okus bogate gastronomske baštine Dalmacije.

Od samog otvaranja 2017. godine do danas restoran kite razna uzastopna priznanja uključujući Michelinovu preporuku i Gault&Millau. S vinskom kartom s više od 120 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 svijeta čula u okruženju starom 1700 godina u kojem se stapaju povijest, strast, hrana i stvaraju nezaboravna sjećanja.



Tingul

punjenje za tjesteninu: 1 kokošji batak, 4 kokošja želuca, 1 veća mrkva, 1/4 glavice celera, 2 kapule, 50 g koncentrata rajčice, 1 dl dalmatinskog prošek, 0,5 dl crnog suhog vina, list lovora, sol, papar, maslinovo ulje; **tijesto za raviol:** 100 g semolina, 200 g brašna "00", 10 žumanjaka, 5 cijelih jaja; **kokošji juice:** kosti, krila, nogice, hrbat jedne kokoši, 2 kapule, 2 mrkve, 1 korijen celera, 100 g koncentrata rajčice, lovor, papar u zrnu, zvjezdasti anis, 2 dl crnog vina, maslinovo ulje; **krema od muškatne tikve:** 1/2 muškatne tikve, sol, timjan, maslinovo ulje; **kiseljena tikva:** 1/2 muškatne tikve, 200 g šećera, 300 g vode, 500 g octa bijelog vina; **medaljon od pilećih prsa:** 1/2 pilećih prsa narezanih na "lepezu", 250 g pilećih prsa narezanih na krupne kockice, 2 jaja, 40 g maslaca, 6 g soli, 80 g vrhnja



Otkoštamo zabatak i odstranimo kožu (kožu ostavimo sa strane) te batak sa zabatkom same-ljemo. Kokošje želuce narežemo na sitne kockice, a mrkvu i celer na kockice veličine 3 mm.

Meso kratko zapečemo na maslinovom ulju i izvadimo iz tave. Povrće karameliziramo, dodamo koncentrat rajčice, prodinstamo. Vratimo meso i podlijemo prošekom i vinom. Dodamo lovor i začine. Kuhamo dok meso potpuno ne omekša, a tekućina reducira. Pustimo da se ohladi. Kožu koju smo stavili sa strane ispečemo do hrskavosti na laganoj vatri. Ocijedimo na papiru i posušeno narežemo u krambl.

Sastojke za tijesto miješamo dok ne postanu homogeno elastično tijesto. Zamotamo prozirnom folijom i pustimo u frižideru 30-ak minuta. Pastu razvučemo na debljinu 3 ili 7 (ovisno o mašini). Stavimo punjenje u sredinu i formiramo raviol.

Za kokošji juice izdinstamo krupno narezanu kapulu, mrkvu i celer. Dodamo koncentrat rajčice i karameliziramo. Deglaziramo vinom i pustimo da alkohol ispari pa dodamo hladnu vodu do vrha lonca. Kuhamo oko sat vremena pa procijedimo kroz fino sito. Reduciramo dok ne dobijemo gustu ljepljivu tekućinu pazeći da ne zagori.

Za kremu, tikvu prepolovimo i očistimo od špica. Pouljimo, posolimo i stavimo na vrh svježih timijan. Zarolamo u aluminijsku foliju. Pečemo u pećnici na 180 °C 1 do 1,5 sat ovisno o veličini tikve. Toplu izvadimo iz folije, očistimo od timijana i kore tikve pa sredinu tikve blendamo u finu kremu. Za kiseljenu, tikvu očistimo od sjemenki i kore te narežemo na kockice veličine 3 mm. Šećer rastopimo u vodi na laganoj vatri pa ga maknemo s vatre i dodamo ocat i bijelog vina. Vruću tekućinu prelijemo preko tikve, poklopimo i pustimo da se ohladi.

Za medaljone polovicu pilećih prsa narežemo na lepezu i stavimo sa strane. Ostale sastojke stavimo u blender i blendamo dok ne dobijemo glatku smjesu. Narezana prsa rastvorimo i premažemo slojem smjese debljine 3 mm. Zarolamo u prozirnu foliju. Dobro zavežemo. Kuhamo u *sous vide*-u na 65 °C 1,5 sati te kasnije narežemo na medaljone.

Raviol kuhamo u slanoj vodi 2 minute te završimo još koju minutu na maslacu. Medaljon ugrijemo u pećnici na 200 °C 2 minute te pospemo kramblom od kože. Poslužimo sve zajedno.



ŠUG

Tolstojeva 1a, 21000 Split

sug.hr

sugrestaurant@gmail.com

+385 994588994



08 - 24, NED, 📶, 📶, 📶, 40, 📶, 40

Na 5 minuta šetnje od Dioklecijanove plače, a 10-ak minuta od trajektne luke, čeka vas restoran **Šug**, imena inspiriranog šugovima – umacima koji su sastavni dio dalmatinskih delicija.

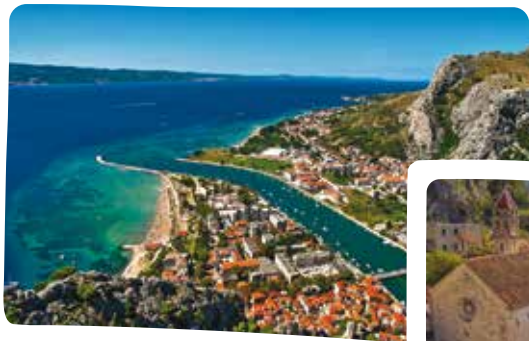
Otvorila su ga dva prijatelja, kuhara potaknuti “dišpetom” dalmatinske dice i inspirirani tradicionalnim jelima svojih starih i okolinom koja ih blagoslavlja vrhunskim namirnicama.

U prostoru čije zidove krasi umjetničke

slike Splita od prije 50 godina, nude se škampi na buzaru, janjeće tripice, gulaš od hobotnice, pivac u šugu, paštica. Za predjelo možete uživati u pašteti od kozica, fritulama od hobotnice, carpaccio-u od dimljene sabljarke. Svakodnevno se priprema i niz drugih ribljih i mesnih delicija sa sezonskim prilozima, a svakodnevno se peče i kruh za potrebe restorana.

Oni koji imaju više vremena, mogu se prepustiti degustacijskom meniju od 5 sljedova s uparenim vinima.





TRY IT ALL.
OR JUST RELAX.



visitomis.hr



KAŠTIL SLANICA

00, 02, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Franje Josipa 1, Kanjon Cetine, 21310 Omiš

kastil-slanica.hr

info@kastil-slanica.hr

+385 21861783



10 - 24, 🌳, 📶, 🚗, 60, 🚢, 2, 🏠, 170, 🏠, 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 rožatu

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 klisuru i darujući nam jedinstvenim plodovima za specijalitete.

Omiška juha s ovčjim sirom



za 6 osoba: 1,5 kg govedine (mulam, rebra), 4 srednje mrkve, 1 vezica selena, 1 srednji korijen selena, 2 paprike babure (žute), 2 veće rajčice, 1 veći luk, 4 l vode, sol, papar u zrnu, list lovora (po želji), 6 jaja, 200 g tvrdog ovčjeg sira

Povrće narežemo na manje komade te zajedno s mesom i začinima stavimo kuhati. Kada voda uzavre smanjimo temperaturu i kuhamo oko 2 – 2,5 h ovisno o mesu. Gotovu juhu procijedimo pa ju stavimo da ponovno uzavre.

Za to vrijeme umutimo jaja. Polako ih ulijevamo u uzavrelu juhu i kratko kuhamo na laganoj temperaturi (minutu, dvije).

Prilikom posluživanja u juhu naribamo tvrdi ovčji sir, odležan minimalno 9 mjeseci.



PORTO ROSSO

11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Ulica Portorus br.16, 20290 Skrivena Luka

www.portorus.com

info@portorus.com

+385 989813797,+385 20801261



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 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 nasjecanim 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.



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, 22

Krvavac 2 - PP.84, 20350 Metković

hotel-restaurant-villa-neretva.hr

hotel.villa.neretva@gmail.com

+385 20672200



10-24, 📶, 🚗 30, 🏠 400, 🏠 40

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

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



konoba NERETVANSKA KUĆA

zajednice 2002. godine u kategoriji pojedinca, nagrada „Zlatne ruke“ - najviše odličje Hrvatske obrtničke komore, nagrade Ceha ugostitelja Hrvatske, nagrade Dubrovačko-neretvanske županije 2007. godine za doprinos ugledu i promociji Dubrovačko-neretvanske županije u zemlji i svijetu, nagradu općine Kule Norinske za promociju ugostiteljstva i hotelijerstva i razvoja turizma, nagradu „Turistička Prizma“ 2013., u okviru akcije „Za novu kvalitetu u turizmu“, koju dodjeljuje udruženje turističkih novinara Srbije, Crne Gore, Hrvatske, Slovenije, BiH i Makedonije, nagradu Grada Opuzena za izniman doprinos u promociji hrvatskog turizma, očuvanje neretvanske baštine i promicanje tradicijskih vrijednosti, Srebrni cvijet Suncokreta ruralnog turizma 2015. godine te mnoge druge strukovne međunarodne nagrade i priznanja.

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 vrljetima dalmatinskog krša.

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

Meso ispod peke „Villa Neretva“



za 5 osoba: 2,5 kg teletine, 2 kg krumpira, 1 lorovov list, svinjska mast, sol, papar, razno povrće

U donji dio peke koji se stavlja na žar (veća tepsija) stavimo mast i teletinu koju prethodno natrljamo začinima. Oko nje slažemo krumpire i ostalo svježe povrće. Tepsiju poklopimo gornjim dijelom peke te pospe-
mo žarom kako bi se ispekla s obje strane, a peče se otprilike 2,5 sata.

Tijekom pečenja pod pekom se koncentriraju mirisi i sokovi, a potrebno ju je nekoliko puta otklopiti kako bismo provjerili stanje, okrenuli meso, promiješali povrće. Tajna našeg recepta je u svježem mesu, raznolikom povrću i začinima, ali i dašku tradicije koji je neizostavan *touch* naše peke.



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, 22

Mali Ston, 20230 Mali Ston
www.ostrea.hr
ostrea.info@ostrea.hr
+385 20754264,+385 20754210



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 ima velike zasluge za razvoj turizma na jugu Hrvatske.

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

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 u našem hotelu Ostrea”.*







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, 22

Brsalje 3, 20000 Dubrovnik
www.nautikarestaurants.com
sales@nautikarestaurants.com
+385 20442526



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 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 te delicije iz akvatorija Jadranskog mora.

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

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

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

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

Uloga kuhara nastavlja se na djelo prirode – sačuvati i oplemeniti okuse dara prirode. „*U Nautici se ujedinjuju 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.

VINOLJUBAC.HR



Čovjek, vinogradar i vinar.

Vizionar.

Svijetu otkrio i pokazao pravu vrijednost plavca malog.

Pobijedio biokovsku buru i valove morske.

Upamćen po dobrom srcu i duši.



Jela plus d.o.o.

Zastupstvo i veleprodaja vina
20 000 Dubrovnik



Get Ginspired



PANTARUL

18, 20, 21, 22

Put Kralja Tomislava 1, 20000 Dubrovnik

pantarul.com

@pantarul@pantarul.com

+385 20333486



12 - 24, PON, 📶, 🚗 7, 🏠 80,

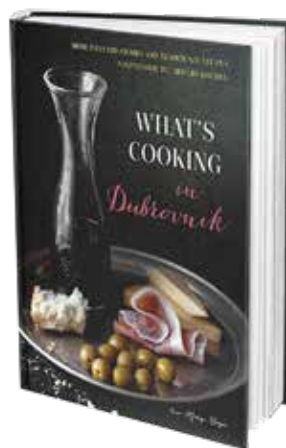
Restaurant **Pantarul**, koji se nalazi u Lapadu, u Dubrovniku, od 2014. godine je omiljeno mjesto Dubrovčana koje ćete u velikom broju ondje sresti kako radnim danom, tako i vikendom. Na vratima će vas uvijek dočekati netko od suvlasnika: Milan Vasić, Đuro Šiljug ili Ana-Marija Bujić.

Jelovnik je podijeljen na dva segmenta - dio se odnosi na omiljena jela stalnih gostiju i fiksna je, a manji se jelovnik mijenja na bazi tjedna i u skladu s mikrosezonom te odražava ponudu na tržnici. Chef kuhinje je Angelo Van Damme Mijović.

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).



Kotlet Pantarul



1,2 kg telećih leđa, 600 g krumpira, 2,8 dl vrhnja, 120 g tvrdog ribanog sira (Parmezan), 4 režnja češnjaka, majčina dušica, 0,5 dl vina, 720 g celera, 260 g čvaraka, 60 g maslaca, 30 g krušnih mrvica

Vrhnje, mlijeko, češnjak i majčinu dušicu kuhamo 2-3 minute, dodamo trećinu naribanog sira, začinimo te maknemo s vatre. Dodamo krumpir narezan na tanke ploške i spojimo s vrhnjem.

Smjesu izlijemo u pleh namazan maslacem i poravnamo pa je pospemo ostatkom naribanog sira. Pečemo na 160 °C, otprilike 50 minuta.

Celer kratko blanširamo. Ostavimo vodu sa strane, a celer s par kapi vina, maslinovim uljem, soli, paprom i glavicom luka pokrijemo folijom i stavimo u pećnicu. Kada se to ispeče, izblendamo štapićem mikserom, s dijelom vode od blanširanja i žlicom maslaca do željene teksture.

Čvarke, krušne mrvice i maslo s malo soli sjedinimo u multipraktiku ili sjeckalici.

Nakon što se graten ispeče, razdijelimo po vrhu smjesu od čvaraka i vratimo u peć 5-6 minuta.

Poslužimo toplo s pečenim telećim kotletom.



STARA LOZA

22

Prijeko 22, 20000 Dubrovnik

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

info@prijekopalace.com

+385 20321145



08 - 24, , , 28, 14

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 prijeko

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 paškog 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.



360

07, 08, 09, 10, 21, 22

Sv. Dominka bb, 20000 Dubrovnik

360dubrovnik.com

reservations@360dubrovnik.com

+385 20322222



18 - 22, PON, 🌐, 📶, 🏠 70, 🏠 120

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

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

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 ovčji

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 sljubljanju 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.





HRVATSKI
OTOČNI
PROIZVOD

vinarija svirče



www.pz-svirce.hr



LEUT

01, 03, 05

Trumbićeva 11, 20210 Cavtat

www.restaurant-leut.com

leut.cavtat@gmail.com

+385 20478477, +385 98244225



11 - 24, 01.12. - 29.02., Wi-Fi, 85, 180

Mali grad Cavtat udaljen je 17 km od Dubrovnika. Ugodna klima, bogata vegetacija i lijepe plaže, doprinose ugodnom raspoloženju koje se širi gradićem.

Restoran **Leut** je smješten uz more, a ime je dobio po brodićima leutima iz 17. stoljeća kojima se lovila riba i prevozila roba duž cijele dalmatinske obale. Dužina leuta varirala je 7 - 12 metara. Preko 50 godina obitelj Bobić u svom restoranu Leut ugošćava goste iz cijeloga

svijeta. U njihovim delicijama su uživale i brojne slavne osobe.

Trude se sačuvati tradicionalne recepte, a uvrštavaju i nova jela s inovativnim dodacima.

„Život na obali jadranskog mora nam daje prednost da imamo obilje svježih ribe. Služi nam kao inspiracija za bezbroj recepata, koji su svi usredotočeni na otkrivanje okusa mora.“, poručuju domaćini.



ŠKMER
Kuharska
Akademija

ŠKMER
Akademija
Slastica

ŠKMER/ACMER
Mediterranean
Academy

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**.

Mediterranean Culinary Arts

11. 11. – 22. 11. 2024.

ŠKMER Kuharska Akademija
Split

GRAND GOURMET



10. FESTIVAL I NATJECANJE KONOBARA,
BARISTA, BARMENA I RESTORANA

12. 11. - 16. 11. 2024.
Split



Biser Mora

20. MEĐUNARODNI KULINARSKI FESTIVAL
I NATJECANJE KUHARA, SLASTIČARA,
KONOBARA I RESTORANA

1. 5. - 5. 5. 2025.
Supetar, otok Brač

**Program
ŠKMER Akademije
čeka na Vas!**



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





VINICA MONKOVIĆ

📍 Donja Ljuta 44, 20217 Ljuta

🌐 www.konobavinica.com

@ peromonkovic@gmail.com

☎ +385 992152459



🕒 12 - 23, sub,ned: 11-23, 📶, 📶, 🏠 120, 🏠 100

U srcu Konavala, u malom mjestu Ljuta, u staroj obiteljskoj kući, smještena je **Konoba Vinica Monković**.

Autohtoni konavoski i dubrovački specijaliteti, nude se u tradicionalnoj atmosferi u zaštićenom krajoliku, pokraj rijeke Ljute i mlinova iz doba Dubrovačke Republike.

Domaći Konavoski pršut posoljen i osušen na tradicionalni način, reže se ručno.

Mesni i riblji specijaliteti peku se na drvima

roštilja, što im daje poseban okus i miris.

Janjetina i teletina se s domaćim krumpiri-
ma pripremaju ispod peke.

Dalmatinska paštica i govedina špikovana pancetom, mrkvom i češnjakom, poslužuju se s domaćim njokama.

Dio konobe je mala trgovina suvenirima, konavoskim vinima i domaćim proizvodima.

„Naše ljubazno osoblje se trudi ispuniti vaše želje.“, poručuju domaćini.





HOTELI



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



NOVO POGLAVLJE VRHUNSKJE GASTRONOMIJE U NACIONALNOM PARKU PLITVIČKA JEZERA



**PLITVIČKA
JEZERA** Nacionalni park
National Park



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.

Među najpoznatijim hrvatskim autohtonim sirevima je **škripavac**. Proizvodi se od ovčjeg i kravljeg mlijeka na području Like. Naziv škripavac je dobio jer škripi pod zubima. Škripavac je gumenaste strukture, blago kiselih, slatkastih i mliječnih nota. Konzumirajte ga uz kruh, a odličan je i zapečen na tavi te poslužen sa salatama i povrćem.

Glavne sorte vina: graševina, chardonnay i bijeli pinot; frankovka; muškato tonel i traminac mirisni (Vinarija Šoštar); škret 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, 22

Rastovača 11, 53231 Plitvička Jezera

www.np-plitvicka-jezera.hr

prodaja@np-plitvicka-jezera.hr

+385 992767406



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 domaćeg uzgoja.

U pripremi jela koriste se prehrambeni proizvodi lokalnog podrijetla, od kojih su mnogi zaštićeni oznakom regionalnog sustava

kvalitete *Lika Quality*.

Tu je i vlastita mesnica, u kojoj se koriste suvremene tehnike obrade i zrenja mesa. Tako se, primjerice, odležavanje junećeg 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 kojem 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 inovativno 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.

Ponuda sireva u restoranu Lička kuća uključuje provjerene proizvode s lokalnih obiteljskih gospodarstava s certifikatom *Lika Quality*. Bit ćete u prilici kušati tradicionalni svježi sir škripavac, polutvrđi lički sir, dimljeni lički sir, kralju skutu kao i svježi sirni namaz basu koja se ručno priprema u restoranu Lička kuća.

Tortellini punjeni skutom



brašno, jaja, maslinovo ulje, butternut tikva, crveni i bijeli luk, celer, svježa kraljica skuta, sol, papar, maslac, krema od bundeve, polutvrđi lički sir, pesto od rikule

Ručno izrađenu tjesteninu režemo u krugove promjera 8-10 cm te punimo glatkom smjesom skute u oblik tortellina. Kuhamo u kipućoj posoljenoj vodi 3 minute.

U tavi s maslacem i maslinovim uljem tostiramo šampinjone, cherry rajčice i kockice bundeve te pred kraj dodamo kuhane tortelline.

Prethodno napravljenu kremu od bundeve, koja je doradena s ličkim sirom stavljamo na tanjur kao podlogu. Na kremu slažemo tortelline, tostirane šampinjone, cherry rajčice i kockice bundeve. Tortelline ukasimo listićima od ličkog sira i pestom od rikule.



AMBAR

22

Ul. Gojka Šuška 1, 47240 Slunj

www.restaurant-ambar.com

@restoran.ambar@kordun-slunj.com

+385 47600096



10 - 22, 📶, 📶, 📶 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 proizvođača.

„Cijenimo rad malih proizvođača koji u svoje proizvode daju cijeloga sebe i nastojimo to nadograditi te prenijeti našim gostima, kako u hrani, tako i u pićima koje nudimo.

Koncept ponude restorana Ambar je vrlo jednostavan: dođite, pogledajte oko sebe, udahnite, opustite se na našoj jedinstvenoj lokaciji... i prepustite našoj usluzi i zanimljivoj hrani.“ poručuju domaćini.

Tim kuhara nastoji u svakom jelu prezentirati dio tradicije i uključiti što više domaćih i



tradicionalno korištenih namirnica.

Sirevi i proizvodi od mlijeka OPG Turkalj iz Rakovice, zastupljeni su u mnogim jelima - od paštete od dimljene pastrve s basom,

rakovičkog tanjura, grilanog škripavca i kumpir polica s basom, do rižota sa skutom, raznih salata, flatbread-a i deserata.

Rižoto od cikle i ličke skute



luk, bijelo vino, povrtni temeljac, sok od cikle, sušeni sir Glavan, svježa skuta, sol, bijeli papar, maslac, ulje, svježi vlasac

Na zagrijano ulje stavimo nasjeckani luk i rižu, popržimo te dodamo bijelo vino.

Podlijevamo temeljcem uz stalno miješanje. Dodamo sol i papar te sok od cikle. Kuhamo dok ne ishlapi. Umiješamo naribani sir i maslac.

Poslužimo uz mrvljenu skutu i malo svježeg nasjeckanog vlasca.



GRADINA

01, 02, 03, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Senjska 32, 47303 Josipdol

www.restoran-gradina.hr

info@restoran-gradina.hr

+385 47581515



07 - 23, 📶, 🚗 50, 🏠 150, 🏠 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, specijaliteti 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 specijaliteti od jelena, srne, divlje svinje i medvjeda. Valja istaknuti i štrukle koje se u Gradini pripremaju na šest različitih načina od slanih pa 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 s 500 sjedećih mjesta idealana je lokacija za održavanje

svadbenih svečanosti, kongresa i većih okupljanja sa širokom paletom postojećih menija koji se individualno prilagođavaju svakoj grupi, kako bi svi dobili svoj trenutak pažnje i različitosti u uživanju hrane i pića.

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

Salata od kozjeg sira



100 g kozjeg sira sirane Jagarka, 100 g kuhane cikle, 100 g cherry rajčica, jestivo cvijeće, šećer, sol, limunov sok

Svježi kozji sir narežemo na kockice. Kuhanu ciklu ohladimo, narežemo na kockice i potopimo u umak od meda, limunovog soka i soli. Cherry rajčice ubacimo u kipuću vodu i ogulimo im kožicu.

Na tanjur stavimo umak u kojem se marinirala cikla i slažemo kockice sira, cikle i rajčice. Dekoriramo jestivim cvijećem.



FRANKOPAN

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

I. G. Kovačića 1, 47300 Ogulin

www.hotel-frankopan.hr

hotel-frankopan@hotel-frankopan.hr

+385 47525509



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

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

Pureći file punjen *baby* špinatom i sirom



600 g purećeg filea, 300 g *baby* špinata, 150 g feta sira, 2 režnja češnjaka, 4 žlice maslinovog ulja, sol, papar, crvena paprika

Pureći file narežemo u odreske koje lagano preko prozirne folije izlupamo pa začinimo crvenom paprikom i soli.

Tavu zagrijemo na laganoj vatri i maslinovom ulju, dodamo sitno narezani češnjak i *baby* špinat. Začinimo solju i paprom te pirjamo nekoliko minuta.

Špinat ohladimo i dodamo sir narezan na manje kocke. Nadjevom punimo pureće odreske te zarolamo pomoću prozirne folije. Pržimo na tavi na zagrijanom ulju sa svih strana do zlatno žute boje.

Poslužimo uz pečeni mladi krumpir, crvenu papriku i šampinjone iz tave.



LOVAČKI DOM MULJAVA

07, 08, 09, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Radonja 45, 47220 Vojnić

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

lovacki-dom-muljava@hrsume.hr

+385 98447596



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

Pored bogate gastronomske ponude nude pregršt sadržaja: dječje igralište, likovne kolonije i foto izlete, usluge cateringa i pečenjare, konferencijsku dvoranu s razglasom i projektorom, organizirani lov, planinarske i poučne šetnice, stazu za osobe s posebnim potrebama, turističke obilaskе povijesnih i



kulturnih znamenitosti kao što je grob kralja Petra, Pavlinski samostan i spomenici iz 2. svjetskog rata, ornitološki park, rekreativne aktivnosti (streličarstvo, 3D streličarstvo, paintball, najam bicikla), organizirana kampiranja, program školskih izleta i nastave u prirodi,

međunarodnu utrku „Kralj Petar Svačić“, organizaciju poslovnih sastanaka i domjenaka, sezonske manifestacije (kestenijada, gljivarijada...), organizaciju svadbenih svečanosti i drugih privatnih proslava.

Marinirani biftek s pljukancima i šumskim gljivama



300 g junećeg bifteka, 100 g domaćih pljukanaca, 50 g svježih lisičarki, 50 g svježih vrganja, vrhnje za kuhanje, domaći tvrdi sir, maslinovo ulje, luk, sol, papar, senf

Očišćene i narezane gljive popržimo na sitno sjeckanom luk. Podlijemo temeljcem, posolimo, začinimo svježe mljevenim paprom i kratko prodinstamo. Dodamo vrhnje za kuhanje.

Pljukance skuhamo u slanoj vodi oko 9 minuta te ih dodamo u umak i pustimo da se zgotove.

Na prethodno zagrijanom roštilju ispečemo biftek prema želji gosta.

Sve serviramo na zagrijani tanjur, dodamo domaći tvrdi sir nariban na listiće, dekoriramo te poslužimo.

„Maslinovo ulje je iz vlastite proizvodnje, šumske gljive su s područja Petrove gore, a domaći tvrdi sir je od lokalnog OPG-a.“, kažu domaćini.



DP

02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Donji Zvečaj 41, 47261 Donji Zvečaj

www.restoran-dp.com

restoran.dp@gmail.com

+385 47819100



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.

Mrežnički guc

Agnolotti punjeni sporo pečenim junećim rebrom s *demi glace* umakom i sotiranom Granny Smith jabukom



za 4 osobe: 1 kg junećih rebara s kostima, 2 Granny Smith jabuke, 4 dl *demi glace* umaka; **tijesto:** 1 kg glatkog brašna, 500 g semolina brašna, 10 žumanjaka, 5 jaja, sol, maslinovo ulje, 3,5 dl vode

Sastojke za tijesto zamijesimo, omotamo plastičnim filmom te ostavimo da odstoje 2 sata u hladnjaku.

Dan ranije spečemo juneća rebra sa začinima (papar, sol, timijan, češnjak...).

Kosti iskoristimo za napraviti *demi glace* (umak). Dok je meso još mlako skroz ga usitnimo ručno trgajući. Kad se ohladi, punimo tijesto u obliku agnoletta i kuhamo u posoljenoj vodi.

Jabuke ogulimo i narežemo na *brunois* (komadiće od 2 mm) i sotiramo na maslacu.

Na tanjuru aranžiramo *agnolotte*, *demi glace* i sotiranu jabuku.



KASTEL

Zagrad gaj 5, 47000 Karlovac

www.bistrokastel.com

bistrokastel@gmail.com

+385 47658922



11 - 23, UTO, 📶, 🏠 48, 🏠 60

Srednjevjekovni dvorac Dubovac je jedan od najuščuvanijih primjera feudalnog graditeljstva Hrvatske. Ime je dobio po dubu (hrastu) koji raste na okolnim padinama. Smješten je iznad grada Karlovca, sa pogledom koji seže daleko u predivan prirodni krajolik i duboko u prošlost tog povijesnog prostora. Zidine kriju priče o ljubavima Zrinskih, uspjesima Frankopana i raznim sudbinama vezanim za Stari grad Dubovac.

U tom čarobnom ambijentu možete uživati

u ponudi restorana **Kastel**. Nude se specijaliteti inspirirani bogatim gastronomskom nasljeđem i svježim, sezonskim namirnicama karlovačkog kraja, oplemenjeni modernim tehnikama renomiranog chefa.

Iz ponude izdvajamo Pesto od medvjedeg luka i hrena, Filet dimljene pasturve, Škripavac sa grilla na salati, Rižoto od bundeve i piletine sa čvarcima od pileće kože te Sporo kuhane juneće obraze.



Sporo kuhani juneći obrazi, rimski njok



juneći obrazi, korijenasto povrće, crno vino, senf, sol, papar; rimski njoki: mlijeko, maslac, griz, palenta, krušne mrvice

Juneće obraze očistimo od žilica i masnoća te posolimo. Popržimo ih s obje strane na zagrijanom ulju te izvadimo iz lonca. U masnoću od prženja ubacimo korjenasto povrće i pržimo do zlatnožute boje. Kada povrće uvene, dodamo senf, crno vino, pelate i vodu. Vratimo meso unutra, dodamo sol, papar i lovor. Kada tekućina prvi puta zakuha, smanjimo temperaturu te kuhamo na laganoj vatri 3 - 4 sata, ovisno o veličini obraza. Kuhane obraze izvadimo iz lonca. 2/3 tekućine i povrća blendamo, a ostatak procijedimo kroz sito kako bi dobili tamnosmeđu boju. Zatim taj umak prebacimo u lonac te prokuhamo i po potrebi dodatno začinimo. To jelo treba biti jako i moćno.

Za rimske njoke u lonac stavimo mlijeko, maslac i sol. Kada se mlijeko zagrije i maslac otopi dodamo griz i palentu. Kuhamo oko 5 minuta dok se smjesa ne počne stiskati. Dodamo sir ribanac i krem sir. Kuhamo dok se smjesa ne zgusne. Tada dodamo jaja, ali obavezno na ugašenoj vatri kako jaja ne bi koagulirala.

Smjesu prebacimo u pleh koji prethodno premažemo maslacem i krušnim mrvicama, poravnamo, stavimo foliju preko toga te odložimo u frižider na par sati. Hladnu smjesu vadimo iz pleha i režemo na porcije. Njoke poslužimo tako da ih premažemo maslacem i sirom ribancem te ih zapečemo na 220 °C 10-ak minuta do zlatnožute boje.



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, 22

Zagrebačka 146, 47000 Karlovac

www.lovacki-rog.hr

restoran@lovacki-rog.hr

+385 47637675



🕒 10 - 23, 01.01., 📶, 🚗 100, 🏠 180, 🍷 80

Restoran **Lovački rog** je u sastavu ugostiteljskog obrta „Petrić restorani“ u čijem sastavu su i restorani Domino i Tempo. 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.





ŠOŠTAR



Marijaelena
NOVA LINIJA VINA

Frankovka iz ženskih be



OPG Elvis Šoštarić, Vrhovac 63, Ozalj
091/506 9632, elvis.sostar@gmail.com



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, 22

Jaškovo 51, 47280 Ozalj
www.restoran-zganjer.hr
info@restoran-zganjer.hr
+385 47751200



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

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

Nedaleko od povijesnog Ozlja, u živopisnom mjestu 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 pripremljanja hrane naglasak se stavlja na svježje namirnice domaćeg porijekla lokalnih 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 svako janje kupuje od provjerenih malih obiteljskih proizvođača, od kojih pojedine poznaje i

desetljećima.

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

Kroz pet desetljeća, restoran Žganjer u Jaškovu postao je nazobilazno gastronomsko mjesto kontinentalne Hrvatske.





COCKTAIL

00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Dr. Ante Starčevića 27, 44000 Sisak

www.cocktail.hr

cocktail@cocktail.hr

+385 44549137



ned: 12 - 17, pon - pet: 10 - 22, sub: 12 - 22, 01.08. - 18.08., 📶, 📶, 📶 100, 📶 50

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

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

Terasa restorana ima mali park s vodoskokom, okruženje je opuštajuće, a osoblje je od početka njegovalo individualni pristup prema

svakom gostu. Okusi i mirisi hrane koju ćete ovdje kušati trajno će vas zarobiti, jer ono što nepce kuša ne zaboravlja se. Budući da je restoran Cocktail naslonjen na gastronomiju (grč. gastronomía - poznavanje različitih jela i načina njihova pripravljanja; kult birane hrane i kulinarskog znanja), u njemu možete kušati birana jela od najkvalitetnijih namirnica iz okolice. 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.



Confitirani pačji batak i zabatak, kus-kus, mlada salata i dressing od naranče



File smuđa, pire od celera i gratinirane šparoge



Ossobuco



Tart od maline i pistacija



Posluživanje sireva

Kako bi u potpunosti uživali u siru i njegovim okusima vrlo je važno slijediti nekoliko jedno-stavnih, ali temeljnih savjeta/pravila. Kvalitetna ponuda i prezentacija doprinose zadovoljstvu gosta i profitu restorana.

Sireve se čuva u rashladnoj vitrini, a servira na dasci ili nudi s prezentacijskih kolica. Zvono za sir (cloche à fromage) sprečava njihovo isušivanje i širenje mirisa po cijelom restoranu. Prezenter treba poznavati porijeklo i nazive sireva te sa sirevima stručno rukovati.

Kod slaganja plate potrebno je sireve poredati od svježih, blagih sireva prema jačima i pikantnijima. Za sireve postoji red kušanja i građenja crescenda u okusima. Poželjno ih je složiti u krug, u smjeru kazaljke na satu. Započnite kušanje sirne plate sa svježim sirevima, nastavite s mekim sirevima s plijesnima na površini, polutvrđim, tvrdim, a završite s plavim sirevima. Aktualni trend su plate pojedinih vrsti sireva, primjerice samo plavi sirevi ili prema vrsti mlijeka, pr. plata sira s kozjim sirevima ili ovčjim sirevima. U tom slučaju odaberite sireve s različitim stupnjevima zre-nja kako bi gost mogao uživati u gradaciji okusa.

Ako sir planirate ponuditi kao jedino jelo računajte na 200 g po osobi, a ako su sirevi dio buffet večere računajte 180 g po osobi sa 6 različitih vrsta sira. Poslužujete li ih na kraju obroka, 80 - 100 g po osobi će biti dovoljno.

Temperatura posluživanja značajno utječe na doživljaj kušanja sira. Stoga ih je potrebno izvaditi iz hladnjaka sat vremena prije posluživanja, a svježije sireve neposredno prije posluživanja. Idealna temperatura posluživanja 18 - 20 °C, na njoj se oslobađaju arome i okusi. Iznimka su svježi sirevi, za njih je poželjna temperatura 6 - 8 °C.

Za precizno i učinkovito rezanje sira je važno odabrati odgovarajući nož/alat. Svaka vrsta sira ima nož koji je prilagođen njegovoj strukturi. Za meke sireve s plemenitim plijesnima koristite harfu za sir ili nož s perforiranom oštricom koja sprečava lijepljenje za sirno tijesto. Tvrde i polutvrde sireve najbolje režu noževi široke i robusne oštrice.

Kako bi sirevi što duže sačuvali svoja svojstva, potrebno ih je na pravilan način skladištiti. Polutvrde i tvrde sireve zamotajte u pergamentni papir, a zatim stavite u vrećice i ostavite ih malo otvorene, da sir može disati. Tvrde sireve se može čuvati i zamotane u čiste pamučne ku-

hinjske krpe. Sireve s plemenitim plijesnima treba čuvati u njihovim kartonskim ili drvenim kutijama. Izbjegavajte plastičnu foliju jer daje siru plastičan okus. Sireve se čuva na temperaturi između 3 - 8 °C.



Zagreb i okolica

Povijest gastronomije možete proučiti u Muzeju gastronomije Puntijar. Uz razne zanimljive predmete korištene u kuhinjama tijekom povijesti, poput pribora za jelo i kuhanje, u muzeju se nalazi kolekcija sa više od 2000 originalnih kuharica, 1000 jelovnika kao i 500-tinjak starih turističkih vodiča. U restoranu uz muzej, možete naručiti jela pripremljena po starim receptima.

Glavne sorte vina: pinot sivi, chardonnay i muškat 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).





KARLO

13, 15, 16, 18, 19, 20

📍 Plešivica 41, 10450 Plešivica

🌐 www.gastronaut.hr

✉ karlo.gastrovin@gmail.com

☎ +385 16293091



🕒 12 - 22, **PON**, 📶, 🚗 40, 🏠 56, 🏠 40

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

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

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

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

Krem juha od medvjedeg luka



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

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



Veslačka 2, 10000 ZAGREB
udruga.restoratera@gmail.com
T 0916840947

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

Udruha hrvatskih restoratera



KORAK

📍 Plešivica 35, 10450 Jastrebarsko

🌐 www.korakwinery.com/restaurant

@ restaurant@korakwinery.com

☎ +385 992764204



🕒 sri-pet: 17 - 23; sub: 12 - 23; ned: 12 - 17, 🚗 30, 🏠 24, 🌞 32

Restoran **Korak** se nalazi se u sklopu obiteljske vinarije na Plešivici, renomiranoj vinskoj regiji koju mnogi nazivaju "hrvatskom Champagne".

Prvi *fine dining* restoran u regiji, projekt je mladog i izuzetno perspektivnog chefa Bernarda kojem je cilj povezati lokalne proizvođače, gastronomsko nasljeđe i dodir prirode; jer kod Bernarda vrijedi nepisano pravilo:

"ako nije u sezoni, nije ni na stolu".

Direktna refleksija njegova rada ocrtava se na stvaranju mreže uzgajivača, lovaca, sakupljača bilja i gljiva, sve kako bi lokalna zajednica ojačala i vratila se zdravom uzgoju namirnica kakve možemo naći na Bernardovim tanjurima. Čista i precizna estetika, kako u okusima tako i u vizualnom pristupu, nadopunjuje se igrom tekstura.

Gastronaut.hr Najveća hrvatska baza restorana i recepata 5534 objekta / 2094 recepta

RESTORANI RECEPTI DOGAĐANJA VIJESTI BLOG 100 VOĐEĆIH RESTORANA KONTAKT

www.Gastronaut.hr

- VIŠE OD 5600 RESTORANA
- VIŠE OD 2000 RECEPTA
- GASTRONOMSKE VIJESTI I TEME
- VIŠE OD 400.000 REDOVITIH KORISNIKA

LABIN - LJEPUTE I OKUSI KOJI SU STVORILI LJUDI I

MAKARUNI S JADRANSKOM TRILJOM
Meditranska kuhinja

robot coupe®



Strojevi i alati za vašu kuhinju

- Kvalitetni
- Produktivni
- Izdržljivi



#THEsolution
robot-coupe.com



MON AMI

99, 00, 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Trg kralja Tomislava 26, 10410 Velika Gorica

www.monami.hr

monamihr@gmail.com

+385 16213333



pon: 11-16.30, uto-sub: 11 - 23, **NED, 01.08. - 21.08.**, 📶, 📶, 🚗 8, 🏠 70, 🏠 20

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

Extra djevičansko maslinovo ulje je iz vlastitog maslinika u Skradinu i nagrađivano zlatnim medaljama. Ekskluzivno svakodnevno možete probati svježi autohtoni crni 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 niz godina 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 te terasa s 20 mjesta koja je zimi zaštićena i grijana.

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



Semifreddo od lješnjaka i bijele čokolade sa slanom karamelom



7 jaja, 200 g mascarponea, 100 g čokolade, 700 ml vrhnja za šlag, 200 g lješnjaka, 100 g šećera, 50 g šećera u prahu, 0,5 dl ruma, 20 g meda, 2 žlice paste od lješnjaka, prstohvat soli; **slana karamela**: 100 g šećera, 80 g glukoznog sirupa, 60 g neslanog maslaca, 2,4 dl vrhnja za šlag, 1 čajna žličica arome vanilije, ¼ žlice cvijeta soli

Slana karamela - Šećer i glukozni sirup ulijemo u lončić i zagrijemo na srednjoj vatri dok se šećer ne otopi. Ugrijemo vrhnje za šlag. Dodamo maslac narezan na kockice u otopljeni šećer i glukozni sirup te miješamo dok se sve ne poveže.

Dodamo vrhnje za šlag i miješamo na laganoj vatri dok se ne zgusne i postane glatko. Maknemo s vatre te dodamo aromu vanilije i cvijet soli pa ohladimo.

Semifreddo - 6 žumanjaka i 1 cijelo jaje s prstohvatom soli, med, pastu od lješnjaka i rum umutimo pjenasto. Mascarpone miksamo sa šećerom u prahu. Otopimo bijelu čokoladu. Umotimo vrhnje za šlag. Postupno u prvu smjesu umotimo izmiksani mascarpone pa otopljenu bijelu čokoladu. Umiješamo umučeni šlag. Na kraju umiješamo karamelizirane pečene lješnjake koje smo rashladili.

Semifreddo ulijemo u kalupe i ohladimo na -18 °C. Tek takav se servira iz kalupa u tanjur te prelje slanom karamelom.

Ukрасimo listom mente te lješnjacima u bijeloj i crnoj čokoladi.



NOEL

17, 18, 19, 20, 21, 22

Ulica popa Dukljanina 1, 10000 Zagreb

www.noel.hr

info@noel.hr

+385 14844297



12 - 24, NED, 🍴, 📶, 🏠 40, 🏠 24

Noel je elegantni restoran, koji kreativnim pristupom i visokom kuhinjom osvaja Michelinove zvjezdice od 2019. godine.

Svako jelo je umjetničko djelo, a savršeno uravnoteženi okusi, senzualna avantura s lokalnim sezonskim sastojcima na kojima se primjenjuju vrhunske kulinarske tehnike.

Chef Mario Mandarić je poznat po svojem izuzetnom talentu i viziji. Kao jedan je od međunarodnih predvodnika *Zero waste* pokreta, našao se i na listi Forbesovoj listi 30 najutjecajnijih ljudi ispod 30 godina. Humanista i vrhunski chef, postao je i vlasnik Noela te se kroz okusno i vizualno atraktivna umjetnička djela na tanjuru, nadovezao na projekt Noel Art – suradnje Noela s likovnim umjetnicima.

Primjerice, u njegovom proljetnom degustacijskom umjetničkom meniju od 25 sljedova, u

slikarskom stvaralaštvu sudjeluju i oni koji ga kušaju. Jaje u sorbulu; Tartlet od graška s tartarom od bukovača, estragona i jabučnog octa s kremom od crnog češnjaka i čipsom kelja; Blitva s ribom, punjena podušem i listovima ukiseljenim peteljkaama blitve; Krumpir kuhan u ribljoj juhi s gustom redukcijom jusa od ribe, dio su ponude koja se nastavlja s tortelinima od jastoga s rombom i kavijarom *beur blanc* umakom, a potom i posebnim art slijedom u kojem i gosti postaju umjetnici - Terinom od mrkve s jusom od luka i uljem od vlasca, kockicama od heljde i kiselom cvjetačom.

Uz jelovnik su aktualne tri pratnje pića – jedna vinska, druga koja je kombinacija koktela, sakea, vina, piva i čaja te treća s hladnim čajevima.



VINSKA
KUĆA

Pavlo mir



San Marino

VRHUNSKO PJENUŠAVO VINO

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

pavlo mir.hr



POTKOVA

15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Radoslava Cimermana 5, 10000 Zagreb

www.potkova.eu

info@potkova.eu

+385 16556564



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 pješaćkog 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.



Potokova je prvi restoran u Hrvatskoj koji je dobio oznaku „Okusi hrvatske tradicije“.

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

Uredili smo dječji park, pristup invalidima,

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

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

Janječju 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.



POD ZIDOM

Pod Zidom 5, 10000 Zagreb

podzidom.hr/bistro

info@podzidom.hr

+385 993253600



katedralom, a u blizini je i najstarija zagrebačka tržnica - Dolac. Već dugi niz godina je popularan među domaćim gostima, ali i međunarodno afirmiran uzastopnim uvrštavanjem u ugledni vodič Michelin Guide.

Pri kreiranju potpisnih jela, tim Pod Zidom Bistrea oslanja se na kvalitetne svježe namirnice koje se svakodnevno nabavljaju od lokalnih proizvođača na tržnici Dolac. Vinska karta obuhvaća svu raznolikost terroira, sorti i filozofija vinara Hrvatske i regije, a u prvom su planu vrhunska lokalna vina.

12 - 23, PON, 📶, 📶, 📶 56, 📶 40

Pod zidom je restoran visoke bistronomije u kojem su u fokusu kvalitetne svježe namirnice i lokalna vina. Nalazi se u srcu Zagreba, u šarmantnoj ulici Pod Zidom, koja povezuje Trg bana Josipa Jelačića sa zagrebačkom

INTERNATIONAL FESTIVAL OF WINE AND CULINARY ART

17° ZAGREB VINOCOM 2024.

MEĐUNARODNI FESTIVAL VINA I KULINARSTVA

28.11/29.11.2024.

30.11/01.12.2024.





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, 22

📍 Gračanska cesta 65, 10000 Zagreb

🌐 hotelpuntijar.com

✉ restoran@hotelpuntijar.com

☎ +385 14675600



🕒 12 -24, **NED**, 📶, 🚗 50, 🏠 100, 🌞 70

Uz glavnu cestu od Zagreba prema Sljemenu smješten je restoran **Stari Puntijar**. Očuvanje preko 180 godina duge obiteljske ugostiteljske tradicije sada je u rukama Zlatka Puntijara. Uz vlastito parkiralište i veliku ljetnu terasu, u sali restorana ukrašenoj starim slikama, starim oružjem, lovačkim trofejima i starim stropnim i zidnim svijećnjacima može se smjestiti 100 gostiju.

Jednaka važnost koja se pridaje 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 mnogih vinskih promocija i događanja. Dio gastro

ponude na stolovima Starog Puntijara čine jela od domaćih sušenih kobasica i slanine, čvarci, sirevi, juhe, gračanski lonček, 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. godine. Ugostiteljska tradicija obitelji započinje 1838. godine kada je otvorena prva gostiona



u Gračanima. Tijekom godina gostione obitelji nalazile su se na nekoliko lokacija u gradu. Godine 1920. g. Gjuro Puntijar gradi obiteljsku kuću na Gračanskoj cesti, gdje je 1987. otvoren restoran "Stari Puntijar". Par koraka od restorana Stari Puntijar, sada se nalazi i obiteljski hotel – Hotel Puntijar****.

Hotel Puntijar**** nudi svojim gostima 34 unikatno uređene prostrane sobe, uključujući dva junior apartmana, kavanu te kongresnu dvoranu za 60 osoba. Iako je zgrada Hotela potpuno nova, interijer odražava razna umjetnička i povijesna razdoblja Zagreba i Hrvatske.

Jelen u črnoj juhi



500 g medaljona od jelena, 1 jabuka, 1 mala glavica luka, 1 žica meda, 20 g nasjeckanih badema, đumbir, grožđice, kompot od šljiva, 1 dl crnog vina, sol, papar, krušne mrvice

U tavu ulijemo vino i vodu. Kada zakuhaju, dodamo naribanu jabuku i luk. U umak stavimo meso da se lagano kuha pa dodamo med, bademe, grožđice, sol, papar i đumbir. Za sladi okus i bolju boju, dodamo malo kompota od šljiva. Zgusnemo krušnim mrvicama.

Poslužimo posipano s listićima badema ili nasjeckanim bademima.





TAKENOKO

03, 04, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 21

Preradovićeva 22, 10000 Zagreb

www.takenoko.hr

info@takenoko.hr

+385 16463385



12 - 24, NED, 📶, 🚗, 6, 🏠 68

U centru Zagreba, blizu Hrvatskog narodnog kazališta i Sveučilišta, smjestio se restoran **Takenoko**. Dobio je naziv po izdancima bambusa, koji su u Japanu simbol blagostanja i koriste se u mnogim jelima. U njemu već dva desetljeća, kombiniraju autentičnu japansku kuhinju s fusion hranom, stvarajući jedinstvena i nova jela za posebna gastronomska iskustva.

Takenoko je posebno ponosan na svoju Bluefin tunu iz Jadranskog mora, svježeg i kontroliranog podrijetla. Sastojci najviše kvalitete koji su većinom iz Hrvatske i strast chefa

kuhinje Marija Starmana rezultiraju umjetnošću na tanjuru i autentičnim mirisima i okusima. Jelovnik je originalan, jedinstven i donosi najbolje od Japana, a domaćini su posebno ponosni na Crni bakalar u *Saikyo* narančinom umaku, *Uramaki Black sushi* i apsolutni favorit *Maguro Ceviche*.

Kako bi nadopunili rapsodiju okusa, mirisa i boja jela, Takenoko nudi impresivnu vinsku listu koju je osmislio Antonio Štorić s lokalnim i japanskim pićima te koktelima.





N



DINNER
19:00 - 22:00

Lobby
Restaurant



Neka NiMote govori umjesto Vas.

Povežite se s gostima putem ekrana u prostorijama Vašeg objekta.

*Personalizirani sadržaj.
Bilo kada, bilo gdje.
Vi birate.*

sales@nimote.com | www.nimote.com



aestus

USPJEH URAČUNAT.

RAČUNOVODSTVO
SAVJETOVANJE
RAZVOJ

www.aestus.hr | aestus@aestus.hr





THEATRIUM

Teslina 7, 10000 Zagreb

theatrium.hr

@joy@theatrium.hr

+385 995844652



12 - 23, NED, 01.08.-20.08.: 17-23, 50, 24

Nekoliko koraka od središnjeg trga, u atriju Zagrebačkog kazališta mladih, Filip Horvat u modernom i dramatičnom kazališnom interijeru, nudi inovativno gastronomsko iskustvo.

Omiljene tradicionalne standarde hrvatske kuhinje chef Filip rastvara i ponovo sklapa na neočekivane i uzbudljive načine, nastojeći da svaki obrok bude predstava s karakterom.

Iz Repertoara publika za ručak izabire jela iz Predstave, od Prologa do Epiloga. Na večer se ponudi pridružuju Filipov autorski Weekend Festival u šest i Sezonski festival u devet sljedova.

U svoju kuharsku postavu *enfant terrible* Filip Horvat je uključio sous chefove s iskustvom europskih restorana s Michelinovim zvjezdicama.

S pažnjom pripremaju svježe i organske namirnice koje svakog jutra nabavljaju na gradskoj tržnici Dolac. Meso naručuju od provjerenih malih uzgajivača, frišku ribu od Jadranskih ribara, a nagrađena maslinova ulja i tartufi dolaze iz Istre. Kavijar je iz Rusije i Irana.

„Očekuje vas niz iznenađenja i neočekivanih obrata kao u svakom vrhunskom dramskom djelu. Vrijeme je za predstavu.“, poručuju domaćini.





**ZLATAN
OTOK**

Susret mora i vina

*Kušaona vina, restoran i marina **Bilo Idro***



www.zlatanotok.hr

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

Shops

**BUJE
GROŽNJAN
MOTOVUN
LIVADE
BUZET
KOPER**



www.zigantetartufi.com



ZELEN DVOR

98, 99, 00, 03, 08, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Samoborska 170, 10090 Zagreb-Susedgrad

www.zelendvor.com

zelendvor@zelendvor.com

+385 13496803



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 svježja bijela riba, samo su neki od aduta koji ovaj ugledni

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 zapečen s gorgonzolom



100 g teletine, 50 g špeka, 50 g gorgonzole, tikvice, rajčica, paprika, krumpir, ružmarin

Teleći file narežemo, malo potučemo batom za meso, posolimo i popaprimo.

Omotamo ga špekom kojeg smo narezali na trakice. Ispečemo u tavici. Pokrijemo naribanom gorgonzolom i zapečemo u pećnici 5 minuta.

Serviramo s povrćem sa žara.





TAVERNA 1860 FOOD & WINE

22

Donjozelinska 83, 10382 Donja Zelina

www.taverna1860.com

taverna@taverna1860.com

+385 1631405



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 pomno 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.

Štrukle sa sirom




Tijesto: 0,5 kg brašna, 0,3 l mlake vode, prstohvat soli, 0,2 dl octa, 0,3 ulja;

Nadjev: 0,5 kg svježeg sira, 2 jaja, 1 dl kiselog vrhnja, prstohvat soli, 5 g šećera

Tijesto zamijesimo s mlakom vodom te dodamo sol i ocat. Valjamo tijesto i oblikujemo potpuno glatku lopticu. Premažemo uljem i ostavimo da odstoji pola sata. Razvučemo tijesto, napunimo ga nadjevom te zarolamo štrukle. Štrukle skuhamo u slanoj vodi i pustimo da se ohlade. Stavimo ih u lazanjeru, prelijemo vrhnjem i pečemo 15 minuta na 250 °C.



Sveti Ivan Zelina

 WWW.VISITZELINA.HR

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


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





gastronaut@gastronaut.hr

www.gastronaut.hr

 /gastronaut.hr

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

Zagorje, Međimurje, Podravina

Specijaliteti: meso z lodrice (meso čuvano u začinjenoj masti); sir prge; svježi kravlji sir s crvenom paprikom; domaća šunka; gušćja pašteta; štruklova juha; zagorska juha od krumpira; šunka pečena u tijestu; gorički gulaš; pečena purica, patka ili guska s mlincima ili punjena 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 gibаница.

Prgice, turoš ili kvargl spadaju u autohtone hrvatske sireve, a proizvodi ih se na sjeveru Hrvatske. =Za njihovu izradu koristi se svježi sir u koji se dodaje vrhnje i sol, a često i slatka crvena paprika ili neki drugi dodatak. Oblikuje ih se u male stošce i suši na zraku. Svojim se oblikom ističu na sirnim platama.

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, 22

Mirna ulica 1, 49217 Krapinske Toplice

www.restoran.villa-magdalen.net

info@villa-magdalen.net

+385 49233333



10 - 22, 9, 50, 50

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 klasici 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 okusima zagorskog kraja dok Vam pogled privlače nebo i zagorski bregi.“, poručuju domaćini.



Juha od leće



15 g ulja, 230 g luka, 20 g češnjaka, 1 g đumbira, 3 g kurkume, 2 g kumina, 1 g papra, 18 g šećera, 25 g soja sosa, 50 g maslaca, 300 g vrhnja za šlag, 400 g povrtnog temeljca, 100 g leće, 7 dl vode, 3,5 dl jabučnog octa, 100 g šećera, 50 g soli, 2 lista lovora

Na ulju popržimo luk. Nakon 4 minute dodamo češnjak i pirjamo još 2 minute. Potom dodamo đumbir, kurkumu, kumin, papar, šećer, soya sos, maslac, vrhnje za šlag, povrtni temeljac i leću koja se močila u vodi 12 sati. Kuhamo 35 minuta pa dodamo gustin za željenu gustoću.



BEDEM

16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Vladimira Nazora 9, 42000 Varaždin

bedem-varazdin.com

bedem.z.a@gmail.com

+385 42557545



10 - 23, 📶, 🏠 80, 🍷 50

Anđelko 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 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 ima Michelinovu preporuku.

Anđelko Levanić

Rođen 1978. godine u Varaždinu. Do 2015. radio je u kuhinji hotela Turist i jedan je od naj-nagrađivanijih 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 kulinarsko izražavanje.

Zlatko Novak

Rođen je 1989. godine u Varaždinu. Radio je u kuhinji varaždinskog hotela Turist, a iskustvo je stjecao i radeći u restoranu *Gasthof in der Au* u prestižnom njemačkom odmaralištu Starnberg. Državni je prvak u kuharstvu za 2013. godinu te višegodišnji član Hrvatske kulinarske reprezentacije.

Vlasnik je srebrne i tri brončane medalje s kulinarske Olimpijade i Svjetskog kulinarskog kupa. Njegov je interes posebno usmjeren prema kuharskoj artistici te istraživanjima novih tehnika kuhanja, posebno molekularne kuhinje.

Kao kapetan nacionalnog tima sudjelovao je u veljači 2020. na Kulinarskoj olimpijadi u Stuttgartu te doprinio brončanoj medalji u kategoriji "nacionalni meni".





Fédération Internationale des Journalistes et Écrivains du Tourisme

World Federation of Travel Journalists and
Writers Federación Mundial de
Periodistas y Escritores de Turismo

*70 years
promoting
international
tourism*

1954 - 2024

fijetworld.org

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



BERNARDA

19, 20, 21

Zagrebačka 7, 42223 Varaždinske Toplice

www.restoran-bernarda.eu

info@restoran-bernarda.eu

+385 42633030



07 - 23, 📶, 📶, 📶 100, 📶 100

Jela lokalne gastronomije, namirnice iz bi-dinamičkog uzgoja, starinske sorte i okusi djetinjstva, glavne su karakteristike kuhinje i poslovne filozofije restorana **Bernarda** iz Varaždinskih Toplica.

Kuhari Bernarde rade s namirnicama vrhunske kvalitete iz vlastitog biodinamičkog uzgoja.

„Težnja da se okrenemo korijenima, starim paminama i sortama, omogućila nam je da vratimo davno izgubljene okuse, da hranu prikažemo u svoj njezinoj prirodnoj punoći i sjaju. Naša hrana ima priču koju prenosimo gostima. Na taj im način usađujemo svijest o važnosti konzumacije izvornih sorti i biodinamičkoj poljoprivrednoj proizvodnji.“, poručuju domaćini.



Smješten u prekrasno uređenom prostoru i idiličnom ambijentu u srcu Varaždinskih Toplica, restoran Bernarda predstavlja odličan izbor za bijeg od užurbane svakodnevice i uživanje u eno-gastronomskim delicijama.

Vlasnici Bernarde svoju ljubav prema gastronomiji šire i kroz pizzeriu Bernarda te Ribnjak Bernarda u kome je, uz restoran, i trgovina ribičke opreme.

Štrukli s patkom i vrganjima



1 cijela patka (2 kg), 200 g vrganja, 300 g korjenastog povrća, 500 g glatkog brašna, 0,5 dl ulja, 0,2 dl slatkog vrhnja, 100 g kiselog vrhnja, 0,3 dl bučinog ulja, svježi timijan i mažuran, sol, papar

Očistimo patku i stavimo je kuhati s korjenastim povrćem i začinima. Od brašna, ulja, soli i tople vode zamijesimo tijesto. Kada se patka skuha, odvojimo meso od kosti te ga izmiksamo u blenderu s dodatkom pirjanih vrganja, maslaca, kiselog vrhnja, soli, papra, svježeg timijana i mažurana.

Tijesto razvučemo i popunimo filom od patke i vrganja te zarolamo u savijaču. Režemo u obliku štrukla. Štrukle premažemo slatkim i kiselim vrhnjem te pečemo u pećnici na 180 °C 30 minuta.



MALA HIŽA

01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Balogovec 1, 40000 Mačkovec

www.mala-hiza.hr

malahiza@gmail.com

+385 40341101



09:30 - 22:00, 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 zadovoljnim.”*, poručuju domaćini.



Guščja jetra s raviolima



guščja jetra, brašno, 0,3 dl konjaka, 0,5 dl proškeka, sol, papar, sok od naranče, 1 filetirana naranča; ravioli tijesto: 500 g glatkog brašna, 5 žutanjaka, 2 cijela jaja, malo soli, mlaka voda, ravioli nadjev: 500 g vrganja, sušena rajčica, svježi sir, parmezan, začinsko bilje (kopar, peršin, timijan, stapke celera), sol, papar

Guščju jetru uvaljamo u brašno i stavimo na zagrijano maslinovo ulje i maslac.

Popečemo s jedne i druge strane. Jetru stavimo na stranu te na tu masnoću stavimo filetiranu naranču i drugo sezonsko voće. Vratimo jetru na tavu i dodamo konjak. Flambiramo i na kraju dodamo prošek. Umak začinimo sa soli i paprom.

Zamijesimo tijesto. Za nadjev raviola, na luku i češnjaku popečemo vrganje. Kad su vrganji skoro gotovi dodamo sjeckanu sušenu rajčicu. Napravimo smjesu od svježeg, dimljenog sira i parmezana, pomiješamo s vrganjima i sušenom rajčicom te dodamo začinsko bilje.





Via



Slavonia & Baranja

HeadOnEast
Croatia



TOURIST BOARD
OF OSIJEK-BARANJA
COUNTY



OSIJEK-BARANJA
COUNTY

FACEBOOK
INSTAGRAM
WEBSITE

@visitslavoniabaranja
@visit.slavonija.baranja
visitslavoniabaranja.com

Slavonija i Baranja

Specijaliteti: kuleni; 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; sataras; ajvar; rezanci s makom; gužvara s orasima; salenjaci; taške.

Svježi sir se najčešće proizvodi od kravljeg mlijeka. Karakterizira ga blago kiseli okus i visoka vlažnost. Vrlo često mu se dodaje sol, razno začinsko bilje, papar, crvena slatka ili ljuta paprika. Tradicionalno se konzumira s vrhnjem, mladim lukom te rotkvicama uz komadić svježeg prepečenog kukuruznog kruha. Sastavni je dio štrukli te raznih slanah i slatkih pita, savijača i štrudla.

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 Požezi u lipnju. U svibnju se održavaju *Osijek Wine & Walk* i vinski party u Osijeku. 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* te *Vinatlon*. U rujnu se održavaju *Vinski Bor maraton* u baranjskom Zmajevcu, *Ribarski dani* u Kopačevu i *Osijek gourmet*. U listopadu se održava *HeadOnEast* koji spaja enogastronomiju, umjetnost, craft pivo i zabavu. U siječnju se održava WineOs. Za cijelu regiju, karakteristične su i proslave Martinja u studenom te *Vincelova* (Vinceška, Vincekovo) u siječnju.





TERASA

95, 00, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Julijev park 8, 43500 Daruvar

www.daruvarske-toplice.hr

terasa1@daruvarske-toplice.hr

+385 43331705



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 štih i povijesnu vrijednost ovog objekta. Povijest restorana seže u početak 20. stoljeća, u 1912. godinu, izgradnjom kiosk-kavane u kupališnom perivoju, s pogledom na monumentalno zdanje Centralne blatne kupke izgrađene 1909. godine u maurskom stilu. Među priznanjima za kvalitetu su zlatno priznanje “Zeleni cvijet” Hrvatske turističke zajednice “Šetnica s restoranom Terasa” 2004. godine te Falstaff 2024.

Prostrani plesni podij i vanjska terasa s vrtnim garniturama čine mjesto atraktivnim za organizaciju svadbi, maturalnih 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 pripremaju se između ostalih specijaliteta, tradicionalni slavonski i češki specijaliteti, od predjela do deserta. Od slavonskih jela domaćini posebno ističu: Daruvarsku juhu od krumpira, Missu Mayu i Punjeni svinjski file “Toplica”,



dok se od jela češke nacionalne kuhinje izdvajaju: Gulaš od divljači (srnetina i divlja svinja), Svičkova na smetane, Svinjska koljenica s knedlama i kiselim kupusom, Šufnudle s makom, Taškrle s pekmezom, Knedle sa šljivama,

i Dizane knedle na pari. Gostima se nude i jela od ribe (smuđ i pastrva). Uz pripremljene specijalitete domaćini najradije preporučuju vrhunska vina Daruvarskog vinogorja - graševinu, chardonnay i sauvignon.

Gulaš od divljači



za 4 osobe: 200 g mesa od srne bez kostiju, 200 g mesa divlje svinje, 200g junetine, 2 veće glavice luka, 1 mrkva srednje veličine, 200 g celera, 0,5 jušne žlice koncentrata od rajčice, 2 lovorova lista, češnjak, ljuti feferon, mljevena ljuta paprika, po izboru, 1 jušna žlica slatke paprike, 3 dl crvenog vina, pekmez od šljiva, 2 l mesnog temeljaca, sol, papar

Meso narežemo na kockice, posolimo i popaprimo. Mrkvu, luk, celer očistimo i narežemo na sitne kockice. U visokom loncu zagrijemo ulje, popržimo meso sa svih strana te ga dalje lagano pirjamo dok se ne osuši, odnosno dok ne ispari tekućina. Dodamo nasjeckano povrće, posolimo i ponovo pirjamo dok se smjesa ponovo ne posuši. Tada dodamo koncentrat od rajčice i blago zapečemo sve zajedno.

Dodamo mljevenu papriku i sitno narezan češnjak, miješajući dok ne dobije boju, podlijemo vinom i dodamo temeljac da pokrije meso. Dodamo lovorov list i podlijevamo mesnim temeljcem. Kuhamo na laganoj vatri dok meso ne omekša. Kada meso omekša, dodamo nešto slatko (suhe šljive, smokve, džem od malina, med...) te zgusnemo. Crvene paprike dodamo prema ukusu. Kuhamo još 15-ak minuta.

Poslužimo toplo s dizanim knedlama na pari.



LITTLE ITALY PUB

22

Ul. Stjepana Radića 49, 43500 Daruvar

littleitalypub.com

littleitalypub@gmail.com

+385 43637913



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 bifteci, 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 vrhunske hrvatske i inozemne etikete.

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

Biftek tagliata



Biftek spečemo na roštilju na drveni ugljen. Narežemo ga te serviramo na posteljici od rukole, sira Grana Padano, bosiljka, reduciranog aceto balsamico i domaćih cherry rajčica.

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



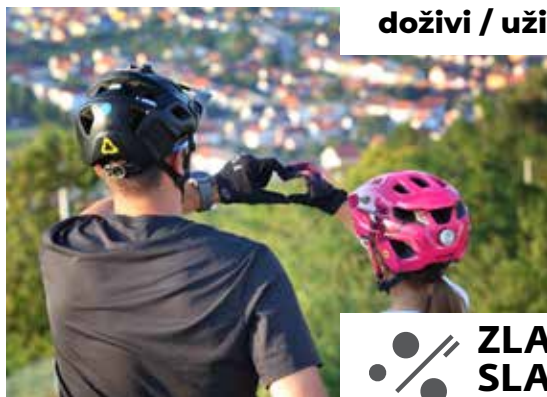
Daruvar
VOLI ŽIVOT

6+1 ELEMENTI

 Visit Daruvar
 @visit_daruvar
 visitdaruvar
www.visitdaruvar.hr

CROATIA
Puna života

doživi / uživaj / okusi



**ZLATNA
SLAVONIJA**

**TURISTIČKA ZAJEDNICA
POŽEŠKO-SLAVONSKE
ŽUPANIJE**



www.visitslavonia.hr



ZLATNI LUG

18, 19, 20, 21, 22

📍 Donji Emovci 32, 34000 Donji Emovci

🌐 www.zlatnilug.hr

✉ info@zlatnilug.hr

☎ +385 98472483, +385 34202020



🕒 08 - 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 ćevap, 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.



Rižoto od divljači



1 kg mesa divljači, 1 kg riže, 200 g crvenog luka, bijelo vino, lovor, maslac, ulje, sol, papar

Luk očistimo, operemo i narežemo na kockice te popržimo na ulju do zlatne boje. Meso narežemo na kockice. Začinimo, podlijemo vinom i pirjamo na luku dok ne omekša. Kada meso omekša dodamo rižu i pirjamo uz podlijevanje vrućim temeljcem dok nam riža ne bude al dente. Na kraju umiješamo maslac. Serviramo na toplom tanjuru i pospemo ribanim sirom.



SCHÖN BLICK

96, 98, 99, 00, 01, 19, 20, 21, 22

Zagrebačka 18, 34335 Vetovo

www.schonblick.hr/restoran.html

schonblick.vetovo@gmail.com

+385 34267108



10 - 24, 🌳, 📶, 🚗, 🏠 200, 🏠 90

U miru pitome slavonske doline, uz papučke obronke smjestio se u Vetovu, na Zelenoj magistrali između Kutjeva i Velike, restoran i prenoćište **Schön blick**.

Park prirode Papuk i izletišta Jankovac su 20-ak km udaljeni od restorana. Cijeli kompleks imanja idealna je destinacija za bijeg od svakodnevnice, jednodnevne i višednevne izlete ili barem dobar obiteljski ili poslovni ručak.

Ovdje se njeuguje tradicionalna slavonska, ali i internacionalna kuhinja obogaćena vrhunskim slavonskim vinima kutjevačkog vinogorja. U svakodnevnoj ponudi su svježi riblji specijaliteti iz vlastitih ribnjaka. Specijalitet kuće

je Pijani šaran.

“Poželite li ostati na noćenju, smjestiti ćemo vas na našem imanju u jedan od 5 bungalova s terasom nad jezerom ili u kućice s bazenom. Ljubiteljima sporta i aktivnog odmora na raspolaganju su bazen, osvijetljeni teniski tereni, dječje igralište, malonogometno igralište, tri ribnjaka i brojne staze za šetnje i planinarenje u prekrasnoj prirodi papučkih obronaka i 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.



Prženi šaran



šaran, sol, oštro brašno, ulje, krumpir, kapula, luk, tartar umak

Šarana izvadimo iz našeg ribnjaka, očistimo od ljuski i utrobe te narežemo na potkove. Dobro ga posolimo i uvaljamo u oštro brašno.

U veliku tavu ulijemo ulje i zagrijemo na 180 -190 °C. Stavimo potkove šarana u ulje i pržimo sa svake strane 10-ak minuta. Nakon prženja, potkove šarana stavimo na papirnati ubrus koji upije masnoću.

Uz prženog šarana najčešće serviramo krumpir salatu s lukom i tartar umakom uz čašu vrhunske graševine kutjevačkog vinogorja.





LOORA

22

Ulica Ivana Pavla II 5, 31400 Đakovo

www.loora.hr

@rafael@loora.hr, rezervacije@loora.hr

+385 31780510



09 - 23, pet - ned: 10 - 22, 📶, 📶, 📶 52, 📶 40

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 serviraju u umaku od tartufate s biftekom, debeli ćevap punjen je sirom i pršutom, a teleće obra- ze prati krema od mrkve.

Poseban ponos restorana su dry age steakovi

koji odležavaju 60 dana u komorama resto- rana.

Restoran u svakom godišnjemu dobu ima i sezonski jelovnik, kroz koji se najčešće prezen- tiraju kreativna jela s lokalnim sezonskim namirnicama. Tako je upravo ovo ljeto prezen- tiran biftek, jerusalemske artičoke (čičoke), pržene gljive (bukovače, šampinjoni i porto- bello), bademi i holandez umak, pa dalje teleti- na s porilukom, umakom od maslina, prahom crnim maslina i tvrdim sirom, pita od slavon- skih tartufa s miso pastom...

Svaka sezona u restoranu ima svoj jelovnik, a među delicijama su i biftek; jerusalemske arti- čoke (čičoke); gljive (bukovače, šampinjoni i



portobello); bademi i holandez umak; teletina s porilukom, umakom od maslina, prahom crnim maslina i tvrdim sirom; pita od slavonskih tartufa s miso pastom...

Inspirirana filmskim hitovima, jela na ljetnom meniju nose primjerice nazive: „Hack the

planet“ – biftek s prilogom; teletina - „A good job in Italy“; japanske gyoze na slavonski kao „Lost in translation“; desert od kadaifi tijesta s gnijezdom s voćem i domaćim sorbetom od vanilije se zove „Vratit će se rode“.

Izgubljeni u prijevodu



Jelo iz ljetnog menija, „Izgubljeni u prijevodu“, spaja slavonsku s japanskom kulturom. Čine ga: japanska gyoza punjena kulenom, lukom i porilukom; tvrdi kravlji sir rastopljen u umak; čips od domaće slanine te slatka baranjska paprika.

S ovim jelom smo htjeli prikazat spojeve slavonske kulture s drugim kulturama.





SAN

📍 Glagoljaška 43, 32100 Vinkovci

🌐 www.gastronaut.hr

✉️ restoran.san@gmail.com

☎️ +385 32332775



🕒 08 - 23, ned: 12 - 23, 📶, 📶, 🚗 10, 🏠 55, 🏠 30

Restoran **San** je smješten u centru Vinkovca. Tradicija ugostiteljstva u obitelji Karinčić traje od 2008. godine.

Glavne zvijezde gastronomske ponude su vrhunski i pažljivo odabrani mesni proizvodi iz obiteljske mesnice s tradicijom dugom 50 godina. Domaćini se ponose odrescima te specijalitetima pripremljenim na grilu, ražnju i ispod peke.

Povrće nabavljaju s lokalnih obiteljskih gospodarstava, a s njime pripravlaju i jela za vegetarijance. Tu su i domaće slastice te na izbor

vina i rakije.


„Posebnu pažnju posvećujemo stvaranju ugodnog ambijenta i pružanju kvalitetne usluge, jer je ključ uspjeha u zadovoljstvu naših gostiju. Sretni smo kada gosti u našem prostoru stvaraju lijepe uspomene. Ponosni smo na povratne posjete gostiju koji se kod nas osjećaju kao kod kuće i naši su najvrjedniji ambasadori. Naša je obaveza opravdati to povjerenje te nastavljamo s predanošću i strašću, razvijati našu ponudu i uslugu.“, poručuju domaćini.



Kulen, vino i ostale priče

KUŠAONICA DOMAĆIH DELICIJA

Kuća Baranjskog kulena

 **Svetog križa 61, Branjin vrh
Beli Manastir**

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

Damir Zrno
091 4500 205
damir@all4wine.hr





CRNA SVINJA

20, 21, 22

Ulica Ovčara 3, 31431 Čepin

www.terranegra.hr

info@terranegra.hr

+385 914512676



11 - 23, ned: 11 - 20, 🍷, 📶, 🏠 100, 🏠 80

Restoran **Crna svinja**, smješten u mirnom okruženju u Čepinu, blizu Osijeka, pruža poseban gastronomski doživljaj. Nazvan prema autohtonoj slavonskoj pasmini crne svinje, restoran se ponosi jelima koja su obilježena iznimnom kvalitetom i jedinstvenim okusom ovog mesa. Jelovnik Crne svinje prilagođava se sezonskim namirnicama, nudeći zimski, proljetni, ljetni i jesenski jelovnik uz redovnu ponudu.

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 eko povrtnjaka. 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 u fuziji mirisa i sljedovima probranih jela. Restoran raspolaze 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.

Nedaleko od restorana, smješten je novootvoreni hotel *Materra*, gdje se u elegantno

uređenim sobama minimalistički dizajn spaja s prirodom. Blizina restorana Crna svinja i hotela *Materra* čini ovu lokaciju idealnom za posjetitelje koji žele doživjeti autentične slavonske okuse i istovremeno uživati u luksuznom smještaju. Bilo da ste ljubitelj gastronomije, prirode ili tražite mirno utočište daleko od gradske vreve, ova kombinacija pruža sve što vam je potrebno za nezaboravan boravak u srcu Slavonije.





BARANJSKA KUĆA

15, 18, 19, 20, 21, 22

Kolodvorska 99, 31315 Karanac

www.baranjska-kuca.com

info@baranjska-kuca.com

+385 31720180, +385 98652900



🕒 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 restorana, 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.



Juha od koprive

1 crveni luk, 1 poriluk, 1 mrkva, 1 režanj češnjaka, 1 veći mladi krumpir, 400 g kopriva, 1,8 l povrtnog temeljca, ulje

Svo povrće nasjeckamo te popržimo oko 8 minuta, dok malo ne omekša.

Zalijemo povrtnim temeljcem i kuhamo na laganoj vatri 20 minuta.

Maknemo s vatre, dodamo prethodno blanširane koprive, miješamo jednu minutu pa izblendamo. Prema potrebi posolimo i poparimo bijelim paprom.

Puževi zapečeni u koprivama

10 očišćenih i skuhanih puževa, 50 g maslaca, 60 g tvrdog ovčjeg sira, 400 g kopriva, 70 g krem sira, sol, papar

Blanširane koprive pomiješamo s krem i ovčjim sirom.

Puževe narežemo na 1x1 cm, otopimo maslac i pržimo puževe na laganoj vatri.

Dodamo prethodno zamiješanu smjesu od koprive i sira. Kratko popržimo, stavimo u vatrostalnu posudu, pospemo ovčjim sirom i zapečemo u pećnici.

Uz puževe poslužimo tostirani kruh.





JOSIĆ

11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22

Planina 194, 31307 Zmajevac

www.josic.hr

restoran.josic@gmail.com

+385 31734410



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 specijaliteta od riječne ribe kao što su perkelti, paprikaši, dimljena riba, jela od mesa i mesa divljači pripremljeni na roštilju na drveni ugljen, pod pekom ili na ražnju te neizostavni gulaši i čobanci. Sva se jela pripremaju od biranih sastojaka, pretežito ekološki uzgojene

hrane, na tradicionalni način, a sve to pred očima gostiju.

U restoranu i kušaonici nude se vina iz vlastite proizvodnje koja su okrunjena brojnim nagradama za kvalitetu i dizajn. Na etiketama se nalaze rijetke i ugrožene vrste ptica stanarica ovoga područja.

Poseban doživljaj pružaju brojna glazbena, umjetnička i gastronomska događanja u prostoru restorana i kušaonice, uređenih u tzv. eklektičkom stilu koji objedinjuje tradicionalne rustikalne elemente sa suvremenim dizajnerskim rješenjima. Restoran također nudi organizaciju poslovnih ručkova s mogućnošću korištenja zasebnog dijela restorana sa salom za projekcije.







ČINGI LINGI ČARDA

21, 22

Ul. kralja Zvonimira 98, 31327 Bilje

www.gastronaut.hr

cingilingicarda@gmail.com

+385 31281700



09 - 23:00, 📶, 🚗 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 rijeka 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.

Tatarski biftek



juneći file, inćuni, ukiseljene kapare, konjak, češnjak, crveni luk, senf, limunov sok, sol, papar, mljevena ljuta i slatka paprika

U juneći file, usitnjen “grebanjem” ili u mašini za mljevenje mesa, postepeno umješavamo sol, papar, konjak, češnjak, kapulu, senf, sok limuna, slatku i ljutu papriku. Sve u umjerenim količinama prema želji gosta.

Poslužujemo uz tostirani kruh i maslac.



DIDIN KONAK

21, 22

📍 Petefi Šandora 93, 31327 Kopačevo

🌐 www.didinkonak.hr

✉ info@didinkonak.hr

☎ +385 31752100



🕒 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, osvajaju 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,

kraljevski 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.", poručuju domaćini.

"Sous vide" teleća koljenica



teleća koljenica, sol, bijeli papar, bučino ulje, lovorov list, krumpir, paprika, kapula, mrkva, tikvice

Svježu teleću koljenicu začinimo sa soli i bijelim paprom. U vrećicu za vakumiranje stavimo koljenicu, lovor list i bučino ulje. U posudu za kuhanje stavimo vodu i štap za kuhanje, postavimo timer na 10-12 sati (ovisno o težini koljenice) te kuhamo na 77 °C.

Nakon što se koljenica skuha, izvadimo je iz vrećice i stavimo je u pleh za pečenje zajedno sa sokovima koje smo dobili kuhanjem. Koljenicu pečemo 20 minuta na 230 °C. Tijekom pečenja koljenicu podlijemo masnoćom i pivom.

Tako pečenu koljenicu poslužujemo na posteljici od pire krumpira i s rezancima od povrća koje smo kratko pržili na maslacu i začinili s malo ljute, baranjske paprike.

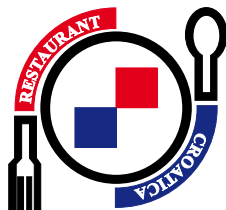


OSIJEK



GOURMET SREDIŠTE REGIJE





Vječna lista "Restaurant Croatica"

Tijekom 29 godina, u naša izdanja je uvršteno ukupno 533 restorana. U tabeli **Vječne liste Restoranta Croatica** je abecednim redom navedeno 161 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	23	⊗
360, Dubrovnik													⊗	⊗	⊗	⊗													⊗	7
4 FERALA, Starigrad Paklenica														⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗					1
KAMOV, Rijeka	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗													15
ACADEMIA, Marija Bistrica																	⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9
ADRIATIC, Split	⊗	⊗	⊗	⊗									⊗							⊗					⊗	⊗	⊗	⊗		1
ALLEGRO, Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																			11
AMFORA, Volosko	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													17
AQUACITY, Trnovec Bartolovečki							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗																	6
ARLEN, Poreč				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																				7
ARTATORE, Mali Lošinj																						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9
AS, Zagreb	⊗	⊗						⊗	⊗					⊗	⊗	⊗														7
BABYLON, Novaki Samoborski	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	12
BADI, Lovrečica		⊗									⊗	⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17
BALTAZAR, Zagreb			⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														8
BARANJSKA KUĆA, Karanac																					⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7
BARBAT, Barbat na Rabu														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
BEDEM, Varaždin																							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8
BEVANDA, Opatija	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29	
BIJELO PLAVI, Osijek	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															14
BITORAJ, Fužine				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21
BOBA, Murter																							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8

	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	23	⊗
BOBAN, Split	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												18	
BOBAN, Zagreb			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					21	
BODULKA, Šišan	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗		⊗		24	
BONUS, Osijek	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					8
BOROVNIK, Tisno																		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12
BOŠKINAC, Novalja										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19
BOTA ŠARE, Zagreb			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗																			8
BRUSCHETTA, Zadar																		⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	1
COCKTAIL, Sisak						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24
CONCA D`ORO, Rijeka	⊗	⊗		⊗	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗					⊗				14	
CROATIA TURIST, Đakovo	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗																					7
ČAPORICE, Trilj		⊗		⊗	⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗					⊗													9
DALMACIJA, Vinkovci		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗																				8
DOMINO, Dramalj												⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
DOMINO, Dubrovnik	⊗	⊗					⊗		⊗		⊗		⊗																	6
DOPOLAVORO, Ičići				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													14
DP, Donji Zvečaj							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	22
DRAGA DI LOVRANA, Lovranska Draga												⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗		⊗		⊗	⊗	⊗			11	
DREAM, Rovinj													⊗	⊗					⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11
DUBRAVKIN PUT, Zagreb	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗								⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗			16	
DUE FRATELLI, Labin													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												7
DUJE, Split										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													9
DVA GOLUBA, Zagreb	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					2	
DVI MURVE, Poreč		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													17
DVORAC BEŽANEC, Valentinovo	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															14
DVORCI SLAVONIJE, Našice	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	⊗								17	
FANTASIA, Pula		⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															1
FERAL, Rijeka	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					9
FOŠA, Zadar																		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
FRANKOPAN, Ogulin																		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
GALIJA, Cavtat																		⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗				9
GARIFUL, Hvar																		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			1
GIANNINO, Rovinj			⊗	⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19	
GRADINA, Josipdol							⊗	⊗	⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21
GVEROVIĆ ORSAN, Zaton		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗																				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 23 ⊗

	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	23	⊗	
JEŽ, Makarska				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗										⊗								1	
JIST, Viškovo																							⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	6	
JOHNSON, Mošenička Draga																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							8	
JOSIĆ, Zmajevac																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11	
KADENA, Split															⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11	
KANAJT, Punat									⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												1	
KAPETANOVA KUĆA, Mali Ston		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	27	
KARLO, Plešivica																						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗		7	
KAŠTIL SLANICA, Omiš						⊗		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
KATARINA, Čakovec									⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗															6	
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	
KUKURIKU, Kastav				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	21	
KVARNER, Lovran				⊗	⊗	⊗	⊗		⊗							⊗															6
LE MANDRAĆ, Volosko										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													9	
LEUT, Zagreb			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					7	
LIČKA KUĆA, Plitvička Jezera		⊗	⊗		⊗	⊗			⊗	⊗					⊗	⊗										⊗	⊗	⊗	⊗	12	
LOVAČKI DOM MULJAVA, Vojnić														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12	
LOVAČKI ROG, Karlovac		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	27	
MALA HIŽA, Mačkovec						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
MAMICA, Pušćine															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				11	
MARINA BLUE, Krk																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					6	
MARINA KORNATI, Biograd na moru																								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	6	
MARINA, Punat		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														⊗	⊗	⊗			14	
MEDIMURSKI DVORI, Lopatinec												⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		15	
MILAN, Pula		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
MIRNI KUTAK, Otočac										⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗							9	
MON AMI, Velika Gorica				⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
MOSLAVINA, Crikvenica		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	13	

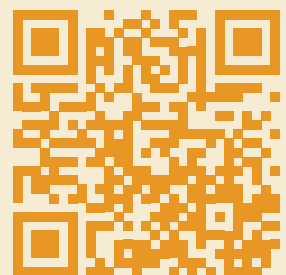
	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	⊗
NACIONALNI RESTORAN, Bizovac	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					8
NADA, Vrbnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23
NAJADE, Lovran	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
NAUTIKA, Dubrovnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29
NIKO, Zadar							⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
NOEL, Zagreb																							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7
OKRUGLJAK, Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	22
PALATIN, Varaždin																⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	1
PAVILJON, Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12
PELEGRINI, Šibenik																				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	1
PET BUNARA, Zadar																	⊗	⊗	⊗		⊗						⊗		⊗	6
PLAVI PODRUM, Osijek					⊗		⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												7
PLAVI PODRUM, Volosko			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	27
PODRAVSKA KLET, Starigrad	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23
PORTO ROSSO, Skrivena Luka																⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12
POTKOVA, Zagreb																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9
PRI STAROJ VURI, Samobor		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗	⊗														11
PRINCIPOVAC, Ilok																⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗							6
PUNTULINA, Rovinj																			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	⊗	8
RIBNJAK, Breznica Našička	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																						7
RIVICA, Njivice	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29
RONJGI, Viškovo								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14
SAN ROCCO, Brtonigla												⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
SANTA LUCIA, Cres																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8
SCHÖN BLICK, Vetovo	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	1
SLAVONSKA KUĆA, Osijek				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					6
SPINNAKER, Poreč																							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	6
SRAKOVIĆI, Karlovac			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
STANCIJA KOVAČIĆI, Rukavac																			⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11
STARI FIJAKER 9, Zagreb			⊗				⊗				⊗								⊗	⊗	⊗	⊗							7	
STARI KAPETAN, Orebić																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7
STARI PUNTIJAR, Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29
SV. NIKOLA, Poreč													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
ŠUMICA, Split		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					8
TAKENOKO, Zagreb								⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13

	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	23	⊗
TERASA, Daruvar	⊗					⊗											⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14
TERBOTZ, Štrigova															⊗	⊗		⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				8	
TROŠT, Vrsar											⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
TURIST, Varaždin		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗			⊗	⊗						⊗							12	
VALSABBION, Pula		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													15	
VARAŽDINBREG, Varaždin Breg	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															13	
VICTORIA, Dubrovnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					8	
VILLA ANNETTE, Rabac													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗										6	
VILLA ARISTON, Opatija	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	2
VILLA MAGDALENA, Krapinske Toplice																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14
VILLA MIRA, Kastav			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		1	
VILLA NERETVA, Metković	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29
VILLA ZELENJAK-VENTEK, Risvica	⊗					⊗			⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19	
VINKO, Konjevrate																							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	6	
VINODOL, Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	25	
VINOTEL GOSPOJA, Vrbnik								⊗	⊗															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7	
VODNJANKA, Vodnjan			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24	
VUGLEC BREG, Krapina															⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						7		
WALDINGER, Osijek													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗		12		
ZA KANTUNI, Mali Lošinj																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	6		
ZABOKY, Zabok	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																6		
ZDJELAREVIĆ, Brodski Stupnik								⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗											9		
ZELEN DVOR, Zagreb-Susedgrad			⊗	⊗	⊗			⊗						⊗		⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
ZIGANTE, Livade									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	17	
ZINFANDEL'S, Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
ZLATNA GUSKA, Varaždin							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																6		
ZLATNA RIBICA, Poreč							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																6		
ZLATNA RIBICA, Šibenik-Brodarica	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29	
ZLATNE GORICE, Gornji Kneginec												⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗									8		
ZLATNE ŠKOLJKE, Skradin									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						13		
ZLATNI LUG, Donji Emovci																							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	6	
ZLATNI ZALAZ, Supetarska Draga	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		9		
ZRNO SOLI, Split																						⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	7	
ŽGANJER, Karlovac					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	7		
ŽGANJER, Ozalj		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	27	
	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	23	⊗

Nezaobilazan kompas na valovima hrvatske gastronomije!



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



Zahvaljujemo na pomoći u organizaciji dodjele plaketa i prezentacije knjige:



primorsko
županija goranska



RIJEKA

www.visitRijeka.hr



KVARNER

Raznolikost je lijepa



MARINA

BOTEL

Popis oglašivača

AESTUS	RAČUNOVODSTVO NOVE GENERACIJE	191
ALL4WINE	VINSKE RADIONICE I EDUKACIJE	221
ARMAN MARIJAN WINES	PROIZVODNJA VINA	27
BACCALLA DELLA MAMA - MILENA	PROIZVODNJA BAKALARA	31
BLATO 1902	PROIZVODNJA VINA I MASLINOVOG ULJA	51
BUDRIN	PROIZVODNJA PRŠUTA	125
ČERVAR	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	65
DARNA	PROIZVODNJA LIKERA	31
DEKLIĆ	PROIZVODNJA VINA	115
DRAGO DISTRIBUCIJA	DISTRIBUCIJA VINA	87
ELECTROLUX PROFESSIONAL	OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO	KORICE ZADNJE
FIJET	UDRUGA TURISTIČKIH NOVINARA I PISACA O TURIZMU	203
FRANKULIN	PROIZVODNJA SIRA	57
HTZ	HRVATSKA TURISTIČKA ZAJEDNICA	KORICE PREDNJE
IQM	INTEGRALNO UPRAVLJANJE KVALITETOM	151
JELA PLUS	UVOZ I VELEPRODAJA VINA	141
KALI	PROIZVODNJA PROIZVODA OD SMOKAVA	71
KOMARIJA	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	61
KOTANYI	ZAČINI	125
KUMPARIČKA	PROIZVODNJA SIRA	33
LATUS	PROIZVODNJA SIRA	27
LUKIN	PROIZVODNJA PRŠUTA	103
MARINA PUNAT	MARINA	75
MATIĆ	PROIZVODNJA VINA	105
METRO	VELEPRODAJA	113
MTF	MEDITERANSKA TURISTIČKA FUNDACIJA	107
NACIONALNI PARK PLITVIČKA JEZERA	NACIONALNI PARK	152
NIMCO	PROIZVODNJA LIKERA	152
NIMOTE	DIGITALNI INFORMATIVNI ZASLONI	191
OPG BUTIĆ	OPG I TURISTIČKA AGENCIJA	101
PAVLOMIR	PROIZVODNJA VINA	183
POETICA	PROIZVODNJA GINA	141
PRIMORSKO-GORANSKA ŽUPANIJA	ŽUPANIJA	59
PZ GOSPOJA	PROIZVODNJA VINA	57
PZ SVIRČE	PROIZVODNJA VINA	147
PZ VRBNIK	PROIZVODNJA VINA	63
RIBILI	UVOZ I VELEPRODAJA KAVE	51
RINO GROPUZZO	FOTOGRAF	187
ROBOT- COUPE	OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO	179
ROVINJOLA	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	25
SIROTIĆ	PROIZVODNJA VINA	33
SOLANA NIN	PROIZVODNJA SOLI	97
STINA	PROIZVODNJA VINA	103
ŠKMER	UDRUGA ŠEFOVA KUHNJA MEDITERANSKIH I EUROPSKIH REGIJA	149
ŠOŠTAR	PROIZVODNJA VINA	169
TZ GRADA NOVALJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	97
TZ DARUVAR-PAPUK	TURISTIČKA ZAJEDNICA	213
TZ GRADA BIOGRADA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	98
TZ GRADA KRKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	86
TZ GRADA MALOG LOŠINJA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	92
TZ GRADA OSIJEKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	231
TZ GRADA RABA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	93
TZ GRADA RIJEKE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	71
TZ GRADA SPLITA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	131
TZ OMIŠ	TURISTIČKA ZAJEDNICA	131
TZ OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	208
TZ OTOKA KRKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	86
TZ POŽEŠKO-SLAVONSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	213
TZ PUNAT	TURISTIČKA ZAJEDNICA	87
TZ SPLITSKO- DALMATINSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	127
TZ SV. IVAN ZELINA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	197
UHR	UDRUGA HRVATSKIH RESTORATERA	177
VINOCOM	MEDUNARODNI FESTIVAL VINA I KULINARSTVA	186
VISINTIN	PROIZVODNJA VINA	65
ZIGANTE	PROIZVODNJA TARTUFA I VINA	193
ZLATAN OTOK	PROIZVODNJA VINA	193

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
Rino Gropuzzo
Matea Ignatoski
Aleksandra Ignatoski
Lassi Kainulainen
Nikica Karamarko
Siniša Križanec
Bože Mimica
Paulina Peko Šalja
Damir Zrno

Prijevod na engleski
Bojana Trp

Tisak
Kerschoffset, Zagreb

© Sva prava pridržana: Abisal, kolovoz, 2024.

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 Izvrsnost:
electroluxprofessional.com/hr



www.gastronaut.hr



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

kolovoz, 2024.
cijena: 9,95 €



978-953-7507-26-8