

100 VOĐEĆIH HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVA SPECIJALITETA-2025/26

30.
izdanje
2025/26



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 37a, 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 001277935. | ISBN 978-953-7507-28-2

30.
izdanje
2025/26



100 VODEĆIH HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVI SPECIJALITETI

KAZALO

KAZALO ZNAKOVLJA	-8
UVOD	-9
KAKO SMO SE MIJENJALI - 30 GODINA HRVATSKE GASTRONOMIJE KROZ PROJEKT <i>RESTAURANT CROATICA</i>	10
ISTRA I KVARNER	15
SAN ROCCO, Brtonigla	16
BADI, Lovrečica	18
SPINNAKER, Poreč	20
SV. NIKOLA, Poreč	22
Kapreze s kozicama	23
TROŠT, Vrsar	24
AGLI AMICI, Rovinj	26
CAP AUREO, Rovinj	28
Rajčice - slojevi zimskih pečenih rajčica, "rajčica amino", blini od sjemenki i biseri od rajčice	29
DREAM, Rovinj	30
PUNTULINA, Rovinj	32
Tuna tartar	33
Calamarata ai frutti di mare	33
TRI MURVE, Vozilici	34
ZIJAVICA, Mošćenička Draga	36
GANEUM, Lovran	38
VILLA ARISTON, Opatija	40
Fagottini nadjeveni rakovicom i skutom s jadranskim kozicama	41
YACHT CLUB, Opatija	42
Morska simfonija: Gravlox losos s kremom od kopra; Carpaccio od tune s teriyaki umakom; Marinirani brancin s morskim šparogama; kamenice	43
Rižoto od kvarnerskih škampa	43
BEVANDA, Opatija	44
File kovača s grilla	45
Rižoto Bevanda	45
OSTARIA VERANDA, Volosko	46
Hobotnica s grila	47
PLAVI PODRUM, Volosko	48
NAVIS, Opatija	50
STANCIJA KOVAČIĆI, Rukavac	52
Gulaš od jelena i domaći ravioli punjeni marunom	52
KUKURIKU, Kastav	54
Salata od šparoga, skute i marinirane ribe	55
OŠTARIJA FORTICA, Kastav	56
JIST, Viškovo	58
NEBO, Rijeka	60
NAUTICA, Rijeka	62
Grdobina u bijelom vinu s kaparima na kelju	63
CONCA D`ORO, Rijeka	64
Mrkač s kremom od slanutka	65
Filet jadranske bijele ribe	65

HIDDEN WINE BISTRO, Rijeka	66
Arancini s dagnjama, divljim šparogama i šafran majonezom	66
DOMINO, Dramalj	68
Poširani fileť brancina punjen smjesom od škampi, blitve i mrkve	69
SABBIA, Crikvenica	70
Tuna Crudo	71
RIVICA, Njivice	74
VILA ROVA, Malinska	76
GOSPOJA, Vrbnik	78
Pačja prsa na kremi od buče sa sotiranim lisičarkama	79
MARINA PUNAT, Punat	82
Brudet od sipe s domaćim makarunima	83
BARBAT, Barbat na Rabu	84
Jastog s aromom mora	85
ARTATORE, Mali Lošinj	88
Rakova juha	89
DIANA STEAKHOUSE, Mali Lošinj	90
Juneći striploin iz vinske marinade	91
ZA KANTUNI, Mali Lošinj	92
Peka "Za Kantuni"	93
BOŠKINAC, Novalja	94
DALMACIJA	97
KANJON ZRMANJE, Obrovac	98
KAŠTEL, Zadar	100
Janjeća sarma	101
Tartar od tune	101
NIKO, Zadar	102
MARINA KORNATI, Biograd na moru	104
BOROVNIK, Tisno	106
Oborita riba iz krušne peći (ili ispod peke) na način naših baka	107
VINKO, Konjevrate	108
Gulaš od svinjskih ušica i nogica	109
MARIO, Rogoznica	110
Carpaccio od škarpine	111
PELEGRINI, Šibenik	112
ZLATNA RIBICA, Šibenik-Brodarica	114
Pečena grdobina umotana u pršut na povrću	115
BOKERIA KITCHEN & WINE, Split	116
ZOI, Split	118
Tingul	119
Carpaccio od lignje	119
DVOR, Split	120
KAŠTIL SLANICA, Omiš	122
Kruh ispod peke	123
GRANDE LUNA, Hvar	124
LD RESTAURANT, Korčula	126
VILLA NERETVA, Metković	128
Čokoladni kolač na posteljici marmelade od mandarine	129

KAPETANOVA KUĆA, Mali Ston	130
Crni rižot Kapetanova kuća	131
Maslinovo ulje, rikula (OPG Kralj), repići škampa	131
Malostonske kamenice	131
Brudet od sipe s palentom	131
Bruštulane mjendele	131
MARCO POLO, Dubrovnik	132
NAUTIKA, Dubrovnik	134
Sipa	134
PANTARUL, Dubrovnik	136
Kotlet Pantarul	137
STARA LOZA, Dubrovnik	138
Brancin s pireom pastrnjaka	139
VINICA MONKOVIĆ, Ljuta	140
LIKA, KARLOVAC I OKOLICA, MOSLAVINA I BANOVINI	143
LIČKA KUĆA, Plitvička Jezera	144
Janjeći kotlet s krustom od začinskog bilja	145
AMBAR, Slunj	146
Pastrva tartar, krekeri od poriluka i kvinoje	147
LOVAČKI DOM MULJAVA, Vojnić	148
Šaran "Muljava"	149
GRADINA, Josipdol	150
Lava cake	151
FRANKOPAN, Ogulin	152
Pečeni file pastrve sa zapečenim krumpirom, parmezanom, cherry rajčicama, lukom i češnjakom na kremici od blitve i pjenici od limuna	153
DP & MREŽNIČKA KUĆA, Donji Zvečaj	154
Janjeća koljenica s umakom od paprike i hrskavim mladim krumpirom	155
KASTEL, Karlovac	156
Tagliatele od sipe na kremastoj palenti	157
Sporo kuhani junjeći obrazi, rimski njok	157
ŽGANJER, Ozalj	158
ZAGREB I OKOLICA	161
KORAK, Jastrebarsko	162
MON AMI, Velika Gorica	164
Pačji batac i zabatak s pireom od češnjaka na redukciji od naranče i crnog vina	165
LANTERNA NA DOLCU, Zagreb	166
MANO 2, Zagreb	168
Salata od vrtnih šparoga	168
NOEL, Zagreb	170
POTKOVA, Zagreb	172
Brodet od hobotnice s bijelim graham i slanutkom	173
STARI PUNTIJAR, Zagreb	174
Jelen na mađarski	175
TAJER, Zagreb	176
Međimurska gibanica	177
Sladoled od bučinih sjemenki i ulja	177
TAKENOKO, Zagreb	178

VODNJANKA, Zagreb ~ ~ ~ ~ ~	180
Mladi pršut u proljeće ~ ~ ~ ~ ~	181
ZELEN DVOR, Zagreb-Susedgrad ~ ~ ~ ~ ~	182
Teleći file punjen kremom od kulena i špinatom u carskom mesu ~ ~ ~ ~ ~	183
TAVERNA 1860 FOOD & WINE, Donja Zelina ~ ~ ~ ~ ~	184
Pljukanci s biftekom i tartufima ~ ~ ~ ~ ~	184
ZAGORJE, MEĐIMURJE, PODRAVINA	187
VILLA MAGDALENA, Krapinske Toplice ~ ~ ~ ~ ~	188
Okus Zagorja ~ ~ ~ ~ ~	189
BEDEM, Varaždin ~ ~ ~ ~ ~	190
Svinjski file sous-vide u krusti od bučinih sjemenki ~ ~ ~ ~ ~	190
BERNARDA, Varaždinske Toplice ~ ~ ~ ~ ~	192
Koljenica mangulice, krpice sa zeljem, umak od tamnog piva ~ ~ ~ ~ ~	193
BEŠKA, Čakovec ~ ~ ~ ~ ~	194
MALA HIŽA, Mačkovec ~ ~ ~ ~ ~	196
Guščja jetra u umaku od finog konjaka, prošeka, naranče i šipka ~ ~ ~ ~ ~	197
STARI GRAD, Đurđevac ~ ~ ~ ~ ~	198
SLAVONIJA I BARANJA	201
KOD BAKE, Garešnica ~ ~ ~ ~ ~	202
Gljivarski gulaš ~ ~ ~ ~ ~	203
LITTLE ITALY PUB, Daruvar ~ ~ ~ ~ ~	204
Janjeća koljenica ~ ~ ~ ~ ~	204
TERASA, Daruvar ~ ~ ~ ~ ~	206
Missa Maya ~ ~ ~ ~ ~	207
ZLATNI LUG, Donji Emovci ~ ~ ~ ~ ~	208
Odrezak Zlatni Lug ~ ~ ~ ~ ~	209
SLAVONSKA KUĆA VINKOMIR, Kutjevo ~ ~ ~ ~ ~	210
Juha s vrhunskom graševinom ~ ~ ~ ~ ~	211
Jelenji Wellington ~ ~ ~ ~ ~	211
SCHÖN BLICK, Vetovo ~ ~ ~ ~ ~	212
Šaran na rašljama ~ ~ ~ ~ ~	213
ANDROLIKO'S, Našice ~ ~ ~ ~ ~	214
LOORA, Đakovo ~ ~ ~ ~ ~	216
Izgubljeni u prijevodu ~ ~ ~ ~ ~	217
SAN, Vinkovci ~ ~ ~ ~ ~	218
CRNA SVINJA, Čepin ~ ~ ~ ~ ~	220
Konfitirani svinjski obrazi ~ ~ ~ ~ ~	221
EDEN, Satnica ~ ~ ~ ~ ~	222
ČINGI LINGI ČARDA, Bilje ~ ~ ~ ~ ~	224
Juliškinje šljive ~ ~ ~ ~ ~	224
DIDIN KONAK, Kopačevo ~ ~ ~ ~ ~	226
Sous-vide teleća koljenica ~ ~ ~ ~ ~	226
BARANJSKA KUĆA, Karanac ~ ~ ~ ~ ~	228
Perkelt od dunavskog soma s domaćim rezancima sa sirom i slaninom ~ ~ ~ ~ ~	229
JOSIĆ, Zmajevac ~ ~ ~ ~ ~	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 punjenje električnih 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

Tanjur s naslovnice nastao je uz pomoć AI-a, koji nam je, na temelju logotipa, predložio jelo sastavljeno od sljedećih elemenata:

Kompozicija jela (poslužena na bijelom tanjuru, u obliku kvadranta):

Crveni kvadrat (gore desno): Tartar od rajčice i paprike s crvenim uljem od čili paprike i pečenog ajvara. Dekoracija: kvadratna pločica od dehidrirane rajčice.

Bijelo-crveni kvadrat (dolje desno): Mousse od kozjeg sira sa sušenim laticama cvijeta soli i crvenom redukcijom od vina i šipka, iscrtanim brojevima "100 – 2025". Dekoracija: štapići grisine u obliku brojke jedan i nule, umetnuti u mousse.

Plavi kvadrat (dolje lijevo): Emulzija od ljubičastog batata i komorača, s kvadratnim kockicama ribe (npr. marinirane sabljarku u plavom cvijetu). Dekoracija: kockice složene poput QR kôda.

Bijelo-plavi kvadrat (gore lijevo): Lagani carpaccio od bijele ribe (orada ili brancin) sa zrnima plave soli (npr. sol s lavandom ili modrom spirulinom).

Natpis "restaurant" može biti ispisan crnim tahinijem ili tintom sipe.

Dragi prijatelji hrvatske gastronomije,

S veseljem pozdravljam izdavanje jubilarnog 30. izdanja knjige *Restaurant Croatica* „100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi specijaliteti“, publikacije koja je tijekom tri desetljeća postala nezaobilazna referenca u promociji kvalitete i identiteta hrvatske gastronomije.

Ove godine, pod temom „Kako smo se mijenjali“, ova knjiga pruža uvid u razvoj hrvatske gastronomije, koja je neizostavan dio tradicije i kulturne baštine kojom turistima pružamo istinski doživljaj destinacije, ali koja je i neizostavan dio naše svakodnevnice.

Njezin značaj prepoznali smo i kroz naše strateške dokumente, u kojima poseban fokus stavljamo upravo na poticanje izvrsnosti u gastronomiji, ali i na jačanje eno-gastronomске različitosti hrvatskih regija u cilju stvaranja cjelogodišnje održive turističke ponude. Zahvaljujući snažnim ulaganjima, podizali smo kvalitetu i kao rezultat toga danas imamo restorane s međunarodnim priznanjima, chefove koji su postali ambasadori hrvatske kuhinje i destinacije koje se sve češće biraju upravo zbog jedinstvene gastronomске ponude. To je vrijednost koju nastavljamo razvijati i sustavno podupirati.

Čestitam svima koji su tijekom ovih 30 godina stvarali i podržavali ovaj projekt te svima onima koji svojom kreativnošću svakim danom obogaćuju hrvatsko kulinarsko nasljeđe.

Tonči Glavina

Ministar turizma i sporta



Dragi čitatelji,

Pred vama je jubilarno, 30. izdanje knjige *Restaurant Croatica: 100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi specijaliteti*, u izdanju biblioteke Gastronomaut. Projekt *Restaurant Croatica* najstariji je nacionalni brand oznake kvalitete u hrvatskom ugostiteljstvu.

Iza nas je 30 godina praćenja, bilježenja i aktivnog sudjelovanja u razvoju hrvatske gastronomske scene. Na tom putu, titulu *Restaurant Croatica* ponijelo je 545 restorana, a u njima su brojni gosti, uz gastronomske užitke, kreirali svoje lijepe uspomene.

Obzirom na jubilarnu brojku, ovogodišnji predgovor posvećujemo temi „Kako smo se mijenjali“.

Mijenjali smo se mi i naša očekivanja, mijenjala se i ponuda restorana, trendovi, tehnike, vrijednosti. Identitet destinacije sve se jasnije očitovao kroz okuse, a autentičnost postala najvažniji adut. Jela su postajala umjetnička djela. Od restorana se sve više očekivala i briga o zdravlju gosta, prilagođavanje ponude specifičnim zahtjevima, čuvanje okoliša.

Tehnologija je zavladala svim aspektima ugostiteljske ponude, pa danas unaprijed proučimo jelovnik, fotografije, recenzije i cijene te u restoran krećemo sa već otvorenim apetitom prema određenom jelu ili gastronomskom doživljaju. Gastronomsko iskustvo često završavamo podjelom na društvenim mrežama i glasanjem za restorane koji su nam pružili najljepše doživljaje i odgovarajući omjer cijene i kvalitete. U izborima restorana prezentiranim u ovoj knjizi, sudjelovali su gosti glasanjem preko portala Gastronomaut tijekom studenog i prosinca 2024. g.

Kada smo **1995. g.** kretali, naša mlada država još nije imala svoj gastronomski identitet. Imala je grupu entuzijasta, preko 3000 hrvatskih ugostitelja u Njemačkoj koji su silno željeli pomoći promociji svoje prekrasne i tada odnedavno samostalne države. Predvođeni hrvatsko – njemačkim biznismenom s vizijom, Nikolom Serdarom i predsjednikom hrvatskih ugostitelja u njemačkoj Jerkom Čuturum, pokrenuli su u sklopu tadašnjeg Hrvatskog gospodarskog foruma projekt *Restaurant Croatica*. Ljudi koji žele dobro, brzo nađu zajednički jezik, pa smo tako zajedničkim snagama krenuli motivirati hrvatske ugostitelje da se kroz izbore za *100 vodećih hrvatskih restorana*, izbore za svoja priznanja, ali i da postanu uzor svojim kolegama, vlasnicima hrvatskih restorana u inozemstvu. Osnovna ideja bila je napraviti istraživanje tržišta koji su to restorani koji najbolje zadovoljavaju potrebe gostiju te istaknuti vodeće ne bi li se na taj način motiviralo i ostale na poboljšanje kvalitete ponude i usluge.

Istraživanje je 1995. obuhvatilo 700 restorana, a 2024. g. se ta brojka popela na preko 2400 restorana. Nekada smo slali tiskane upitnike za goste restorana, danas gosti glasaju on-line preko portala gastronomaut.hr. Nekada su nam ugostitelji uz kandidature slali svoje jelovnike, danas su sve informacije, uključujući i recenzije gostiju dostupne na webu. I nekada i danas, rezultate glasanja gostiju, dodatno prouči i u praksi provjeri Časni odbor projekta predvođen Nikicom Karamarkom te predlaže listu 100 vodećih na nivou Hrvatske, koji imaju podršku i gostiju i struke te sa niz detalja ponude i usluge, mogu zadovoljiti i

razveseliti goste. Prioritet uvijek imaju restorani sa cjelogodišnjim ili gotovo cjelogodišnjim poslovanjem, jer je i knjiga namijenjena gostima koji cijelu godinu posjećuju restorane.

1995. – 2000.

Kakva je bila situacija u restoranima 1995. možemo vidjeti u prvom izdanju knjige za koju je tekstove pisao novinar Vladimir Mrvoš, a dio knjige je tiskan crno - bijelo. Prezentacije restorana nam ukazuju da nismo još bili niti približno svjesni koliko je važna i jedinstvena naša gastronomska baština. Restorani su specijalitete svoga kraja najčešće predstavljali kao jela nekih drugih kuhinja – talijanske, francuske, austrijske. Danas s ponosom ističu svaku namirnicu koja je iz njihovog okružja, a povijest svojih jela vezuju uz svoj kraj i njegovu povijest. U tom dobu tranzicije, sredinom 1990-ih, veliki broj restorana je još bio u sastavu vlasništva velikih firmi naslijeđenih iz socijalizma. Malo njih je imalo ambiciju nešto naglo mijenjati, pa su ih privatni ugostitelji puni entuzijazma, čija je ponuda i usluga postajala sve atraktivnija, ubrzo ostavili za sobom.

Turizam se počeo oporavljati, na početku zahvaljujući povratku dijaspore i domaćih gostiju, a potom postajao sve atraktivniji i gostima drugih europskih zemalja.

Velike porcije je počeo zamjenjivati niz malih. Tada najčešće dekoracije tanjura s margarinom i peršinom te fetom rajčice na listu salate, počeli su zamjenjivati vizualno sve atraktivniji tanjuri u kojima su i jela postajala umjetnička djela.

Godine 1999. s vodećim hrvatskim ugostiteljima i proizvođačima, pokrenuli smo u Zlatnom zalazu na Rabu projekt Klub Gastronomaut. Cilj je bio zajedničkim snagama ojačati poziciju gastronomije u turizmu i pružiti gostima uz okuse - doživljaj i priču. Uslijedili su skupovi u Karlovcu, Opatiji, na Krku, pa po cijeloj Hrvatskoj. U godinama koje su slijedile organizirali smo i održali preko 120 tematskih događanja na kojima se kroz gastronomiju pričalo o povijesti, baštini i okružju.

Na inicijativu dva doajena hrvatskog ugostiteljstva – Ivice Lesice i Šime Čoze, **2000. godine** je osnovana Udruga hrvatskih restoratera. Odmah smo udružili snage u zajedničkom prostoru te uz postojeće projekte Klub Gastronomaut i Restaurant Croatica: „100 vodećih hrvatskih restorana“, krenuli zajedno prema institucijama s nizom novih projekata među kojima su i *Zaboravljeni okusi naših starih*.

2000. – 2010.

Oko 2000. godine i domaći i strani gosti kojih je sve više dolazilo, postajali su zahtjevniji. Restorani su sve više postajali mjesta događanja – izložbi, revija, prezentacija.

Prvo natjecanja kuhara vodećih hrvatskih restorana organizirali smo 2001. g. na Puntu, pod nazivom *Zlatna maslina*. Kao pionirski projekt, spojilo je vrhunske kuhare, medije i struku s ciljem poticanja kvalitete i promocije gastronomije. Natjecanju je prethodila edukacija o maslinovim uljima za ugostitelje, na početku koje su svi sudionici redom, krivo predali ulja po kvaliteti. Sljedeće godine su već bili bolji, a nakon tri godine održavanja jednodnevnih edukacija, točnost rezultata je bila preko 90 %.

Od 2003. -2005. sa kuharima vodećih hrvatskih restorana, održali smo u Zagrebu *Velesajamski kup kuhara* - natjecanja na cijeli niz tema.

Ozbiljnost shvaćanja potencijala ugostiteljske ponude je rasla. **Kuhari su izašli iz kuhinja i polako postajali zvijezde** – nositelji image-a restorana.

Menije od tri slijeda (predjelo, glavno jelo, desert) **zamjenjuju degustacijski meniji** u kojima svako ima svoju priču i svoje vino. Tadašnji gosti su prvo bili zbunjeni malim porcijama i duljim vremenom objedovanja, a potom i sami postali poklonici filozofije obje-

dovanja koja traži vrijeme i pažnju posvećenu svakom jelu. **Slow food** pokret je i na međunarodnoj sceni postajao sve popularniji.

Restorani postaju mala kazališta, a jela okusni akteri. U restoranima se sve duže bori, a gostima cijelo vrijeme pažnju i nepce zaokupljaju predstavljanja i degustacija svakog pojedinačnog slijeda. Ugostitelji preuzimaju ulogu animatora gosta od domaćina koji ih je pozvao.

U tom periodu, održali smo s Klubom Gastronomist niz večera u slow food duhu, s 8-16 jela na određenu temu. Oživljavali smo **povijest kroz okuse** i popratne priče. Neki od primjera su *Starorimska večera* i *Večera bana Josipa Jelačića* (Amfora), *Večera krčkih knezova Frankopana* (Punat), *Cisterciiti i XIII. stoljeće* (Topusko), *Dvorska večera* (Bežanec), *Šuma Striborova* i *Vilinska večera* (Ogulin), *Delicije neretvanskih gusara* (Villa Neretva, Metković), sve popraćene originalnom scenografijom i jelima pripremljenim prema receptima iz tih doba. Ulazili smo u dubine i **filozofije namirnice** i svakoj posvetili okrugli stol i tematsku večeru. Neke od tema na koje su održani okrugli stolovi i degustacijske večere su Stari recepti i stare pasmine – kopun i podolac; Morska divljač, Palamida, Hobotnica, Marinirana riba, Šparoga, Janjetina, Livadske trave... Inicirali smo niz **Gastronautskih šetnji** od restorana do restorana (npr. *Gastronomski lungo mare* (Opatija), *Omiške klope i marende* (Omiš), *Putevima maslina* (Punat)...).

Međunarodni trendovi su se počeli reflektirati i u ponudi hrvatskih ambicioznih restorana. Pravac **molekularne gastronomije** koji je 90-ih u Baskiji započeo Feran Adria sve više čini od kuhinja laboratorije u kojima se izvlače esencije okusa i pretvaraju u druga agregatna stanja. Dehidracije i prahovi, gelovi, pjenice i tekući dušik, dobivaju svoje poklonike i u Hrvatskoj. **Dekoracije više nisu samo oko jela, jer jela i sama postaju umjetnička djela.**

Fuzija i globalizacija ulaze u Hrvatsku kroz začine, namirnice i postupke pripreme iz cijelog svijeta. Kvinoja, soja sos, aceto balsamico, termički neobrađeni riba i meso, implementiraju se u hrvatsku gastronomiju te spajaju s hrvatskim namirnicama u kreativnim interpretacijama lokalnih jela.

Starim kulinarским tehnikama, pridružuju se nove.

2010. – 2020.

Titulu najboljeg San Pellegrino restorana **2010.** g. preuzima René Redzepi, Noma čiju kuhinju u velike odlikuju i **fermentirane namirnice.**

Raste ponuda funkcionalnih jela i menija prilagođenih raznim zdravstvenim i trendovskim potrebama. Goste sve više zanima kako ono što konzumiraju utječe na njihovo zdravlje. Najviše se raširio **trend bezglutenskih jela.** Raste uloga nutricionista pri kreiranju gastronomske ponude. S klubom Gastronomist smo u suradnji s nutricionistima organizirali niz edukacija o prehrani bez glutena, bez laktoze, za sportaše...

Raw food (sirova hrana) postaje sve traženija u restoranima, a tartari od riba i carpaccio od riba i mesa sastavni dijelovi ponude.

Ekološki uzgojena hrana počinje zauzimati istaknuta mjesta u promociji i na jelovnicima.

Pjenušci preuzimaju ulogu aperitiva, a rakije se prebacuju među digestive. Raste vinska kultura i sljubljanje jela s vinima. Sve više gostiju i sami prolaze sommelierske tečajeve. Restorani organiziraju tematske večeri posvećene pojedinom vinarima.

Klub Gastronomist kreće s nizom **promoviranja destinacija kroz njihove gastronomske adute** te održava skupove u koja su priče o krajevima ispričane kroz tanjure na Lastovu, Hvaru, Visu, Korčuli, Metkoviću, Omišu, Splitu, Trilju, Zadru, Pagu, Lošinj, Krku, Rijeci,

Puli, Vodnjanu, Novigradu, Umagu, Karlovcu, Otočcu, Zagrebu, Međimurju, Varaždinu, Koprivnici, Našicama, Osijeku i Baranji.

Pojedine od tadašnjih Gastronomaut tema, danas su gastronomski brendovi tih destinacija, implementirani u ugostiteljsku ponudu, a mi sve više specijalizirani za kreiranje gastronomskih brendova.

2020. do danas:

Svjetska pandemija korona virusa do temelja je protresla ugostiteljsku ponudu. **Ponuda i razmjena mišljenja gostiju o restoranima su se preselile on-line.** Nakon korone, najcjenjeniji postaju **fine-dining** s lokalnim namirnicama. Gosti žele okusiti destinaciju kroz **lokalne namirnice** i saznati o njima priče. **Konzumaciju lokalnog poistovjećuju s čuvanjem planete** od proizvodnje stakleničkih plinova, koji nastaju transportima i energijom koja se koristi za duga skladištenja. Naši vodeći chef-ovi, vođeni **zero-waste** filozofijom, kreiraju sve više delikata s dijelovima namirnica koje su desetljećima bile zapostavljene u restoranskoj ponudi. Raste upotreba sous-vide (polaganog kuhanja u vakumu) tehnike kuhanja kojom se čuvaju svi okusi.

Ponudu počinju diktirati i **milenijalci**. Hoće svježije, brzo, lokalno i zdravo. Među njima je i sve veći broj **vegetarijanaca i vegana**. Delikate koje se njima nude imaju još puno prostora za razvoj. Raste **potražnja za craft pivima** te njihovim sljubljivanjima s jelima. Raste potražnja za **nisko-alkoholnim barskim mješavinama** prilagođenim svim sljedivima jela.

Gastronomski brendovi implementirani u ugostiteljsku ponudu postaju sve snažniji promotivni aduti destinacija.

Gastronauti su sudjelovali i sudjeluju u kreiranju i implementaciji gastronomskih brendova i projekata: *Kuhanje s pivama i gljivama* s IQM Destination i TZ grada Karlovca (2020.); *Krk Food Story i e-bicikle* s TZ otoka Krka (2021.); *Morske šparoge* s TZ grada Nina i *Otključavanje okusa Brača* s TZ grada Supetra (2022.); *Riječke gastronomske luke* s TZ grada Rijeke (2022. -); *6-i elementi* s TZ Daruvar – Papuk (2022. -) *Privlačna gastronomska priča* (2023. -); *Okusi južnog Velebita* s TZ Obrovac – Gračac (2024. -); *Kunjke i jela s prošekom u kraljevskom gradu Biogradu* (2024 -); *Mozaik okusa*, Riječki prsten (2024. -); *Taste of Vitality*, Mali Lošinj (2024. -).

Zaključak:

Promjena je bila stalna, ali kvaliteta je ostala temelj. **Hrvatska gastronomija danas je jača no ikad – i to zahvaljujući ljudima koji su rasli zajedno s njom.** Na koji način će na sve nas utjecati sve veća primjena AI tehnologije i u kreiranju ponude restorana i u našem izboru restorana, saznati ćemo do sljedećeg izdanja, za koje možete početi na Gastronomaut portalu predlagati svoje omiljene restorane već od studenog.

Zahvaljujemo na zajedničkom putu razvoja ugostiteljima i njihovim udrugama, institucijama i turističkim zajednicama, turističkim novinarima, proizvođačima kvalitetnih i vrhunskih namirnica i pića te svim partnerima s kojima smo imali zadovoljstvo surađivati.

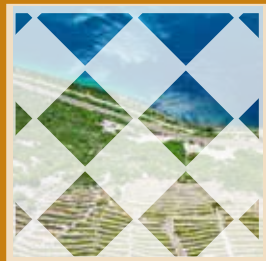
Želimo vam puno lijepih trenutaka u našim *Restaurantima Croatica*,

Voditeljica projekta,
prof. Karin Mimica

MOZAIK DOŽIVLJAJA

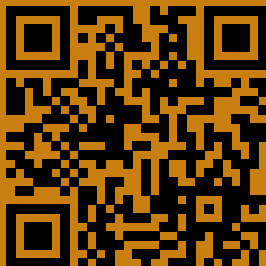
Mozaik okusa Rijeke i Riječkog prstena

Kastav - Viškovo - Čavle - Jelenje - Kraljevica - Bakar - Kostrena



R Turističke zajednice
RIJEČKOG PRSTENA
mozaik doživljaja


EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026



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 (Baccalla della Mama - Milena); istarski i krčki pršut; istarske dimljene kobasice i ombolo; janjetina s Kvarnerskih otoka; jela od goveda boškarina; divljač – najčešće vepar; tjestenina fuži u Istri, a šurlice na Krku; jela s divljim šparogama u proljeće, a marunima (velikim kestennima) na jesen; začinsko mirisno bilje - mažuran, bosiljak, kadulja, matičnjak, majčina dušica, ružmarin i lovor; salate od matovilca, rige i radića s istarskim aceto balsamicom (Coslovich); suhe smokve; smokvenjak; fritule i kroštule.

Glavne sorte vina: malvazija (Arman, Coslovich, Degrassi, Juričić, Matić, Kapić, Visintin), žlahtina (Pavlović, PZ Vrbanj, PZ Gospić), refošk, teran (Arman, Coslovich, Juričić, Matić, Visintin), borgonja, muškati (Degrassi, Juričić); lokalne sorte za kupaju Kastafska belica (Kapić).

Glavne uljne sorte: istarska bjelica (Červar), buža (Rovinjola), rosinjola, karbonaca, žizolera (Červar).

Gastronomski projekti i događanja: u Rijeci je 30-ak restorana raspoređeno u tematske *Riječke gastronomske luke*, a kreiraju i *Riječke kockice* - mala jela koja pričaju o povijesti Rijeke; na Malom Lošinju 15-ak restorana nosi oznake brenda *Taste of Vitality*; na Rabu je ponuda tradicionalnih jela sastavni dio *Rabske fije* u srpnju; u Omišlju se u veljači održava *Bljak fest*; u Malinskoj se u svibnju održavaju manifestacije *Malinska Walk & Taste* i *Sensa - Festival sira*, a u listopadu *Olive Touch*; u Puntu se početkom listopada održavaju *Dani maslina*; u gradu Krku su ugostitelji u svibnju i lipnju okupljeni oko projekta *Travel to Taste Krk*, a krajem kolovoza i početkom rujna se održavaju *Dani smokava*; Kvarner je proglašen Europskom regijom gastronomije 2026. U Novalji se u travnju održava manifestacija posvećena paškim ovčama - *MarsOvca*.



SAN ROCCO

06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Srednja ulica 2, 52474 Brtonigla

🌐 www.san-rocco.hr

@ info@san-rocco.hr

☎ +385 52 725000



🕒 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 Resta-*

urateurs 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 *Véronelli*, *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 masli-



nikom. Gosti mogu uživati u miru i tišini, pročitati knjigu u hladovini ili pak samo zadrijeti 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, hidromasazom 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.





BADI

96, 04, 06, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

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 *Magnar-Ben*). 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.





JURIČIĆ



Bartići 2
52220 Labin, Istra
+385 98 302 355
info@vina-juricic.com
www.vina-juricic.com



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



SPINNAKER

18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Obala Maršala Tita 15, 52440 Poreč

🌐 restaurantspinnaker.com/hr/

@spinnaker@valamar.com

☎ +385 52400804



🕒 uto - ned: 18 - 24, 📶, 🚗 25, 🏠 30, 🍷 40

U srcu starog grada Poreča, na glavnoj šetnici uz more, smješten je restoran **Spinnaker** – oaza gastronomske izvrsnosti i nezaobilazno odredište za ljubitelje fine hrane. Tijekom posljednjih godina restoran je doživio promjene koje su ga uzdigle među najprestižnije restorane u Istri, zahvaljujući predanom timu kuhara koji ga već godinama vodi u smjeru izvrsnosti, ne odričući se lokalnih korijena. Takva predanost i konzistentnost je rezultirala ulaskom u Michelinov vodič za 2024 godinu.

Pod vodstvom chefa Gorana Hrastovčaka – školovanog u kuhinji Heinza Becka – i slastičarke Dragane Kovačević, Spinnaker je postao mjesto gdje se tradicija i inovacija sjedi-

njuju. Njihova filozofija temelji se na stvaranju jela koja pričaju priču o Istri, njenoj povijesti i okusima.

Potpisni meni *Istrijanska štorija* vodi goste na gastronomsko putovanje istarskim krajem, koristeći isključivo vrhunske lokalne sastojke. Meni se obogaćuje sezonskim namirnicama i odražava predanost održivosti i lokalnoj zajednici. Ambijent restorana prati to iskustvo – bilo na ljetnoj terasi s pogledom na more ili u udobnosti elegantnog, obnovljenog interijera zimi.

Novi degustacijski meni, *Moderna štorija*, donosi suvremenu interpretaciju istarske kuhinje kroz kreativna jela i moderne tehnike pripreme. Svako jelo je spoj tradicije i inovacije, s nagla-



skom na svježinu i sezonalnost.

Spinnaker je i kulinarska pozornica – Gourmet Stage okuplja renomirana imena svjetske i domaće gastronomije poput Ane Roš, Boba Cere, Bernarda Koraka i Katarine Vrenc, čime restoran potiče kreativnu razmjenu i inspiraciju.

Impresivna vinska karta sommeliera Zorana Gregorovića obuhvaća 70 pažljivo odabranih etiketa, od istarskih Malvazija do Barola i Bordeauxa, savršeno uparenih s potpisnim menijima. Dodatnu notu doživljaju daju i signaturne kokteli – kreativna fuzija lokalnih sastojaka i suvremene miksologije.

Uz radno vrijeme od 18:00 do 24:00, osim

u siječnju i veljači kada tim putuje po Europi u potrazi za inspiracijom, osoblje Spinnakera se trudi pružiti nezaboravno gastronomsko iskustvo. Svaki detalj – od menija do atmosfere – pomno je osmišljen da gostima pruži priču koju će dugo pamtiti.

„Za one koji traže više od jela, koji žele doživjeti priču, kulturu i okuse Istre u svom najčišćem obliku, Spinnaker čeka da otkrije svoje tajne. Pozivamo vas da posjetite ovaj skriveni dragulj Poreča, sami iskusite magiju potpisnih menija i pronađete svoj idealan doživljaj, bilo da želite istražiti autentične priče Istre ili otkriti nove okuse u elegantnom ambijentu restorana.“, poručuju domaćini.





SV. NIKOLA

07, 08, 09, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Obala Maršala Tita 23, 52440 Poreč

🌐 www.svnikola.com

@ info@svnikola.com

☎ +385 52423018



🕒 11 - 01, 📶, 🚶 20, 🏠 60, 🍷 80

Restoran **Sv. Nikola** nalazi se na porečkoj rivi, smješten nasuprot istoimenog otoka po kojem je i dobio ime. Ovaj luksuzno uređen i višestruko nagrađivan restoran s vrhunskom kuhinjom i poslugom nudi na dvije etaže i terasi specijalitete regionalne kuhinje uz veliki izbor istarskih, hrvatskih i internacionalnih vina. Uz mnoge specijalitete, osoblje posebno ističe *Carpaccio mare nostrum* (tartar 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 ocharavajućeg ambijenta i vrhunskoj kvaliteti naše kuhinje. Našom maštom i entuzijazmom spajamo okuse u jedinstvena remek djela." poručuje vlasnik restorana Nikola Bijelić.



Kapreze s kozicama

sladoled od rajčice s mariniranim kozicama i mozzarelom



1 kg očišćenih repova kozica, 2 mrkve, pola celera, sol, papar, ulje; **pesto od bosiljka**: svježi listovi bosiljka, malo tostiranih pinjola, maslinovo ulje, malo parmezana, češnjak, sol i papar (sve zajedno izblendati); **sladoled od rajčice**: 1 kg pelata od rajčica, 1 l soka od rajčice, 5 dl koncentrata od rajčice, 5 dl halta (vrhnje za šlag)

Rajčicu narežemo na sitne kockice i malo pirajmo na ulju. Dodamo sok od rajčice i koncentrat te nastavimo kuhati sve zajedno. Sklonimo s vatre i propasiramo da dobijemo čistu smjesu. Dobivenu smjesu ostavimo da se ohladi. Umutimo šlag i sjedinimo ga sa smjesom od rajčice. Dobivenu smjesu zaledimo.

Mrkvu i celer naribamo. Dodamo očišćene repove kozica i začini ih sa soli, paprom i uljem.

Mozzarelu narežemo na sitne kockice. Na dno tanjura stavimo kockice mozzarele da pokrijemo dno. Dodamo marinirane kozice, napravimo male kuglice od sladoleda od rajčice, poslažemo ih po tanjuru i dodamo pesto za dekoraciju.



COSLOVICH
Istrian wines

Čepić 26a
52 428 – Oprtalj (Portole)
coslovich.wines@gmail.com
coslovich-wines.com
T +385 91 266 0003
T +385 98 951 9073



TROŠT

05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Obala Maršala Tita 1a, 52450 Vrsar

🌐 www.restoran-trost.hr

@ info@restoran-trost.hr

☎ +385 52 445197



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.



Vina Wine ARMAN

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

www.arman.hr | 091 169 9929



*Preпустите
se okusima
najbogatije
kolekcije
istarskih vina*



DEGRASSI
I S T R I A

www.degrassi.hr
+385 52 759 250



AGLI AMICI

23

📍 Šetalište Vijeća Europe, 52210 Rovinj

🌐 www.maistra.com

@ agliamici@maistra.hr

☎ +385 99 8051910



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

Smješten uz šetnicu koja povezuje Grand Park Hotel Rovinj i marinu, restoran **Agli Amici** Rovinj nudi spektakularan pogled na otok Sv. Katarina i starogradsku jezgru. S terase odiše elegancija, mirisi mora i profinjenost, dok se u interijeru sljubljuju vrhunski dizajn i topla mediteranska atmosfera.

U Rovinj je kuhinju s Michelinovim potpisom donio slavni talijanski chef Emanuele Scarello, čija obitelj već generacijama vodi restoran „Agli Amici 1887“ u Godiji (Udine), ovjen-

čan dvjema Michelinovim zvjezdicama. I rovinjski restoran istu je razinu izvrsnosti dosego već u prvoj sezoni nakon otvaranja 2021., kada je osvojio svoju prvu Michelinovu zvjezdicu. Druga je uslijedila 2024., a potvrda za 2025. učvrstila je status Agli Amici Rovinj kao jedinog restorana u Hrvatskoj s dvije zvjezdice u Michelinovu vodiču.

Filozofija restorana temelji se na rafiniranoj, iskrenoj i preciznoj kuhinji, vođenoj strašću za istraživanjem, poštovanjem lokalnih proizvo-



da i dubokim razumijevanjem terroira Istre. Od samog početka, Agli Amici Rovinj podržava najbolje lokalne proizvođače: male poljoprivrednike, uzgajivače, ribare i vješte obrtnike, sve posvećene gospodarskoj i ekološkoj održivosti.

Kuhinjom rukovodi rezidentni chef Simone De Lucca, u suradnji s članovima originalnog tima iz Godije – Elijom Calcinottom i Riccardom Celeghinom – dok je za elegantan i nenaometljiv ugođaj sale zadužen Michele Scarello. U

središtu cijelog doživljaja je gost, kojem se posvećuje ista pažnja kao i tanjuru.

Na vinskoj karti nalazi se više od 370 pomno odabranih etiketa, uz veliki izbor barskih pića te originalnih alkoholnih i bezalkoholnih koktela. Agli Amici Rovinj otvoren je od ožujka do studenog, a rezultat je partnerstva s grupacijom Maistra Hospitality.

Ovdje Michelinova preciznost susreće istarsku dušu – u prostoru, na tanjuru i u svakom osmijehu poslužitelja.





CAP AUREO

22, 23

☑ Smareglijeva ulica 1A, 52210 Rovinj

🌐 www.maistra.com

@ capaureo@maistra.hr

☎ +385 52642035



🕒 uto - sub: 19 - 22, 📶, 📶, 📶 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 potpisom koje priprema chef Jeffrey Vella.

Jelovnik ovog restorana s Michelinovom zvijezdicom, mijenja se svaki mjesec i prilagođava mikroklimi, a neke od stavki jelovnika mijenja-

ju 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.



Rajčice – slojevi zimskih pečenih rajčica, “rajčica amino”, blini od sjemenki i biseri od rajčice



za 10 osoba: **Želatina od rajčice:** 700 g rajčica, 25 g šalote, 2 g češnjaka, timijan, bosiljak, červil, sol, 5 listića želatine, papar, šećer; **Terrina:** 700 g rajčica, 80 g patlidžana, češnjak, bosiljak, timijan, papar, celer, sol, 1 dl maslinova ulja; **Rajčica amino:** 300 g rajčica, 3 žlice konfit tekućine, 30 g sušenih rajčica, malo sojinog umaka, šećer, papar; **Biseri od rajčice:** 80 g soka od rajčice, 300 g maslinova ulja, 1 g agar-agara, prstohvat soli; **Marinada:** 0,75 dl soka od rajčice, malo Worcestershire umaka, timijan, papar, Tabasco, celer, sol; **Blini:** 400 g brašna, 4 jaja, 6 dl mlijeka, 100 g maslaca, vlasac, 20 g maslaca za pečenje

Rajčice: Prepolovimo ih i izvadimo sjemenke i sok (čuvamo za kasnije). Pečemo ih u pećnici. Nasjeckanu šalotu i češnjak pirjamo s timijanom i lovorom. Spojimo s karameliziranim rajčicama, dodamo začine i sok, vratimo u pećnicu na 1 sat. Procijedimo da dobijemo oko 7 dl tekućine.

Terrina: Pečemo rajčice na roštilju, uklonimo kožu i sjemenke, začinimo i konfitiramo na 90 °C oko 2 sata. Grilamo patlidžane, slažemo slojeve s geliranom rajčicom i hladimo pod opterećenjem.

Rajčica amino: Rajčice zapečemo brenerom, ogulimo ih te sušimo 3 dana. Blendamo u pastu sa začinima.

Biseri: Agar-smjesu kapamo u jako hladno ulje da nastanu biseri.

Marinada: Pomiješamo sve sastojke i začinimo.

Blini: Umiješamo brašno, kvasac, žumanjke i mlijeko, dodamo maslac i vlasac, a zatim snijeg od bjelanjaka. Pečemo 2–3 minute po strani.



DREAM

07, 08, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Joakima Rakovca 18, 52210 Rovinj

www.dream.hr

@dream@dream.hr

+385 52 830613



12 -24, Wi-Fi, 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 izrađe-

ni 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 kamenerni zidovi i oluci, kao i starinski istarski kamin.

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

Kako je za ovaj iznimno zahtjevan projekt bilo potrebno, ne samo puno financijskih sred-



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

Restoran Dream se sastoji od dvije povezane sale te zimske natkrivene sale sa starinskim kaminom i ljetne terase. Interijer Dreama je spoj kvalitetnog autohtonog arhitektonskog uređenja kombiniran s modernim elementima. Osmišljen je s posebnim smislom za detalje koji uključuju vrijedne antikvitete, tiffany lampe, slike akademskih slikara, starinske foto-

grafije, 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 kulinarску 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, 23

📍 Sv. Križa 38, 52210 Rovinj

🌐 www.puntulina.eu

@ puntulina@gmail.com

☎ +385 52 813186, 091 6136435



🕒 12 - 22, **SRI, 03. 11. - 20. 03.**, 🏠, 🍷 20, 🍷 70

Restoran **Puntulina** otvoren je 2004. godine u obiteljskoj kući familije 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 vodi treća generacija Pellizzera.

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.



Tuna tartar



Calamarata ai frutti di mare





TRI MURVE

📍 Vozilići 19, 52234 Vozilići

🌐 www.trimurve.com

@ Info@trimurve.com

☎ +385 52 863255



🕒 17 - 23, 🕒 12 - 22, 📶, 🚗 50, 🏠 60, 🌞 60

U malom mjestu Vozilići kraj Labina, daleke 1975. godine, Biserka i Boris Boneta, vođeni ljubavlju i strašću prema domaćoj kuhinji, otvorili su gostionu **Tri Murve**. Njihova delicija – škampi na buzaru – ubrzo je osvojila srca brojnih gostiju te postala i ostala zaštitni znak restorana.

Prije deset godina vođenje restorana preuzela je njihova kći sa suprugom, a 2023. godine obiteljskom se poslu pridružio i mlađi sin. Danas obitelj zajedno nastavlja tradiciju i razvija ponudu.

Uz poznate škampe i domaće tjestenine, gosti mogu uživati i u pažljivo pripremljenim odležanim mesima, koja se pripremaju na drvenom ugljenu i u kaminu, uz atraktivnu prezentaciju pred gostima. Za one koji žele ostati duže, od prije pet godina u ponudi je i devet udobnih soba s uslugom noćenja i doručka.

„U hladnim zimskim danima, možete se ugrijati u toploj sali kraj kamina, a ljeti hlad pružaju stoljetne murve – po kojima restoran i nosi ime. Dobro nam došli – uživajte s nama u okusima i toplini naše obiteljske priče!“, poručuju domaćini.



Fuži tartufino

Sastojci za 2 osobe:

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

Priprema: fuže stavite kuhati u vrelu i posoljenu vodu. U zagrijanu tavu stavite Bakalar tartufino te razrijedite s 2 žlice mljeka. Miješajte dok ne dobijete gusti umak.

Kad su fuži kuhani „al dente“, procijedite ih i prelijte umakom tartufino na koji možete naribati krupnije listiće tartufa. Sve skupa pomiješajte i poslužite toplo. Na posluženo jelo sitno naribajte ostatak tartufa.

Preporučeno vino: malvazija

SINCE 1986

www.baccala-della-mamma.com

www.bakalar-milena.hr

info@bakalar-milena.hr

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



Predstavljamo vam...

Baccalà della Mamma

Kvalitetni proizvodi od
norveškog bakalara



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)



ZIJAVICA

19, 20, 21, 22, 23

📍 Šetalište 25 travnja 2, 51417 Mošćenička Draga

🌐 konoba-zijavica.com

@ info@konoba-zijavica.com

☎ +385 51 737243



🕒 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, tra-

dicionalnog 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.







GANEUM

19, 20, 21, 22, 23

📍 Stari grad 5, 51415 Lovran

🌐 www.gastronaut.hr

@ ganeumlovran@gmail.com

☎ +385 91 5779160



🕒 17 - 24, 📶, 📶, 📶 35, 📶 25

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

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

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

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







VILLA ARISTON

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 09, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 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 hridi ponad mora.

Hotel Villa Ariston, okružen prekrasnim par-

kom, 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 na vođenim degustacijama.

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



Fagottini nadjeveni rakovicom i skutom s jadranskim kozicama





YACHT CLUB

19, 20, 21

📍 Zert 1, 51410 Opatija

🌐 www.yacht-club-opatija.com

@ restoran.yachtclub@gmail.com

☎ +385 51 272345



10:00 - 23:30, 📶, 📶, 📶 60, 📶 40

Yacht club se nalazi na atraktivnoj lokaciji ponad mora s pogledom na Opatijsku lučicu i Kvarnerski zaljev, uz šetnicu Lungomare. U gornjem dijelu objekta, smjestila se novouređena tratorija, a uz more riblji restoran uređen u primorskom štihi. Veselje i živu boju podižu kreacije Voje Radoičića. Ribari, nautičari i gurmanski znalci svakodnevno ga hodočaste, jer su jela kao kod nonica.

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

Od mnogih specijaliteta koji se spravljaaju pod budnim okom chef-a Maria Brnečića, izdvajamo: maneštricu od sipe; lignje na opatijski; grdobinu u umaku od kapara s palentom i ražnjiće od grdobine, kapesante i kozice. U ponudi ima i mesnih specijaliteta.

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

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



Morska simfonija:
Gravlax losos s
kremom od kopra;
Carpaccio od tune
s teriyaki umakom;
Marinirani brancin
s morskim
šparogama;
kamenice



Rižoto od kvarnerskih škampa





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, 23

📍 Zert 8, 51410 Opatija

🌐 www.bevanda.hr

@ bevanda@bevanda.hr

☎ +385 51718354



🕒 12 - 24, 🚗 10, 🏠 120

Na korak od mora, s pogledom koji obuhvaća Rijeku i kvarnerske otoke, smjestio se Hotel **Bevanda** – dizajnerski hotel s pet zvjezdica. Bevanda je danas mjesto gdje se vrhunska gastronomija i suptilni hedonizam stapaju u jedinstveni doživljaj Mediterana.

Restoran Bevanda, pod vodstvom chefa Filipa Akrapa, posvećen je najboljim sastojcima koje pružaju more i lokalna zemlja. Na jelovniku su svakodnevno svježa riba, rakovi i školjke, uključujući jastoge i hlapove iz vlastitog akvarija s morskom vodom, dok se mesni užici oslanjaju na pažljivo odležane steakove pripremljene na *Josper grillu*. Sve to prati birana vinska karta s istaknutim etiketama iz Hrvatske, regije i svijeta.

U sklopu objekta nalazi se i vinoteka i bar *Wine & Cork*, gdje gosti mogu kupiti raznovrsna vina po maloprodajnim cijenama ili u njima uživati na licu mjesta, uz simboličan korkage.

Posebno mjesto u Bevandinoj ponudi zauzima *Amore Sea Club* – prostrana lounge terasa uz more, zamišljena kao prostor opuštanja uz glazbu, koktele, pjenušce i lagane zalogaje. Iako ljeti posebno živahan, *Amore* zadržava svoj šarm i tijekom ostatka godine te vas poziva na uživanje u svakom godišnjem dobu.

„Bevanda nije samo smještaj, restoran niti terasa, već mjesto gdje se elegancija, mirisi mora i profinjeni detalji stapaju u doživljaj koji čine jedinstveni Jadran.“, poručuju domaćini.





Rižoto Bevanda

Naš najvjerniji klasik. Kremasta podloga rižota, pripremljena po dugogodišnjoj recepturi, susreće se s elegantnim kontrastom sirovih škampa i onih sa žara. Svaki zalogaj priča priču o dosljednosti, nježnom okusu i trenutku koji ostaje u pamćenju.

File kovača s grilla

U središtu ovog laganog i profinjenog jela nalazi se file kovača s grilla. Teksture cvjetače i tostirani pinjoli dodaju suptilnu dubinu, naglašavajući jednostavnost mora i sezonsku svježinu. Sve djeluje nenametljivo, a ipak promišljeno, točno onakvo kakvo treba biti: uravnoteženo i ukusno.





OSTARIA VERANDA

19, 20, 21, 22, 23

📍 Dr. A. Mohorovića 40, 51410 Volosko

🌐 www.ostriaveranda.hr

@ info@ostriaveranda.hr

☎ +385 51875189



🕒 12 - 23, 📶, 📶, 📶 56, 📶 80

U malenom Volosku, gdje se uske kamene uličice sljubljuju s morem, smjestila se **Ostaria Veranda** – mjesto gdje kuhinja diše u ritmu tradicije, ali korača hrabro u susret budućnosti.

Na prvi pogled, Veranda djeluje kao skriveni kutak Mediterana – terasa prekrivena glicinijom, drvo koje pamti priče starijih generacija, miris mora u zraku. „Ispod te autentične fasade, krije se kuhinja koja se neprestano razvijala i mijenjala, baš kao i mi sami. Kada smo otvorili vrata Verande, želja nam je bila pričati o našem kraju kroz hranu. Kroz godine, naučili smo slušati more, sezonu, ali i gosta. S promjenama u gastronomiji, i mi smo rasli: uvodili nove tehnike, istraživali texture, balansirali lokalno s globalnim, ne zaboravljajući tko smo i otkuda dolazimo. Počeci su bili skromni. Kuhinja je bila tradicionalna, oslonjena na recepte naših nona.

No s vremenom, u naš su rad ušle moderne tehnike – sous-vide, fermentacija, dehidracija – alati koji nisu zamijenili dušu jela, već su joj dali novi glas.

Jedna od naših najvažnijih promjena dogodila se kad smo odlučili da svako jelo mora pričati priču – ne samo o namirnici, nego i o čovjeku koji ju je uzgajao, o sezoni, o sjećanju. Danas je Veranda

mjesto susreta generacija – gdje baka prepoznaje miris djetinjstva u tanjuru, a unuk otkriva nešto novo. Promjene koje su se dogodile kroz godine nisu bile nagle – bile su promišljene, vođene iskustvom i znatiželjom. Učili smo kroz pogreške, kroz izazove – poput pandemije, sezonskih migracija gostiju, klimatskih promjena koje su utjecale i na riblji fond. Ali uvijek smo ostali vjerni onome što nas čini posebnima: autentičnost, trud, prilagodljivost i iskustvo.

Na poticaj naših gostiju, proširili smo vinsku kartu na 220 etiketa – od renomiranih hrvatskih vinara do svjetskih klasika i prirodnih vina malih proizvođača, a vinsko iskustvo danas prati i nadopunjuje svaki tanjur, u skladu s okusima i trenutkom.

Promjene nas oblikuju. Naučili smo da su recepti samo polazna točka. Da prostor, koliko god malen bio, može biti velik ako u njega stane srce. I da se najveće vrijednosti mjere osmijehom gosta koji se vraća. Ostaria Veranda u sebi nosi priču o ljudima, vremenu, mirisima, okusima i jednoj dugoj, vijugavoj cesti promjene koja nas je dovela do mjesta među 100 vodećih restorana Hrvatske.“, poručuju domaćini.

Hobotnica s grila

krusta od rajčica, steak od celera, romesco umak



za 4 osobe: 1,2 kg hobotnice, 300 g paprike, 50 g listića badema, 100 g češnjaka; krusta: krušne mrvice, sušene rajčice, timijan, celer; romasco umak: paprika, badem, češnjak, maslinovo ulje, ocat; za majonezu: 1 dl vode od hobotnice, 1 dl mlijeka, 1 dl ulja, 0,3 dl balzamičnog octa

Hobotnicu kuhamo na pari 2 sata te mariniramo u tamnoj pivi i hrenu.

Od krušnih mrvica, sušene rajčice i timijana napravimo krustu, stavimo je na krak hobotnice te pečemo 5 minuta na 200 °C.

Celer narežemo na ploške, vakumiramo ga te kuhamo u ulju od limuna 8 sati na 80 °C. Prije posluživanja zapečemo na grilu.

Za romesco umak, ogulimo pečenu papriku, tostiramo bademe, dodamo confitirani češnjak, maslinovo ulje i jabučni ocat. Sve sastojke izmiskamo.

Za majonezu, kuhanu vodu od hobotnice reduciramo s balzamičnim octom, dodamo mlijeko i obrađujemo štapnim mikserom uz dolijevanje ulja dok se ne dobije majoneza.



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, 23

📍 Obala F. Supila 4, 51410 Volosko

🌐 plavipodrum.hr

✉️ dkramari@inet.hr

☎️ +385 51 701223



🕒 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 reinterpretirana 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 kulinarškoj obradi rezultira vrhunskim gastronomskim doživljajem.

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

Credo kuće je - svako jelo zahtijeva "svoje"



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

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

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

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





NAVIS

19, 20, 21, 22, 23

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 pogledе mami kvarnerski arhipelag koji ponosno krase 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, gre-

gada od morske divljači, domaći kruh iz krušne peći bez aditiva. Vi birate i ne brinete. Sve naše namirnice su svježе, 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.





www.kadumwines.com

Buići 8, Poreč, Hrvatska

vinakadum@gmail.com

T +385 (0)91 505 7747



www.Gastronaut.hr

- VIŠE OD 5500 RESTORANA
- VIŠE OD 2000 RECEPTA
- GASTRONOMSKE VIJESTI I TEME
- VIŠE OD 300.000 REDOVITIH KORISNIKA

MAKARUNI S JADRANSKOM TRILJOM

Mediterranska kuhinja

Na maslinovom ulju pirjamo češnjak pa dodamo filetiranu trilju. Začinimo i zalijemo s istarskom malvazijom. Pustimo kratko kuhati. Dodamo maslin...



STANCIJA KOVAČIĆI

12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Rukavac 51, 51211 Rukavac

🌐 www.stancija-kovacici.hr

@ stancija.kovacici@gmail.com

☎ +385 51 272106



🕒 sri - sub: 12- 23, ned: 18 - 23, 🚗 60, 🏠 70, 🏠 40

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

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

i elegantno odredište za ljubitelje gastronomije i odmora.

Gastronomska ponuda restorana zasnovana je na tradicionalnoj kuhinji i održava utjecaj podneblja, blizinu mora i šume, godišnja doba, mirise i okuse primorja. U svakodnevnoj pripremi jela koriste se svježe sezonske i lokalne namirnice nabavljene od lokalnih proizvođača. Svakodnevno se peče domaći kruh i izrađuje domaća tjestenina. Gosti mogu uživati u mesnim i ribljim specijalitetima koja u proljeće nadopunjavaju jela od šparoga, divljeg luka, koprive i motra, a u jesen jela od vrganja, suhog voća i maruna. Nude se i jela s crnim tartufima, domaći pljukanci, ravioli, grašnjaki, jela s jadranskim škampima i kaneštelama te jela s boškarinom.

Dio priče je i terasa sa začinskim vrtom prepunim bilja (kadulja, ružmarin, lavanda, koramač, 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.

Gulaš od jelena i domaći ravioli punjeni marunom





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

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



kapić

COMPONENT OF DELIGHT

Obrt za proizvodnju vina
vl. Toni Babić
091 252 2982
www.kapic.hr
marketing@kapic.hr
Dalmatinskih brigada 9
Matulji





KUKURIKU

99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 21, 22, 23

Trg Lokvina 3, 51215 Kastav

www.kukuriku.hr

info@kukuriku.hr

+385 51 691519



pon - sub: 12 - 23, sri - ned: 12 - 23, 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 vam uz svako jelo predložiti idealnu vinsku pratnju.



Salata od šparoga, skute i marinirane ribe



DONNAFUGATA

Donnafugata donosi duh Sicilije kroz vina izrađena s vizijom, preciznošću i strašću. Svaka etiketa odražava karakter teroara – od svježine vulkanskih padina do dubine sunčanih obala. Uživajte u vinima koja pričaju bez riječi – snažno, čisto i nezaboravno.

VINEAGOLD

www.vineagold.hr



OŠTARIJA FORTICA

16, 20, 21, 22, 23

Trg Matka Laginje 1, 51215 Kastav

www.gastronaut.hr

anamarkus00@gmail.com

+385 95 1691417, 0915183819



12 - 23, Wi-Fi, 50, 60, 50

Ako poželite doživjeti Kvarner odozgora, uz uživanje u autentičnim domaćim jelima, restoran **Oštarija Fortica** pravo je mjesto za vas.

Od samog početka, Fortica njeguje filozofiju gastronomije koja kombinira izvorne okuse s modernim tehnikama kuhanja. Izvedba jela postala je elegantnija, a koncept ostao vjeran duhu suvremene konobe ili bistrea.

Vlasnik i chef Željko Markus priprema jela koristeći primarno sezonske i lokalne namirnice. Poseban naglasak stavlja na vlastitu tjesteninu, koja nastaje u restoranskoj kuhinji prema tradicionalnim receptima, uz umake inspi-

rirane primorskim i istarskim krajem. Rižoti se pripremaju pažljivo kako bi se očuvala dubina okusa. Ponosni su i na specijalitete od boškari-
na i vrhunska odležana mesa poput bifteka, te-
lećih kotleta i ombola.

„Mesne delicije želimo prikazati po našim receptima, da se ne zaboravi njihovo značenje izvorne kvalitete i okusa, stoga Vam nudimo naša jela s ljubavlju spravljena.“, poručuju domaćini.

Dnevni deserti prate ritam godišnjih doba.

U vinskom podrumu nalazi se izbor od 70 etiketa, među kojima se ističu kućna vina – Žlahtina i Cabernet sauvignon, Pavlomisir.





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.

www.pz-vrbnik.hr | info@pz-vrbnik.hr | T +385 51 857 101

**JIST**

17, 18, 19, 20, 22, 23

Široli 27, 51216 Viškovo

www.jist.hr

@booking@jist.hr

+385 51374597



Uto - sub: 13 - 23, 10, 1, 32, 16

Restoran **Jist** od svojih je početaka zamišljen kao hrvatski *fine dining* restoran – mjesto koje slavi domaće. Od početaka je svaki sastojak nosio hrvatski potpis: od povrća, voća, ulja i brašna do jaja, mesa i pića. Vlasnici su vjerovali da se vrhunski doživljaj može stvoriti upravo kroz lokalnu izvrsnost, što su s ponosom pokazivali svakim jelom.

Kroz godine, s restoranom su rasli i njegovi gosti – njihova očekivanja, znatiželja i želja za širim gastronomskim iskustvima. Prvi upiti za svjetska vina i steakove potaknuli su ih na novi iskorak: dovesti u Viškovo ono najbolje iz globalne ponude mesa. Uvođenjem najekskluzivnijih svjetskih pasmina – Wagyu brendova, Chianine, Aberdeen Angus, Rubia Gallega te najcjenjenije Kobe govedine – Jist je proširio svoju ponudu i dobio novu dimenziju. Tako je postao adresa na kojoj se domaće znanje spaja s globalnim vrhom gastronomije.

Kobe danas simbolizira filozofiju restorana: “izvrsnost, posvećenost detalju i poštovanje prema svakom komadu mesa.”

Unatoč mesnoj reputaciji, restoran nije za-

nemario ni more ni vegetarijansku kuhinju. U ponudi se nalaze cijenjeni rakovi, tuna, kvarnerske ribe i kreativna bezmesna jela – jer cilj je uvijek isti: vrhunska kvaliteta uz poštovanje prema svakom ukusu.

U izboru sezonskih delicija poput povrća, gljiva i šparoga, prvo se gleda u vlastito dvorište. “Vjera u domaće ostaje naš temelj,” poručuju iz restorana, a tezu potvrđuje i jelo s kojim su započeli – teleći obrazi, koji su i danas među najtraženijima.

Vinsku ponudu čini više od 150 hrvatskih i 35 stranih etiketa, uz kolekciju od 50-ak vrhunskih destilata, među kojima se posebno ističe prestižni LOUIS XIII Rémy Martin.

Danas je Jist restoran koji s jednakom pažnjom dočekuje i goste i njihove kućne ljubimce. To je mjesto gdje se *fine dining* doživljava kao prirodan spoj izvrsne hrane, tople usluge i ugodnog ambijenta.

“Trendovi, želje i mogućnosti mijenjaju se – mi ih pratimo s razumijevanjem. No temelj ostaje isti: vrhunski gastronomski doživljaj, za svakog gosta, u svakom trenutku.”, poručuju domaćini.



IZ SRCA RIJEKE, S DUŠOM TRADICIJE

Cannella je liker osmišljen prema originalnoj recepturi koji spaja okuse jabuke i cimeta, stvarajući harmoniju između autentičnosti i tradicionalnog šarma. Ovaj 100% hrvatski liker nastao je kao rezultat dugogodišnjeg iskustva rada s rakijama i likerima. Posebnost Cannelle je u razvijenim jedinstvenim recepturama za ljetne i zimske koktele koji ne samo da ističu aromu same Cannelle, već cjelokupnom okusu daju potpuno novu dimenziju.

Idealna temperatura posluživanja: 0 - 5 °C, bez leda



NEBO

21, 22, 23

📍 Opatijska ul. 9, 51000 Rijeka

🌐 neborijeka.com

@ info@neborijeka.com

☎ +385 51 600119, 091 1602955



🕒 17 - 23, **NED**, 🌡️, 📶, 🚗 100, 🏠 40

Nebo Restaurant & Lounge s potpisom Denisa Srdoča predvođen 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 riječ-

ka *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, 23

Podkoludricu 2 (u sklopu Bazena Kantrida), 51000 Rijeka

nautica-restaurant.com

info@nautica-restaurant.com

+385 51 410041



🕒 uto - sub: 10 - 22, ned: 10 - 18, 📶, 🚗 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 afrodizijačkim namirnicama.

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

no pravda okupljajući goste na tematskim gastronomskim i vinskim druženjima.

Uz vina koja prate jela, u ponudi imaju i spektakularnih 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 zavidljiv 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.



Grdobina u bijelom vinu s kaparima na kelju



Fileti grdobine, svježi ili blanširani kelj, bijelo vino, kapari, češnjak, maslinovo ulje, sol i papar

Na maslinovom ulju lagano popržimo nasjeckani češnjak, dodamo filete grdobine i kratko ih zapečemo sa svake strane. Podlijemo bijelim vinom i dodamo kapare. Ostavimo da se lagano kuha nekoliko minuta kako bi se svi okusi povezali.

U posebnoj tavi sotiramo kelj na maslinovom ulju, začinimo solju i paprom, a po želji dodamo i malo vina ili temeljca.

Grdobinu poslužimo na posteljici od kelja, a preko svega prelijemo umak s kaparima. Poslužimo toplo.





CONCA D'ORO

95, 96, 98, 99, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 15, 20

Kružna 12, 51000 Rijeka

www.gastronaut.hr

concadoro.ri@gmail.com

+385 51322498



12-23, 11-22, 📶, 📶, 📶, 📶, 📶, 📶

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

Kuhinja se bazira na ponudi tržnice, bez na-

glaska na neke posebne namirnice. Chef Filip Hudoletnjak na dnevnoj bazi bira ribu, meso koje podvrgava odležavanju i povrće. Uz minimalnu manipulaciju i maksimalnu ekspresiju namirnica te preciznu termičku obradu stvaraju se ukusna jela.

Kao poseban dio u sklopu restorana posluje pizzerija **by Conca** s ponudom pizza spravljenih na tradicionalan napolitanski način u prvoj krušnoj peći te jelima od tjestenine.





**Filet jadranske
bijeke ribe
s grillanom broskvom,
kremom od dimljenog
krumpira i prahom od
crnog limuna**

**Mrkač s kremom od
slanutka
varijacije domaćeg
pomidora, karamel od
masline, konfitirani
motar, domaća kvasina**





23

HIDDEN WINE BISTRO

Ul. Andrije Medulića 8, 51000 Rijeka

hiddenwinebistro.com

@info@hiddenwinebistro.com

+385 51424854



uto - sub: 12 - 23, 15, 17 50

Hidden Wine Bistro je skriven u riječkom starom gradu. Riječka je gastronomska luka za ljubitelje vina. Osmislio ga je chef Deni Srdoč, višestruki dobitnik Michelinovih zvjezdica, kao mjesto spajanja vina sa sezonskim delicijama.

Na kulinarскоj ponudi radi i kreativan mlađi chef Željko Vukićević, a o sljublivanju vina sa jelima brine sommelier Josip Nedić.

Na meniju trenutno možete pronaći tartar,

svježe 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 tržnici.

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.

Arancini s dagnjama, divljim šparogama i šafran majonezom

za 2 osobe: **za rižoto:** 250 g arborio riže, 50 g ljutike (sitno nasjeckane), 1 dl bijelog vina, 100 g maslaca, 0,3 dl maslinovog ulja, 50 g tvrdog sira (ribani parmezan ili grana padano), 100 g divljih šparoga (blanširanih), 50 g dimljenih dagnji, 200 g svježih dagnji (blanširanih i očišćenih), prstohvat šafrana, 4 dl ribljeg ili povrtnog temeljca, sol, papar po ukusu, sok od limuna (nekoliko kapi, po želji); **za paniranje:** glatko brašno, 2 jaja, krušne mrvice; **za prženje:** suncokretovo ulje (za duboko prženje)

Za pripremu arancina najprije pripremamo rižoto koji će poslužiti kao baza. Na maslinovom ulju lagano se pirja sitno nasjeckana ljutika dok ne omekša i postane staklasta. Dodajemo arborio rižu i kratko tostiramo uz stalno miješanje, dok ne upije masnoću i ne postane blago prozračna. Ulijemo bijelo vino koje se kuha dok ne ispari. Potom se nastavlja kuhati uz postupno dolijevanje toplog

ribljeg ili povrtnog temeljca, uvijek tek toliko da prekrije rižu. Rižoto neprestano miješamo kako bi se otpustio škrob i postigla željena kremoznost. Kada je riža otprilike 80 % kuhana, dodamo očišćene blanširane svježe dagnje, dimljene dagnje i blanširane divlje šparoge. Sve dobro promiješamo i začínimo sa solju, paprom i nekoliko kapi limunova soka. Na kraju umiješamo maslac i ribani tvrdi sir, čime se dodatno obogati okus. Rižoto zatim ravnomjerno rasporedimo u tankom sloju po velikom plehu i stavimo da se brzo ohladi, kako bi se kasnije mogao oblikovati.

Kad se smjesa potpuno ohladi i stegne, od nje oblikujemo kuglice. Svaku kuglicu prvo uvaljamo u brašno, zatim u razmućena jaja, pa u krušne mrvice. Pržimo ih u dubokom, dobro zagrijanom suncokretovom ulju dok ne dobiju zlatno-smeđu i hrskavu koricu. Nakon prženja, pustimo da se kratko ocijede na papirnatom ubrusu koji upije višak ulja.

Za pripremu šafran majoneze, pola dl vode lagano zagrijemo i u nju dodamo prstohvat šafrana. Ostavimo tekućinu desetak minuta da šafran otpusti svoju boju i aromu. U posebnoj posudi razmutimo jedan žumanjak s prstohvatom soli, a zatim uz neprestano energično miješanje pjenjačom, u tankom mlazu polako dodajemo ulje sve dok se ne stvori gusta i glatka emulzija. Na kraju umiješamo ohlađenu šafranovu vodu, a po želji i malo čilija za blagu pikantnost.

Gotove arancine poslužujemo tople, uz šafran majonezu kao umak. Hrskavi izvana, a iznutra kremasti, s bogatim okusima mora i sezonskih šparoga, čine savršen zalogaj za posebne prilike ili elegantno predjelo.



**RIJEKA
GASTRONOMIC
PORTS**

Riječke gastronomske luke



visitRijeka.hr

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



DOMINO

06, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Braće Car 23, 51265 Dramalj

🌐 www.domino-dramalj.com

@ dubravkodomijan@gmail.com

☎ +385 51 786472, 0915027997



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

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

U nastojanju očuvanja tradicije izvorne hrane i gastronomskih običaja primorskog kraja, restoran je orijentiran na specijalitete iz mora, iako se ne zanemaruju ni mesna jela. 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, a karta se neprestano nadopunjuje prema 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.



Poširani filet brancina punjen smjesom od škampi, blitve i mrkve



za 4 osobe: 4 fileta svježeg brancina (oko 120 g za svaki), 4 manja krumpira, 2 mrkve, 2 cikle, 8 dl ribljeg temeljca, 1 dl žlahtine, 1 dl maslinovog ulja, sol i papar, 4 očišćena repa škampa

U ribljem temeljcu skuhamo krumpir i mrkvu, a kuhanu ciklu ispečemo na maslinovom ulju.

Očišćene filete malo posolimo i na svaki stavimo malo začinjene blanširane blitve, štapić mrkve i škamp. Zarolamo, umotamo u aluminijsku foliju, probodemo štapićem par rupa i stavimo poširati u riblji temeljac uz dodatak bijelog vina. Napomena: temeljac ne smije kuhati (oko 90°C).

Prije serviranja lagano posolimo i popaprimo te pokapamo maslinovim uljem.





SABBIA

07

📍 Strossmayerovo šetalište 50b, 51260 Crikvenica

🌐 www.sabbia.hr

@natali.b4sport@gmail.com

☎ +385 51 588599



🕒 pon-čet: 11-22, pet-ned: 11-23, 📶, 🚗 50, 🏠 150, 🏠 260

Smješten tik uz more, u samom srcu Crikvenice, restoran **Sabbia** danas predstavlja mnogo više od mjesta za obrok. To je susret mora i kuhinje, emocije i trenutka, tradicije i suvremenosti.

Sabbia je započela kao jednostavan *beach bar*, a zahvaljujući viziji i strasti prema kuhanju, prerasla je u gastronomski kompleks koji objedinjuje tri segmenta: Sabbia restoran, Sabbia Veloce (street food & pizza napoletana) i Sabbia Dolce, slastičarnicu s vlastitom proizvodnjom kolača i sladoleda.

S vremenom je razvijen prepoznatljiv identitet temeljen na korištenju lokalnih i sezonskih namirnica, suvremenim kulinarskim pristupima te posvećenosti svakom detalju. Kreativna interpretacija mediteranske kuhinje oslanja se na svježije morske delicije, ali i vrhunske steako-

ve – odležane i pažljivo pečene. Domaćini su ponosni i na napoletansku pizzu – s karakterističnim tigrastim rubom (cornicione), a serviraju je sa škarama na tanjuru. Sabbia Dolce proizvodi vlastite slastice i sladolede, čime se zao kružuje vlastita gastronomska ponuda.

Cilj ovog ugostiteljskog koncepta je jednostavan: pružiti gostima autentično iskustvo u svakom zalogaju – bilo da s pogledom na more uživa u svježoj ribi, bogatom bifteku, hrskavoj pizzzi ili domaćem sladoledu. Otvoreni su 365 dana u godini.

„Crikvenica i okolna regija obiluju prirodnim i kulturnim atrakcijama, a Sabbia želi biti njihova gastronomska ekstenzija – mjesto koje se pamti ne samo po okusu, već i po atmosferi.“, poručuju domaćini.



Tuna Crudo



Jelo je osmišljeno kao kombinacija carpaccia od tune i tuna tartara. Tunu crudo poslužujemo s ljutom domaćom majonezom, mariniranim ljubičastim radičem, ukiseljenom kapulom i svježim borovnicama. Tuna je kraljica plave ribe i kao takva zaslužuje poseban tretman u pripremi samog jela.

Carpaccio je začinjjen limunskom emulzijom i uljem aromatiziranim ružmarinom, dok tartar donosi blage pikantne note. U kombinaciji s radičem, koji doprinosi blagom gorčinom, i borovnicama koje unose svježinu i slatkoću, jelo poprima puni volumen i postaje okusna senzacija.

Marinirana kapula svojim osvježavajućim karakterom, nježno priprema za sljedeći zalogaj ove gastronomske fantazije.

Uz dobar pjenušac, aromatično bijelo vino ili voćni rosé, priča dobiva svoj puni smisao.



vodissima

prva hrvatska filtrirana voda za HoReCa sektor

Uz Blupura uređaje
donosi veću zaradu,
manje troškove i više
zadovoljnih gostiju.

A woman in a cafe setting, smiling, with a Blupura water dispenser and two bottles of vodissima water (one clear, one blue) in the foreground. The background shows a cafe interior with tables and chairs.

Bok od Brozića 4, 51500, Krk
T +385 911 654 654
delfing@delfing.hr | delfing.hr

Delfing

DRAGO

DISTRIBUCIJA

Čunski 92, Lošinj/Cres

dragodistribucija@gmail.com / t. 098536488





TURISTIČKA ZAJEDNICA OPĆINE
Malinska Dubašnica

Okusi *tradiciju*

kroz gastronomske
doživljaje koji
bude *sva osjetila*



#visitMalinska
www.visitmalinska.com





RIVICA

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 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 odredište 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 kulinarско umijeće i maštovitost kuhara u spravljanju namirnica iz mora i kraja na nov, svjež i originalan način,

u skladu sa zahtjevima modernog gosta. Sva-ka 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

23

📍 Rova 28, 51511 Malinska

🌐 www.restoran-vila-rova.com

@ rezervacije@restoran-vila-rova.com

☎ +385 51 866100



🕒 17 - 22, 📶, 🚗 25, 🍷 20, 🍷 30

Vila RoVa nudi spoj elegancije, intimnosti i vrhunske gastronomije u ambijentu elegantnog malog hotela na samome moru.

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 lo-

kalne okuse i namirnice s kvarnerskog podneblja, spaja s modernim kulinarskim tehnikama.

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

Od ove godine Vila RoVa je i ponosni član JRE udruge, a uvrštena je i u Michelinov vodič za 2025. godinu.





HOTEL-VINOTEL GOSPOJA

Frankopanska 1, Vrbnik

KONOBA ŽLAHTINA

Pred Sparov zid 9, Vrbnik

KUŠAONA-PIZZERIA

Vitezičeva 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

— MORE I POJE —
VRBNIK





GOSPOJA

03, 04, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Frankopanska 1, 51516 Vrbnik

🌐 www.gospoja.hr

@reception-vinotel@gospoja.hr

☎ +385 51669350



🕒 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 vinskim sortama, a unutarnji bazen, saune i wellness te bogat meni *à la carte* restorana dio su priče koja spa-ja 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.



Pačja prsa na kremi od buče sa sotiranim lisičarkama



pačja prsa, luk, buča, krumpir, lisičarke, sol, papar, majčina dušica, maslinovo ulje

Zarežemo kožu pačjih prsa i posolimo ih. Stavimo ih na hladnu tavu s kožom prema dolje te ih polako pržimo dok se mast ne otopi i koža ne dobije zlatno-smeđu boju. Prebacimo ih u konvektomat (ili pećnicu) na nisku temperaturu i pečemo dok unutarnja temperatura mesa ne postigne 51 °C.

Na maslinovom ulju pirjamo nasjeckani luk, buču i krumpir. Kad povrće omekša, dodamo malo povrtnog temeljca, izmiksamo u kremu i začinimo. Pred kraj umiješamo malo maslaca.

Lisičarke očistimo i sotiramo na vrućem maslinovom ulju, začinimo ih solju, paprom i majčinom dušicom. Na kraju dodamo mladi luk narezan na julienne trakice.

Uz jelo poslužimo klasični demi-glacé umak.





MARINA PUNAT — FIRST NAUTICAL RESORT OF CROATIA

Berths and Storage on Land | Yacht Service | New Travel Lift
Nautical Shop | Spare Parts Shop | New Marina Restaurant | Café & Pizzeria
Hotel & Resort with Pool | Bungalows | Fitness & Wellness

60
MARINA PUNAT
ISLAND KRK, CROATIA

**1ST YACHTING RESORT
OF CROATIA—SINCE 1964**

Your 2nd Home



#marinapunat
www.marina-punat.hr



KVARNER
Diversity is beautiful





OTOK • THE ISLAND OF

KRK

50 delicija zlatnog otoka

www.krk.hr



KVARNER REGION TOURIST BOARD
KVARNER
Diversity is beautiful



CROATIA
Full of life



OTOK
KRK



#visitkrkcity

TRAVEL
to
TASTE
KRK
PUT DO
OKUSA KRKA

www.visitkrk.city
 [visitkrkcity](https://www.facebook.com/visitkrkcity)



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026



KVARNER



CROATIA
Full of life



MARINA PUNAT

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 18, 19, 20, 23

Puntica 7, 51521 Puntat

marina-punat.hr

restoran.marina@marina-punat.hr

+385 51654380



08 - 22, 11 - 24, , 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 oso-

ba, 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 promenadu. 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 *even-te* 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 odabranih vina hrvatskih proizvođača.



Brudet od sipe s domaćim makarunima



za 6 osoba: 4-5 sipe (približno 1,20 – 1,50 kg), 3 velike glavice kapule (približno 600 g), 1 l pasirane rajčice, malo soli i papra, 3 režnja češnjaka, 1 vezica peršina, 0,5 dl kvalitetnog maslinovog ulja; **za makarune:** 600 g brašna, jedan žutanjak i malo soli te mlake vode prema potrebi

Sipe dobro očistimo i narežemo na veće komade (4-5 cm) pa narežemo kapulu. Kako sipe sadrže crnilo, dobro je koristiti tanke zaštitne rukavice. Luk kratko pirjamo na maslinovom ulju oko 4 do 5 minuta pa dodamo narezane sipe. Pirjamo ih u vlastitom soku, na laganoj vatri, pokrivene, oko sat vremena, dok potpuno ne omekšaju. Povremeno miješamo. Dodamo pasiranu rajčicu i kuhamo još 10-15 minuta. Pred kraj dodamo sitno sjeckani češnjak, peršin i papar.

Serviramo uz domaće „Makarune priko prsta“, tradicionalnu tjesteninu otoka Krka. Kroz povijest su pripremani samo u posebnim prilikama.

Za makarune sve sastojke umiješamo i polako dodajemo vodu dok tijesto ne bude kompaktno. Razvaljamo ga na debljinu od nekoliko milimetara. Izrežemo tijesto oštrim nožem na četverokute, preklopimo dva suprotna vrha te malo pritisnemo tijesto da se ne odlijepe.

Kuhamo ih u puno slane vode 6 - 7 minuta.



BARBAT

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Barbat 366, 51280 Barbat na Rabu

🌐 hotel-barbat.com

@ hotel-barbat@inet.hr

☎ +385 51 721858



🕒 08 - 24, 15.01. - 15.02., 📶, 🚗 50, 🚢 8, 🏠 40, 🌴 80

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

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

nih ribara, sezonsko povrće s otočke tržnice te janjetinu s rapskih pašnjaka. Jastoge ili raroge birate prema vlastitoj želji, još žive iz „jastožere” restorana. Maslinovo ulje i začinsko bilje je iz vlastite obiteljske proizvodnje i uzgoja. Kreacija jela kao i vinska karta osmišljena je u krugu obitelji s naglaskom na iskustvu i posebno stima 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.



Jastog s aromom mora



Jastoga najprije blanširamo na pari od mora – posebnoj tehnici kuhanja u kojoj koristimo paru obogaćenu aromama morske soli kako bismo pojačali prirodnu slanost i dubinu morskog okusa. Zatim ga lagano zapečemo s maslacem od masline, koji daje bogatstvo, orašaste note i mediteransku aromu. Dekoriramo jestivim cvijećem.





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

www.rab-visit.com



TASTE *of* VITALITY

Okusite vitalnost kroz zdrava i nutritivna jela za bolju energiju!

LOŠINJ 
ISLAND OF VITALITY

visitlošinj.hr
#VisitLošinj
#TasteofVitality


CROATIA
Full of life



KVARNER
Diversity is beautiful





ARTATORE

15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Artatore 132, 51550 Mali Lošinj

🌐 restaurant-artatore.hr

@ marijana.kovacevic.losinj@gmail.com

☎ +385 98536477



2025.

🕒 pet - ned: 10 - 22, 🕒 pon: 10 - 24, 01.11. - 31.03. 📶, 🚗 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, orasi 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: Lošinjaska kuhinja, Lošinjaskim jedrima oko svijeta, Antička Apoksiomenova kuhinja,



1972.



2025.

Taste of Vitality.

Godinama rada nastojimo svoju ponudu prilagoditi zahtjevima gostiju, a za taj trud dobili smo i brojne nagrade i priznanja: TZ Primorsko-go-

ranske, Grada i TZ Mali Lošinj, More magazina, HOK-a...“, poručuju vlasnici Marijana i Marijan Zabavnik.

Rakova juha



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

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

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

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

Dodamo biljno vrhnje i kuhamo još minutu da zakuha.

Posipamo svježe sjeckanim peršinom i domaćim brusketama. Poslužimo vruće.



DIANA STEAKHOUSE

17

📍 Šetalište Dr. Alfreda Edlera von Manusso Montesole 2, 51550 Mali Lošinj

🌐 www.losinj-hotels.com

@ restoran.diana@jadranka.hr

☎ +385 51 232055



🕒 11 - 21, 📶, 🚗 40, 🏠 40, 🌞 120

Smješten u mirnom zelenilu uvale Čikat, u blizini hotela Bellevue, **Steakhouse Diana** nudi doživljaj vrhunske gastronomije u srcu prirodnog raja otoka Lošinja. Na prostranoj terasi, okruženoj borovom šumom i mirisima mora, gosti uživaju u pažljivo biranim odrescima pripremljenima na autentičnom argentinskom Asado roštilju, poznatom po sporom i preciznom načinu pečenja, koji omogućuje mesu da razvije bogatu karameliziranu koru, zadržavajući pritom sočnost i prirodne arome – osobito ako je prethodno dozrijevalo u komori za suho zrenje.

Steakhouse Diana nudi premium rezove iz Hrvatske i svijeta, uključujući japanski *Wagyu A5* i *Black Angus*. Meso poput ribeyeja, striploina, T-bonea i bifteka priprema se s iznimnom pažnjom.

Gastronomski doživljaj zaokružuje bogata vinska karta domaćih i stranih vina.

Uvala Čikat, poznata po svojoj mikroklimi i ljekovitom morskom zraku, idealna je kulisa za opuštenost, ali vrhunsku večeru – gdje se priroda, tradicija i moderna gastronomija stapaju u savršen sklad.



Juneći striploin iz vinske marinade



junecí odrezak (striploin), ružmarin, majčina dušica (timijan), češnjak; za marinadu: 1 dl bijelog vina, 0,05 dl aceta balsamica, 1 žličica senfa, 1,5 dl ulja, 1 dl vode, sol i papar po želji

Štapnim mikserom izradimo marinadu od vina, aceta, senfa, ulja i vode te je začinimo solju i paprom. Uronimo odrezak u marinadu. Meso složimo u pliticu s nekoliko grančica ružmarina i timijana te nekoliko režnjeva češnjaka. Sve prelijemo pripremljenom marinadom i ostavimo da odstoji u hladnjaku jedan do tri dana.

Prije pečenja, izvadimo meso iz marinade i ostavimo ga da dosegne sobnu temperaturu. Grill tavu zagrijemo na jakoj vatri i pečemo meso 2–3 minute sa svake strane, dok ne dobije lijepu koru. Nakon pečenja, ostavimo ga nekoliko minuta da “odmori” na dasci prije posluživanja.

Mariniranje je jedan od oblika *wet aging* zrenja mesa, tijekom kojeg meso upija okuse i dodatne arome, a marinada mu daje dodatnu sočnost i mekoću. Meso može stajati u marinadi najviše 12 dana.

Poslužujemo ga uz jednostavan prilog poput pečenog povrća ili krumpira, a za potpuni doživljaj preporučujemo crveno vino s karakterom, poput Merlota ili Dingača.



ZA KANTUNI

15, 16, 17, 18, 19, 23

V. Gortana 25, 51550 Mali Lošinj

restaurantzakantuni.shop

@kreativna.kuhinja@gmail.com

+385 51231840



10 - 24, Wi-Fi, TV 120, TV 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 paštice, 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 s 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 vrtom 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 plovodba 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 koje prate razvoj i promjenu, kako restorana tako i cijelog centra grada.



Peka "Za Kantuni"



za 2 osobe: meso s kostima (500 g ili bez kosti 300 g), 150 g mladog krumpira, 50 g kapule, 30 g mrkve, 30 g korijena celera, 30 g paprike, 30 g tikvica, 30 g rajčica, 20 g mladog luka, 0,5 dl vina, (bijelo za janjetinu, a crno za vepra i boškarina), 1 dl goveđe juhe, 0,5 dl umaka od rajčice, 2 g ružmarina, 3 g češnjaka, 2 g soli, 1 g papra

Meso narežemo na komade, posolimo, popaprimo i složimo vanjskom stranom prema dolje u posudu od peke. Dodamo goveđe juhe, vina i vode te češnjaka i ružmarina. Stavimo peći ispod peke na oko 1-2 sata ovisno o pozicijama mesa, vrsti i starosti životinje.

Janjetina: prvo stavljamo ispod peke janjeći but, nakon 30-ak minuta plečku, vrat i leđa, a nakon još 30 minuta dodamo slabinu, rebra i potrbušinu.

Vepar s kostima 2 sata, a bez kostiju 1 sat. Mladog vepra tretiramo kao janjetinu; a boškarina bez kostiju kao vepra s kostima.

Nakon 1-2 sata samostalnog pečenja ispod peke, okrećemo meso, podlijemo s umakom od rajčice i vodom, prekrijemo meso s narezanim lukom, mrkvom i celerom, a zatim s posoljenim i pouljenim narezanim mladim krumpirom. Stavljamo peći pod novi žar sljedećih 50 minuta.

Nakon toga, na krumpire stavimo preostalo povrće narezano na kocke te pečemo dodatnih 15 minuta. Zatim dižemo meso na povrće licem prema gore kako bi dobilo boju tijekom još 20-ak minuta.

*Za janjetinu ne koristimo umak od rajčice, rajčicu, paprika i tikvicu nego povećamo količinu luka, mrkve i celera.

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



BOŠKINAC

04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23

📍 Novaljsko polje bb, 53291 Novalja

🌐 www.boskinac.com

@ info@boskinac.com

☎ +385 53663500



🕒 12-23, 15.12. - 15.03. 🌳, 🚗 70, 🏠 45, 🌳 30

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

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

s izraženim autorskim pristupom. Zahvaljujući kreativnosti kuharskog tima, harmonija okusa i mirisa stvara nezaboravan doživljaj na tanjuru.

Restoran s ponosom nosi Michelinovu zvijezdicu od 2020. godine.

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

U sastavu hotela 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




Privlaka

PRIVLAČNO
PRIVLAČNA

TURISTIČKA ZAJEDNICA
OPĆINE PRIVLAKA
Ivana Pavla II br.46
23233 Privlaka
T +385 23 367 468
info@privlaka-tz.hr
www.privlaka-tz.hr/





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

www.discover-biograd.com

CROATIA
Full of life



Dalmacija

Specijaliteti: svježa morska riba lešo i na žaru; rakovi i školjke; buzare i brudeti; slane srdele; riječni rakovi, jegulje i žabe uz rijeke Cetinu i Neretvu; dalmatinski pršut, pršut (iz zadarske regije Lukin, iz Drniša Budrin); paški sir; sir iz mišine; janjetina lešo i pečena; janjeće tripice; paštica; kaštradina; soparnik; suhe smokve; dubrovačka rožata; starogradske paprenjak; brački varenik.

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

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

Gastronomski projekti i događanja: Splitsko-dalmatinska županija razvija brend tradicionalne dalmatinske marende i prošla je kandidaturu za Europsku regiju gastronomije 2027. Gastronomsku ponudu Splita možete doživjeti kroz gastro ture te na brojnim događanjima cijele godine, a posebice u listopadu i studenom tijekom manifestacija "Štorije o' spize". Gusarska prošlost Omiša je tema niza ljetnih manifestacija te inspiracija ponude pojedinih omiških restorana. Tisno je poznato po svojim glazbenim festivalima, koje prate dalmatinski specijaliteti. Biograd na moru je poznat po školjkama kunjkama 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). Privlaka je poznata po sipi i čičvardi. U srpnju se u Privlaci održava *Noć privlačkih ribara i sabunjara*.



KANJON ZRMANJE

📍 Obala Senada Župana, 23450 Obrovac

🌐 kanjonzrmanje.hr/restaurant

@ info@kanjonzrmanje.hr

☎ +385 994895948



🕒 07 - 22, 📶, 📶, 📶 70, 📶 70

U središtu Obrovca, grada u kojem se rijeka Zrmanja spaja s moćnim obroncima Velebita, smjestio se hotel-restoran **Kanjon Zrmanja**, oaza za one koji traže predah i inspiraciju. Smješten uz obalu kristalno čiste rijeke, iz hotela se pruža pogled na kanjon Zrmanje. Idealno je polazište za istraživanje prirodnih ljepota i nacionalnih parkova zadarskog zaleđa. Kajak, supove, električne bicikle i quad-ove, možete rezervirati preko hotela.

Nakon nedavne obnove, objekt je zadržao autentičan izgled kamene utvrde iz 14. stoljeća, iz koje su nekoć vladali knezovi Kurjakovići.

Unutrašnjost hotela obogaćena je fontanom, maketama brodova i ručno izrađenim kamenim skulpturama, a ponuda osmišljena tako da

gostima nakon aktivnosti u prirodi poput kajakarenja i raftinga na Zrmanji, planinarenja i biciklizma, omogućiti udoban smještaj u prostranim sobama te užitek u wellnesu i gastronomskim delicijama.

Svakodnevno se nude riblji specijaliteti, jela s roštilja i tradicionalni dalmatinski klasici, kao i jela ispod peke – poput janjetine s krumpirom ili hobotnice s povrćem. U ponudi su i razni rižoti, tjestenine i pizze. Jelovnik se mijenja prema sezoni.

U toplom ambijentu restorana, s velikom natkrivenom terasom uz rijeku, gosti mogu uživati u jelu s pogledom na smirujući tok Zrmanje. Večeri donose tišinu prirode, svjetlucanje svijeća i lokalne priče koje se prepliću uz čašu vina.





gastronaut@gastronaut.hr

www.gastronaut.hr

f /gastronaut.hr



izbori i izdanje
100 vodećih hrvatskih
restorana



GASTRONAUT
Klub Gastronaut

- *Gastronomska brendiranja destinacija*
- *Edukacije*
- *Savjetodavne usluge*

www.Gastronaut.hr

više od 5500 restorana, više od
2000 recepata, gastronomske
vijesti i teme



RUŽA JELA

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



KAŠTEL

17, 18, 19, 22, 23

📍 Bedemi zadarskih pobuna 13, 23000 Zadar

🌐 www.hotel-bastion.hr

@ info@hotel-bastion.hr

☎ +385 23 494950



🕒 12 - 23, 📶, 🚗 20, 🏠 60, 🌳 60

Restoran **Kaštel** je smješten u boutique hotelu Bastion. Nalazi se na ostacima mletačkog, srednjovjekovnog Kaštela iz 13. stoljeća te sa svojim dvjema terasama pruža jedinstven loka-cijski ugođaj i nezaboravan doživljaj.

Jelovnik, kojemu su osnova stara dalmatin-ska jela, prezentirana na moderan način ujed-no je i ogledalo povijesti grada Zadra.

Kako se posebna pozornost pridaje ekološ-
kom pristupu kuhanju, tako je i izbor namirni-
ca rađen prema obližnjim OPG-ovima, od sira,
preko maslinovih ulja, sve do kvalitetne vinske
liste, koja se temelji na vinima iz Zadra i oko-
lice.

Sva jela u restoranu Kaštel imaju potpis che-
fa Mate Bevande.



Janjeća sarma



Suvidiranu janjeću koljenicu, nježno omotanu u svježi list kelja, serviramo na bogatoj podlozi od janječeg *demi-glacea*. Kremasti rimski njok i prozračna espuma od Grana Padano sira, zaokružuju to elegantno reinterpretirano tradicionalno jelo.

Tartar od tune

Fin tartar od svježije tune obogatimo mladom kapulom i aromatičnom morskom travom (motar) te dodatno oplemenimo kavijarom i nježno ukiseljenim đumbirom. Prati ih lagana majoneza s notom wasabija, hrskava paška čipka od sira i ulje od peršina. Skladan spoj morskih i zemljanih tonova na tanjuru.





NIKO

02, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Obala kneza Domagoja 9, 23000 Zadar

🌐 www.hotel-niko.hr

@ hotel.niko@hotel-niko.hr

☎ +385 23337888



2025.

🕒 16 - 24, 24.12. - 18.01. 📶, 🚗 15, 🏠 80

Uz Hrvatsku i drevni grad Zadar veže se i ime restorana **Niko**. Davne 1963. godine, otvorio ga je Niko Pavin. Tradiciju je nastavio, i s pažnjom održava njegov sin Erik sa suprugom Radom i obitelji.

Od samih početaka je poznat po vrhunskim ribljim specijalitetima pripremljenim prema izvornim receptima te po obiteljskoj i opuštеноj atmosferi.

Smješten je na Puntamici, u mirnom dijelu grada Zadra, na obali mora s prekrasnim po-

gledom koji se pruža na stari grad, more i obližnje otoke.

„Kroz desetljeća rada mnogo toga se promijenilo – 2003. godine otvoren je i istoimeni hotel u sklopu restorana, a 2009. godine cijeli je prostor restorana obnovljen kako bismo gostima pružili još ugodniji ambijent. Unatoč modernizaciji, naša kuhinja ostala je vjerna tradiciji – jela pripremamo s istom pažnjom i po receptima koji su osvajali generacije.“, poručuju domaćini.



1974.



2025.



Dalmacija
Tisno

@visittisno

TURISTIČKA ZAJEDNICA

OPĆINE TISNO

Istočna Gomilica 1a,

22240 Tisno

tel: +38522438604

mail: info@tz-tisno.hr

web: www.tz-tisno.hr

Pršut
Prosciutto
Pršuta

~Lukin



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



MARINA KORNATI

18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Šetalište Kneza Branimira 1, 23210 Biograd na moru

🌐 www.marinakornati.com

@ restoran@marinakornati.com

☎ +385 23 384505, 099 2745359



🕒 07 - 24, 🌐, 📶, 🚗 100, 🏠 175, 🏠 175

U samom srcu treće najveće marine na Jadranu – Marine Kornati – s očaravajućim pogledom na Biograd na Moru, smješten je restoran **Marina Kornati**.

Zahvaljujući tradicionalnim receptima i načinima pripreme hrane, restoran nudi jela prožeta autentičnim okusima Dalmacije. Užitek u svježoj ribi i plodovima mora upotpunjuju vina proizvedena od autohtonih sorti grožđa. Delicije i profesionalna usluga dodatno obogaćuju gastronomski doživljaj, a poseban dojam ostavlja priprema poznatog tatarskog bifteka pred gostima, na samom stolu.

Konoba je uređena u tradicionalnom dalma-

tinskom stilu, s velikim kominom na kojem se pripremaju riblji i mesni specijaliteti s gradela. Jedno od najtraženijih jela je rižoto s jadranskim škampima i čipsom od parmezana.

Iz ponude izdvajamo: ribarski pijat, tuna tartar, burratu s pršutom, prepečenom narančom i rikulom u slatko-kiseljoj emulziji, raviole punjene oboritom dimljenom ribom i paškom skutom u ribljem demi-glaceu, papardelle s vrganjima i zadarskim tartufom, kamenice na ledu, hobotnicu s grilla. Za kraj, preporučamo mascarpone sa smokvama kuhanim u prošekju ili slavne palačinke s jabukama u umaku od karamela i oraha.







BOROVNIK

11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Trg dr. Šime Vlašića 3, 22240 Tisno

www.hotel-borovnik.com

info@hotel-borovnik.com

+385 22 439700



11 - 22, Wi-Fi, 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 njeuguje polagano blagovanje i kreativna kuhinja od kvalitetnih autohtonih namirnica. Specijaliteti od plodova mora i mesne delicije dalmatinskog kraja dio su svakodnevnih ponuda, a domaćini posebno preporučuju janjeće kotlete s restanim krumpirom i mahunama te juneći biftek na posteljici od sezonskog povrća. Domaće maslinovo ulje i kvasina

te vina iz vlastite proizvodnje kontroliranog podrijetla: vrhunski Babić, vrhunski Syrah, Didov San (vrhunski pjenušac), kvalitetni rose, Čačin San (debit, tribljan, pošip) doprinose ponudi kojom domaćini žele prožeti sklad kamena, mora, sunca i kulinarskog umijeća.

Hotel Borovnik smješten je uz obalu u središtu životopisnog mediteranskog mjestašca 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.



Oborita riba iz krušne peći (ili ispod peke) na način naših baka



1 kg brancina, 800 g neoguljenog krumpira, 400 g očišćenog sezonskog povrća, češnjak po želji, maslinovo ulje, sol, papar

Ribu posolimo, krumpir ogulimo i narežemo na komade, povrće narežemo na veće komade. Dodamo sol, papar i češnjak te zalijemo maslinovim uljem. Pečemo u krušnoj peći ili ispod peke oko 50 minuta. Izvadimo iz peći i poslužimo.





VINKO

18, 19, 20, 21, 22, 23

Uz cestu 57, 22221 Konjevrate

www.konobavinko.hr

reservations@konobavinko.hr

+385 22 778750



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.

„Nашe 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 masti 15-ak minuta da se dobro užuti i količinski prepolovi. Dodamo otkošteno 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, 23

📍 Hrvatske mornarice 1, 22203 Rogoznica

🌐 www.konobamario.com

@ restoranmariorogoznica@gmail.com

☎ +385 22 558508



🕒 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, brudet od ribe i liganja, paštica s domaćim njokima, tuna na

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



Carpaccio od škarpine



fileti škarpine, maslinovo ulje, sol i svježe mljeveni papar, limunov sok, radič, začinsko bilje (kopar, matovilac), mini rajčice, mrkva (tanko rezana), majoneza (u točkicama kao dekoracija)

Filetiramo svježu škarpinu i pažljivo narežemo meso na vrlo tanke šnite. Rasporedimo ih na veliki tanjur u formi ribe, ostavljajući glavu i rep za dekoraciju. Začinimo s malo soli, svježe mljevenim paprom, limunovim sokom i prelijemo s nekoliko kapi maslinovog ulja.

Mrkvu narežemo na tanke trakice, mini rajčice prepolovimo, a začinsko bilje rasporedimo oko carpaccia za svježinu i boju. Točkicama majoneze dodatno ukрасimo tanjur i pojačamo bogatstvo tekstura.





PELEGRINI

14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Jurja Dalmatinca 1, 22000 Šibenik

🌐 www.pelegrini.hr

@ reservations@pelegrini.hr

☎ +385 22213701



🕒 18:30 - 21:30, NED, 01.11. - 01.04. 📶, 📶, 📶 28, 📶 50



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

U Pelegriniju nastoje ponuditi autohtono, iskreno i jedinstveno iskustvo.

„Okus je naš kralj. Lokalni okusi vladaju našom kuhinjom i predstavljaju stup naše kulinarske filozofije. Jelovnik mijenjamo sezonski, u skladu s dostupnošću namirnica u našoj okolici. Nudimo modernu interpretaciju tradicionalnih dalmatinskih okusa, crpeći svoju inspiraciju iz bogate gastronomske baštine lokaliteta u kojem živimo. Uslugom nastojimo prenijeti našu ljubav prema gastronomiji kao pozivu i našu dalmatinsku životnu filozofiju.

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

METRO

Premium

METRO

Chef

METRO

PROFESSIONAL



TINO SINOŽIĆ
Hotel Navis



MARIN PLEŠE
Vila Rova

**Kvaliteta koju su
odabrali JRE chefovi.**

METRO

x





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, 23

📍 Krapinskih spužvara 46, 22010 Šibenik-Brodarica

🌐 www.zlatna-ribica.hr

@ info@tudic.hr

☎ +385 22 350300, 22 350695



🕒 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 kvalit-

nih 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 koranicu.

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





21, 22, 23

BOKERIA KITCHEN & WINE

Domaldova 8, 21000 Split

www.gastronaut.hr

hello@bokeria.hr

+385 21355577



08 - 24, Wi-Fi, 130, 20

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.



Srce Jadrana

SREDNJA
DALMACIJA

TURISTIČKA ZAJEDNICA
SPLITSKO-DALMATINSKE ŽUPANIJE

Više informacija potražite na
www.dalmatia.hr

**ZOI**

20, 21, 22, 23

Obala Hrvatskog Narodnog Preporoda 23, 21000 Split

zoi.hr

@zoi.split@gmail.com

+385 21 637491



12 - 24, 19 - 24, 30, 30, 90

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

Mala drvena šarmantna vrata vode na stare kamene stepenice kojima se penje na prvi kat – unutarnji dio restorana. Najatraktivniji dio je zid palače koji se proteže cijelom dužinom restorana s prozorima prema samim Dioklecijanovim podrumima.

Stepenicama se potom penje na veličanstvenu terasu, koja vas ostavlja bez daha sa svojim pogledom na Splitsku rivu, Dioklecijanov zid i palme. Večeri su ovdje tihe i uzbudljive, elegantne i opuštene. Mjesto gdje se glazba, razgovor

i zvukovi grada savršeno stapaju dok udobno uživate na terasi, sa čašom finog vina u ruci i uz nježne dodire blagog ljetnog povjetarca.

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 kulinarске tradicije. Izaберите 7-satni meni “Dalmacija” i proputujte 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 gastronomске 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



Carpaccio od lignje



DVOR

21, 22, 23

Put Firula 14, 21000 Split

www.dvor-restaurant.com

[@dvor.reservation@gmail.com](mailto:dvor.reservation@gmail.com)

+385 21 571513



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

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

Restoran je otvoren 2013. godine i okičen je brojnim domaćim i međunarodnim titulama za kvalitetu. Među njima su i Michelin Guide preporuka 2018., 2020., 2021., 2022., 2024. i 2025. godine, Gault&Millau 2018., 2021., 2022., 2023., 2024. i 2025. godine i Falstaff

2016., 2017., 2019., 2021., 2022., 2024. i 2025. godine.

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

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





TRY IT ALL.
OR JUST RELAX.



visitomis.hr



www.visitsplit.com



KAŠTIL SLANICA

00, 02, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Franje Josipa 1, Kanjon Cetine, 21310 Omiš

🌐 kastil-slanica.hr

@ info@kastil-slanica.hr

☎ +385 21 861783



🕒 10 - 24, 📶, 🚗 60, 🚢 2, 🏠 170, 🌳 80

U preljepom 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 više od četvrt stoljeća, nudi tradicionalnu dalmatinsku kuhinju i drevna jela Dalmatinske zagore, a ponudu zaokružuje selekcija ponajboljih 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 mi-moilaze 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 *Simplify 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 Eu-*

rope, dobitnik međunarodne nagrade Turistička prizma za nove doprinose u turizmu te član *Stories Experience Premium Croatia*.

"Biti nezaobilazno mjesto u doživljaju kulturnog i povijesnog nasljeđa te prirodnih bogatstva ove destinacije velika je odgovornost. Stoga smo se, obilježivši 25 godina rada, osuvremenili te u suradnji s Design Bureau Izvorka Jurić definirali nov vizualni i verbalni identitet koji komunicira vrijednosti našeg restorana na vrhunskoj razini, spajajući tradiciju, kulinarstvo, obitelj, prirodu i povijest u jednu cjelovitu priču.", poručuju domaćini.

Kruh ispod peke



2,5 kg glatkog brašna, 60 g svježeg kvasca, 50 g sitne soli,
2 l mlake vode

Ugrijemo komin na kojem ćemo peći kruh.

Od navedenih sastojaka umijesimo tijesto i ostavimo ga da se diže na sobnoj temperaturi. Kada tijesto poveća volumen 2 puta premjesimo ga i opet čekamo da se digno.

Tijesto stavimo na ugrijani komin i pokrijemo pekom koju smo također ugrijali na vatri te je pokrijemo žarom izmiješanim s lugom i pečemo oko 50 minuta.

Pečeni kruh zadržava oblik peke u cijelosti.





GRANDE LUNA

📍 Petra Hektorovića 1, 21450 Hvar

🌐 www.gastronaut.hr

@ grandeluna.hvar@gmail.com

☎ +385 21 741400



🕒 12 - 22, 01.11. - 01.01. 📶 📶 📶 36, 📶 48

Restoran **Grande Luna** se nalazi u staroj gradskoj jezgri Hvara. Omeđen je bedemima renesansne tvrđave Fortice. Već gotovo desetljeće vodi ga obitelj Bilandžić. Vlasnik Ivica je na Hvar stigao prije više od 40 godina i cijeli život posvetio ugostiteljstvu.

Restoran se sastoji od unutarnjeg, zatvorenog prostora te krovne terase na trećem katu, po kojoj je restoran i dobio ime. Gosti koji ovdje odluče večerati, mogu uživati pod zvjezdanim nebom i mjesecinom.

Gastronomska ponuda temelji se na autentič-

noj dalmatinskoj kuhinji: svakodnevno svježa riba pripremljena na brudet ili gregadu, crni rižot ili hobotnica ispod peke te tradicionalna paštica, neki su od specijaliteta u kojima se može uživati u prekrasnom ambijentu. Jela se pripremaju s pažnjom, a prate ih vrhunska hvarska vina.

„Svakom gostu posvećujemo posebnu pažnju, jer je njihovo zadovoljstvo na prvom mjestu. To su naši posjetitelji prepoznali pa je restoran gotovo svake godine preporučen od strane vodećih gastronomskih platformi.“, poručuju domaćini.





HRVATSKI
OTOČNI
PROIZVOD



vinarija svirče



www.pz-svirce.hr



LD RESTAURANT

📍 Ulica Don Pavla Poše 1-6, 20260 Korčula

🌐 ldrestaurant.com

✉ management@ldrestaurant.com

☎ +385 20 601726



🕒 18 - 24, 📶, 📶, 📶 20, 📶 50

Na otoku Korčuli, u palači Lešić Dimitri, smjestio se restoran **LD**. Terasa restorana prostire se uz srednjovjekovne zidine Starog grada, s panoramskim pogledom na Pelješki kanal i korčulanski arhipelag. Uz nju, gostima su na raspolaganju i elegantan unutarnji prostor te dvije sobe za privatna gastronomska iskustva.

Vrhunska *fine dining* ponuda inspirirana je prekrasnim vrtovima jadranske obale – iznad i ispod razine mora. Gastronomske priče se pleću oko korčulanskih sezonskih namirnica, pretačući tradiciju u moderne kreacije.

Restoran s ponosom nudi i raznoliku selekciju autohtonih maslinovih ulja s otoka Korčule i poluotoka Pelješca.

“Inspiracija je posvuda oko nas. Potrebno je samo uroniti u okruženje i usredotočiti se na ono što nam majka priroda pruža svake sezone.”, poručuje glavni chef Marko Gajski.

Degustacijski jelovnici od šest sljedova stručno su upareni s vinima i maslinovim uljima.

Sommelierii vode goste na putovanje po vinogradima Dalmacije i u seriji *Wine Tasting* događaja. Sparivanjima vina i hrane, prate anegdote o povijesti regionalnog vinarstva. Bogata ponuda lokalnih i hrvatskih vina nadopunjena je pažljivo odabranim međunarodnim etiketama, šampanjcima i pjenušcima.

Restoran je nositelj Michelin zvjezdice i zlatne plakete.





**LASTOVSKO
OTOČJE** Park prirode
Nature Park

ljepota je na kraju ...



Ulaznice kupljene online 20%
su jeftinije od onih koje se
kupuju izravno u parku

pp-lastovo.hr



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, 23

📍 Krvavac 2 - PP.84, 20350 Metković

🌐 hotel-restaurant-villa-neretva.hr

@ hotel.villa.neretva@gmail.com

☎ +385 20 672200



🕒 09 – 22, 📶, 🚗 30, 🏠 400, 🌞 40

U samom srcu doline Neretve, te jedinstvene prirodne oaze, uz magistralnu cestu 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, banquet 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 Cristi-

anom Jerkovićem-juniorom, koja svakog dana priprema autohtone neretvanske i dalmatinske specijalitete kao i bogati internacionalni meni, a sve je upotpunjeno raznovrsnim izborom biranih hrvatskih kvalitetnih i vrhunskih vina.

Vlasnik restorana, Pavo Jerković je poznat kao idejni začetnik turističkog programa foto safari dolinom Neretve i dobitnik je mnogih domaćih i međunarodnih priznanja za svoj rad i nagrada za kvalitetu.

„Kao idejni tvorci prvog Neretvanskog foto safarija i organiziranog dolaska turista u Neretvansku dolinu uvidjeli smo potrebu izgradnje ugostiteljskog objekta u srcu netaknute prirode do kojeg se može doći samo vodenim putem. Kroz gradnju



konobe Neretvanska kuća podigli smo kvalitetu turističke ponude u Neretvi kroz razne poludnevne, dnevne i noćne programe, od kojih izdvajamo program cvjetanja mandarina, berbe jagoda i program berbe mandarina. Već 25 godina smo obiteljski mali hotel sa 3 zvjezdice, dok je Neretvanska kuća građena 7 godina i danas predstavlja jednu multifunkcionalnu ponudu. Pratili smo gastro-nomske trendove u svih 30 godina i mijenjali razne gastro smjerove, ali zadržali smo neretvansku i mediteransku kuhinju kao prioritet našeg poslovanja i gastro ponude.“, kaže Pave Jerković.

Jedinstveni doživljaj vožnje netaknutom prirodom kroz rukavce neretvanske močvare, u autohtonim lađama starim i do 120 godina, je istinska atrakcija ovog podneblja. Kroz nju se upoznaju čari jedne od posljednjih močvara

u Europi, flora i fauna, raznovrsnost ptica i tradicionalni način življenja na ovim prostorima. Da bi dojam gostiju bio potpun, uređena je Neretvanska kuća u dijelu netaknutog močvarnog raja, do koje se može doći samo lađom ili pješice vrletima dalmatinskog krša.

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

Čokoladni kolač na posteljici marmelade od mandarine



za biskvit: 5 dl jogurta, 300 g brašna, 200 g šećera, 1,25 ml ulja, 250 g kaka, 2 male žlice sode,
za preljev: 150 g maslaca, 150 g čokolade za kuhanje, 170 g šećera, 1,75 dl mlijeka; 100 g domaće marmelade od mandarina, kumkvat ili smokva

Od brašna, šećera, jogurta, kaka, ulja i sode napravimo tijesto koje zapečemo 30 minuta na 180 °C .

Preljev napravimo od maslaca čokolade za kuhanje, šećera i mlijeka tako da umiješamo na niskoj temperaturi sve sastojke.

Kada je biskvit pečen, premažemo preljevom.

Kod serviranja razmažemo marmeladu po tanjuru, položimo rashlađeni biskvit s preljevom i dekoriramo kumkvatom ili smokvatom.



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, 23

📍 Mali Ston, 20230 Mali Ston

🌐 www.ostrea.hr

@ ostrea.info@ostrea.hr

☎ +385 20 754264, 02 0754210



🕒 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 ljud-

ske 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”.*



Crni rižot Kapetanova kuća



Brudet od sipe s palentom



Maslinovo ulje, rikula (OPG Kralj), repići škampa



Malostonske kamenice



Bruštulane mjendele





MARCO POLO

☑ Lučarica 6, 20000 Dubrovnik

🌐 www.marcopolo-dubrovnik.com

@ info@marcopolo-dubrovnik.com

☎ +385 20323719



🕒 10 - 24, 01.11. - 31.03., 📶, 📶 6, 📶 36

Smješten u mirnoj, kamenoj uličici Lučarica, u samom srcu povijesne jezgre Dubrovnika, restoran **Marco Polo** pruža autentičan doživljaj dalmatinske gastronomije u jedinstvenom ambijentu staroga grada. Terasa skrivena od užurbane gradske vreve, nalazi se u intimnom dvorištu okruženom povijesnim zgradama i odiše duhom tradicije i obiteljske topline.

Kuhinja restorana Maro Polo temelji se na tradicionalnim dalmatinskim receptima koji se prenose generacijama, a u pripremi jela koriste svježe, sezonske namirnice s lokalnih tržnica. Inspiraciju crpe i iz putovanja Marka Pola, kombinirajući mediteranske i lagano egzotične

okuse – stvarajući tako spoj poznatog i uzbudljivo drugačijeg.

Na jelovniku se ističu arancini od crnog rižota, moderna interpretacija klasičnog dalmatinskog recepta, riblji Wellington koji spaja tradicionalne sastojke s inovativnom prezentacijom te sporo pečena janjetina, sočno i aromatično jelo koje odražava posvećenost domaćim okusima pripremljenima na suvremen način. U ponudi su i pažljivo odabrana vina.

Okruženje restorana odiše bogatom poviješću – u neposrednoj blizini nalazi se glavna gradska ulica Stradun, znamenita crkva sv. Vlah, Orlandov stup, dubrovačke zidine te brojni muzeji i galerije. U blizini se također nalaze i lokalne tržnice, kao i mirni kutci grada koji pričaju tisućljetnu priču Dubrovnika.

Zbog ograničenog kapaciteta (svega 36 sjedećih mjesta), naglasak stavljaju na osoban pristup svakom gostu, vrhunsku uslugu i stvaranje nezaboravnog doživljaja u srcu jednog od najljepših gradova na svijetu.



MEDITERRANEAN TOURISM FORUM

10TH EDITION

50+ SPEAKERS
1500+ ATTENDEES
35+ COUNTRIES



WATCH
PAST FORUMS



26, 27, 28 NOVEMBER 2025
HILTON, MALTA

www.mediterraneantourismforum.com
forum@medtourismfoundation.com

Mediterranean
Tourism Foundation





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, 23

📍 Borsalje 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.

Sipa



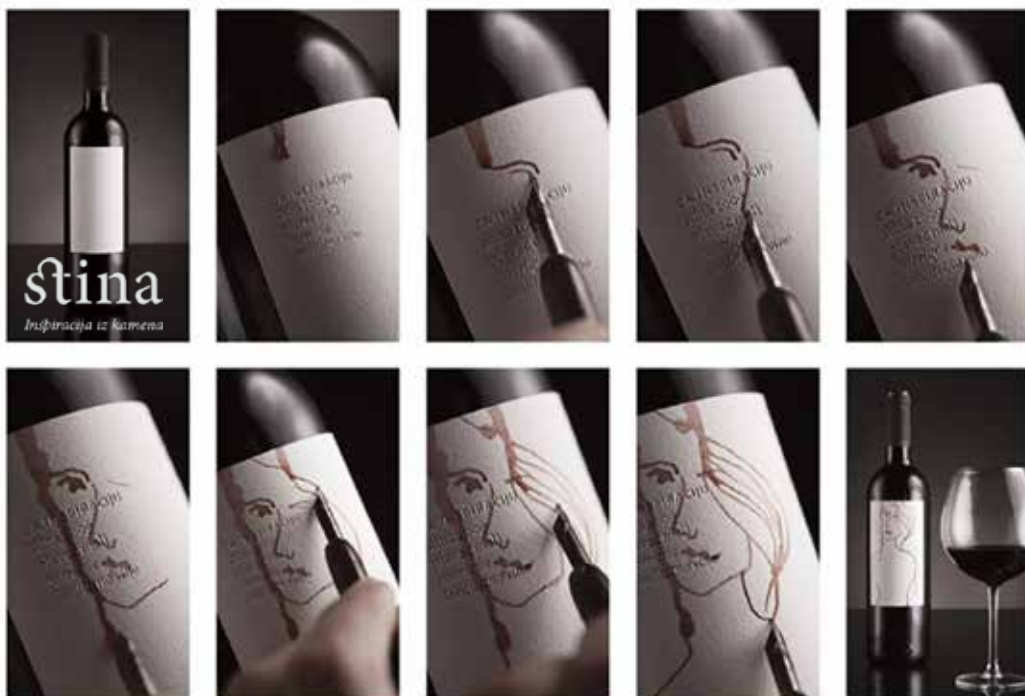
Očišćenu sipu pirjamo i sameljemo, začinimo po želji te oblikujemo u kuglice. Paniramo ih u cornflakešu i pržimo u dubokoj masnoći.

Coulis od rajčice – Na maslinovom ulju pirjamo povrće, dodamo svježju rajčicu i sok od rajčice. Lagano začinimo i propasiramo.

Krema od batata – Batat ispečemo i uz dodatak maslaca napravimo glatku kremu.

Pjena od sipe – Meso sipe pirjamo, dodamo mlijeko, vrhnje i malo xantane. Sve dobro izmiksamo i stavimo u sifon.

Čips od sipe – Sipino meso pomiješamo s tapioka brašnom, razmažemo na silikonsku podlogu, kuhamo, dehidriramo i zatim pržimo.



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



Get Ginspired



PANTARUL

18, 20, 21, 22, 23

Put Kralja Tomislava 1, 20000 Dubrovnik

pantarul.com

@pantarul@pantarul.com

+385 20 333486



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 fiksan 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 etike te 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 štapnim 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, 23

 Prijeko 22, 20000 Dubrovnik

 www.prijekopalace.com

 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 potre-

ban hlad. Krovna terasa pruža fantastičan pogled na dubrovačku povijesnu jezgru u kakvo-me 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 pastirnjaka



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 pastirnjaka 1 kg pastirnjaka 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 pjenačom 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.



23

Donja Ljuta 44, 20217 Ljuta

www.konobavinica.com

@peromonkovic@gmail.com

+385 992152459



pon - pet: 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 drvim

roštilja, što im daje poseban okus i miris.

Janjetina i teletina se s domaćim krumpirima pripremaju ispod peke.

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

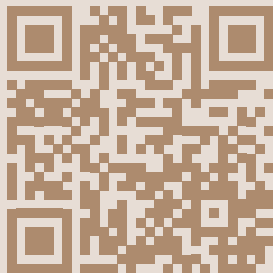
Dio konobe je mala trgovina suvenirima, konavoskim vinima i domaćim proizvodima.

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





*Nezaobilazan kompas
na valovima hrvatske
gastronomije!*



Svoj primjerak možete
naručiti na:
www.gastronaut.hr
gastronaut@gastronaut.hr



**PLITVIČKA
JEZERA** Nacionalni park
National Park



Lička kuća s tradicijom dugom više od 50 godina ili suvremeni Black River Steak & Pasta House

www.np-plitvicka-jezera.hr

Iako nude različite gastronomske
doživljaje, ova dva vrhunska
restorana dijele brojne kvalitete:
sastojke lokalnog podrijetla,
posvećenost detaljima, jedinstvene
lokacije unutar Nacionalnog parka
Plitvička jezera te preporuku
vodiča Gault & Millau.



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 raznja 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.

Glavne sorte vina: graševina, chardonnay i bijeli pinot; frankovka; muškat otonel i traminac mirisni; škrlat iz moslavačkog vinogorja.

Gastronomski projekti: u gradu Karlovcu desetak restorana cijelu godinu nudi jela s pivama i gljivama kao važnim sastojcima. U Lici, u Lovincu se krajem rujna održavaju *Dani ličkog krumpira*.



LIČKA KUĆA

96, 97, 99, 00, 03, 04, 09, 10, 20, 21, 22, 23

📍 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 lokalnim namirnicama, autentično oživljava bogatstvo tradicije destinacije Lika. Lička kuća je prvi put otvorila svoja vrata davne 1972. godine. Od tada ovaj restoran vjerno čuva okuse ličke gastronomije, ali i ide u korak sa suvremenim tehnikama priprema jela. Danas se na jelovniku restorana Lička kuća mogu naći moderne interpretacije tradicionalnih jela s inovativnim pristupom u pripremi i prezentaciji, uz zadržavanje prepoznatljivih okusa. Narav-

no, pored suvremenih varijanti jela, dio jelovnika zauzimaju jela koja se spravljaju po tradicionalnoj recepturi. U pripremi jela koriste se prehrambeni proizvodi lokalnog podrijetla, od kojih su mnogi zaštićeni oznakom regionalnog sustava kvalitete *Lika Quality*.

Restoran raspolaže vlastitom mesnicom, 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 te se



pripremaju sous-vide tehnikom s dodatkom začinskog bilja, a dovršavaju na otvorenom roštilju restorana gdje ih gosti mogu pogledati i odabrati stupanj pečenja prema vlastitim preferencijama.

Ponuda sireva uključuje tradicionalni svježi sir škripavac, polutvrđi lički sir, dimljeni lički sir, kravlju skutu kao i svježi sirni namaz basu koja se ručno priprema u restoranu Lička kuća.

Chefovi Ličke kuće pomno su osmislili menije koji odražavaju raznolikost kulinarskih blaga Like. Od 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, mirise i okuse lokalnih specijaliteta, Lička kuća nudi gastronomski doživljaj kojeg otkrivaju tisuće domaćih i stranih posjetitelja Nacionalnog parka Plitvička jezera.

U 2025. godini uvrštena je u prestižni gastro vodič *Gault & Millau*, što je još jedan od razloga da posjetite ovaj restoran.

Janjeći kotlet s krustom od začinskog bilja



janjeći kotlet, sol, češnjak, ružmarin, maslinovo ulje, papar, krušne mrvice, tvrdi sir, cvjetača, mrkva, paprika, celer, tikvica, mlijeko, demi-glacé umak, senf

Obradeni janjeći kotlet kuhamo sa začinima u sous-vide uređaju 6 sati na 62 °C. Aluminijskom folijom zaštitimo vrhove kostiju te u tavi s maslinovim uljem opečemo kotlet sa svih strana, premažemo ga senfom i uvaljamo u krust. Peče se 15 minuta u zagrijanoj pećnici.

Nakon pečenja narezani kotlet serviramo uz kremu od cvjetače, demi-glacé umak, prženi luk i sotirano povrće.



AMBAR

22, 23

Ul. Gojka Šuška 1, 47240 Slunj

www.restaurant-ambar.com

restoran.ambar@kordun-slunj.com

+385 47600096



10 - 22, Wi-Fi, 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 spambara, 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 dru-

gih namirnica koje se koriste u restoranu, dolazi iz okolnih proizvođača.

„Restoran Ambar od svog osnutka se uvijek iznova dokazuje kao nezaobilazno mjesto čistog doživljaja. Laki pristup, impozantan pogled, širina prostora, oaza opuštenosti i njegovane, ali bujne vegetacije jednako će zadovoljiti obitelji, parove, avanturiste, zaljubljenike u prirodu, kao i one koji tek možda prvi put otkrivaju Hrvatsku.“, poručuju domaćini.

Tim kuhara nastoji u svakom jelu prezentirati dio tradicije i uključiti što više domaćih i tradicionalno korištenih namirnica.

Među specijalitetima za vegetarijance su tu



Okruglice od cvjetače i chia sjemenki; Zapečena bundeva s kaduljom, potočarkom i kozjim jogurtom; Odrezak od kelja s vodkom i pireom od rajčice i celera.

Pastrve se u Ambaru nude u raznim sljedovima: kao hladna predjela, s tjesteninom i kao

glavna jela. Pašteta od dimljene pastrve je jelo s potpisom restorana koje se zadržalo u ponudi od samog početka. Novi u ponudi su svježi tartar od pastrve s krekerima od kvinoje i poriluka te tortice od pastrve.

Pastrva tartar, krekeri od poriluka i kvinoje



Za tartar: svježa pastrva, mladi luk, korijander, limeta, sol, papar; **kreker:** kvinoja, poriluk, sezam, sol, papar

Svježe sastojke za tartar usitnimo i pomiješamo. Sastojke za kreker prokuhamo, usitnimo i u tankom sloju zapečemo da dobijemo krekere. Sve zajedno serviramo.



LOVAČKI DOM MULJAVA

07, 08, 09, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Radonja 45, 47220 Vojnić

www.hrsume.hr/turizam/lovacki-dom-muljava

lovacki-dom-muljava@hrsume.hr

+385 98447596



2025.

10 - 21, 24.12. - 31.12. 📶, 🚗 70, 🏠 70, 🍷 50

Lovački dom Muljava smješten je na obroncima Petrove gore, okružen stoljetnim bukovim šumama i kulturno-povijesnim znamenitostima. Idealno je mjesto za odmor i rekreaciju, udaljeno svega 33 km od Karlovca, u smjeru Vojnića.

Već gotovo 20 godina, taj restoran koji je u vlasništvu Hrvatskih šuma d.o.o. nudi iskustva kušanja jela od divljači. Strast gostiju prema takvim jelima, kao i tradicionalnim okusima, je ono što uvijek iznova motivira i domaćine. Meso divljači je važno u gastronomiji zbog iznimnog okusa i nutritivnih vrijednosti, zdravije je od mesa iz uzgoja, a jela od divljači pru-

žaju bogate i složene okuse, odražavaju tradiciju i dolaze iz okolnih šuma.

Kroz vrijeme, promijenila se tehnologija pripreme hrane, gosti su zahtjevniji očekujući veću ponudu, zdraviju hranu i održivost, a poraslo je i korištenje društvenih medija koji utječu na reputaciju i poslovanje restorana. Povećala se i konkurencija porastom broja različitih tipova restorana.

Osoblje restorana usavršavalo je tehnike kuhanja, prilagođavalo se sezonskoj dostupnosti divljači, preuređivalo interijer restorana, povećalo mu kapacitet, ulagalo u nabavu nove opreme, pratilo standarde higijene i sigurnosti, una-



2004.



prjeđivalo procese naručivanja i rezervacija, koristilo se novim tehnologijama i društvenim mrežama prateći povratne informacije gostiju te poboljšavajući kvalitetu usluge. Neprekidno se educiralo kako bi ostali prepoznatljivi i poželjni na gastronomskom tržištu.

Od prvog dana su ponosni na kvalitetu i autentičnost pažljivo odabranih jela od divljači i šumskih plodova, a vjerni gosti i novi ljubitelji jela od divljači, motiviraju ih da nastave s istim

entuzijazmom i predanošću pružati kulinarska iskustva vrijedna siječanja.

„I ono najbitnije, promijenili smo predrasude i pokazali da državno nužno ne znači i lošiju kvalitetu. Kvaliteta hrane, vjernost gostiju, prepoznatljivost brenda, dosljednost u specifičnosti ponude, usmena predaja te najviše djelatnici posvećeni svom poslu i gostima ključni su čimbenici za uspjeh bilo kojeg restorana, pa tako i našeg!“, poručuju domaćini.

Šaran “Muljava”



šaran, sol, papar, crvena paprika, češnjak, maslinovo ulje

Šarana otvorimo uz leđa. Dobro ga operemo iznutra i stavimo u njega sol, papar, crvenu papriku i češnjak te pošpricamo maslinovim uljem. Idealno bi bilo da odstoji u svemu tome barem 2 sata prije pečenja. Ovisno o težini, šaran se peče između 50 minuta i 2 sata na prethodno pripremljenom žaru. Tokom pečenja obavezno ga špricamo maslinovim uljem i vodom da se ne presuši te povremeno okrećemo. Uz šarana predlažemo suho bijelo vino.





GRADINA

01, 02, 03, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Senjska 32, 47303 Josipdol

🌐 www.restoran-gradina.hr

✉ info@restoran-gradina.hr

☎ +385 47 581515

VISA



🕒 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 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 to-

pla 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 slanah sa sirom, povrćem ili gljivama do slatkih s brusnicama, borovnicama i orasima. Posebno mjesto u ponudi imaju lički krumpir i ogulinsko zelje. Radi se o dvije namirnice koje su 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. Duga je lista zadovoljnih dugogodišnjih klijenata koji su prepoznali kvalitetu, ali i prednosti ovakve usluge.

Nova sala restorana od 600 m² s 500 sjedećih mjesta idealna je lokacija za održavanje svadbenih svečanosti, kongresa i većih okupljanja sa širokom paletom postojećih menija koji se indi-

vidualno 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.

Lava cake



200 g tamne čokolade, 200 g maslaca, 4 jaja, 120 g šećera, 1 vanilin šećer, 60 g brašna, prstohvat soli, malo maslaca i kaka u prahu za posudice

U jednoj posudi, na pari otopimo čokoladu i maslac, uz dodatak prstohvata soli.

U drugoj posudi miješamo jaja i šećer dok smjesa ne posvijetli i utrostruči svoj volumen.

Smjesu otopljene čokolade i maslaca (koja ne smije biti vruća) dodamo u jaja i laganim kružnim pokretima sjedinimo u jednoličnu smjesu. Zatim dodamo brašno i ponovno laganim kružnim pokretima umiješamo. Keramičke posudice namastimo maslacem i pospemo kakaom u prahu pa u njih ulijemo smjesu za kolačiće do 2/3 nivoa. Stavimo u hladnjak na pola sata.

Zagrijemo pećnicu na 180°C i pečemo lava cake 10 minuta. Ostavimo ih još par minuta u posudicama, a onda ih izvrnemo na tanjure. Na dodir moraju biti mekane, jer je važno je da iznutra kolačići ostanu tekući.

Servirajmo uz sladoled, šlag, bobičasto voće... i poslužimo još vruće!



FRANKOPAN

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 I. G. Kovačića 1, 47300 Ogulin

🌐 www.hotel-frankopan.hr

@ hotel-frankopan@hotel-frankopan.hr

☎ +385 47 525509



🕒 06 - 23, 📶, 🚗 40, 🏠 80, 🍷 180

Restoran **Frankopan** smješten je u istoime-nom hotelu u centru bajkovitog grada Ogulina, pored Frankopanskog kaštela iz 16. stolje-ća, blizu Đulinog ponora, s pogledom na čude-snu planinu Klek. Udaljen je 4,5 km od izlaza Ogulin na autocesti A1 Zagreb-Split te 400 m od autobusnog i željezničkog kolodvora. Pro-jektom rekonstrukcije i adaptacije obnovljeno je to kulturno dobro u staroj jezgri grada, a re-storan je ponovno otvorio vrata svojim gostima u ljeto 2007. godine. Dvorišna terasa Atrijj pro-stire se na 350 m² i uređena je u autentičnom ambijentu 19. stoljeća.

Iz bogatog jelovnika možete izabrati jela od

mesa, divljači, vegetarijanska jela, ribe, tjeste-nine te razne slastice. Kuhinja se temelji na au-tohtonim jelima kao što su: pršut od jelena, ve-pra ili medvjeda, domaćim sirevima, gljivama -punjenim ili s roštilja, pastrvama, rolanoj tele-tini ili pak jelima s roštilja. Jedan od specijali-teta kuće je čuvena Ogulinska masnica te Ogu-linska gozba sa 6 slijedova tradicionalnih jela koje može pratiti vođena degustacija vrhun-skih vina.

Uz brojne druge slastice, u restoranu se pri-premaju palačinke na čak 50 načina. U ponudi restorana je preko 100 vrsta vina i razni kokteli.

Ljubazno i stručno osoblje nastoji uvijek no-



vim iznenađenjem dočekati svoje goste i potruditi se da njihov posjet bude nezaboravan. Često su domaćini raznih domjenaka, svadbenih

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

Pečeni file pastrve

sa zapečenim krumpirom, parmezanom, cherry rajčicama, lukom i češnjakom na kremici od blitve i pjenici od limuna



250 g pastrve, 150 g krumpira, 100 g blitve, 6 cherry rajčica, 0,3 g parmezana, 1 režanj češnjaka, pola glavice ljubičastog luka, sok od 1 limuna, 0,1 dl bijelog vina, 1 žumanjak, sol, mljeveni šareni papar

Pastrvu filetiramo, posolimo i popaprimo te ostavimo 1h da odstoji.

Krumpir narežemo na ploške, dodamo sjeckani luk, češnjak i parmezan te dobro promiješamo. Posložimo u okrugli kalup i zapečemo u pećnici na 180 °C 30 minuta. Pastrvu pečemo 10 minuta na 200 °C.

Kada je krumpir pri kraju, pripremamo kremicu od blitve: prodinstamo malo češnjaka, dodamo blitvu i dinstamo. Usitnimo štapnim mikserom, dodamo malo vrhnja za kuhanje, posolimo i popaprimo.

Pjenicu od limuna radimo na pari. Ulijemo sok od limuna i vina te dodamo žumanjak i miješamo dok ne dobijemo pjenastu strukturu. Pjenicu napravimo neposredno prije serviranja i dodajemo je kao zadnji sastojak na tanjur.



DP & MREŽNIČKA KUĆA

02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Donji Zvečaj 41, 47261 Donji Zvečaj

🌐 www.restoran-dp.com

@ restoran.dp@gmail.com

☎ +385 47819100



🕒 07 - 22, 📶, 🚗 70, 🏠 240, 🌳 50

Restoran **DP** i njegov produžetak Mrežnička kuća smješteni su u živopisnom selu Donji Zvečaj pokraj Duga Rese na obalama prekrasne rijeke Mrežnice.

U vlasništvu su obitelji Vukmanić koja više od 40 godina uspješno spaja tradicionalna jela i moderno kulinarsstvo u posebnu gastronomsku priču.

Započeli su ranih devedesetih godina, kada se na putu prema moru obavezno stajalo na jašjetinu i odojak s ražnja. Početkom 2000-ih, izgradnja autoceste prema Rijeci bila je poticaj za transformaciju da se koncept restorana promijeni u mjesto u koje se dolazi s namjerom, a ne

samo u prolazu.

Uz cjelogodišnji jelovnik, tu su i sezonski jelovnici sa najsvežijim lokalnim namirnicama. U restoranu DP poslužuju se tradicionalnija jela, kao i specijaliteti od divljači, mesa i ribe, upareni s vrhunskim vinima.

Mrežnička kuća, tijekom ljetnih mjeseci nudi azijsku kuhinju i BBQ poslastice, uz osvježavajuće koktele.

Osim gastronomske idile u zelenoj i netaknutoj prirodi, restoran DP poznat je i po catering uslugama za brojne cijenjene klijente s područja Karlovačke županije i grada Zagreba.

Gostima je na raspolaganju i smještaj – šest soba u Bed & Breakfast DP te predivan apartman Mrežnička kuća s prostranom terasom i pogledom na rijeku.

Oba restorana, kao i smještajni kapaciteti su pet friendly – kućni ljubimci su dobrodošli zajedno sa svojim vlasnicima.



Janjeća koljenica s umakom od paprike i hrskavim mladim krumpirom



1 kom janjeće koljenice od oko 300 g, sol, papar, ružmarin, češnjak, crvena mljevena paprika s okusom dima, maslinovo ulje; umak: 50 g kapule, 0,2 dl maslinovog ulja, 250 g crvene paprike, sol, 0,3 dl slatkog vrhnja, 200 g mladog krumpira

Janjeću koljenicu mariniramo u mješavini soli, papra, ružmarina, protisnutog češnjaka i dimljene crvene paprike. Prelijemo je maslinovim uljem. Ostavimo da se marinira 24 sata. Nakon mariniranja, termički je obradimo sous-vide tehnikom ili – ako nemate tu mogućnost, pečete je u pećnici na 150 °C oko 3 sata, dok ne dobije lijepu boju i postane mekana.

U međuvremenu pripremimo umak: na maslinovom ulju pirjamo sitno nasjeckani luk, dodamo papriku narezanu na kockice i nastavimo pirjati dok potpuno ne omekša. Dodamo slatko vrhnje, posolimo, a zatim sve usitnimo štapnim mikserom u fini, kremasti umak.

Mlade krumpire narežemo na tanke ploške i ispržimo u dubokom ulju dok ne postanu zlatni i hrskavi.

Na tanjur stavimo janjeću koljenicu, umak od paprike i hrskavi krumpir. Poslužimo toplo.



KASTEL

23

📍 Zagrad gaj 5, 47000 Karlovac

🌐 www.bistrokastel.com/

@ bistrokastel@gmail.com

☎ +385 47 658922



🕒 sri - ned: 11 - 23, 📶, 📶, 📶 48, 📶 60

Srednjeevropski dvorac Dubovac je jedan od najočuvanijih 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 specijalite-

ti inspirirani bogatim gastronomskom nasljeđem i svježim, sezonskim namirnicama karlovačkog kraja, oplemenjeni modernim tehnikama renomiranog chefa.

Iz ponude izdvajamo rižoto s piletinom, porilukom, mrežničkom pivom, čipsom od parmezana; confititani pileći zabatak s kremom od pečenog kukuruza, ukiseljenim celerom i feta sirom; tagliatelle od sipe na kremi od kremaste palente s polusušenim rajčicama i prahom od crnila sipe te linguinne s pršutom, šalšom, ruokolom i burattom.



Tagliatele od sipe na kremastoj palenti

Za tagliatelle od sipe: svježa sipa, maslinovo ulje, limunov sok, sol i papar; **Za kremastu palentu:** palenta, vrhnje za kuhanje, mlijeko, maslac, rezane crne masline, polusušene rajčice, parmezan, prstohvat soli

Sipu očistimo i dobro isperemo u slanoj vodi. Odvojimo glavu i otvorimo tijelo poput leptira. Mariniramo je maslinovim uljem, limunovim sokom, solju i paprom. Vakumiramo u vrećici po tri komada i kuhamo sous-vide 2 sata na 65°C.

Nakon kuhanja zamrzemo, pa je smrznutu režemo na tanke trakice koje oblikom podsjećaju na tagliatelle. Za prilog pripremimo kremastu palentu: ugrijemo vrhnje i mlijeko, dodamo prstohvat soli i postupno umiješamo palentu. U skuhanu palentu umiješamo maslac, nasjeckane masline, polusušene rajčice i naribani parmezan. Sve dobro izmiješamo i serviramo toplo, uz tagliatelle od sipe.



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. 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. Prije serviranja njoke premažemo maslacem i sirom ribancem te ih zapečemo na 220 °C 10-ak minuta do zlatnožute boje.





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, 23

📍 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 pripravljanja hrane naglasak se stavlja na svježe namirnice domaćeg porijekla lokalnih gospodarstvenika, a tradicija se očituje u njegovanju starih običaja pripreme tradici-

onalnih 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 vla-



stitoj 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

komfortnih soba koje odišu atmosferom starih vremena.

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



✿ ✿ Gault & Millau

Krajoblik i okusi,
u održivoj *harmoniji*.

INTERNATIONAL FESTIVAL OF WINE AND CULINARY ART

18° ZAGREB VINOCOM 2025.

MEĐUNARODNI FESTIVAL VINA I KULINARSTVA

27/28.11. 2025.

29/30.11. 2025.



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 muškati žuti; autohtone sorte su kraljevina i portugizac.

Gastronomska i vinska događanja: Najveća vinska manifestacija u Hrvatskoj je *VINOcom*, a održava se u hotelu Esplanade u Zagrebu, zadnjeg vikenda u studenom. Plešivica je isprepletena vinskim cestama. U svibnju se na njoj održavaju *Dani pjenušaca i jagoda*, a nakon berbe - *Dani vina*. U Svetoj Nedjelji se u lipnju održava *Fišijada*; u kolovozu je u Vrgorcu manifestacija *Kaj su jeli naši stari*; u rujnu se održavaju *Stara jela s Dugog sela*; u listopadu je u Ivanić gradu *Bučijada*; u Mariji Gorici *Štruklijada*, *štrudlijada* i *kestenijada*; u Velikoj Gorici *Turopoljski ručak*; a na Plešivici *Via vino*. 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). U cijeloj Zagrebačkoj županiji se obilježavaju *Martinje* u studenom i *Vincekovo* u siječnju.



KORAK

23

Plešivica 35, 10450 Jastrebarsko

www.korakwinery.com/restaurant

restaurant@korakwinery.com

+385 99 2764204



pon - 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. 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 ukusima tako i u vizualnom pristupu, nadopunjuje se igrom tekstura.

ALPEKS gastro

PREDNOST DOBROG UGOSTITELJA

www.alpeks.hr
WEB PRODAJA

CASH & CARRY

Ul. Velimira Škorpika 11, 10000 Zagreb
 +385 1 6471 102
 info@alpeks.hr



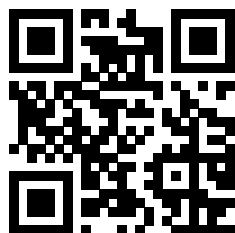
RAK
PORCELAIN

FISKALIZACIJA 2.0

Jednostavno izdaj eRačun uz Parra aplikaciju



parra



ISPROBAJ
BESPLATNO!



MON AMI

99, 00, 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Trg kralja Tomislava 26, 10410 Velika Gorica

www.monami.hr

@monamih@gmail.com

+385 1 6213333



uto - sub: 11 - 23, pon: 11- 16:30, **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 Mon Ami je niz godina 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.



Pačji batak i zabatak s pireom od češnjaka na redukciji od naranče i crnog vina



480 g pačjeg batka, 0,5 dl crnog vina, 0,5 dl soka naranče, 25 g šećera, 0,15 dl vinskog octa, 50 g maslaca, 50 g mrkve, 0,1 dl maslinovog ulja, 0,1 dl jabučnog octa, sol, papar;

Pire od češnjaka: 200 g krumpira, 50 g maslaca, 0,5 dl vrhnja za kuhanje, 50 g češnjaka, sol

Pačji batak i zabatak začimimo solju i paprom. Stavimo ih sporo peći u pećnicu, uz dodatak maslinovog ulja, soka od cijeđene naranče i majčine dušice. Patku pečemo lagano 15 sati na 75 °C.

Za pire, krumpir i češnjak skuhamo odvojeno. Češnjak potom kratko ispečemo na tavi, dodamo maslac, vrhnje za kuhanje i sol te sve zajedno pretvorimo u kremasti pire.

Mrkvu glaziramo sa šećerom i medom, a zatim je deglaziramo s jabučnim octom. Pripremamo je desetak minuta.

Umak od vina i naranče pripremimo tako da u loncu lagano reduciramo pileći temeljac, sok od cijeđene naranče, šećer, crno vino, majčinu dušicu, sol i papar.

Prije serviranja, patku kratko zapečemo na tavi, povežemo je s umakom od crnog vina i meda, a na tanjur dodamo pire od češnjaka i glaziranu mrkvu. Sve zajedno poslužimo toplo.



LANTERNA NA DOLCU

📍 Opatovina 31, 10000 Zagreb

🌐 lanterna-zagreb.com

@ restoran.lanterna@gmail.com

☎ +385 1 4819009



S mirisom povijesti i gradskih legendi stapa se užitak tradicionalne zagrebačke gastronomije.

Dio inspiracija, vlasnici su dobili kroz kuharicu iz 1854. godine, koju su pronašli u Muzeju grada Zagreba. Jelovnik je spoj modernog i tradicionalnog.

„Znamo da ne možemo do u tančine svakome gostu pogoditi okus koji mu najbolje odgovara, ali možemo jamčiti da je svakog jutra svježa namirnica stigla sa glavne zagrebačke tržnice, tzv. trbuha grada.“, poručuju domaćini.

Restoran **Lanterna na Dolcu** je smješten u jednoj od najstarijih ulica u staroj jezgri Zagreba, u podrumu koji je star preko 300 godina. Interijer stvara posebnu i toplu atmosferu, a nadstvođen je originalnim ciglama.



Budrin
DRNIŠKI PRŠUT

Belcom d.o.o.

T 098714403

dane.budisa@gmail.com

Proizvodni pogon:

Trbounje

Kod škole 12, 22320 Drniš



*Lagani šapat Terana
i miris Mediterana.*

NIJE VINO. NIJE LIKER. NIJE SPRITZ.

TO JE RITUAL BEZ TEŽINE, S OKUSOM MEDITERANA I ESTETIKOM KOJA OSVAJA.
OTKRIJ NOVI PRIRODNI APERITIV. TOLIKO LAGAN, DA TI SE NE DA OBJAŠNJAVATI.

TERANIQUE & TONIK. NIŠTA LAKŠE. NIŠTA LJEPŠE.



MANO 2

15

Radnička cesta 50, 10000 Zagreb

www.mano.hr

mano2@mano.hr

+385 1 6430535



12 - 24, NED, Wi-Fi, 5, 80, 40

Restoran **Mano2** nalazi se u poslovnom srcu grada, a otvoren je 2012. godine. Kuharski identitet restorana gradi se na kreativnim idejama chefa Hrvoja Kroflina koji modernim pristupom namirnicama, beskompromisno inzistirajući na visokoj kvaliteti, smiono slaže koncept u bliskoj suradnji s malim domaćim proizvođačima. Nerijetko pronalazi inspiraciju u pomalo zaboravljenim jelima tradicionalne hrvatske kuhinje nastojeći ih reformirati i osuvremeniti. Ugodan i vrlo topao interijer restorana obilježava kosi drveni strop sa zaobljenim krajevima, drveni pod te poluotvorena kuhinja u

staklu koja gleda na raskošnu vinoteku okovanu čeličnom mrežom. Sve zajedno odiše skladom i simbiozom živog prostora i kulinarske vizije.

Kulinarska filozofija restorana Mano2 je neprestano, mikro-sezonsko istraživanje lokalnih namirnica s autorskim pristupom.

„Hrvatsko gastronomsko nasljeđe je za nas izuzetno atraktivan motiv za etabliranje kreativne visoke kuhinje. Mjesto za vaše poslovne ručkove se u večernjim satima transformira u fine dining restoran, u kome autorski degustacijski meni chefa Hrvoja Kroflina, pruža jedinstveni gastronomski doživljaj.“, poručuju domaćini.



Salata od vrtnih šparoga

pročišćeni sok od šparoga i koji vode; grašak u ulju smokvinog lista; *ralish* od lisičarki; kratko fermentirane šparoge u *sake*-u i *misu*



VINSKA
KUĆA

matic





NOEL

17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Ulica popa Dukljanina 1, 10000 Zagreb

www.noel.hr

info@noel.hr

+385 14844297



12 - 24, NED, 40, 24

Noel je elegantan restoran koji od 2019. godine kontinuirano osvaja Michelinove zvjezdice zahvaljujući kreativnom pristupu i visokoj kuhinji. Svako jelo u Noelu predstavlja pravo umjetničko djelo – savršeno uravnoteženi okusi nude senzualnu avanturu temeljenu na lokalnim, sezonskim sastojcima, pripremljenima uz primjenu vrhunskih kulinarskih tehnika.

Chef Mario Mandarić, poznat po svom iznimnom talentu i viziji, jedan je od međunarodnih predvodnika *Zero Waste* pokreta te se našao i na Forbesovoj listi 30 najutjecajnijih ljudi ispod 30 godina. Kao humanist i vrhunski kuhar, Mandarić kroz svaki tanjur gradi reputaciju restorana čiji je vlasnik.

Restoran nudi dva degustacijska jelovnika: Sezonski meni od devet sljedova, temeljen na pažljivo odabranim namirnicama u skladu s godišnjim dobima i Selection, izbor najboljih klasičnih jela iz kuhinje Noela.

Uz svaki meni moguće je odabrati jednu od tri prатnje pića: dvije vinske prатnje (uključujući premium pairing) te bezalkoholnu prатnju kojoj se posvećuje posebna pažnja. U ponudi je i bogata karta hladnih i toplih čajeva.

Vinski program i servis vodi Kristijan Harjač, dvostruki prvak Hrvatske u sommelierstvu, zadužen za vinsku kartu i osmišljavanje pairing kombinacija.

Primjeri jela iz aktualne ponude uključuju: Jaje u sorbulu; Tartlet od graška s tartarom od bukovača, estragonom i jabučnim octom, s kremom od crnog češnjaka i čipsom od kelja; Blitvu s ribom punjenom podušem i ukiseljenim peteljkama blitve; Krumpir kuhan u ribljoj juhi s gustom redukcijom ribljeg jusa; Torteline od jastoga s romбом, kavijarom i beurre blanc umakom; Terinu od mrkve s jusom od luka i uljem od vlasca, kockicama od heljde i kiselim cvjetačom.



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, 23

📍 Radoslava Cimermana 5, 10000 Zagreb

🌐 www.potkova.eu

✉ info@potkova.eu

☎ +385 1 6556564



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

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

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

Nude se jela iz cijele Hrvatske po receptima

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

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

„Vjerujemo da je vino vječan dokaz da nas Bog voli i da nas želi vidjeti sretnima (Franklin), a naš



sommelier je tu da vam pomogne u izboru vina i žestokih pića koja se sljubljaju 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, ka-

min 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.

Brodet od hobotnice s bijelim grahom i slanutkom



Hobotnica, luk (kapula), češnjak, lovorov list, ružmarin, crno vino, koncentrat rajčice, pelati (oguljene rajčice), vinski ocat, temeljac (riblji ili povrtni, po potrebi), bijeli grah, slanetak (humus)

Na sitno nasjeckanoj kapuli i češnjaku pirjamo hobotnicu dok ne pusti sok. Dodamo lovorov list i ružmarin, zalijemo crnim vinom i pustimo da vino ispari. Dodamo koncentrat rajčice, pelata i vinskog octa. Po potrebi podlijevamo temeljcem dok hobotnica ne omekša.

Za prilog pripremimo pire od bijelog graha i slanutka – jednostavno ih izmiksamo s malo temeljca, maslinovog ulja i začina po ukusu dok ne dobijemo glatku kremu. Poslužimo toplo, s brudetom.





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, 23

📍 Gračanska cesta 65, 10000 Zagreb

🌐 hotelpuntijar.com

@ restoran@hotelpuntijar.com

☎ +385 1 4675600



🕒 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 svijecnjacima 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 lončak, 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 Gra-



čanima. 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 na mađarski



Na fotografiji je prikazan Jelen na mađarski, pripremljen prema receptu iz 1581. godine koji potpisuje Marx Rumpolt, glavni kuhar kneza od Mainza. Recept spaja plemenitu divljač s bogatstvom začina i slatkoćom suhog voća te nas vraća u doba renesansnih gozbi i dokazuje da klasici ne izlaze iz mode. Objavljen je u najstarijoj u Hrvatskoj poznatoj kuharskoj knjizi – "Nova kuharica", čije je s njemačkog prevedeno izdanje objavio Zlatko Puntijar. Knjiga sadrži oko 1000 recepata iz 16. stoljeća.

U restoranu Stari Puntijar možete kušati i 30-ak drugih povijesnih delicija, a ako se odlučite Jelena na mađarski pripremati kod kuće, iz Puntijara poručuju: "Medaljon jelena prodinstaj na masti i luku. Podlij temeljcem i vinom. Dodaj soli, papra, malo senfa, ružmarin i klinčić. Na kraju umiješaj drobljene bademe i grožđice."



TAJER

Ulica kralja Zvonimira 117, 10000 Zagreb

www.restoran-tajer.hr

info@restoran-tajer.hr

+385 14453477, 0992484859



ned, pon: 10 - 18, uto - sub: 10 - 23, **01.08 - 18.08.**, ☑, 📶, 🚗 12, 🏠 100

Restoran **Tajer** smješten je u blizini parka Maksimir i centra grada, ali dovoljno udaljen od gradske buke kako bi svojim gostima pružio oazu mira i užitak u domaćoj tradicionalnoj hrani pripremljenoj na međimurski način.

Restoran je otvoren u prosincu 2019. godine, neposredno prije početka pandemije, što je vlasnike odmah suočilo s velikim izazovima i stvaranjem nakon samo par mjeseci rada. „*Taj nam je proces, kao i ponovno pokretanje poslovanja, pomoglo da sagledamo što sve možemo unaprijediti. Iz godine u godinu rasli smo zahvaljujući našim dragim gostima, što uređenjem interijera i povećanjem broja zaposlenika, tako i samom*

ponudom hrane i vinske karte. I dalje su nam Međimurje, tradicija i domaće namirnice temelj kuhinje i stvaranja novih jela, a povratak gostiju najbolji je pokazatelj kvalitete rada.“, kažu vlasnici.

Restoran se prostire na dvije etaže i podijeljen je u tri dijela – unutarnji prostor, prostor zatvorene terase i podrumski dio. Sa svojom ugodnom atmosferom i ljubaznim osobljem, idealno je mjesto za obiteljske proslave, poslovne ručkove ili opuštene večere.

Tajer je kajkavski (međimurski) naziv za tanjur. U Tajeru će vam poslužiti jela pripremljena prema tradicionalnim receptima. Među njima su domaća goveđa juha, meso iz tiblice, sir



s vrhnjem, patka pečena na ražnju sa sočnim mlincima, zapečeni štrukli sa sirom, kao i nezaobilazna domaća međimurska gibanica sa sladoledom od bučinih sjemenki i ulja, omiljena među gostima. Ako se želite odvažiti i sami napraviti gibanicu, recept možete pronaći u na-

stavku.

„Smatramo da je važno vratiti se okusima i mirisima djetinjstva, stoga vas pozivamo da, ako već niste, posjetite i doživite autentično i nezaboravno gastronomsko iskustvo u restoranu Tajer.“, poručuju domaćini.

Međimurska gibanica



200 g margarina, 9 listova za savijače; **nadjev od oraha:** 500 g mljevenih oraha, 150 g šećera, 2 žlice ruma, 1 vrećica vanilin šećera, 2 dl vrućeg mlijeka; **nadjev od sira:** 500 g kravljeg sira, 150 g šećera, 1 vrećica vanilin šećera, limunova korica; **nadjev od maka:** 500 g maka, 150 g šećera, 1 vrećica vanilin šećera, 2 dl vrućeg mlijeka; **nadjev od jabuke:** 1 kg naribanih jabuka, 150 g šećera, 1 žličica cimeta, 1 vrećica vanilin šećera; **preljev:** 2 jaja, 1 žličica cimeta, 3 dl kiselog vrhnja, 2 žličice gustina

Svaki od nadjeva miješamo u zasebnoj posudi. Listove za savijače i protvan premažemo otopljenim margarinom. Stavimo 3 lista za savijače te redom: nadjev od oraha, 2 lista za savijače, nadjev od sira, 2 lista za savijače, nadjev od maka, 2 lista za savijače, nadjev od jabuka i na kraju 2 lista za savijače na koje nakon što ih premažemo margarinom, stavimo preljev. Pečemo 25 minuta na 170°C. Ohlađenu gibanicu narežemo na kocke.

Sladoled od bučinih sjemenki i ulja

za 2 kg sladoleda: 6 žumanjaka, 250 g šećera, 1 vrećica vanilin šećera, 1,5 dl vode, 150 g usitnjenih karameliziranih bučinih sjemenki, 0,5 dl bučinog ulja, 5 dl vrhnja za šlag, prstohvat soli

Vodu sa šećerom kuhamo desetak minuta, dok ne nastane sirup. Žumanjke počnemo mutiti s vanilin šećerom, dodamo sirup te miksamo dok se smjesa ne utrostruči. Dodamo bučino ulje i usitnjene karamelizirane bučine sjemenke.

Od vrhnja istučemo šlag, spojimo smjese, ulijemo u plastičnu posudu i stavimo u zamrzivač.

Prije posluživanja sladoled prelijemo s malo bučinog ulja i usitnjenim karameliziranim bučnim sjemenkama.





TAKENOKO

03, 04, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 21, 23

Preradovićeva ulica 22, 10000 Zagreb

www.takenoko.hr

info@takenoko.hr

+385 1 6463385



12 - 01, NED, 📶, 🚗 6, 🏠 68

U centru Zagreba, u blizini Hrvatskog narodnog kazališta i Sveučilišta, smjestio se restoran **Takenoko**. Naziv je dobio po izdancima bambusa, koji su u Japanu simbol blagostanja i često se koriste u kulinarstvu. Već dva desetljeća u Takenoku kombiniraju autentičnu japansku kuhinju s fusion pristupom, stvarajući jedinstvena jela i gastronomska iskustva.

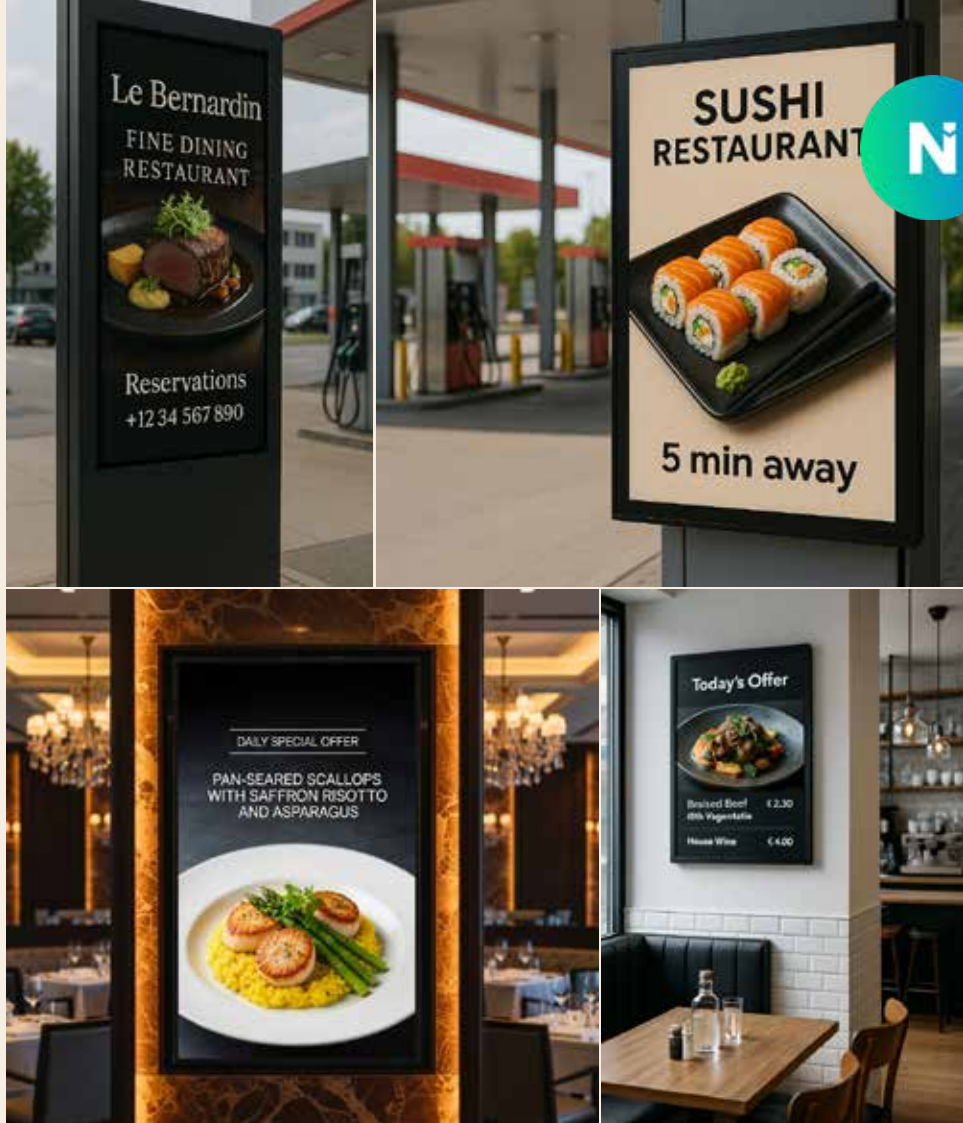
Posebno su ponosni na Bluefin tunu iz Jadranskog mora, svježeg i kontroliranog podrijetla. Visoko kvalitetni sastojci, većinom iz Hrvatske, te strast i preciznost chefova rezultiraju umjetnošću na tanjuru, uz autentične miri-

se i okuse Japana.

Jelovnik je originalan i obuhvaća brojne specijalitete japanske kuhinje. Među njima se ističu: crni bakalar u Saikyo narančinom umaku, *Uramaki Black* sushi i apsolutni favorit gostiju – *Tempura Crunchy Roll*.

Kako bi upotpunili rapsodiju okusa, mirisa i boja jela, Takenoko nudi i impresivnu vinsku i cocktail kartu. Osmislio ju je Krunoslav Valjak, s naglaskom na lokalna i japanska pića te koktele u kojima koriste vlastite sastojke – poput domaćih cordial sirupa, sifonskih pjena i infuzija.





*Dok Vi služite svoje goste,
mi služimo Vaš brend.*

Povećajte svoju vidljivost putem digitalnog
oglašavanja na frekventnim benzinskim postajama,
prometnim lokacijama i u vlastitom prostoru.

sales@nimote.com

+385 99 168 4379

nimote.com



VODNJANKA

📍 Gundulićeva 16, 10000 Zagreb

🌐 vodnjanka.com

@ info@vodnjanka.com

☎ +385 1 2020597



🕒 11 - 24, **NED**, 🌡️, 📶, 📶 36

U po čudima poznatom pitoresknom Vodnj-anu, slikovitom gradiću u jugozapadnom dijelu Istre, više od pola stoljeća djeluje restoran Vodnjanka – obiteljska kulinarska institucija koju predvodi Svjetlana Celijska. Dobitnica je brojnih priznanja, uključujući i nagradu Turističke zajednice Istarske županije za više od 50 godina predanog rada u vlastitom restoranu. Osim što u Vodnjanku čuva autentične okuse regije, Svjetlana je i svojevrsni ambasador istarske kuhinje, kulture i gostoprimstva, a Vodnjanka je redovito zapažena i u međunarodnim gastronomskim vodičima.

Kuhinja Vodnjanke utemeljena je na domaćim, sezonskim namirnicama koje dolaze izravno iz vodnjanskih vrtova, livada i maslinika. Jelovnik je inspiriran receptima iz bilježnica istarskih nona i domaćica, a obogaćen je suvremenim kulinarskim pristupom – bez kompromisa po pitanju izvornosti okusa. U ponudi se nalaze pršuti s lokalnih seoskih domaćinstava, sezonska jela pripremljena s poštovanjem prema tradiciji te birana istarska vina.

Godine 2018. priča Vodnjanke dobila je svoj nastavak u Zagrebu, gdje je kći Ivana Celijska otvorila sestrinski restoran u Gundulićevoj



ulici. Premda smješten u užem centru glavnog grada, **Vodnjanka** Zagreb vjerno prenosi duh Vodnjana – od uređenja, preko jelovnika i vinske karte, do atmosfere i odnosa prema gostima. Kuhari koji pripremaju jela u Zagrebu prošli su obuku u Vodnjanu, a sve ključne namirnice, uključujući i pršute, nabavljaju isključivo u Istri. Tako i u metropoli Vodnjanka ostaje ono

što je uvijek bila – autentična istarska gastronomska priča.

Obiteljska tradicija, predanost kvaliteti i nepatvorenoj emociji učinile su Vodnjanku mjestom koje istinski prenosi identitet istarskog podneblja – iz Vodnjana, s ljubavlju, u srce Zagreba.

Mladi pršut u proljeće



400 g mladog pršuta, 400 g domaće skute, 10 g oštrog brašna, sušena majčina dušica, 500 g divljeg radiča, 2 dl maslinovog ulja, sol i papar po želji

U domaću skutu umiješamo sitno narezanu majčinu dušicu, maslinovo ulje, sol i papar. Od smjese napravimo njoke (knedle) i ostavimo ih da odmaraju 8 sati uronjene u oštro brašno. Mladi pršut narežemo na trakice i kratko popržimo na maslinovom ulju. Dodamo nasjeckani divlji radič.

Od reducirane vode u kojoj su se kuhali njoki od skute, napravimo umak.

Na tanjur najprije stavimo kremu od divljeg radiča (ili samca, ako je dostupno), na nju posložimo kuhane njoke i prelijemo pripremljenim umakom od kuhanja.



ZELEN DVOR

98, 99, 00, 03, 08, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Samoborska 170, 10090 Zagreb-Susedgrad

www.zelendvor.com

@zelendvor@zelendvor.com

+385 1 3496803



2025.

10 - 24, Wi-Fi, 50, 200, 25

Restoran **Zelen Dvor** svoju je priču započeo 1937. godine kao mala obiteljska gostionica, sa svega nekoliko stolova i velikim snom – spojiti domaću kuhinju, gostoljubivost i ugodan ambijent u lijepo iskustvo za goste. Uglednici tadašnjeg gospodarskog života i poslovnog svijeta prepoznali su tu diskretnu oazu kvalitetne hrane i dobre kapljice te potaknuli vlasnike na buduću put. Pamte se okupljanja tada najprestižnijih automobila grada Zagreba ispred čuvanog parkirališta restorana.

U prvim godinama rada, Zelen Dvor je bio poznat po tradicionalnim jelima pripremljenima prema obiteljskim receptima – od domaćih juha i pečenja do svježeg pečenog kruha i kolača.

Gosti su dolazili zbog okusa djetinjstva, ali su se vraćali i zbog topline atmosfere i srdačnosti osoblja.

Kroz godine, Zelen Dvor je dodatno unaprijedio svoje poslovanje – uvođenjem sezonskih jelovnika, suradnjom s lokalnim proizvođačima te usmjeravanjem prema održivoj gastronomiji.

Danas je restoran Zelen Dvor mjesto u kojem se uživa u gastronomiji, stvaraju uspomenne, obilježavaju posebni trenuci i njeguje osjećaj zajedništva. Njegov razvoj primjer je kako spoj tradicije, vizije i ljubavi prema poslu može stvoriti prepoznatljiv i dugotrajan brend.



1937.



2025.

Teleći file punjen kremom od kulena i špinatom u carskom mesu



za 4 osobe: 800 g telećeg filea, 150 g kulena, 4 lista špinata, 100 g carskog mesa, 500 g gljiva (lisičarke, vrganji i crne trube), 400 g riže arborio, 5 dl povrtnog temeljca, sol i papar po želji

Teleći file očistimo i lagano istučemo batom za meso. Napunimo ga kremom od usitnjenog kulena i svježim špinatom, zatim zamotamo u carsko meso i pečemo na laganoj vatri oko 10 minuta.

Na crvenom luku s maslacem pirjamo vrganje, lisičarke i crne trube, dodamo rižu te kuhamo polako, uz postupno podlijevanje povrtnim temeljcem, dok ne postane kremasto.





22, 23

TAVERNA 1860 FOOD & WINE

📍 Donjozelinska 83, 10382 Donja Zelina

🌐 www.taverna1860.com

@ taverna@taverna1860.com

☎ +385 1631405



🕒 pon - sub: 10 - 22, ned: 10 - 18, 📶, 🚗 30, 🏠 80, 🍷 45

Taverna 1860 je smještena u srcu Prigorja, u Donjoj Zelini, u povijesnoj zgradi iz 1860. godine – nekadašnjoj kuriji.

Već pri samom ulasku goste dočekuje ambijent koji govori sam za sebe – rustikalni podrum iz 19. stoljeća, sa zidovima od stare cigle i detaljima od kovanog željeza. Upravo taj autentičan prostor, koji odiše karakterom i prošlošću, bio je razlog zbog kojeg su vlasnici odlučili baš ovdje otvoriti restoran. Dovoljan je jedan korak unutra da se osjeti spoj tradicije i topline.

U ponudi imaju à la carte jela, dnevne gablece te jela prilagođena vegetarijancima i veganima. Posebnu pažnju posvećuju sezonskim jelima – divljači, šumskim gljivama, domaćim sirevima i drugim lokalnim delicijama. Vinsku kartu čine pažljivo odabrana vina prigrorskih i hr-

vatskih vinara.

Taverna 1860 je i mjesto okupljanja – obiteljskih proslava, vinskih večeri, dječjih rođendana i poslovnih ručkova. U ljetnim mjesecima terasa postaje prava mala prigrorska oaza – za tijelo, nepce i dušu.

Okruženi su predivnom prirodom Prigorja i bogatom poviješću Zeline i okolice. Na samo nekoliko minuta vožnje nalaze se Stari grad Zelingrad skriven u šumi, brojne vinarije i pješačke staze. Zahvaljujući lokaciji – svega 25 minuta od Zagreba – često su odredište onih koji traže mir, dobru hranu i toplu dobrodošlicu.

„Taverna 1860 je naš način da ispričamo priču o ovom kraju – njegovim ljudima, hrani i tradiciji. A svaka nova sezona donosi novu stranicu te priče.“, poručuju domaćini.

Pljukanci s biftekom i tartufima



tijesto za pljukance: brašno, jaja, sol, muškatni oraščić, kuhani krumpir; **ostali sastojci:** biftek, tartufata, tartufi, vrhnje

Biftek narezan na trakice kratko sotiramo na maslinovom ulju. Dodamo pljukance, vrhnje i tartufatu. Pažljivo začinimo te na kraju zaokružimo okus svježe naribanim tartufima.



Sveti Ivan Zelina

 WWW.VISITZELINA.HR

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

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





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

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

Udruha hrvatskih restoratera

Zagorje, Međimurje, Podravina

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

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. Svuda se obilježava *Martinje* u studenom i *Vincekovo* u siječnju.



VILLA MAGDALENA

10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Mirna ulica 1, 49217 Krapinske Toplice

🌐 www.restoran.villa-magdalena.net

@ info@villa-magdalena.net

☎ +385 49233333



🕒 10 - 22, 🌐, 📶, 🚗 9, 🏠 50, 🏠 50

Kada je restoran **Magdalena** otvorio svoja vrata 2009. godine, misija je bila jednostavna, ali ambiciozna – ponuditi gostima iskustvo koje spaja autentične okuse tradicije s inspiracijama iz modernih svjetskih kuhinja. Od tada pa sve do danas, ta se misija nije promijenila, ali se restoran razvijao – u kapacitetu, ponudi i pristupu gastronomiji. Godine 2017., restoran je kao i sam hotel u sklopu kojega se nalazi proširen, kako bi mogao primiti veći broj gostiju te se unaprijedila cjelokupna atmosfera prostora. Novi dizajn, suvremena oprema i dodatne mogućnosti omogućile su još bolje uvjete za stvaranje lijepih uspomena.

Posebno mjesto u tom novom poglavlju zau-

zima prostrana terasa s koje se pruža jedan od najljepših pogleda na Krapinske Toplice i okolne zagorske brege – prizor koji svakom obroku daje dodatnu čaroliju.

Kroz sve te godine, kuhinja restorana ostala je vjerna svom temelju – sezonski jelovnici, lokalne namirnice i pažljivo osmišljena jela koja balansiraju poznate, tradicionalne okuse s inovativnim tehnikama i prezentacijom. Svaka sezona donosi nove kulinarske kreacije.

Među jelima koja su od samih početaka na jelovniku je desert “Okus Zagorja” - autentičan, prepoznatljiv i uvijek dobrodošao završetak obroka. Inspiriran zagorskom tradicijom, ovaj desert spaja kremu od bijele čokolade i bu-



činog ulja s hrskavim makovim krekerom. Sva-ki od tih elemenata ima svoju ulogu – mak do-nosi bogatu teksturu i zemljani ton, bučino ulje dubinu okusa i orašastu notu, dok bijela čokola-da zaokružuje sve s dozom slatkoće i nježnosti.

Tijekom godina, "Okus Zagorja" doživio je nekoliko reinterpretacija – mijenjali su se obli-

ci serviranja, tehnike pripreme i detalji prezen-tacije, no baza je uvijek ostala ista.

„To je desert koji se razvijao s nama, prilago-đavao novim kulinarskim trendovima, ali nikada nije izgubio svoju suštinu. Upravo ta vjernost os-novnim sastojcima i ideji čini ga bezvremenskim klasikom naše ponude.“, poručuju domaćini.

Okus Zagorja

krema od bijele čokolade (mousse), hrskavi kreker od maka, glazura od bijele čokolade i bučinog ulja



krema od bijele čokolade: 200 g bijele čokolade, 2 listića želatine (4 g), 2,5 dl slatkog vrhnja (35% m.m.), 1 žumanjak, 1 žličica vanilije u prahu ili ekstrakta, 0,3 dl bučinog ulja (hladno prešano); **hrskavi kreker od maka:** 40 g maslaca, 40 g šećera u prahu, 40 g glatkog brašna, 20 g mljevenog maka, prstohvat soli; **zelena glazura:** 100 g bijele čokolade, 25 g bučinog ulja, 0,50 dl kondenziranog mlijeka; **dekoracija:** tostirane bučine sjemenke, par kapi bučinog ulja, cvjetići ili mikrobilje (po želji)

Za kremu želatinu namočimo u hladnu vodu. Čokoladu otopimo na pari. 1 dl vrhnja zagrijemo do vrenja, prelijemo preko žumanjka i vratimo na laganu vatru dok ne postigne 82 °C. Umiješamo želatinu, potom ulijemo sve u čokoladu i homogeniziramo štapnim mikserom. Kada se smjesa ohladi na 30 °C, dodamo bučino ulje i lagano umiješamo tučeno vrhnje (1,5 dl). Ulijemo u sili-konske kalupe da se ohladi.

Za hrskave kekere pomiješamo sve sastojke u tijesto i razvaljamo tanko između dva papira. Pečemo na 160 °C 10–12 minuta, dok ne postane zlatno i hrskavo. Izrežemo na dimenzije baze kalupa, nakon hlađenja.

Za glazuru sve skupa promiješamo i prelijemo dobiveni *musse* koji smo ohladili u kalupu. Na hrskavi makov kreker položimo mousse.

Dekoriramo tostiranim bučnim sjemenkama i kapima bučinog ulja.



BEDEM

16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Vladimira Nazora 9, 42000 Varaždin

🌐 bedem-varazdin.com

@ bedem.z.a@gmail.com

☎ +385 42557545



🕒 ned-čet: 08 - 22, pet, sub: 08-23, 📶, 📶, 📶 80, 📶 50

Anđelko Levanić i Zlatko Novak, vrhunski kuhari i višestruko nagrađivani prvaci državnih i svjetskih kulinarskih natjecanja, izgradili su svoj prepoznatljivi kulinarski identitet na varaždinskoj sceni te zajednički otvorili restoran **Bedem** uz bedeme Starog grada Varaždina. Njihova kuhinja temelji se na lokalnim recepti-

Svinjski file sous-vide u krusti od bučinih sjemenki



ma i namirnicama varaždinskog kraja – poput vidovečkog zelja, bučinog ulja i zagorskog purana – koje nadograđuju suvremenim gastronomskim tehnikama u skladu s aktualnim trendovima. Bedem se smatra svojevrsnom „utvrdom vrhunske hrane“, a od 2020. nosi i Michelinovu preporuku. Među njihovim prepoznatljivim jelima ističu se: špageti od tikvice, riblje okruglice, pastrva sa šafranom i pileтина s marelicom.

Anđelko Levanić (1978.) radio je u hotelu Turist do 2015. godine. Državni je prvak u kuharstvu (2011.) i dugogodišnji član Hrvatske kulinarske reprezentacije, poznat po istraživanju lokalnih okusa kroz kreativni pristup.

Zlatko Novak (1989.) iskustvo je stjecao u hotelu Turist te u restoranu Gasthof in der Au u njemačkom Starnbergu. Državni je prvak 2013. godine, višestruko nagrađivan na međunarodnim natjecanjima. Kao kapetan nacionalnog tima sudjelovao je na Kulinarskoj olimpijadi u Stuttgartu 2020., gdje je osvojio brončanu medalju u kategoriji „nacionalni meni“. Posebno ga zanimaju kuharska artistika i molekularna kuhinja.



*Spice up
my life*

OKUS PRIRODE U SVAKOM JELU





BERNARDA

19, 20, 21, 23

📍 Zagrebačka 7, 42223 Varaždinske Toplice

🌐 www.restoran-bernarda.eu

@ info@restoran-bernarda.eu

☎ +385 42633030



🕒 12 - 22, 📶, 📶, 📶 100, 📶 100

Jela temeljena na lokalnoj gastronomiji, namirnice iz biodinamičkog uzgoja, starinske sorte i okusi djetinjstva – glavne su karakteristike kuhinje i filozofije poslovanja restorana **Bernarda** iz Varaždinskih Toplica.

Kuhari Bernarde koriste namirnice vrhunske kvalitete iz vlastitog biodinamičkog uzgoja.

“Težnja da se okrenemo korijenima, starim pashminama i sortama omogućila nam je da vratimo davno izgubljene okuse i prikazemo hranu u njezinoj prirodnoj punoći i punom sjaju. Naša hra-

na priča priču koju dijelimo s gostima – usađujući svijest o važnosti konzumacije izvornih sorti i biodinamičke poljoprivredne proizvodnje.”, poručuju domaćini.

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

Ljubav prema gastronomiji vlasnici šire i kroz Pizzeriju Bernarda.



Koljenica mangulice, krpice sa zeljem, umak od tamnog piva



Sastojci (za 2 osobe): 500 g koljenice mangulice (s kožom), 50 g mrkve, 30 g celera, 2 režnja češnjaka, 6 lista lovora, 1 dl križevačkog tamnog piva, 2 jaja, 120 g oštrog brašna, 50 g krušnih mrvica, 300 g kupusa, 250 g svinjske masti, sol i papar po potrebi

Mariniranje koljenice: Koljenicu s kožom stavimo u salamuru od vode, soli, lovorovog lista, luka i češnjaka. Ostavimo je da se marinira 3 do 5 dana na hladnom mjestu.

Priprema kože: Nakon mariniranja, pažljivo skidamo kožu s koljenice, očistimo je od masnoće i sušimo u pećnici na 70 °C oko 12 sati – dok ne postane hrskava. Ohlađenu kožu izlomimo na manje komade.

Pečenje koljenice: Očišćenu koljenicu pečemo s narezanim korjenastim povrćem (mrkva, celer) i svinjskom masti. Povremeno podlijevamo vodom i pečemo je 2 sata na 140 °C. Nakon što se ohladi, meso natrgamo na manje komade, začínimo po ukusu, oblikujemo kuglice ili valjke, paniramo ih u brašnu, razmućenim jajima i krušnim mrvicama. Pržimo u masti dok ne poprime zlatno-žutu boju.

Umak od tamnog piva: Ispečeno povrće od pečenja pasiramo, dodamo tamno pivo i reduciramo dok ne postignemo željenu gustoću. Po potrebi začínimo solju i paprom.

Tijesto i krpice: Od oštrog brašna i jaja izradimo glatko tijesto. Razvaljamo ga na debljinu od oko 2 mm, narežemo na kvadrate (krpice) i kuhamo u slanoj vodi nekoliko minuta.

Pirjani kupus: Kupus tanko narežemo i pirjamo na svinjskoj masti. Začinimo solju i paprom te pirjamo dok ne omekša. Time punimo krpice i lagano ih presavijemo ili poslužimo složeno.

Kokice od svinjske kože: Komade suhe kože pržimo u vrućoj masti 30–40 sekundi – dok se ne napuhnju poput kokica. Posušimo ih na papirnatom ubrusu.

Serviranje: Na tanjur slažemo krpicu punjenu zeljem, uz nju hrskavo panirane komade koljenice. Sve prelijemo umakom od tamnog piva. Završimo dekoracijom od kokica od svinjske kože i posipamo mljevenom dimljenom paprikom koju smo kratko propržili u masti – za dodatnu aromu.



BEŠKA

Ruđera Boškovića 23, 40000 Čakovec

bistrobeska.hr

bistrobeska@gmail.com

+385 99 4449220



08 - 21, **NED**, ☕, 📶, 📺 30, 📺 30

Priča bistroa **Beška** započinje 1966. godine, kada je Jelisaveta Horvat, poznata kao Beška, otvorila malu obiteljsku gostionicu. Njezin osmijeh, srdačnost i domaća jela brzo su osvojili srca gostiju, pretvarajući lokal u omiljeno

okupljalište s toplom atmosferom. Danas je Beška moderno gastronomsko odredište koje spaja duh tradicije s inovativnim pristupom. U kuhinji se koriste svjež, sezonske i lokalne namirnice, većinom iz vlastitog vrta i s tržnice. Jelovnik donosi autorska jela, domaće sokove i koktele, uz pažnju na podrijetlo sastojaka.

Kuhinjom upravlja Ines Jurišić, kuharica koja je svoju strast otkrila na pragu odraslosti. Inspirirana kulinarским velikanima poput Ane Roš i Bernarda Koraka, njeguje stil kuhanja koji spaja suvremene tehnike s lokalnim sastojcima. Njezina filozofija temelji se na autentičnosti, održivosti i poštovanju prema prirodi.

"Bistro Beška danas je mjesto gdje svaki obrok priča priču – o naslijeđu, sezoni, vrtu, ljudima i ljubavi prema hrani," poručuju domaćini.

UMJESTO MUU!

VEGAN, BUT MAKE IT LEGENDARY!



ZA
SLATKO I
PIKANTNO

KREMASTI
OKUS



ONA JE SAD
NA PAUZI



100%
USPIJEVA

100%
VEGAN

QimiQ
PRVA BAZA OD VRHNJA

THE CREAM BASE COMPANY

www.QimiQ.com



**Fédération Internationale des
Journalistes et Ecrivains du
Tourisme**

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

*Building Tourism
Bridges Since 1954*

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



MALA HIŽA

01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Balogovec 1, 40000 Mačkovec

🌐 www.mala-hiza.hr

@malahiza@gmail.com

☎ +385 40341101



🕒 09:30 - 22:00, 25.12. - 25.12. 📶, 🚗 25, 🏠 65, 🍷 35

Restoran **Mala Hiža** nalazi se u Mačkovecu, 4 kilometra sjeverno od Čakovca u pravcu toplica Sv. Martin i graničnog prijelaza Mursko Središće - Lendava.

Mala Hiža je navršila 25 godina uspješnog rada i zapošljava ukupno 13 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. "Istovreme-

no osluškujemo želje i prohtjeve gostiju, pratimo suvremene trendove i postupke, istražujemo nove granice i mogućnosti međimurske i dijelom gastronomije susjednih regija, kako bismo našim gostima pružili što bolji gastronomski doživljaj.", kažu vlasnici.

Vinska karta sadrži 30-ak etiketa međunarodnih vina kao i ponajbolja hrvatska vina, ukupno oko 150 etiketa. Vlasnik, obitelj i zaposlenici nastoje gostima pružiti romantiku, strast i gastronomski užitek. "Brojni zadovoljni gosti, priznanja i nagrade, uvrštavanja u rang najboljih hrvatskih restorana daju nam podstrek i volju za daljni rad, čine nas radosnima i zadovoljnim.", poručuju domaćini.



Guščja jetra u umaku od finog konjaka, proškea, naranče i šipka



guščja jetra, brašno, 0,3 dl konjaka, 0,5 dl proškea, sol, papar, sok od naranče, 1 filetirana naranča; tijesto za raviole: 500 g glatkog brašna, 5 žutanjaka, 2 cijela jaja, malo soli, mlaka voda; nadjev za raviole: 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 tavicu 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.





STARI GRAD

98

Starogradska 21, 48350 Đurđevac

www.stari-grad-djurdjevac.hr

info@stari-grad-djurdjevac.hr

+385 48 812225, 048 811674



pon - pet: 07 - 22, sub: 08-24, ned: 08 - 23, 📶, 📶

Restoran i pivnica **Stari grad** je (eno)gastro-nomsko središte grada Đurđevca i neizostavna gastro točka Podravine. Nalaze se u reprezentativnoj i monumentalnoj srednjovjekovnoj utvrdi bogate povijesti. Osim u prostoru restorana i pivnice, gastrošmekeri mogu uživati u bogatoj podravkoj gastronomiji i u jedinstvenom atriju Starog grada.

Bogatu ponudu tradicijskih podravske jela upotpunjuju kreativni sezonski jelovnici, vrhunska „Vina z peskov“, bogata lepeza doma-

ćih rakija, sadržajna pivska karta s istaknutim craft pivama regije i srdačno osoblje. Svake godine Stari grad ima i „europski meni“ povezan s porijeklom poznatih umjetnika čijim izložbama je Stari grad česti domaćin.

Njegovanje tradicijske gastro baštine i kreativan pristup gastronomiji iznjedrili su restoranu i pivnici Stari grad titulu „Okusi Hrvatske tradicije“.

„Dobrodošli, razonodite svoje nepce u restoranu i pivnici Stari grad.“, poručuje osoblje.





ŠKMER – LIDER GASTRONOMSKE EDUKACIJE U REGIJI

Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija, Split, Hrvatska

EDUKACIJA • NATJECANJA • BAŠTINA

Treninzi za profesionalce

Specijalizirani hands-on programi za kuhare i slastičare u suradnji s prestižnim svjetskim akademijama poput École Ducasse.

Festivali i natjecanja

Više od 20 godina organiziramo međunarodne gastro festivale i stručna natjecanja pod sloganom: „Inovacija, tradicija i održivost – sve na istom tanjuru.“

Stipendije i masterclassovi

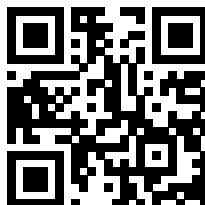
Dvogodišnji programi za mlade talente: edukacije, radionice, mentorstvo i medijska vidljivost.

Radionice za sve uzraste

- Djeca i mladi – kulinarske radionice i zdrava prehrana
- Građani – tematski kuharski i slastičarski tečajevi
- Sportaši i roditelji – prehrana za razvoj i uspjeh

ZAŠTO ŠKMER?

- Chefovi i mentori s globalnim iskustvom
- EU edukacijski projekti i inovativni pristupi
- Promicanje mediteranske i europske kulinarske baštine
- Fokus na nutricionizam, održivost i edukaciju zajednice



ŠKMER Akademija

Jobova 2, Split
+385 99 319 8961
info@skmer.hr
www.skmer.hr

Pidružite se mreži izvrsnosti – postanite dio ŠKMER priče!



doživi / uživaj / okusi



**ZLATNA
SLAVONIJA**

**TURISTIČKA ZAJEDNICA
POŽEŠKO-SLAVONSKE
ŽUPANIJE**

www.visitslavonia.hr



Slavonija i Baranja

Specijaliteti: kulen; svježi kravlji 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; sataroš; ajvar; rezanci s makom; gužvara s orasima; salenjaci; taške.

Glavne sorte vina: najzastupljenija bijela sorta je graševina (Kutjevo i K55). Od bijelih vina preporučamo i sauvignon (K55 i Kutjevo), rajnski rizling, chardonnay i traminac (Kutjevo). Od crnih sorti zastupljeni su: suha frankovka, pinot crni, merlot i cabernet sauvignon (Kutjevo) te gotovo zaboravljena sorta kadarka (K55).

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*. U svibnju se održava *Najduži stol u Velikoj i Požeški kotlić* u Požegi. U Požegi se održava i *Kulenijada* 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. U lipnju se održava *Festival tista* u Topolju. Lipanj i srpanj su i Vinski mjeseci Osječko-baranjske županije, tijekom njih se održavaju *Večeri vina i umjetnosti* i baranjski *Wine & Walk* te *Vinatlon*. U rujnu se održavaju *Wine & bike tour Erdut*, *Festival frankovke*, *Vinski Bor maraton* u baranjskom Zmajevcu, *Ribarski dani* u Kopačevu i *Osijek gourmet*. U listopadu se u Osijeku održava *HeadOnEast* koji spaja enogastronomiju, umjetnost, craft pivo i zabavu te *Paprika fest* u Lugu. U studenom je *Čvarak fest* u Karancu. U siječnju se održava *WineOs*. Za cijelu regiju, karakteristične su i proslave Martinja u studenom te Vincelova (Vinceška, Vincekovo) u siječnju.



KOD BAKE

📍 Kapelica 36, 43280 Garešnica

🌐 gastonaut.hr

✉ danijela.crnjakandri@gmail.com

☎ +385 43 532300, 091 5725012



🕒 sri - sub: 10 - 18, uto: 10 - 21, ned: 00 - 24, 📶, 🚗 20, 🏠 40, 🏠 60

Restoran **Kod Bake** uređen je u tradicionalnom stilu i temeljito renoviran 2023. godine. Gosti ga često opisuju kao mjesto s dušom. Ugostiteljska djelatnost u objektu traje već 60 godina, a u vlasništvu je obitelji Andrić posljednjih 12 godina.

Nalazi se 98 kilometara od Zagreba, uz magistralni put prema Virovitici i Mađarskoj. Objekt se prostire na oko 240 m² i uključuje unutarnju salu, zatvorenu i grijanu terasu te otvorenu natkrivenu terasu. U sklopu restorana nalazi se veliko ograđeno dječje igralište, a u bakinome dvorištu borave magarci, koze, svinje i kokoši.

Restoran ima i vlastiti biodinamički vrt u kojem se uzgaja povrće i cvijeće koje se koristi za dekoraciju jela.

Prigradsko naselje Kapelica udaljeno je svega tri minute vožnje od središta Garešnice, grada poznatog po Centru za posjetitelje Natura 2000 i zaštićenom području Poilovlje, koji često posjećuju organizirane grupe turista. Garešnica je i rodni grad pjevača Ive Robića, Majka Vucelića (sudionika misije Apollo 11) i glumca Zvonimira Ferencića.

Domaćini sami obrađuju i mariniraju meso koje poslužuju u restoranu. Uz prethodnu najavu, pripremaju se i jela iz krušne peći. Među dnevnim jelima ističu se buncek s dinstanim zeljem i kuhanim krumpirom, gulaš od divljači s gljivama, grah, fileki sa špekrom, meso iz masti i druge lokalne delicije zbog kojih se gosti rado vraćaju.



Gljivarski gulaš



za 10 osoba: 50 g maslaca, 3 glavice luka (oko 300 g), 2 mrkve, 50 g celera, 3 režnja češnjaka, 300 g divljači (kockice bez kosti), 100 g bukovača, 100 g šampinjona, 100 g svježih/zamrznutih vrganja, 70 g lisičica, 70 g šitake, 5 g suhih vrganja, 2 dl crnog vina, 2 jušne žlice pekmeza od šljive, 2 jušne žlice kukuruznog škroba (za zgušnjavanje), 1 jušna žlica začinske crvene paprike, sol, papar, ljuta paprika

Sitno narežemo meso i oguljeno povrće, a gljive na tanke komadiće.

Na maslacu kratko popržimo luk, dodamo meso i češnjak, blago začinimo i pirjamo poklopljeno 15 minuta. Dodajemo korjenasto povrće, podlijemo temeljcem ili vodom i pustimo da se kuha 30 minuta.

Gljive dodajemo postupno, prema njihovoj čvrstoći (suhi vrganji, bukovače, šitake, lisičice, šampinjoni, vrganji) u kratkim intervalima od 5 minuta. Začinimo i pustimo da se kuha još 30 min (temeljac treba prekriti sastojke u omjeru ½ tako da ne bude previše tekućine).

U punom vrenju dodajemo začinsku papriku, pekmez i vino te prokuhamo još 15 minuta.

Na kraju dodajemo škrob da bismo dobili željenu gustoću te začinimo ljutom paprikom koliko želimo da bude pikantno.

Gulaš poslužujemo uz prilog po izboru gosta.

Ovaj recept dio je knjige „Dobar tek u Moslavini“, autorice Danijele Crnjak Andri, voditeljice restorana.





LITTLE ITALY PUB

22, 23

Ul. Stjepana Radića 49, 43500 Daruvar

littleitalypub.com

@littleitalypub@gmail.com

+385 43637913



pon - čet: 10 - 22, pet - ned: 10 - 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 ugođaju 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 biftec, 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.

„Od otvaranja 2019. godine kontinuirano smo se razvijali kako bismo došli do razine ponude u kojoj je naglasak na vrhunskom mesu – posebno na biftecima od simentalskog goveda s hrvatskih farmi. Pašte pripremamo na domaćim temeljcima, a nedavno smo uveli i originalnu carbonaru koja se radi od guancialea, vode od kuhanja tjestenine, žumanjka i Grana Padano sira. U ponudi imamo i vrhunske napolitanske pizze iz prave krušne peći. Cilj nam je biti drugačiji, a kvalitetu namirnica živimo.“, opisuju svoj razvoj domaćini.

Janjeća koljenica

Janječju koljenicu prvo mariniramo, zatim je vakumiramo i kuhamo tehnikom sous-vide 15 sati. Nakon toga je zapečemo u krušnoj peći kako bi dobila lijepu koru i dodatnu aromu. Poslužujemo je uz domaći pire od daruvarskih krumpira i klasični demi-glace umak.





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

6+1 ELEMENTI

Ukusna jela u funkciji zdravlja





TERASA

95, 00, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Julijev park 8, 43500 Daruvar

www.daruvarske-toplice.hr

restoran-terasa@daruvarske-toplice.hr

+385 43331705



8 - 22, 9 - 23, Wi-Fi, 50, 150, 60

Restoran **Terasa**, utkan je u centralni dio daruvarskog Julijevega 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, maturlnih zabava, domjenaka, rođendana i ostalih prigoda. Uslugama restorana zadovoljstvo su iskazale i poznate osobe iz svijeta sporta, školstva, menadžmenta, politike i diplomacije.

U restoranima Daruvarskih toplica priprema se između ostalih specijaliteta, tradicionalni slavonski i češki specijaliteti, od predjela do desertu.

Od slavonskih jela domaćini posebno ističu: Daruvarsku juhu od krumpira, Missu Maju



i Ivanov odrezak (punjenu teletinu). Od jela češke nacionalne kuhinje izdvajaju se: gulaš od divljači (srnetina i divlja svinja), otkošteni pileći batak i zabatak u umaku od kopra, svinjska koljenica s knedlama i kiselim kupusom te

taškrle s pekmezom. Gostima se nude i jela od ribe, poput smuđa i pastrve.

Uz pripremljene specijalitete, domaćini najradije preporučuju vrhunska vina Daruvarskog vinogorja – graševinu i sauvignon.

Missa Maya



180 g purećih prsa, 30 g slanine, 30 g gauda sira, 2 ploške rajčice, začini (sol, papar), 1 jaje

Pureći odrezak začinimo i napunimo slaninom, sirom i svježem rajčicom. Preklopimo i stavimo peći na zagrijani grill, po 3 minute sa svake strane.

Prije posluživanja, na odrezak dodajemo jaje na oko.





ZLATNI LUG

18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Donji Emovci 32, 34000 Donji Emovci

🌐 www.zlatnilug.hr

@ info@zlatnilug.hr

☎ +385 98 472483, 034 202020



🕒 pon - čet: 09 - 22, pet - sub: 09 - 23, ned: 09 - 18, 📶, 🚗 100, 🏠 200, 🏠 80

U tišini slavonske ravnice, nekoliko kilometara od Požege, smjestio se **Zlatni Lug** – kompleks koji spaja bogatu gastronomsku tradiciju, domaću proizvodnju i vinsku kulturu Slavonije s uvjetima za aktivni odmor.

Restoran Zlatni Lug već na prvi pogled osvaja toplinom slavonskog interijera, dok na tavanjuru pruža emociju domaće kuhinje. Vodeći se naslijeđem „bakine kuhinje“, glavni kuhar s posebnim poštovanjem priprema tradicionalna jela u modernoj izvedbi. Svaki zalogaj otkriva posvećenost lokalnim receptima, ali i želju da se gostu ponudi nešto više – istinska slavonska priča ispričana kroz hranu.

Na jelovniku se nalaze specijaliteti koji su postali zaštitni znak kuće: odrezak Zlatni Lug, vinogradarski ćevap, gulaš od divljači, rižoto s lokalnim sastojcima te posebno atraktivna teleština ispod peke. Sva jela se pripremaju od domaćih namirnica – meso, povrće i začinsko bilje dolaze s lokalnih OPG-ova i obiteljskih gospodarstava.

U vinskom podrumu čuvaju se pažljivo odabrana vina renomiranih vinara požeškog kraja, koja prate ponudu lokalnih delicija.

U sklopu kompleksa je i 20 moderno uređenih soba, a u tijeku je izgradnja prvog difuznog hotela u Požeško-slavonskoj županiji, čime



Zlatni Lug postaje predvodnik ruralnog luksuza u tom dijelu Hrvatske.

Novootvoreni sportski centar dodatno obogaćuje ponudu – s dva teniska terena, nogometnim igralištem, terenom za odbojku na pijesku, vanjskim *workout* prostorom i mogućnošću najma električnih bicikala, omogućava spoj gurmanskog užitka s aktivnim odmorom.

Za one sklone boravku u prirodi, tu je i kamp odmorište s 15 mjesta, opremljen sanitarnim čvorovima i zajedničkom kuhinjom.

„Zlatni Lug je više od restorana. On je prozor u prošlost, slavlje sadašnjosti i zalag za budućnost slavonske eno-gastro scene. Mjesto gdje svaki obrok postaje priča, a svaka čaša vina – trenutak za pamćenje.“, poručuju domaćini.

Odrezak Zlatni Lug



200 g svinjski kare, sir, kulen, kukuruz šećerac, brašno, jaja, krušne mrvice, ulje za prženje

Odrezak od svinjskog karea rastućemo i začínimo. Na jednu polovicu odreska složimo kulen, sir i kukuruz pa preklopimo.

Odrezak uvaljamo u brašno, jaja i mrvice. Pržimo do zlatno-žute boje.

Poslužimo uz prilog po želji.



SLAVONSKA KUĆA VINKOMIR

📍 Bana Josipa Jelačića 57, 34340 Kutjevo

🌐 www.restoranvinkomir.com

@ restoran.vinkomir@kutjevo.com

☎ +385 994750360



🕒 uto - pet: 13 - 22, sub: 12 - 23, ned: 12 - 18, 📶, 🚗 30, 🏠 44, 🍷 40

U srcu Zlatne doline, okružena netaknutom prirodom i stoljetnim vinogradima, nalazi se Vinarija Kutjevo, mjesto gdje se tradicija i uživanje u vinu stapaju u jedinstveno iskustvo.

Povijest Kutjeva seže sve do davne 1232. godine, a upravo ovdje vino nije samo piće ono je povijest, priča, naslijeđe i strast prema vrhunskoj vinskoj kapljici praćenoj tradicionalnim slavonskim jelima.

Od trenutka kada zakoračite u Stari podrum, jedan od najstarijih vinskih podruma u ovom dijelu Europe, pa sve do vrhunski uređenog restorana **Vinkomir**, svaki detalj odiše slavonskom toplinom i elegancijom. U ponudi vas očekuju vođene degustacije vina, gastronom-

ski doživljaji, vožnja kočijom kroz vinograde, team building programi, poslovni susreti i luksuzan smještaj u deluxe apartmanima Korla i Maximo. Sve na jednoj adresi, pod okriljem vrhunskih vina.

Restoran Slavenska kuća Vinkomir nudi re-interpretaciju slavonske kuhinje u suvremenom izdanju. Uz domaće namirnice i pažljivo birana vina koja savršeno prate svaki zalogaj, pruža se često uz zvuke tamburice, pogled na vinograde položaja Vinkomir.

„Rezervirajte svoju čašu povijesti, jer Kutjevo se ne posjećuje jednom. Kutjevo se pamti.“, poručuju domaćini.



Juha s vrhunskom graševinom

Zlatnožuta prežgana juha od domaće slavonske kokoši, obogaćena žličnjacima od jetrice i finim domaćim kiselim vrhnjem, oplemenjena je vrhunskom graševinom iz srca Kutjeva. Ova juha sljubljuje okuse domaće kuhinje i vinarske tradicije, pružajući utjehu i toplinu slavonskog doma.

Jelenji Wellington



File jelena iz slavonskih šuma omotan u hrskavo lisnato tijesto skriva namaz od kulena i mirisnu slaninu slavonske svinje. Sotirani bob i pire od celera iz vrtova slavonskih proizvođača nadopunjuju ovo jelo, dok je jus od divljači s klekom omaž bogatoj lovačkoj tradiciji Zlatne doline.





SCHÖN BLICK

96, 98, 99, 00, 01, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Zagrebačka 18, 34335 Vetovo

🌐 www.schonblick.hr

@ schonblick.vetovo@gmail.com

☎ +385 34267108



🕒 10 - 24, 📶, 🚗 50, 🏠 200, 🌂 90

U miru pitome slavonske doline uz papučke obronke smjestio se u Vetovu, na Zelenoj magistrali između Kutjeva i Velike, restoran i prenoćište **Schön blick**. Park prirode Papuk nalazi se na svega 20 km udaljenosti. Cijeli kompleks imanja idealna je destinacija za bijeg od svakodnevice, jednodnevne i višednevne izlete ili samo dobar obiteljski ili poslovni ručak.

Restoran je otvoren 1989.g. kao mali obiteljski restoran koji je kroz godine prerastao u turistički kompleks. Njeguju tradicionalnu slavonsku, ali i internacionalnu kuhinju obogaćenu vrhunskim vinima kutjevačkog vinogorja. Specijalitet kuće je šaran na rašljama iz vlastitih ribnjaka. Kroz godine poslovanja restoran je širio svoju ponudu pa su sada u ponudi i teleća koljenica, janjeća plečka, gulaš od divlja-

či, rebarca u BBQ umaku, čips od šarana te razni mesni i riblji specijaliteti.

Poželite li ostati dulje, možete se smjestiti na imanju, u jedan od pet bungalova s terasom nad jezerom ili u kućice s bazenom. Ljubiteljima sporta i aktivnog odmora na raspolaganju su bazen, teniski teren, dječje igralište, malo nogometno igralište, tri ribnjaka te 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, bira hrana i vrhunska vina učiniti će da se iznova vraćate u naš restoran.“, poručuju domaćini.



Šaran na rašljama



za 4 osobe: šaran od 2-2,5 kg, dvije žlice soli, 1 žlica slatke mljevene crvene paprike, 1 žlica ljute mljevene crvene paprike

Šarana očistimo, odstranimo mu škrge i iznutrice te ga raspорimo uz kičmu na dva dijela. Operemo ga i osušimo. Nasolimo ga i natrljamo slatkom i ljutom mljevenom paprikom te ostavimo da odstoji dvanaest sati.

Rašlje na koje ćemo staviti polovicu šarana raskolimo po pola te mekom žicom pričvrstimo polu šarana pri dnu i vrhu. Naložimo vatru, a kad se stvori dovoljno žara i dima šarane zabodemo u zemlju malo dalje od vatre kako se ne bi prepekli već lagano grijali. Nakon 15-ak min. grijanja približimo ih žaru i prvo pečemo vanjsku stranu šarana, pa onda unutarnju. Ukupno pečemo oko sat vremena, a okrećemo ga svakih 10-ak minuta, dok se ne iscijedi masnoća iz njega i dok ne poprimi crvenkasto-smeđu boju.

Polovice šarana odmah nakon pečenja skidamo s rašlji i serviramo na pladanj, a kao prilog predlažemo krumpir salatu.





ANDROLIKO'S

Trg dr. Franje Tuđmana 2, 31500 Našice

www.androlikos.com

androlikos.nasice@gmail.com

+385 31 240040



uto - pet: 11 - 22, sub: 12 - 22, ned: 11- 16, **PON**, , , 40

Na glavnom trgu u Našicama, tik uz povijesni dvorac Pejačević, smjestio **Androliko's** – bistro u kojem se isprepliću kulinarska strast, suvremeni pristup i gostoljubivost slavonskog kraja. Iza ove uspješne priče stoji diplomirani ekonomist Andro Ostović koji je, vođen strahom prema kulinarstvu, odlučio život posvetiti gastronomiji.

Specijaliteti se pripremaju na drvenom ugljen, a gosti se najradije vraćaju zbog neodoljivih BBQ rebaraca, burgera, trganog mesa, rižota i kreativnih tjestenina, koje spajaju tradiciju i su-

vremenu tehniku.

„Poseban pečat restoranu daju vinske večeri – ekskluzivni događaji na kojima se predstavljaju vina poznatih lokalnih vinara, a koja se sljubljuju s pomno osmišljenim jelima našeg chefa u više sljedova.“, kažu domaćini.

Androliko's redovito ugošćuje i poznate hrvatske chefove poput Toma Gretića, Maria Mandarića, Davida Skoke i Melkiora Bašića, a atmosferu restorana dodatno oplemenjuju glazbene večeri – trenuci opuštanja uz vrhunsku glazbu, vino i kulinarske užitke.



all4wine



Od vinove loze do čaše – kroz stručno vođeno i edukativno iskustvo otkrivamo svijet vina svima, bilo da ste već zaljubljenik u ovu plemenitu kapljicu ili tek započinjete svoje vinsko putovanje.

Naše dugogodišnje sommeliersko znanje, suradnja s brojnim vinarima i strast prema vinu temelj su edukacije koju s entuzijazmom prenosimo drugima. Učimo zajedno, kušamo s razumijevanjem i gradimo kulturu uživanja u vinu.

- Vinske edukacije i radionice
- Izrada vinske karte
- Logistička podrška vinskim manifestacijama



www.all4wine.hr



[@all4wine.hr](https://www.facebook.com/all4wine.hr)



091 4500 205



LOORA

22, 23

Ulica Ivana Pavla II 5, 31400 Đakovo

www.loora.hr

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

+385 31 780510



pon - čet: 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 krumpirima: 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 obraze prati krema od mrkve.

Poseban ponos restorana su *dry age* steakovi koji odležavaju 60 dana u komorama restorana.

Restoran u svakom godišnjemu dobu ima i sezonski jelovnik, kroz koji se najčešće prezentiraju kreativna jela s lokalnim sezonskim namirnicama. Ovo ljeto su prezentirani biftek, jerusalemske artičoke (čičoke), pržene gljive (bukovače, šampinjoni i portobello), bademi i holandez umak, pa dalje teletina s porilukom, umakom od maslina, prahom crnih maslina i tvrdim sirom, pita od slavonskih tartufa s miso pastom...

Inspirirana filmskim hitovima, jela na ljet-



nom 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 rođe“.

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 kravljji 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**

23

Glagoljaška 43, 32100 Vinkovci

restoran-san.eatbu.hr

@restoran.san@gmail.com

+385 32 332775



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

U Vinkovcima, u ugodnom ambijentu i prožet obiteljskim duhom, restoran **San** priča priču koja traje desetljećima – priču o predanosti mesu, okusu i gostoprimstvu. Njegova priča ne počinje u kuhinji, već u obiteljskoj mesnici iz koje svakodnevno stiže kvalitetno svježe meso, poznatog podrijetla i kontrolirane kvalitete.

Strast prema mesu osjeća se u svakom detalju, a steakovi su postali njegov znak prepoznavanja – od Fiorentine i T-bonea do klasičnih ramsteka i beefsteakova. Dozrijevani u idealnim uvjetima i pažljivo pripremljeni, zadržavaju sočnost i izražajnost okusa.

Ponudu nadopunjuju specijaliteti s roštilja na drveni ugljen, Leskovački roštilj, ćevapi i jela ispod peke – sve prema starim obiteljskim recep-

tima. U svemu se osjeti poštovanje prema tradiciji, ali i posvećenost stalnom usavršavanju.

Ambijent restorana San osmišljen je tako da se gosti osjećaju kao kod kuće – bilo da dolaze na obiteljski ručak, poslovni susret ili večeru u dvoje.

„Restoran San nije samo ime – to je naš san koji živimo svakog dana. Kroz godine smo izgradili reputaciju zahvaljujući predanom radu, iskrenim okusima i stalnom težnjom prema izvrsnosti. Zahvalni smo svakom gostu koji nas je prepoznao kao mjesto gdje se jede srcem. Dođite i uvjerite se zašto je restoran San sinonim za vrhunsko meso, nezaboravne steakove i pravi roštilj. Jer kod nas, san nije samo san – on se jede.“, poručuju domaćini.



K55 vinarija &
destilerija

Aljmaška planina 21
HR-31205 Aljmaš
+385 95 338 3636
info@k55.hr
www.k55.hr



*Graševina ANTIQUE
PREMIUM*



*Sauvignon
blanc*



*Cuvée blanc
Angelica*



Graševina



*Cuvée blanc
TROFETTA*



Rosé



Kadarka



**PARK
PRIRODE
KOPAČKI RIT**

Srce Dunava

 **KOPAČKI
RIT**
PRIMARNI
PARK

 **PARKOVI
HRVATSKE**
PRIMARNI
PARK



CRNA SVINJA

20, 21, 22, 23

Ulica Ovčara 3, 31431 Čepin

www.terranegra.hr

info@terranegra.hr

+385 91 451266



pon - sub: 11 - 23, ned: 11 - 20, 100, 80

Restoran **Crna svinja**, smješten je u mirnom okruženju u Čepinu, nadomak Osijeka. Gastronomski doživljaji, pogled na prostrane slavonske ravnice, otvorena terasa i igralište za djecu stapaju se u ugodnu, opuštenu atmosferu, čineći ovo mjesto privlačnim izborom za bijeg od gradske svakodnevice.

Nazvan prema autohtonoj slavonskoj pasmini crne svinje, restoran se ponosi jelima obilježenima kvalitetom i prepoznatljivim okusom mesa iz vlastitog uzgoja.

Raspolaže s više od 100 sjedećih mjesta, ma-

lom dvoranom i vinotekom sa chef's table-om, koja nudi bogat izbor vina iz hrvatskih i svjetskih vinskih regija.

Jelovnik Crne svinje osmišljen je u skladu sa sezonskim namirnicama, nudeći zimski, proljetni, ljetni i jesenski meni, uz ponudu stalnih specijaliteta. Iz godine u godinu restoran uvodi kulinarske novitete, prati suvremene trendove te radi na modernizaciji kuhinje uvođenjem novih tehnologija.

Restoran je dio kompleksa Terra Negra Country Club, koji se stalno razvija i širi svoje



kapacitete. Uz postojeći event room, višenamjensku dvoranu za 350 osoba, novitet u sklopu kompleksa je Hangar, moderna dvorana za

evente, idealna za organizaciju raznih svečanosti, poslovnih događanja i privatnih proslava kapaciteta do 1200 ljudi.

Konfitirani svinjski obrazi



Meki svinjski obrazi, konfitirani deset sati u svinjskoj masti, posluženi s umakom od Malibu ruma i pireom od krumpira aromatiziranim tonka sjemenkama.





EDEN

📍 Salaš 472, 31222 Satnica

🌐 eden-osijek.hr

@uprava@corner-osijek.hr

☎ +385 31 655600



🕒 pon-sub: 10 - 22, ned 10 - 18, 📶, 📶, 📶 400, 📶 100

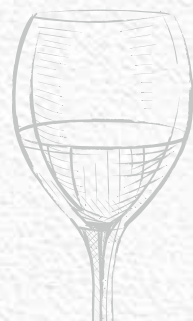
Na samo 15 minuta od Osijeka nalazi se **EDEN** Restoran & Ballroom, jedinstveno prirodno odredište u Slavoniji i Baranji, gdje se ljepote netaknute hrastove šume, prirodno čistih jezera i beskrajnih livada spajaju s bogatom i raznolikom gastronomskom ponudom. Osim tradicionalnih jela, na jelovniku se nalaze i specijaliteta koji povezuju međunarodne kulinarske utjecaje s lokalnim sastojcima. Dosta gostiju se odlučuje i na konzumaciju Edenovih specijaliteta izvan restorana.

Domaćini imaju više od 20 godina iskustva u organizaciji različitih događanja diljem Hrvat-

ske, a to su iskustvo pretočili u razvoj novog poglavlja na prekrasnom prirodnom prostoru koji se prostire na 220.000 m². Prostor je prilagođen obiteljskim i poslovnim proslavama svih vrsta – u okruženju čistog zraka, vode i prirode.

„Već ranije ste nam, dragi gosti, posjetitelji i prijatelji, ukazali svoje povjerenje i zato Vam ogromno hvala. No želimo pružiti više i dati priliku Slavoniji i svima nama da stvorimo zajedno mjesto gdje ćete uživati u finim okusima naše gastro ponude, vjenčanju o kakvom ste maštali, zabavi i odmoru za Vas i vašu obitelj ili partnere, te svim vrstama evenata i proslava.“, poručuju domaćini.







ČINGI LINGI ČARDA

21, 22, 23

Ul. kralja Zvonimira 98, 31327 Bilje

www.gastronaut.hr

@cingilingicarda@gmail.com

+385 31 281 700



09 - 23, Wi-Fi, 40, 130, 130

U Bilju, na svega par minuta vožnje od Osije-
ka, 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 kuhin-
jom Baranje, kao što su specijalitete od mesa,
jela s roštilja, riječna riba, salate i veganska jela,

Juliškinе šljive



sve nadopunjeno vrhunskim vinima i slastica-
ma. Većina namirnica nabavlja se od lokalnih
proizvođača, a sva riba za fiš i ostale riblje spe-
cijalitete svakodnevno dolazi iz okolnih rijeka
i ribnjaka.

U obnovljenom restoranu još se čuvaju uspo-
mene o prethodniku, nadaleko poznatom resto-
ranu 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 ener-
gija, uz misao vodilju o najvažnijim segmenti-
ma - odličnoj hrani, predivnoj prirodi i ugod-
nom ambijentu u koji su svi dobrodošli.

Čingi Lingi čarda reinterpretira definici-
ju 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 jelov-
nika.

Od dana otvorenja, Čingi Lingi čarda gotovo
svakodnevno bilježi punu popunjenost – stoga
je preporučljivo rezervirati mjesto unaprijed.



U svakoj čaši kutjevačkih vina pronađite trenutak za sebe

Svježe, sadržajno i harmonično vino kristalne zlatno-žute boje. Na miris se otvaraju cvjetne note kamilice i voćni bouquet, na okus prevladavaju citrusne arome s nijansama zelenih jabuka i vinogradarske breskve u okusu, uz prisustvo snažne mineralnosti u retrookusu.





DIDIN KONAK

21, 22, 23

📍 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, osvaja gosta.

Kroz široku ponudu ribe njeguje se tradicija Kopačeva kao sela poznatog po ribarenju. Gosti rado naručuju originalni fiš paprikaš začinen 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 začimimo 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.



Imamo žicu *za dobrodošlicu*

Booking.com TOP10 Najsrdačnijih regija na svijetu



Via

Slavonija i Baranja

Hedonizam je
na istoku



BARANJSKA KUĆA

15, 18, 19, 20, 21, 22, 23

📍 Kolodvorska 99, 31315 Karanac

🌐 www.baranjska-kuca.com

@ info@baranjska-kuca.com

☎ +385 31 720180, 098 652900



🕒 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 svje-

žim, 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, kovač-



nice i briačnice 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, nala-

zi 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.

Perkelt od dunavskog soma s domaćim rezancima sa sirom i slaninom



Jedna od prepoznatljivih baranjskih delicija je raskošni perkelt od dunavskog soma, jelo dubokih okusa i bogatih začina.

U Baranjskoj kući poslužuju ga s domaćim rezancima sa sirom i slaninom. Kombinacija sočnog riječnog soma i punih, rustikalnih okusa i tekstura dodataka, oživljava duh tradicije.



JOSIĆ

11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23

Planina 194, 31307 Zmajevac

www.josic.hr

[@restoran.josic@gmail.com](mailto: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*) ukopanim u zemlju, u kojima je temperatura u svako doba između, za vino idealnih, 12 i 15 °C. U gastronomskoj ponudi restorana nalaze se specijalitete 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,

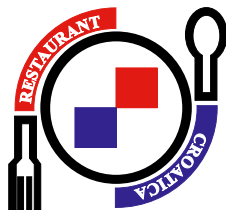
pretežito ekološki uzgojene hrane, na tradicionalni način, a sve to pred očima gostiju.

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 stanicarica 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.







Vječna lista “Restaurant Croatica”

Tijekom 30 godina, u naša izdanja je uvršteno ukupno 545 restorana. U tabeli **Vječne liste Restoranta Croatica** je abecednim redom navedeno 168 restorana koji su osvojili titulu 6 ili više puta, a zeleno su označeni oni koji su titulu osvojili 25 i više puta.

Restorani koji su titulu obranili svih 30 godina su: BEVANDA iz Opatije, NAUTIKA iz Dubrovnika, RIVICA iz Njivica, STARI PUNTIJAR iz Zagreba, VILLA NERETVA iz Metkovića i ZLATNA RIBICA iz Brodarice.

	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	I
360, Dubrovnik													I	I	I	I												I	I	I	7
4 FERALA, Starigrad Paklenica													I	I	I		I	I	I	I	I	I			I						10
ACADEMIA, Marija Bistrica																I					I	I	I	I	I	I	I	I			9
ADRIATIC, Split	I	I	I	I								I								I					I	I	I	I			10
ALLEGRO, Zagreb	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I																				11
AMFORA, Volosko	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I														17
AQUACITY, Trnovec Bartolovečki							I	I	I	I	I		I																		6
ARLEN, Poreč				I	I	I	I	I	I	I																					7
ARTATORE, Mali Lošinj																					I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	10
AS, Zagreb	I	I						I	I				I	I	I																7
BABYLON, Novaki Samoborski	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I																			12
BADI, Lovrečica		I								I	I					I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	18
BALTAZAR, Zagreb			I							I	I	I	I	I	I	I															8
BARANJSKA KUĆA, Karanac																					I			I	I	I	I	I	I	I	8
BARBAT, Barbat na Rabu														I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	17
BEDEM, Varaždin																						I	I	I	I	I	I	I	I	I	9
BEVANDA, Opatija	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	30
BIJELO PLAVI, Osijek	I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I															14
BITORAJ, Fužine				I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I							21
BOBA, Murter																						I	I	I	I	I	I	I	I		8
BOBAN, Split	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I														18
BOBAN, Zagreb			I		I	I	I	I	I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I						21
BODULKA, Šišanj	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I				I	I	I	I	I	I	I			I		I		24
BONUS, Osijek	I		I	I	I	I	I	I	I																						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	24	I

	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	24	I	
BOROVNIK, Tisno																	I	I	I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	13	
BOTA ŠARE OYSTER & SUSHI BAR, Zagreb			I	I	I	I	I	I			I	I																			8	
BOŠKINAC, Novalja											I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I		I	I	I	I	20	
BRUSCHETTA, Zadar																	I	I	I	I				I	I	I	I	I	I	I	10	
COCKTAIL, Sisak						I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	24	
CONCA D`ORO, Rijeka		I	I		I	I						I	I	I	I	I	I	I	I		I					I				I	15	
CROATIA TURIST, Đakovo		I	I	I		I	I	I		I																					7	
DALMACIJA, Vinkovci			I	I	I	I	I		I	I																					8	
DOMINO, Dramalj												I			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	17	
DOMINO, Dubrovnik		I	I					I		I		I		I																	6	
DOPOLAVORO, Ičići					I	I	I	I	I			I	I	I	I	I	I														14	
DP & MREŽNIČKA KUĆA, Donji Zvečaj								I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	23	
DRAGA DI LOVRANA, Lovranska Draga												I	I	I	I	I	I					I		I	I	I					11	
DREAM, Rovinj													I	I					I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	12	
DUBRAVKIN PUT, Zagreb		I	I		I	I	I	I				I	I	I								I	I	I	I		I	I			16	
DUE FRATELLI, Labin														I	I	I	I	I	I												7	
DUJE, Split										I	I	I	I	I	I	I	I														9	
DVA GOLUBA, Zagreb		I			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I								20	
DVI MURVE, Poreč			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I														17	
DVORAC BEŽANEC, Valentinovo		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I																14	
DVORCI SLAVONIJE, Našice		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I					I	I	I									17	
FANTASIA, Pula			I				I		I	I	I	I	I	I	I	I															10	
FERAL, Rijeka		I	I	I	I	I	I	I	I																						9	
FOŠA, Zadar															I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	16	
FRANKOPAN, Ogulin															I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	17	
GALIJA, Cavtat																I	I	I	I		I	I	I	I							9	
GANEUM, Lovran																									I	I	I	I	I	I	6	
GARIFUL, Hvar																		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	10	
GIANNINO, Rovinj			I	I			I		I	I	I	I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I					19	
GOSPOJA, Vrbnik										I	I															I	I	I	I	I	I	8
GRADINA, Josipdol								I	I	I		I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	22	
GVEROVIĆ ORSAN, Zaton			I	I	I			I	I	I		I																			7	
JEŽ, Makarska				I	I	I	I	I	I	I	I	I										I									10	
JIST, Viškovo																								I	I	I	I		I	I	I	7
JOHNSON, Mošćenička Draga																I	I	I	I	I	I	I									8	
JOSIĆ, Zmajevac																	I	I	I	I	I				I	I	I	I	I	I	12	
	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	24	I	

	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	24	I
KADENA, Split																I		I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	11
KANAJT, Punat								I	I	I	I		I	I	I		I	I	I												10
KAPETANOVA KUĆA, Mali Ston			I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	28
KARLO, Plešivica																			I		I	I		I	I				I		7
KATARINA, Čakovec									I	I	I	I		I	I																6
KAŠTIL SLANICA, Omiš						I		I	I	I		I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	22
KLAS, Koprivnica				I	I	I	I					I			I	I				I											9
KLUB MAKSIMIR, Zagreb			I		I	I	I	I	I																						6
KNEZ, Omiš																						I	I	I	I	I					6
KOD MIJE, Lokva			I	I	I	I				I	I	I	I	I	I				I		I	I									16
KONAVOSKI DVORI, Gruda			I	I	I	I	I	I	I	I	I		I																		11
KORMORAN, Bilje				I		I	I		I	I				I	I	I		I	I	I	I	I	I		I						15
KRALUŠ, Koprivnica			I	I	I	I	I	I			I				I	I	I	I	I	I	I	I									16
KRKA BELVEDERE, Skradin																			I	I			I	I	I	I	I				7
KUKURIKU, Kastav				I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I					I	I	I	I	I	22
KVARNER, Lovran				I	I	I	I			I						I															6
LE MANDRAČ, Volosko										I	I	I	I	I	I	I	I														9
LEUT, Zagreb			I	I	I	I	I	I																							7
LIČKA KUĆA, Plitvička Jezera			I	I		I				I	I				I	I										I	I	I	I	I	13
LOVAČKI DOM MULJAVA, Vojnić													I	I	I	I								I	I	I	I	I	I	I	13
LOVAČKI ROG, Karlovac			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	27
MALA HIŽA, Mačkovec							I	I	I	I	I																				24
MAMICA, Pušćine															I	I	I	I	I	I	I	I	I	I							11
MARINA BLUE, Krk																				I	I	I	I	I							6
MARINA KORNATI, Biograd na moru																								I	I	I	I	I	I		7
MARINA PUNAT, Punat			I	I	I	I	I	I	I	I	I														I	I	I			I	15
MARIO, Rogoznica																									I	I	I	I	I		6
MEDIMURSKI DVORI, Lopatinec													I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I			15
MILAN, Pula			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I								23
MIRNI KUTAK, Otočac											I				I	I	I	I	I	I	I		I								9
MON AMI, Velika Gorica						I	I	I	I		I	I	I	I		I	I				I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	22
MOSLAVINA, Crikvenica			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I																		13
NACIONALNI RESTORAN, Bizovac			I		I	I	I	I	I	I																					8
NADA, Vrbnik			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I								23
NAJADE, Lovran			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I													18
NAUTIKA, Dubrovnik			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	30
	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	24	I

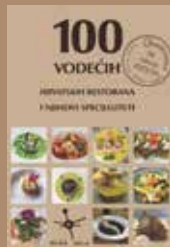
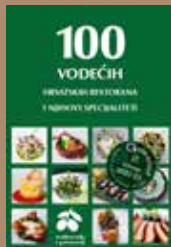
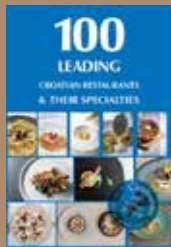
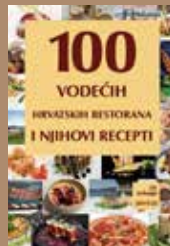
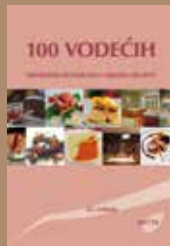
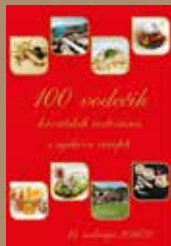
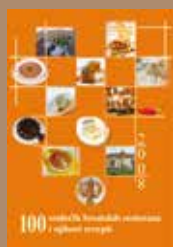
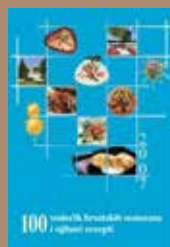
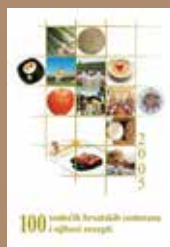
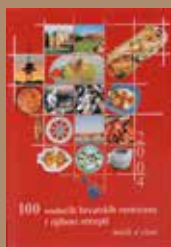
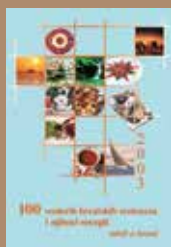
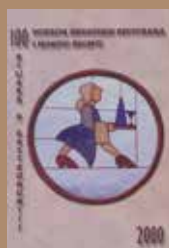
	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	I
NAVIS, Opatija																									I	I	I	I	I	I	6
NIKO, Zadar								I			I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I		I	I	I	I	I	19
NOEL, Zagreb																							I	I	I	I	I	I	I	I	8
OKRUGLJAK, Zagreb	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I									22
OSTARIA VERANDA, Volosko																									I	I	I	I	I	I	6
OŠTARIJA FORTICA, Kastav																							I			I	I	I	I	I	6
PALATIN, Varaždin																	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I				10
PANTARUL, Dubrovnik																								I		I	I	I	I	I	6
PAVILJON, Zagreb			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I																	12
PELEGRINI, Šibenik																				I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	11
PET BUNARA, Zadar																	I	I	I		I						I				6
PLAVI PODRUM, Osijek						I		I						I	I	I	I														7
PLAVI PODRUM, Volosko			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	28
PODRAVSKA KLET, Starigrad			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I						23
PORTO ROSSO, Skrivena Luka																	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	12
POTKOVA, Zagreb																					I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	10
PRINCIPOVAC, Ilok																	I	I	I	I			I	I							6
PRI STAROJ VURI, Samobor			I	I	I	I	I	I	I	I						I	I														11
PUNTULINA, Rovinj																			I		I	I	I				I	I	I	I	9
RIBNJAK, Breznica Našička			I	I	I	I	I	I																							7
RIVICA, Njivice	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	30
RONJGI, Viškovo									I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I									14
SAN ROCCO, Brtonigla												I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	19
SANTA LUCIA, Cres																	I	I	I	I	I	I	I								8
SCHÖN BLICK, Vetovo			I		I	I	I	I																		I	I	I	I	I	11
SLAVONSKA KUĆA, Osijek						I	I	I	I	I	I																				6
SPINNAKER, Poreč																								I	I	I	I	I	I	I	7
SRAKOVČIĆ, Karlovac						I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I								18
STANCIJA KOVAČIĆI, Rukavac																			I	I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	12
STARI FIJAKER 900, Zagreb					I		I				I								I	I	I	I									7
STARI KAPETAN, Orebić																					I	I	I	I	I	I					7
STARI PUNTIJAR, Zagreb	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	30
SV. NIKOLA, Poreč														I	I	I	I	I			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	17
TAKENOKO, Zagreb									I	I		I	I	I	I	I	I	I	I								I		I	I	14
TERASA, Daruvar	I					I												I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	15
TERBOTZ, Štrigova																I		I					I	I	I	I	I				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	24	I

	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	24	I
TROŠT, Vrsar											I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	19
TURIST, Varaždin			I	I	I	I	I	I	I	I		I			I	I						I									12
VALSABBION, Pula			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I																15
VARAŽDINBREG, Varaždin Breg			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I																	13
VICTORIA, Dubrovnik			I	I	I	I	I	I	I																						8
VILLA ANNETTE, Rabac													I	I	I	I	I		I												6
VILLA ARISTON, Opatija			I	I	I	I	I	I	I	I	I				I							I	I	I	I	I	I	I	I	I	21
VILLA MAGDALENA, Krapinske Toplice																I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	15
VILLA MIRA, Kastav				I	I	I	I	I	I	I	I	I																			10
VILLA NERETVA, Metković			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	30
VILLA ZELENJAK-VENTEK, Risvica			I					I			I	I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	19
VINKO, Konjeverate																								I	I	I	I	I	I	I	7
VINODOL, Zagreb			I	I	I	I	I	I	I	I	I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	25
VODNJANKA, Vodnjan					I		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	24
VUGLEC BREG, Krapina																I	I	I	I	I	I										7
WALDINGER, Osijek													I	I	I	I	I	I	I	I	I	I			I						12
ZABOKY, Zabok			I						I	I	I	I	I																		6
ZA KANTUNI, Mali Lošinj																						I	I	I	I				I	I	7
ZDJELAREVIĆ, Brodski Stupnik										I	I	I	I		I	I	I	I													9
ZELEN DVOR, Zagreb-Susedgrad				I	I	I			I					I		I			I			I	I	I	I	I	I	I	I	I	16
ZIGANTE, Livade										I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I				I			17
ZIJAVICA, Mošćenička Draga																								I	I	I	I	I	I	I	6
ZINFANDEL'S, Zagreb			I	I	I	I	I	I						I				I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	18
ZLATNA GUSKA, Varaždin								I	I	I	I	I	I																		6
ZLATNA RIBICA, Poreč								I	I	I	I	I	I																		6
ZLATNA RIBICA, Šibenik-Brodarica			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	30
ZLATNE GORICE, Gornji Kneginec											I	I	I	I	I	I		I													8
ZLATNE ŠKOLJKE, Skradin										I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I										13
ZLATNI LUG, Donji Emovci																								I	I	I	I	I	I	I	7
ZLATNI ZALAZ, Supetarska Draga			I		I	I	I	I	I	I	I																				9
ZRNO SOLI, Split																								I	I	I	I	I	I	I	7
A LA CARTE RESTAURANT KAMOV, Rijeka			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I		I	I															15
ČAPORICE, Trilj			I		I	I	I		I	I	I	I					I														9
ŠUMICA, Split				I	I	I	I	I	I	I	I																				8
ŽGANJER, Karlovac					I	I	I	I	I	I	I																				7
ŽGANJER, Ozalj			I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	28
	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	24	I



30 GODINA

HRVATSKIH RESTORANA I NJIHOVIH SPECIJALITETA



*Zahvaljujemo na pomoći u organizaciji dodjele plaketa i
prezentacije knjige:*



primorsko
županija goranska



KVARNER

Raznolikost je lijepa



RIJEKA

www.visitRijeka.hr



Grad Rijeka



MARINA
BOTEL

Popis oglašivača

AESTUS	RAČUNOVODSTVO NOVE GENERACIJE	163
ALL4WINE	VINSKE RADIONICE I EDUKACIJE	215
ALPEKS GASTRO	UGOSTITELJSKA OPREMA I SITAN UGOSTITELJSKI INVENTAR	162
ARMAN MARIJAN WINES	PROIZVODNJA VINA	25
BACCALLA DELLA MAMA - MILENA	PROIZVODNJA BAKALARA	35
BLATO 1902	PROIZVODNJA VINA I MASLINOVOG ULJA	127
BUDRIN	PROIZVODNJA PRŠUTA	166
CANNELLA	PROIZVODNJA LIKERA	59
COSLOVICH	PROIZVODNJA VINA I BALZAMIČNOG OCTA	23
ČERVAR	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	53
DARNA	PROIZVODNJA LIKERA	19
DEGRASSI	PROIZVODNJA VINA	25
DRAGO DISTRIBUCIJA	DISTRIBUCIJA VINA	72
ELECTROLUX PROFESSIONAL	OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO	240
FIJET	UDRUGA TURISTIČKIH NOVINARA I PISACA O TURIZMU	195
HTZ	HRVATSKA TURISTIČKA ZAJEDNICA	?
JURIČIĆ	PROIZVODNJA VINA I MASLINOVOG ULJA	19
K55	PROIZVODNJA VINA	219
KADUM	PROIZVODNJA VINA	51
KAPIĆ	PROIZVODNJA VINA	53
KOTANYI	ZAČINI	191
KUTJEVO	PROIZVODNJA VINA	225
LUKIN	PROIZVODNJA PRŠUTA	103
MARINA PUNAT	MARINA	80
MATIĆ	PROIZVODNJA VINA	169
METRO	VELEPRODAJA	113
MTF	MEDITERANSKA TURISTIČKA FUNDACIJA	133
NACIONALNI PARK PLITVIČKA JEZERA	NACIONALNI PARK	142
NIMCO	PROIZVODNJA LIKERA	167
NIMOTE	DIGITALNI INFORMATIVNI ZASLONI	179
PAVLOMIR	PROIZVODNJA VINA	171
POETICA	PROIZVODNJA GINA	135
PP KOPAČKI RIT	PARK PRIRODE	219
PP LASTOVSKO OTOČJE	PARK PRIRODE	127
PZ GOSPOJA	PROIZVODNJA VINA	77
PZ SVIRČE	PROIZVODNJA VINA	125
PZ VRBNIK	PROIZVODNJA VINA	57
RIJEKA I RIJEČKI PRSTEN	TURISTIČKE ZAJEDNICE	14
QIMIQUE	PROIZVODNJA VRHNJA	194
STINA	PROIZVODNJA VINA	135
ŠKMER	UDRUGA ŠEFOVA KUHINJA MEDITERANSKIH I EUROPSKIH REGIJA	199
TZ DARUVAR-PAPUK	TURISTIČKA ZAJEDNICA	205
TZ GRADA BIOGRADA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	96
TZ GRADA KRKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	81
TZ GRADA MALOG LOŠINJA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	87
TZ GRADA OSIJEKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	223
TZ GRADA RIJEKE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	67
TZ GRADA SPLITA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	121
TZ MALINSKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	73
TZ NOVALJA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	95
TZ OMIŠ	TURISTIČKA ZAJEDNICA	121
TZ OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	227
TZ OTOKA KRKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	81
TZ POŽEŠKO-SLAVONSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	200
TZ PRIVLAKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	95
TZ RAB	TURISTIČKA ZAJEDNICA	86
TZ SPLITSKO - DALMATINSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	117
TZ SV. IVAN ZELINA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	185
TZ TISNO	TURISTIČKA ZAJEDNICA	103
TZ ZAGREBAČKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	160
UHR	UDRUGA HRVATSKIH RESTORATERA	186
VINEA GOLD	VINOTEKA I DISTRIBUCIJA VINA	55
VINOCOM	FESTIVAL VINA	160
VISINTIN	PROIZVODNJA VINA	35
VODISSIMA	UREDAJ ZA FILTRIRANJE VODE	72

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
Nikica Karamarko
Siniša Križanec
Paulina Peko Šalja
Damir Zrno

Prijevod na engleski
Bojana Trp

Tisak
Kerschoffset, Zagreb

© Sva prava pridržana: Abisal, kolovoz, 2025.

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, 2025.
cijena: 9,95 €



978-953-7507-28-2