

TOO MUCH PRIVATE STOCK IN RESTORATION





SIMFONIJA OKUSA, LJUDI I PROSTORA

**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

SIMFONIJA OKUSA, LJUDI I PROSTORA

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:

Restaurant Croatica: 100 vodećih hrvatskih restorana
Klub Gastronom
www.gastronaut.hr
Gastronaut edukacije
Gastronomska brendiranja destinacija

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

Fotografija na naslovnici: restoran Kaštel, Zadar.

CIP zapis je dostupan u nacionalnom skupnom katalogu knjižničnog sustava Bukinet (katalog.bukinet.hr) pod brojem 991006051443109366.

SIMFONIJA OKUSA, LJUDI I PROSTORA

**100 VODEĆIH HRVATSKIH
RESTORANA I NJIHOVI
SPECIJALITETI**

KAZALO

KAZALO ZNAKOVLJA	-8
UVOD	-9
ISTRA I KVARNER	11
LA PARENZANA, Buje	12
Pljukanaci s gamberima i pestom od pistacia	13
SAN ROCCO, Brtonigla	14
Špageti s lardom, dagnjama i divljim šparogama	15
Orzotto s jadranskim lignjama i majonezom od maslinova ulja	15
BADI, Lovrečica	16
SPINNAKER, Poreč	18
SV. NIKOLA, Poreč	20
Filet brancina s vege caviarom, pireom od korijena peršina i buzarom od dagnji	20
TROŠT, Vrsar	22
CAP AUREO, Rovinj	24
Lokalna pileтина, zelena salata, rotkvice i proljetni tartufi	25
PUNTULINA, Rovinj	26
Kozice u ulju i češnjaku	27
Dnevni ulov s tartufom	27
VERITAS FOOD & WINE, Pula	28
Filet brancina s tartufima	29
Salata s biftekom	29
OLD RIVER, Buzet	30
Njoki od koprive s divljim šparogama i pršutom	31
2. PERON, Cerovlje	32
Zbrižolana	33
TRI MURVE, Vozilići	34
ZIJAVICA, Mošćenička Draga	36
Ravioli s pestom	38
AL PONTE, Mošćenička Draga	38
GANEUM, Lovran	40
YACHT CLUB, Opatija	42
Rižoto od kvarnerskih škampa	43
Morska simfonija	43
BEVANDA, Opatija	44
File romba poširan u maslacu, emulzija od zelenog korjenastog povrća, pastarnjak, koraba u soku limete	45
Crni rižoto s jadranskom sipom, jakobova kapica, emulzija od limuna i šafrana	45
OSTARIA VERANDA, Volosko	46
PLAVI PODRUM, Volosko	48
VALLE LOSCA, Volosko	50
STANCIJA KOVAČIĆI, Rukavac	52
KUKURIKU, Kastav	54
OŠTARIJA FORTICA, Kastav	56
JIST, Viškovo	58
NAUTICA, Rijeka	60

CONCA D`ORO, Rijeka	62
Grdobina sa žara, celer u smeđem maslacu, džem od pancete i luka, umak od kastavske belice, blitva	63
Carpaccio od dimljene ribe	63
Mrkač s kremom od slanutka	63
LA SCARPETTA, Rijeka	64
Pljukanci sa škampima, koprivom i divljim šparogama	65
AEROSTEAK, Soboli	66
Bikovi obrazi s palentom kompiricom	67
DOMINO, Dramalj	68
Rolice od morskog pršuta s paškom skutom i mariniranim škampima	69
SABBIA, Crikvenica	70
RIVICA, Njivice	72
VILA ROVA, Malinska	76
Šparoge, The Bridge degustacijski meni	77
GOSPOJA, Vrbnik	78
Rižoto od krčkog ovčjeg sira i mladog špinata s jadranskim kapesantama	79
MARINA PUNAT, Punat	80
DIANA STEAKHOUSE, Mali Lošinj	82
Juneći striploin iz vinske marinade	83
ZA KANTUNI, Mali Lošinj	84
Peka "Za Kantuni"	85
BARBAT, Barbat na Rabu	88
Sladoled s ekstra djevičanskim maslinovim uljem od 17 različitih sorti maslina	89
BOŠKINAC, Novalja	90
DALMACIJA	93
PET BUNARA, Zadar	94
NIKO, Zadar	96
KAŠTEL, Zadar	98
Tartar od tune	99
Janjeća sarma	99
MARINA KORNATI, Biograd na moru	100
BOROVNIK, Tisno	102
Punjeni brancin	103
VINKO, Konjeverate	104
Gulaš od svinjskih ušica i nogica	105
PELEGRINI, Šibenik	106
ZLATNA RIBICA, Šibenik-Brodarica	108
Buzara od škampi	109
MARIO, Rogoznica	110
Ferrero rocher kugla	111
ADRIATIC, Split	112
Korčulanski makaruni na buzaru	113
BRASSERIE ON 7, Split	114
Paccheri s jadranskim kozicama	115
DVOR, Split	116
KAŠTIL SLANICA, Omiš	118
Juha od raštike	119
VILLA NERETVA, Metković	120
Meso ispod peke „Villa Neretva“	121

KAPETANOVA KUĆA, Mali Ston	122
Sljubljanje mora i kopna	123
Krem juha od kamenica	123
KOPUN, Dubrovnik	124
Punjeni kopun	125
NAUTIKA, Dubrovnik	126
Sipa	126
ROZARIO, Dubrovnik	128
STARA LOZA, Dubrovnik	130
Kozletina s pireom od krumpira, kremom od češnjaka, salsom verde i ukiseljenom ljutikom	131
VINICA MONKOVIĆ, Ljuta	132
LIKA, KARLOVAC I OKOLICA, MOSLAVINA I BANOVINA	135
LIČKA KUĆA, Plitvička Jezera	136
Orzoto od janjetine	137
AMBAR, Slunj	138
LOVAČKI DOM MULJAVA, Vojnić	140
Srna na zelenoj posteljici s čipsom od šampinjona	141
GRADINA, Josipdol	142
Jelenji ossobuco s pireom od batata	143
FRANKOPAN, Ogulin	144
Teleći file u umaku od brusnica i cimeta sa zapečenim krumpirom, sirom škripavcem i salatoma od karameliziranih cherry rajčica	145
BOSILJEVO, Bosiljevo	146
Janjetina s ražnja	147
DP & MREŽNIČKA KUĆA, Donji Zvečaj	148
Skuta	149
KASTEL, Karlovac	150
Striploin steak, hash brown od čičoke, fermentirana ljubičasta mrkva i ukiseljeni luk	151
Tapenada od pastirve	151
Pastirva na kremi od peršina	151
ŽGANJER, Ozalj	152
ZAGREB I OKOLICA	155
KORAK, Jastrebarsko	156
MON AMI, Velika Gorica	158
Pljukanci od špinata s kozicama, temeljcem od škampa i crnim tartufom	159
MANO 2, Zagreb	160
Salata od vrtnih šparoga	160
NOEL, Zagreb	162
POTKOVA, Zagreb	164
File veprića u kupinovom vinu i tamnoj čokoladi, s kroketima od buče, sira i slanine	165
STARI PUNTIJAR, Zagreb	166
Gračanski lončak	167
TAJER, Zagreb	168
Pureće rollice punjene mlincima, suhim šljivama i jabukom, s polpetama od tikvica i dumbira	169
VODNJANKA, Zagreb	170
Bumbarska torta	171
ZELEN DVOR, Zagreb-Susedgrad	172
Filet grdobine u bijelom vinu	173
YEZI, Zagreb	174
Iceberg salata s wafu dressingom	175
Tost s kozicama i sezamom	175

TAVERNA 1860 FOOD & WINE, Donja Zelina	176
Kozice u šalši sa širokim rezancima, kaparama, maslinama i ukiseljenim motrom	177
ZAGORJE, MEĐIMURJE, PODRAVINA	179
LOJZEKOVA HIŽA, Gusakovec	180
Purica sa zagorskim mlincima	181
VILLA MAGDALENA, Krapinske Toplice	182
Rižoto od butternut tikve	183
VUGLEC BREG, Krapina	184
Zagorski štrukli	185
BEDEM, Varaždin	186
Carpaccio od jelena u ugljenom od borovih iglica, ukiseljenim povrćem i varaždinskim tartufom	186
BERNARDA, Varaždinske Toplice	188
Pačja prsa i panisse od slanutka s kremom od brokule i umakom od šipka	189
MALA HIŽA, Mačkovec	190
Bomboni	191
KNEJA, Mali Mihaljevec	192
Teleći odrezak na šumski s trgancima	193
SLAVONIJA I BARANJA	195
KOD BAKE, Garešnica	196
Pohani buncek na način šefice kuhinje restorana Kod Bake	197
LITTLE ITALY PUB, Daruvar	198
The God Steak	198
TERASA, Daruvar	200
Pirjani jelenov but s brusnicama	201
GREENBERG, Daruvar	202
Govedi obrazi s pireom, demiglaze umakom, čipsom od slanine i pjenicom od sira	203
ZLATNI LUG, Donji Emovci	204
Teleća koljenica s mladim krumpirom	205
SLAVONSKA KUĆA VINKOMIR, Kutjevo	206
Juha s vrhunskom graševinom	207
Jelenji Wellington	207
SCHÖN BLICK, Vetovo	208
Prženi šaran	209
SAN, Vinkovci	210
CRNA SVINJA, Čepin	212
Juneći T-bone steak i baby povrće s grilla	213
PROJEKT 9, Osijek	214
Perkelt od soma	215
ČINGI LINGI ČARDA, Bilje	216
DIDIN KONAK, Kopačevo	218
Sous vide teleća koljenica	218
DARÓCZ, Vardarac	220
Srnetina na baranjski način	221
BARANJSKA KUĆA, Karanac	222
Puževi zapečeni u koprivama	223
Juha od koprive	223
JOSIĆ, Zmajevac	224
VJEČNA LISTA "RESTAURANT CROATICA"	226
POPIS OGLAŠIVAČA	231

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



Dragi čitatelji,
Dobro došli u **31. izdanje Restaurant Croatica: „100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi specijaliteti“**.

Ovogodišnja podtema, **Simfonija okusa, ljudi i prostora**, posvećena je onome što gastronomiju pretvara u cjelovit doživljaj. Kao što simfonija nastaje tek kada se različiti instrumenti usklade u zajedničku cjelinu, tako i veliko gastronomsko iskustvo nastaje skladom ljudi, prirode i stvaralaštva. Svaki restoran svojevrsni je orkestar. Chef sklada jela, sommelier ih obogaćuje vinskim harmonijama, konobari ih prenose gostima, a proizvođači i dobavljači donose namirnice iz kojih nastaje glazba okusa. Svako jelo postaje nova glazbena tema, a svaki slijed dio veće kompozicije. U tom orkestru važnu ulogu ima i prostor. More i ravnice, planine i rijeke, vinogradi, maslinici i šume oblikuju karakter namirnica i identitet kuhinje. Upravo zato ista namirnica u različitim krajevima Hrvatske priča drukčiju priču. Ova knjiga nije samo pregled vodećih hrvatskih restorana. Ona je svojevrsna partitura hrvatske gastronomije, u kojoj svaka regija donosi svoj ritam, svaki restoran svoju melodiju, svaki chef vlastitu interpretaciju, a svaki gost svojim doživljajem zaokružuje skladbu.

Restaurant Croatica već **31 godinu** prati razvoj hrvatske gastronomije. Projekt smo pokrenuli 1995. godine, a danas predstavlja najstariji nacionalni brend kvalitete u hrvatskom ugostiteljstvu.

Za ovogodišnje izdanje analizirali smo više od **2.600 restorana**. Gosti su glasali putem portala www.gastronaut.hr, ocjenjujući ponudu, uslugu i ambijent, dok su ugostitelji predstavili svoju ponudu kroz detaljne upitnike. Nakon pregleda svih materijala, konačan izbor utvrdio je Časni odbor projekta, vodeći računa o ukupnoj kvaliteti restorana i sadržaja predstavljenog u ovom izdanju.

Restorani predstavljeni u knjizi objedinjeni su oznakom **Restaurant Croatica**, a njihove naljepnice i plakete putem QR koda vode na hrvatsko i englesko online izdanje.

Iz projekta *Restaurant Croatica* je 1999. g. nastao **Klub Gastronom**, koji je kroz više od 120 stručnih i tematskih okupljanja te brojne projekte gastronomskog brendiranja destinacija pridonio promociji hrvatske gastronomije i turizma.

Danas tvrtka Abisal i Klub Gastronom, u suradnji s turističkim zajednicama, ugostiteljima i proizvođačima razvija projekte koji kroz gastronomiju jačaju identitet hrvatskih destinacija. Među tim projektima su i *Riječke gastronomske luke*, *Taste of Vitality*, *6-i elementi*, *Privučeni u Privlaku...*

Sve aktivnosti *Restaurant Croatica* i Gastronauta možete pratiti na portalu www.gastronaut.hr, najvećem hrvatskom portalu posvećenom gastronomiji i ugostiteljstvu, s više od **5.700 restorana**, **2.100 recepata** i bogatom bazom stručnih i informativnih sadržaja, koji godišnje posjeti više od **300.000 korisnika**. U prosincu putem portala Gastronaut započinje i novi krug izbora za **100 vodećih hrvatskih restorana**.

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

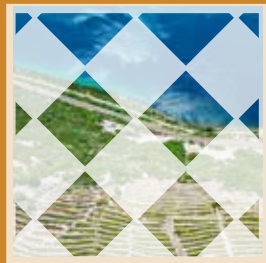
Želimo vam da u ovoj knjizi pronađete restorane u kojima ćete, uz vrhunsku gastronomiju, doživjeti i ono najvrjednije što Hrvatska nudi – simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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.

Nagrađeni destilati i likeri: Darna (Amaro, Pelinkovac), Canella (premium liker od jabuke i cimeta), Vergilas Craft Distillery (Pelinkovac, Gin, rakija Ričina i Teranino).

Glavne sorte vina: malvazija (Coslovich, Juričić, Karleuša, Mandić, Matić, Kapić, Visintin), žlahtina (Karleuša, Mandić, Pavlomir, PZ Gospoja, PZ Vrbnik), refošk, teran (Coslovich, Juričić, Matić, Visintin), borgonja, muškata (Juričić, Mandić); lokalne sorte za kupazu Kastafska belica (Kapić).

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

Gastronomski projekti i događanja: u Rijeci je 30-ak restorana raspoređeno u tematske *Riječke gastronomske luke*. Restorani Riječkog prstena su okupljeni u projektu *Mozaik okusa*. Na Malom Lošnju 15-ak restorana nosi oznake brenda *Taste of Vitality*. Na Rabu se u svibnju održava *Festival Rabske torte*, a ponuda tradicionalnih jela je i sastavni dio *Rabske fijere* u srpnju. U Omišlju se u veljači održava *Bljak fest*. U Malinskoj se u svibnju održavaju manifestacije *Malinska Walk & Taste* i *Sensa – Festival sira*, u rujnu *Dubašljanska Gastronomija – Grišnomu Fra Karlu u čast*, a u listopadu *Olive Touch*. U Puntu se od 1996. godine, 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*. U Novalji se u travnju održava manifestacija posvećena paškoj ovci - *MarsOvca*, krajem svibnja *Gremo ist*, a u prosincu *Makarunijada* i *Bakalarijada*.



LA PARENZANA

04, 19

Volpija 3, 52460 Buje

www.laparenzana.com

[@laparenzanarestaurant@gmail.com](mailto:laparenzanarestaurant@gmail.com)

+385 52 777460



🕒 12 - 22, **PON**, 🌡️, 📶, 🏠 40, 🚶 40, 🚗 50

Hotel Parenzana, u sklopu kojeg posluje restoran **La Parenzana**, je mirna oaza za opuštanje smještena između zelenih brežuljaka središnje Istre i plavog Jadrana, na nekadašnjoj austro-ugarskoj željezničkoj pruzi Parenzana koja je povezivala Trst s Porečom. Danas ova stara željeznička staza prolazi kroz tri države (Italiju, Sloveniju i Hrvatsku) i pretvorena je u biciklističku i pješačku stazu zdravlja i prijateljstva.

Kuhinja restorana se temelji na prirodnoj, zdravoj hrani s namirnicama iz lokalnih farmi, pripremljenim na tradicionalan, ali i rafiniran način. Nude se regionalne delicije poput

jela ispod peke i različitih specijaliteta iz mora, koje se često priprema na otvorenom kaminu.

Tijekom sezone tartufa svakako treba probati taj dobro poznati afrodizijak. Okusi su zaokruženi istarskim maslinovim uljima i vinima malvazijom i teranom, koji nadopunjuju specijalitete.

Istarska gastronomska baština, lokalne namirnice i gostoljubivost stvaraju u La Parenzani simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Domaćini organiziraju i cijeli niz izleta - od lova na tartufe i biciklističkih tura do degustacija hrane i vina.



Pljukanaci s gamberima i pestom od pistacia

za pesto: 160 g pistacija
(nesoljenih), 2 manja režnja
češnjaka, 5 velikih listova
bosiljka, korica jednog limuna
i žličica soka od limuna, 1,5 dl
maslinovog ulja, 50 g parmezana,
1 žličica soli, 1/2 žličice papra,
1 dl vode;

za pljukance: 100 g pljukanaca,
70 g gambera (očišćenih), 1 žlica
pesta od pistacija, temeljac od
gambera ili škampi, konjak

Za pesto izblendamo pistacije, češnjak, bosiljak, parmezan, limun i začine. Dodamo maslinovo ulje i blendamo uz dodatak vode po potrebi dok smjesa ne postane homogena.

Za jednu porciju pljukanaca na maslinovom ulju popržimo gambre, flambiramo s konjakom i zalijemo šefljom temeljca. Dodamo pripremljeni pesto. Kad se otopi, dodamo kuhane pljukance i povežemo ih.

Na tanjuru završimo jelo s par kapi limunovog soka, svježim bosiljkom i maslinovim uljem.

Pljukanci, ravioli, rezanci, fuži, pasutice, šurlice, fidelini, ravijoli, makaruni ...

Kuhari La Parenzane sami proizvode svu tjesteninu za restoran na tradicionalni istarski način.





SAN ROCCO

06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 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, 🚗 50, 🚗 20

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

Rad na kvaliteti usluge i ponude nagrađen je mnogobrojnim visokim priznanjima i uvršten u važne nacionalne i internacionalne enogastronomske vodiče. Član je JRE (*Jeunes Restaurateurs d'Europe*) koje promiče poštivanje tradicije te kreativnosti i inovativnosti kod

mladih kuhara pod motom *talent & passion* (talent i strast).

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

Iako se nalazi u samom centru Brtonigle, hotel-restoran je okružen velikim parkom i maslinikom. Gosti mogu uživati u miru i tišini, pročitati knjigu u hladovini ili pak samo zadrijeti pred prepuštajući se zvukovima netaknute



prirode. 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.

Priroda, vrhunska gastronomija i gostoprimstvo, kreiraju simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Gostima je na raspolaganju i wellness kutak s

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

Špageti s lardom, dagnjama i divljim šparogama



Orzotto s jadranskim lignjama i majonezom od maslinova ulja



BADI

96, 04, 06, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Umaška 12, 52470 Lovrečica

🌐 www.restaurant-badi.com

@ info@restaurant-badi.com

☎ +385 52756293



🕒 uto - ned: 12 - 23, 🌡️, 📶, 🏠 50, 🌳 55, 🚗 30

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

Gastronomске simfonije nadopunjuje bogata vinska karta s vrsnim hrvatskim i stranim vinima.





JURIČIĆ



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

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



Baioco



SPINNAKER

18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Obala Maršala Tita 15, 52440 Poreč

🌐 restaurantspinnaker.com

@spinnaker@valamar.com

☎ +385 97 6735269



🕒 18 - 23, UTO, 🌡️, 📶, 🏠 30, 🚗 40, 🚗 25

Smješten na porečkoj rivi, u sklopu Valamar Riviera Hotela, **Spinnaker** ove sezone predstavlja novi koncept posvećen suvremenoj jadranskoj kuhinji. Nakon godina u kojima se profilirao kao jedna od važnijih gastronomskih adresa u Istri, restoran otvara novo poglavlje pod kreativnim vodstvom chefa Marka Turkovića, poznatog po zagrebačkom Bekalu, i voditelja serisa Ivana Maljevca.

Novi Spinnaker razvija se u smjeru visoke gastronomije, s jasnim fokusom na more, preciznu izvedbu i opušteniji, ali promišljen restoranski doživljaj. U središtu koncepta je riba, ali

ne u obliku u kojem je najčešće susrećemo na obali. Turković polazi od ideje da riba ne mora uvijek značiti isključivo ulov dana, brzo pripremljen i poslužen što svježije. Jedan od temelja nove kuhinje je odležavanje ribe — pristup koji mijenja njezinu teksturu, produbljuje okus i otvara drukčiji gastronomski prostor.

Takav pristup ne znači odmak od lokalnog, nego drukčiji način njegova razumijevanja. Riba, morski plodovi, sezonsko povrće, lokalni sastojci i mediteranska logika kuhanja ostaju temelj jelovnika, ali se interpretiraju slobodnije i suvremenije. Važan dio filozofije je i



promišljeno korištenje namirnica u cijelosti, od glave do repa, čime kuhinja dodatno naglašava odnos prema moru, sezoni i stvarnom potencijalu svakog sastojka.

Spinnaker istražuje kako okusi obale, mora, dima, kiseline, fermentacije i sezonskih namirnica mogu dobiti novi, jasniji i koncentriraniji izraz. Umjesto doslovnog ponavljanja tradicije, restoran gradi vlastiti jezik suvremene jadranske kuhinje.

Važan dio iskustva čini Ivan Maljevac, čija uloga nije samo preporučiti vino, nego oblikovati večer kroz razgovor, znanje i osjećaj za gosta. Vinski izbor prati kuhinju na živ i

fleksibilan način, s etiketama koje se mijenjaju, otvaraju i predlažu prema jelima, sezoni i atmosferi večeri. Servis je informiran ali ne opterećen ceremonijom. Ozbiljan u znanju, ali opušten u tonu.

Od lipnja do rujna dodatni sloj doživljaja donosi ljetni pop-up s renomiranim zagrebačkim koktel barom Peaches & Cream, članom World's 50 Best Discovery selekcije. Barski program potpisuje Antonio Jakovac, s autorskim koktelima zamišljenima kao ravnopravan nastavak Turkovićeve kuhinje.

Spinnaker nudi degustacijski meni u dvije verzije, uz mogućnost naručivanja à la carte.





SV. NIKOLA

07, 08, 09, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Obala Maršala Tita 23, 52440 Poreč

🌐 www.svnikola.com

@ info@svnikola.com

☎ +385 52 423018



🕒 11 - 01, 🌡️, 📶, 🏠 60, 📺 80, 🚗 20

Restoran **Sv. Nikola** nalazi se na porečkoj rivi, smješten nasuprot istoimenog otoka po kojem je i dobio ime.

Ovaj elegantno uređen i višestruko nagrađivan restoran, predstavlja jedno od prepoznatljivih mjesta susreta okusa, vina i istarskog ugođaja u Poreču.

U gastronomskoj simfoniji restorana glavne tonove donose specijalitete regionalne kuhinje, svježe namirnice i pažljivo osmišljene kombinacije okusa, koje se na dvije etaže restorana i prostranoj terasi sljubljuju s bogatom ponudom

istarskih, hrvatskih i međunarodnih vina.

Uz mnoge specijalitete, osoblje posebno ističe *Carpaccio mare nostrum* (tartar od škampi, hladno dimljene sabljarkje i hobotnice) i riblji file *Mali školj* (filet brancina u umaku od škampi i jakobovih kapica).

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

Filet brancina s vege caviarom, pireom od korijena peršina i buzarom od dagnji

80–100 g fileta brancina, pire od korijena peršina, buzara od dagnji, meso dagnji, acid gel od Cidrani Originala i Forte Nero redukcije, vege caviar od chia sjemenki i norija, prah crnih maslina, kiselica i cvijet majčine dušice

Brancina isfiliramo i koristimo centralni dio fileta koji posušimo, posolimo i pečemo na strani kože dok ne postane hrskava. Pečenje kratko završimo na strani mesa kako bi brancin ostao sočan.

Za pire korijen peršina i luk lagano pirjamo na maslinovom ulju i maslacu, podlijemo muškatom, reduciramo te dodamo temeljac. Kuhamo dok korijen ne omekša, zatim blendamo u glatki pire i završimo hladnim maslacem.

Dagnje otvorimo na maslinovom ulju s češnjakom i bijelim vinom. Dodamo riblji temeljac, reduciramo, procijedimo umak, a meso dagnji očistimo i prerežemo uzdužno. Buzaru završimo s



malo vrhnja do lagano kremaste teksture.

Vege caviar pripremimo od chia sjemenki, norija, soja umaka, vode i maslinovog ulja te ostavimo da poprimi teksturu kavijara. Acid gel izrađujemo od Cidrani Originala, Forte Nero redukcije, meda, đumbira i citrusnih kora uz dodatak agar-agara.

Na tanjur položimo pire od korijena peršina, filet brancina i meso dagnji. Završimo buzaron, acid gelom, vege caviarom, prahom crnih maslina, kiselicom i cvijetom majčine dušice.

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

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



TROŠT

05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 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 stoji i veliki izbor kvalitetnih domaćih vina.

Simfonija okusa, ljudi i prostora u Troštu nastaje spojem znalački pripremljenih istarskih delicija, gostoprimstva i mora.



Fuži tartufino

Sastojci za 2 osobe:

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

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

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

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 tartufova.

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)



CAP AUREO

22, 23, 24

📍 Smareglijeva ulica 1A, 52210 Rovinj

🌐 www.maistra.com

@ capaureo@maistra.hr

☎ +385 52 642035



🕒 uto - sub: 19 - 22, 🌧️, 📶, 🏠 30

Na najvišoj razini Grand Park Hotela Rovinj, s pogledom na marinu i stari grad Rovinj, smjestio se **Cap Aureo**, restoran s Michelinovom zvijezdicom pod vodstvom chefa Jeffreyja Velle.

Koncept restorana temelji se na sezonalnosti, lokalnim namirnicama i suvremenom pristupu istarskoj gastronomiji.

Gosti mogu birati između nekoliko degustacijskih menija, među kojima se ističe Moja

Istra, inspirirana namirnicama iz kruga od 50 kilometara, zatim Putovanje od 2019., izbor prepoznatljivih jela od otvorenja restorana te vegetarijanski meni Razmišljajući zelenije.

Jelovnici se kontinuirano mijenjaju ovisno o sezoni i dostupnosti sastojaka, a svako jelo prati pažljivo odabrana vinska pratnja s hrvatskim i međunarodnim etiketama te vrhunskim šampanjcima.



Lokalna piletina, zelena salata, rotkvice i proljetni tartufi



pileća prsa, pileće srce, proljetni tartufi, zelena salata, rotkvice, kadulja, maslac, maslinovo ulje, češnjak, sok od grožđa, timijan, temeljac, začini prema potrebi

Pileća prsa pažljivo odvojimo tako da koža ostane netaknuta. Proljetne tartufe narežemo na sitne kockice te ih dodamo nadjevu od pilećeg mesa. Nadjev stavljamo ispod kože pilećih prsa, oblikujemo ih i kuhamo *sous vide* tehnikom na niskoj temperaturi. Nakon kuhanja pileća prsa kratko zapečemo na maslacu i kadulji do zlatne boje.

Sok od grožđa pripremamo reduciranjem svježeg soka uz dodatak pečenog češnjaka, timijana i začina dok ne dobijemo gusti, aromatični umak.

Rotkvice kratko poširamo u temeljcu i maslacu, a prije posluživanja ih lagano začinimo dressingom od salate. Jelo završavamo svježom zelenom salatom, tanko narezanim rotkvicama i proljetnim tartufima.



PUNTULINA

12, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 23, 24

📍 Sv. Križa 38, 52210 Rovinj

🌐 www.puntulina.eu

@ puntulina@gmail.com

☎ +385 52 813186, 0916136435



🕒 čet - ned: 12 - 22, 03.11. - 20.03. 🌞 🏠 20, 🌊 70

Restoran **Puntulina** otvoren je 2004. godine u obiteljskoj kući porodice Pellizzer koja se uspješno bavi ugostiteljstvom skoro pola stoljeća. Corrado Pellizzer (senior) je bio 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 pripremanja svježih, sezonskih namirnica. Specijalitete prati ponuda stotinjak etiketa istarskih i drugih hrvatskih vinogorja te stranih vina. Gosti s kućnim ljubimcima su također dobrodošli.

Lokalne delicije, gostoprimstvo obitelji Pellizzer, more i zalasci sunca, stvaraju simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Preporučuje se rezervacija.



Kozice u ulju i češnjaku



Dnevni ulov s tartufom





22

VERITAS FOOD & WINE

📍 Maksimijanova 14, 52100 Pula

🌐 veritasfoodwine.com

@mtpula1@gmail.com

☎ +385 98 9423294



U samom središtu Pule, uz malu baziliku Sv. Marije Formoze iz 6. stoljeća, smjestio se restoran **Veritas Food & Wine**, mjesto gdje se okusi, prostor i atmosfera stapaju u skladnu gastronomsku cjelinu. Pogled na baziliku iz bizantskog doba i park koji je okružuje sastavni su dio doživljaja s terase restorana, stvarajući mirnu oazu unutar živahnog ljetnog ritma grada.

Veritas je mali obiteljski restoran koji svoju gastronomsku simfoniju gradi kroz toplinu domaćinstva, posvećenost kvaliteti i pažljivo usklađene okuse. Restoran je među gostima stekao reputaciju mjesta kojem se vraća zbog

ugodnog ambijenta, ljubaznog osoblja i kontinuiranog rada na kvaliteti ponude i usluge.

U kulinarskom orkestru restorana glavne tonove donose svježa riba i plodovi mora, domaće tjestenine i odležani steakovi, dok kreativnost kuhinje kroz nova jela neprestano unosi nove ritmove i harmonije na jelovnik.

Posebnu ulogu u toj simfoniji imaju lokalne namirnice provjerenih dobavljača: svježa riba lokalnog ribara Rak, meso iz Mesnice Dames, Zigante tartufi te povrće s pulske tržnice. Upravo povezanost restorana s lokalnim proizvođačima dodatno naglašava identitet prosto-



ra i okusa Istre.

Među jelima koja posebno oslikavaju filozofiju restorana ističu se filet brancina s kremastim pireom od krumpira, svježim tartufima i homemade gelom od limete te svježa salata s junećim biftekom, acetom i listićima parmezana.

Uz jela se nudi četrdesetak etiketa vrhunskih istarskih vinara, a u stvaranju harmonije okusa gostima pomaže sommelier, pažljivo predlažući sljubljivanja vina i jela koja zaokružuju gastronomski doživljaj.

Filet brancina s tartufima



250 g fileta brancina, 180 g pirea od krumpira, 10 g svježih crnih tartufa, maslinovo ulje prema potrebi, ulje bijelih i crnih tartufa prema potrebi, 10 g maslaca, sol prema potrebi, krema od cijedene limete

Filet brancina pečemo na maslinovom ulju do zlatno hrskave kože i sočne unutrašnjosti. Pripremimo kremasti pire od krumpira, obogatimo ga maslacem i lagano posolimo. Na podlogu od pirea, stavimo pečeni filet brancina te jelo finaliziramo svježim crnim tartufima, uljem bijelih i crnih tartufa te kremom od cijedene limete.

Salata s biftekom

70 g zelene salate, 70 g krastavca, 70 g crvenog kupusa, 70 g rajčice, 120 g junećeg bifteka, 15 g listića parmezana, maslinovo ulje prema potrebi, začini prema potrebi

Juneći biftek narežemo na komadiće te ga kratko pečemo na roštilju. Od povrća pripremimo salatu koju serviramo zajedno s toplim biftekom i listićima parmezana.





OLD RIVER

📍 Rušnjak 70, 52420 Buzet

🌐 www.restoranoldriver.com.hr

@ restoran.olderiver@gmail.com

☎ +385 91 1662111



🕒 12 - 24, 🌡️, 📶, 🏠 80, 🚶 50, 🚗 100

Smješten uz rijeku Mirnu, na području poznatom po istarskim tartufima, restoran **Old River** u srcu Istre pruža autentičan doživljaj prirode i gastronomije. S prostrane terase gosti mogu promatrati lokalne tartufare, doživjeti čaroliju lova na tartufe i uživati u jelima pripremljenim od tog dragocjenog blaga.

Kuhinja sa sezonskim i lokalnim namirnicama spaja tradiciju i kreativnost. Uživati možete u jelima s istarskim tartufima, vrhunskim steakovima na grilu, delicijama od boškarina i magarca, divljih šparoga i vrganja te bogatom izboru veganskih i bezglutenskih jela. Sadržaj

svakog tanjura pripremaju od svježih, sezonskih i lokalno odabranih sastojaka, stvarajući istarsku simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Veliki izbor vrhunskih istarskih vina upotpunjuje gastronomski doživljaj, a sommelieri rado pomažu u odabiru vinske pratnje svakog jela.

Djeca mogu uživati na prostranoj livadi s igralištem i sadržajima, a restoran je i pet friendly.

Dugogodišnje iskustvo domaćina u organizaciji bajkovitih vjenčanja i eventa, dodatno doprinosi lijepim uspomenama koje gosti nose iz Old Rivera.



Njoki od koprive s divljim šparogama i pršutom



***Za njoke:** 2 kg skuhanog i protisnutog krumpira, 1 kg oštrog brašna, 500 g skuhanе koprive, 250 g maslaca, malo soli, 5 jaja; **za umak:** divlje šparoge, istarski pršut, maslac, parmezan, sol i papar, maslinovo ulje*

Kuhani krumpir protisnemo i ohladimo. Pomiješamo ga s kuhanom koprivom, brašnom, maslacem, jajima i soli. Od dobivene smjese oblikujemo njoke te ih kuhamo u kipućoj vodi oko 5 minuta, dok ne isplivaju na površinu.

Divlje šparoge kratko blanširamo i ocijedimo. Na maslacu lagano popržimo na kockice narezan istarski pršut, dodamo šparoge te sve kratko povežemo. Umiješamo kuhane njoke, začínimo po potrebi i završimo naribanim parmezanom.





2. PERON

📍 Cerovlje 6, 52402 Cerovlje

🌐 konoba-pizzeria2peron.com

@mariela.anciclusetic@yahoo.com

☎ +385 52 684099



🕒 sri - ned: 12 - 23, 📶, 🏠 32, 🌡 64

Smještena u srcu Istre, u Cerovlju, mjestu čiji je razvoj snažno obilježila izgradnja željezničke pruge krajem 19. stoljeća, Konoba **2. Peron** je ime dobila upravo po željezničkom peronu, simbolu putovanja, susreta i dolazaka. „Tijekom 10 godina putovanja kroz gastro užitke i doživljaje, zahvalni smo svim dragim ljudima koji zajedno s nama stvaraju harmoniju koja traje“, kažu domaćini.

Okružena bogatstvom lokalnih namirnica, Konoba 2. Peron svoju kuhinju temelji na sezonskim namirnicama i tradiciji. Tartufi, šparoge, vrganji, domaći pršut, sir, skuta, maslinovo ulje, med se u ritmu prirode i godišnjih doba isprepliću na tanjuru u simfoniju okusa i mirisa, doživljaj za sva osjetila. „Neka smo jela samo

nastavili kuhati baš kao što su kuhale i naše none, ali ponosni smo i na naša autorska jela. Odaberete li tradicionalnu domaću maneštru, tjesteninu, neki dobar komad mesa koji se peče ispred vas na otvorenom ognjištu, zasigurno ćete uživati, i putovanje kroz okuse završiti sasvim posebnim desertima na koje smo ponosni“, poručuju domaćini. Istarsku gastronomsku ponudu prate istarska i strana vina, a i glazba je dio priče 2. Perona.

Boravak gostiju često završava čašicom domaće rakije iz vlastite proizvodnje, malim, ali važnim dijelom identiteta konobe. Tijekom desetljeća rada 2. Peron stekao je brojne goste koji se iznova vraćaju doživljaju Istre kroz njezine okuse.



Zbrižolana



Zbrižolana je tradicionalno prhko tijesto s bademima koje poslužujemo uz domaću lozovaču. Lomi se prstima i umače u rakiju, kako se u Istri radi generacijama.



📍 Vozilići 19, 52234 Vozilići

🌐 www.trimurve.com

@ Info@trimurve.com

☎ +385 52 863255



🕒 uto - ned: 17 - 23, 🕒 uto - ned: 12 - 22, 🌡️, 📶, 🏠 60, 🚶 60, 🚗 50

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. Obiteljska tradicija, kvarnerski škampi, vrhunska mesa i stoljetne murve stvaraju u Tri Murve simfoniju okusa, ljudi i prostora. Za one koji žele ostati duže, 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.





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**


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



ZIJAVICA

19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 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.

Blizina mora, gostoprimstvo domaćina i gastronomska kreativnost stvaraju u Zijavici sim-

foniju okusa, ljudi i prostora.

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





METRO

PROFESSIONAL

METRO

Chef

METRO

Premium

TRI KULINARSKA ZNALCA

METRO robne marke: profesionalne, konkurentne i krojene po mjeri naših kupaca

Svjesni smo koliko je važna kvaliteta, fleksibilnost i pouzdanost u vašem svakodnevnom radu. Zato naši stručnjaci kontinuirano traže inovacije i kreiraju visoko kvalitetne proizvode i rješenja kako bi vas inspirirali, pomogli vam da uštedite vrijeme i novac te kako bi vi zadovoljili razne okuse i zahtjeve vaših kupaca. Sve što vam je potrebno možete pronaći pod jednim krovom.

METRO

TRENUCI KOJE STVARAMO



AL PONTE

📍 Ljube Mrakovčića 2, 51417 Mošćenička Draga

🌐 www.gastronaut.hr

✉ uboka.uo@gmail.com

☎ +385 91 1507577



🕒 12 - 22, 🕒 12 - 22, 🇺🇦 UTO, 🌐, 📶, 🏠 30, 🌧 50, 🚗 12

Na samom ulazu u Mošćeničku Dragu, između zelenih obronaka Učke i šljunčane obale Kvarnera, smjestila se konoba **Al Ponte**, obiteljski restoran Maje i Marina Bradčića. Ugodan interijer i natkrivena terasa stvaraju opušten ambijent u kojem se domaća kuhinja njeguje s posebnom pažnjom.

Kuhinja je Majina, a temelji se na lokalnim i sezonskim namirnicama te domaćoj proizvodnji, spajajući kvarnersku i istarsku tradiciju sa suptilnim utjecajem talijanske kuhinje. Svu tjesteninu izrađuju sami, aromatično bilje dolazi iz vlastitog vrta, a jelovnik se mijenja s godišnjim dobima. Među specijalitetima su domaći

pljukanci s govedinom i sušenim rajčicama, carpaccio od govedine, kvarnerski škampi, tuna na žaru, lignje s roštilja, brudet s palentom, domaći njoki s tartufima, tagliata s tartufima i pečeni krumpirom. Jela prate izabrana hrvatska i strana vina, a u ponudi je i niz domaćih rakija.

Maja i Marin vjeruju da je hrana više od obroka, ona je doživljaj koji se dijeli s obitelji i prijateljima.

Restoran nosi *Gault & Millau* kapu kao potvrdu kontinuirane kvalitete i predanog rada.

Domaća kuhinja i gostoljubivost, između Učke i mora, stapaju se u Al Ponte u simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Ravioli s pestom



Operemo i očistimo kuš (kadulju) i majčinu dušicu, uklonimo tvrde stabljike te ih usitnimo s naribanim parmezanom, sjemenkama suncokreta, maslinovim uljem, malo češnjaka, soli i papra. Ravirole skuhamo u kipućoj vodi. U tavi lagano zagrijemo žlicu pesta i pola žlice vrhnja za kuhanje, zatim dodamo kuhane ravirole i nježno promiješamo. Umak nije potrebno jako zagrijavati kako se ulje ne bi odvojilo. Poslužimo na tanjuru i pospemo s još malo naribanog parmezana.



*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.



GANEUM

19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 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, svoj restoran je koncipirao kao podrum za uživanje u hrani, vinu, ambijentu i adekvatnoj muzici.

Lokalne namirnice, vrhunska vina, ugodna atmosfera i kreativnost kuhinje stvaraju u Ganeumu simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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 od 5 sljedova. Jela prati bogata ponuda vina iz svih hrvatskih vinskih regija, a mnoga se vina mogu dobiti i na čaše.





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 Bođuli 7a, Rijeka

TOČIONA VEŽICA

Kvaternikova ul 62, Rijeka

TOČIONA BAŠKA

Zvonimirova 8, Baška

GOSPOJA

—
I MORE I POJE
VRBNIK





YACHT CLUB

19, 20, 21, 24

📍 Zert 1, 51410 Opatija

🌐 www.yacht-club-opatija.com

@ restoran.yachtclub@gmail.com

☎ +385 51 272345



🕒 10 - 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 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.

Pogled na Kvarnerski zaljev, lokalne namirnice, plodovi mora i primorska tradicija stvaraju u Yacht Clubu simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Vinska karta obuhvaća široki spektar renomiranih vina iz Istre, Slavonije, Dalmacije te Španjolske, Francuske, Italije i Čilea.

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



Rižoto od kvarnerskih škampa



Morska simfonija



Gravlax losos s kremom od kopra; carpaccio od tune s teriyaki umakom; marinirani brancin s morskim šparogama; kamenice



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, 24

📍 Zert 8, 51410 Opatija

🌐 www.bevanda.hr

@ bevanda@bevanda.hr

☎ +385 51 718354



🕒 12 - 24, 🌿, 🏠 120, 🚗 10

Na samom moru, s panoramskim pogledom na Kvarnerski zaljev i svjetla Rijeke, smjestila se **Bevanda**, mjesto koje spaja suvremenu mediteransku gastronomiju, boutique hospitality i opušteni lifestyle uz more u autentičan doživljaj Opatije.

Nastala na temeljima istoimenog restorana s dugom tradicijom, Bevanda danas objedinjuje luksuzni boutique hotel, restoran i Amore Sea Club, stvarajući prostor u kojem se more, gastronomija i atmosfera isprepliću u simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Restoran Bevanda, pod vodstvom chefa Filipa Akrapa, kuhinju temelji na svježoj jadranskoj ribi, kvarnerskim škampima, školjkama i vrhunskim lokalnim namirnicama.

Posebno mjesto zauzimaju dnevni ulov, jastog i hlap iz vlastitog akvarija s morskom vodom, kao i premium dry aged steakovi pripremljeni na Josper grillu na drveni ugljen. Cjelokupni gastronomski doživljaj prati pažljivo kreirana vinska karta s etiketama iz Hrvatske i svijeta.

U sklopu Bevande nalazi se i Amore Sea Club, elegantna lounge terasa uz more, mjesto opuštenih mediteranskih atmosfera, koktela, pjenušaca, glazbe i mediteranske kuhinje. Gosti mogu doći i brodom.

„Bevanda nije samo hotel niti restoran. Ona je mjesto gdje se susreću more, gastronomija, vino i bezvremenska elegancija Jadrana”, poručuju domaćini.



**File romba poširan u maslacu, emulzija od zelenog
korjenastog povrća, pastrnjak, koraba u soku limete**



**Crni rižoto s jadranskom sipom, jakobova kapica, emulzija
od limuna i šafrana**





OSTARIA VERANDA

19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Dr. A. Mohorovičića 40, 51410 Volosko

🌐 www.ostariaveranda.hr

@ info@ostariaveranda.hr

☎ +385 51 875189



🕒 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: uveli nove tehnike, istraživali teksture, 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 uzgojio, 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“, poručuju domaćini.

Blizina mora, gostoljubivost i kreativna kuhinja, stvaraju u Ostariji Veranda simfoniju okusa, ljudi i prostora.





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, 24

📍 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.

Kvarnersko more, vrhunske namirnice i velika vina, povezani znanjem i strašću tima, čine simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Restoran Plavi podrum, osvojio je 2008. i 2010. godine izrazito visoko svjetsko priznanje, ušavši na listu St. Pellegrino kao jedan od najboljih 100 restorana svijeta.

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



Korijen svakog gutljaja.



VINSKA
KUĆA *PavloMir*



VALLE LOSCA

📍 Andrije Štangera 2, 51410 Volosko

🌐 vallelosca.com

@ vallelosca@gmail.com

☎ +385 95 5803757



🕒 uto - sub: 13 - 24, 🌞, 📶, 🏠 18, 🌧 16, 🚗 20

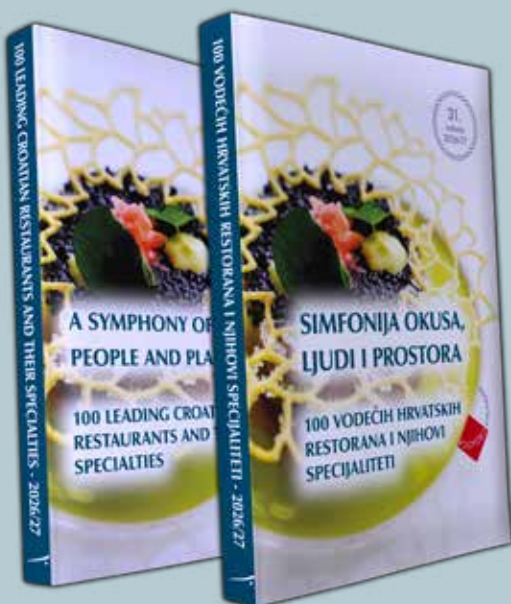
Konoba **Valle Losca** otvorena je 2010. godine u Voloskom, s misijom da gostima u svakom trenutku ponudi najbolje što može. Smještena u drugom redu od mora, s tek nekoliko stolova u intimnom retro ambijentu, ubrzo je postala

mjesto kojem se gosti rado vraćaju.

Temelj njezine kuhinje čine lokalne i sezonske namirnice, kojima se jelovnik svakodnevno prilagođava. Dnevni ulov ribara određuje što će se toga dana naći na stolu. Zimi značajno mjesto zauzimaju i mesna jela, uključujući boškari na te špalete i salamine iz vlastite proizvodnje. Proljeće donosi šparoge i samoniklo bilje, ljeto je posvećeno Jadranu i vlastitom vrtu u njegovu punom sjaju, dok se u jesenskom obilju ističe salata od svježih vrganja s njihovim ekstra djevičanskim maslinovim uljem.

Ponudu zaokružuju istarska vina te domaće deserti, među kojima se ističu krema od istarske skute s medom i smokvama u prošek u vlastite gelato torte.

Šarm Voloska, sezonske lokalne namirnice i gostoljubivost stvaraju u Valle Losci simfoniju okusa, ljudi i prostora.



*Nezaobilazan kompas
na valovima hrvatske
gastronomije!*



Svoj primjerak možete
naručiti na:

www.gastronaut.hr

gastronaut@gastronaut.hr

primorsko županija goranska

www.pgz.hr



KVARNER
Raznolikost je lijepa



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026



STANCIJA KOVAČIĆI

12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Rukavac 51, 51211 Rukavac
🌐 www.stancija-kovacic.hr
@ stancija.kovacic@gmail.com
☎ +385 51 272106



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

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 odražava utjecaj

podneblja, blizinu mora i šume, godišnja doba te mirise i okuse primorja. Svježe lokalne namirnice, priroda i kreativnost chefa stvaraju u Stanciji Kovačići simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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 kaneštrelama te jela s boškarinom.

Dio priče je i terasa sa začinskim vrtom pre-punim bilja (kadulja, ružmarin, lavanda, koro-mać, 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 eti-keta, velikim djelom vinara iz područja Istre.

Interijer restorana inspiriran je prirodnim okruženjem u kojem se isprepliću prirodni ma-terijali kamen i drvo s toplim zemljanim boja-ma.




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, 24

📍 Trg Lokvina 3, 51215 Kastav

🌐 www.kukuriku.hr

@ info@kukuriku.hr

☎ +385 51 691519



🕒 sri - ned: 12 - 23, 🕒 pon - sub: 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.

Kreativnost kuhinje, lokalne namirnice i

kastavski kraj stvaraju u Kukuriku simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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.





 VINA
mandić

Radnička 7, Opatija
www.vinamandic.hr
@vina.mandic



VIN
garage
KARLEUŠA
Fiume

Mlada i ambiciozna micro vinarija na Kvarneru koja proizvodi vina iz ručno izrađenih keramičkih amfora, globusa i jedinstvenih jaja od terracotte i to metodama tradicionalne inovativnosti koje koristimo kao svoj potpis prepoznatljivosti.

Zahvaljujući prirodnim materijalima vino stječe posebne karakteristike te se obogaćuje nijansama koje odražavaju sklad četiri elementa – zemlje, vatre, vode i zraka.

karleusawines@gmail.com

 [karleusa.wines](https://www.instagram.com/karleusa.wines)

 Karleuša Wines



OŠTARIJA FORTICA

16, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Trg Matka Laginje 1, 51215 Kastav

🌐 oštarija-fortica.com

@anamarkus00@gmail.com

☎ +385 95 1691417, 091 5183819



🕒 12 - 24, ned: 12 - 19, **PON**, 📶, 🏠 60, 🚶 50, 🚗 50

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

Od samih početaka Fortica njeguje gastronomsku filozofiju koja spaja izvorne okuse sa suvremenim tehnikama pripreme. Tijekom godina prezentacija jela postajala je profinjenija, dok je koncept ostao vjeran duhu suvremene konobe i bistrea.

Vlasnik i chef Željko Markus kreira gastronomske simfonije koristeći primarno sezonske i lokalne namirnice. Poseban naglasak stavlja na vlastitu tjesteninu, koja nastaje u restoranskoj kuhinji prema tradicionalnim receptima,

uz umake inspirirane primorskim i istarskim krajem. Rižoti se pripremaju pažljivo kako bi se očuvala dubina okusa. Ponosni su i na specijalitete od boškarina i vrhunska odležana mesa poput bifteka, telećih 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.





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

**JIST**

17, 18, 19, 20, 22, 23, 24

Širola 27, 51216 Viškovo

www.jist.hr

@booking@jist.hr

+385 51 374597



🕒 uto - sub: 13 - 23, 📶, 🏠 32, 🚗 16, 🚗 10

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 u simfoniju okusa, ljudi i prostora..

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

Unatoč mesnoj reputaciji, restoran nije zane Mario ni more ni vegetarijansku kuhinju. U ponudi se nalaze cijenjeni rakovi, tuna, kvarnerske ribe i kreativna bezmesna jela.

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.



14 MEĐUNARODNIH MEDALJA POVIJEST PRETOČENA U INOVATIVNOST



www.vergilas-distillery.hr



NAUTICA

21, 22, 23, 24

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, 100, 60, 5

Nautica restaurant & bar se nalazi uz plažu Ploče, u sklopu kompleksa Bazena Kantrida. Vodi ga poznati korčulansko-riječki ugostitelj Danko Borovina.

Riblje i mesne delicije Mediterana priprema ju se od svježih lokalnih namirnica. U sklopu projekta *Riječkih gastronomskih luka*, Nautica se okitila sa titulama Luke lokalnih namirnica i Ribarske luke jer je prezentirala ugovore s lokalnim ribarima koji je svakodnevno snabdijevaju.

Gosti su je prepoznali kao mjesto pogodno za različita okupljanja, a ona povjerenje dodatno pravda okupljajući goste na tematskim gastronomskim i vinskim druženjima.

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

„Simfoniju restorana 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.







CONCA D'ORO

95, 96, 98, 99, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 15, 20, 24

📍 Kružna 12, 51000 Rijeka

🌐 www.gastronaut.com

@ concadoro.ri@gmail.com

☎ +385 51 322498



🕒 12 - 23, 🕒 11 - 22, 🌐, 📶, 🏠 60, 🍷 50

Riblji restoran **Conca d'Oro** (ex. Zlatna školjka) smješten je u srcu Rijeke, u uličici koja je izravno povezana s glavnom žilom kucavi-com grada, riječkim Korzom. Restoran poslu-je još od davne 1885. godine i stekao je reputa-ciju mjesta tradicije i kvalitete. Interijerom do-miniraju umjetnička djela Brune Paladina, aka-demskog slikara iz Rijeke te motivi posvećeni Whiteheadu i torpedu.

Kuhinja chefa Filipa Hudoletnjaka temelji se na svakodnevno odabranim namirnicama s tržnice i konceptu moderne bistrologije, u kojoj se tradicionalna jela interpretiraju suvremenim kulinarskim tehnikama. Uz minimalnu mani-pulaciju i maksimalnu ekspresiju namirnica te

preciznu termičku obradu nastaju jela poput carpaccia od dimljene ribe s fermentiranom mlaćenicom, ukiseljenim algama i vlascem te grdobine sa žara uz celer u smeđem maslacu, džem od pancete i luka, umak od kastavske be-lice i blitvu. U ponudi su i delicije prilagođene dnevnom ulovu.

Lokalne namirnice, kreativnost moderne bi-strologije i riječka gastronomska tradicija stva-raj u Conci d'Oro simfoniju okusa, ljudi i pro-stora.

Kao poseban dio u sklopu restorana posluje pizzerija **by Conca** s ponudom pizza spravlje-nih na tradicionalan napolitanski način u pra-voj krušnoj peći te jelima od tjestenine.



Grdobina sa žara, celer u smeđem maslacu, džem od pancete i luka, umak od kastavske belice, blitva



Carpaccio od dimljene ribe



Mrkač s kremom od slanutka



LA SCARPETTA

Slavka Krautzeka 18, 51000 Rijeka

www.bistolascarpetta.hr

[@bistolascarpetta@gmail.com](mailto:bistolascarpetta@gmail.com)

+385 91 6174343



pon - pet: 10 - 23, sub: 12 - 23, **NED**, ☎, 📶, 🏠 60, 🍷 40

Smješten u srcu Trsata, nedaleko od trsatske gradine i svetišta, Bistro **La Scarpetta** njeguje filozofiju suvremene mediteranske kuhinje temeljene na svježim, sezonskim i lokalnim namirnicama. Ugodan interijer i terasa stvaraju opuštenu atmosferu u kojoj se kvarnerska tradicija skladno susreće sa suvremenim

kulinarским pristupom.

U gastronomskoj simfoniji restorana glavne tonove donose svježa riba, kvalitetno meso, domaća tjestenina i sezonske namirnice, pažljivo odabrane prema dnevnoj ponudi i ritmu prirode. Jelovnik se kontinuirano mijenja, omogućujući gostima da uvijek iznova otkrivaju kreativna jela inspirirana mediteranskim i kvarnerskim okusima.

Iza koncepta stoje braća Antonio i Mario Močibob, chef kuhinje i voditelj restorana, koji kroz pažljivo osmišljena jela prenose dugogodišnje iskustvo i ljubav prema domaćoj gastronomiji. Posebnu pažnju u La Scarpetti posvećuju detaljima – od domaćeg kruha i deserata do pažljivo biranih vina i toplog, nenametljivog pristupa gostu.

Uz restoran je dječje igralište, dok je unutar prostora uređen i kutak za najmlađe goste.

Naziv restorana inspiriran je talijanskim izrazom „fare la scarpetta“, koji označava trenutak kada se tanjur na kraju obroka „počisti“ kruhom – možda i najljepšu potvrdu da se u hrani iskreno uživalo.

Bistro La Scarpetta nositelj je titule *Riječke gastronomske luke*.



Pljukanci sa škampima, koprivom i divljim šparogama

Za pljukance: 300 g oštrog brašna, 300 g glatkog brašna, 10 g soli, mlaka voda prema potrebi; **za riblji temeljac:** 1 kg bijele ribe, 500 g luka, 300 g korijena celera, 100 g mrkve, 1 češanj češnjaka; **za umak i završetak jela:** 320 g repića škampa, 100 g koprive, 200 g divljih šparoga, 2 dl ribljeg temeljca, 1 dl bijelog vina, 3 režnja češnjaka, 50 g maslaca, maslinovo ulje prema potrebi, sol, papar i tabasco prema ukusu



Za pljukance sve sastojke zamijesimo te ostavimo sat do dva u hladnjaku da tijesto odmori. Kuglice tijesta provlačimo kroz dlanove i tako oblikujemo pljukance. Kuhamo dok ne isplivaju na površinu.

Za riblji temeljac, ribu i povrće stavimo u hladnu vodu i kada zakuha, kuhamo 30 minuta te povremeno oberemo pjenu.

Šparoge i škampe kratko popržimo na maslinovom ulju. Dodamo sitno sjeckani češnjak te podlijevamo vinom i temeljcem. Posolimo, popaprimo i dodamo kuhane pljukance. Kratko kuhamo i dodamo preostalo vino i tabasco po ukusu. Na kraju blanširamo sitno sjeckanu koprivu i maslac kako bismo dobili željenu kremoznost.



**RIJEKA
GASTRONOMIC
PORTS**

Riječke gastronomske luke



visitRijeka.hr

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



AEROSTEAK

11, 12, 13, 14, 16

Aerodrom 6, 51219 Soboli

www.restaurant-aerosteak.com

aerosteak.grobnik@gmail.com

+385 51 250193



09 - 23, **UTO**, , , 80, 60, 200

U predgrađu Rijeke, na sportskom aerodromu Grobnik, blizu autoceste Rijeka–Zagreb, 2009. godine otvoren je restoran **Aerosteak**, uređen u moderno-rustikalnom stilu, ugodnog i opuštenog ozračja.

Kao što i samo ime sugerira, zaštitni znak restorana su vrhunski mesni specijaliteti. Posebna se pažnja posvećuje odležavanju mesa, a među najtraženijim jelima ističu se biftek, ramstek, fiorentina, tatarski biftek i bikovi obrazi.

Kuhari svakodnevno pripremaju domaći

kruh, raviole, njoke, šurlice i rezance za juhu, dok posebnu vrijednost ponude čine autohtoni proizvodi poput grobničkog sira i palente kompirice spravljene od domaćeg kukuruznog brašna. Jelovnik obogaćuju sezonski šumski plodovi te kreativni deserti među kojima je i sladoled od grobničkog sira.

Spoj grobničke tradicije, vrhunskih mesnih specijaliteta, lokalnih namirnica i gostoprimstva, dijelovi su simfonije okusa, ljudi i prostora u Aerosteak-u.



Bikovi obrazi s palentom kompiricom



Za 4 osobe: 1 kg bikovih obraza, sol i svježe mljeveni papar, 3-4 žlice ulja (za naglo pečenje), 400 g luka (kapule), 250 g mrkve, 250 g korijena celera, 2-3 režnja češnjaka, 4 dl kvalitetnog terana, 5 dl junećeg temeljca. 1 žlica koncentrata rajčice, 30 g maslaca (za završni sjaj umaka); **palenta kompirica:** 500 g krumpira (najbolje stariji, brašnasti krumpir), 300–400 g palente (kukuruznog brašna), 1 l vode, 1 žlica soli, 200-300 g maslaca

Obraze dobro očistimo od vanjskih žilica i debelih opni. Posolimo i popaprimo. U dubokom loncu s debljim dnom jako zagrijemo ulje. Zapečemo obraze sa svih strana 5–10 minuta dok ne dobiju tamnosmeđu, hrskavu koricu. Izvadimo meso na tanjur. Na isto ulje (i masnoću od mesa) dodamo sitno nasjeckani luk, mrkvu i celer. Dinstamo na laganoj vatri 10–15 minuta dok povrće potpuno ne omekša i lagano se karamelizira. Pred kraj dodamo protisnuti češnjak i koncentrat rajčice te miješamo kratko da rajčica izgubi kiselost. Ulijemo crno vino i drvenom kuhačom dobro ostružemo sve zapečene dijelove s dna lonca, jer oni daju najviše okusa. Pustimo da vino zakuha i ispari napola kako bi nestao alkohol. Vratimo meso i njegove sokove u lonac. Ulijemo temeljac da meso bude skroz pokriveno. Poklopimo lonac, smanjimo temperaturu kuhanja na minimum i pustimo da lagano krčka 3 sata.

Finaliziranje umaka: Izvadimo kuhano meso iz lonca. Umak s povrćem izblendamo štapnim mikserom u gustu i glatku teksturu. Vratimo umak na vatru, umiješamo hladan maslac za sjaj i gustoću, provjerimo okus te vratimo meso natrag u umak.

Za palentu kompiricu skuhamo krumpir u vodi te ga izgnječimo u pire (ne cijedimo vodu od kuhanja). U tako pripremljeni pire, na laganoj vatri dodajemo palentu da se čim bolje pomiješaju sastojci. “Tučemo” smjesu palentarom oko 40 minuta dok ne postane željene tvrdoće i gustoće. Skuhanu palentu narežemo na fete i grilamo.



DOMINO

06, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Braće Car 23, 51265 Dramalj
🌐 www.domino-dramalj.com
✉ dubravkodomijan@gmail.com
☎ +385 51 786472, 0915027997



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

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

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

Glavni kuhar Dragan Visković, osvajač niza medalja i priznanja za svoj rad te istaknuti član Hrvatskog kuharskog saveza, 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, primorska gastronomska tradicija i gostoljubivost stvaraju u Dominu simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Rolice od morskog pršuta s paškom skutom i mariniranim škampima



Za 4 osobe: 160 g pršuta od tune, 200 g paške skute, 120 g očišćenih škampa, 100 g blanširane brokule, 100 g blanširane mrkve, 1 limun, 1 žlica meda, 2 žlice aceta, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica likera od žižule, sol i papar

Pršut od tune narežemo na tanke ploške. Škampe mariniramo u mješavini limunova soka, maslinova ulja, aceta, meda i likera od žižule te lagano začinimo. Pašku skutu začinimo solju i paprom pa joj dodamo marinirane škampe, sitno nasjeckanu blanširanu brokulu i mrkvu.

Na prozirnu foliju složimo ploške pršuta od tune, ravnomjerno rasporedimo nadjev i pažljivo zarolamo. Roladu ohladimo, zatim narežemo na medaljone debljine oko 1 cm.

Poslužujemo uz nekoliko zrna crvenog papra, maslinovo ulje i nekoliko kapi aceta. Po želji dodamo zapečeni kruh pokapan maslinovim uljem te sezonsku mediteransku lisnatu salatu.



📍 Strossmayerovo šetalište 50b, 51260 Crikvenica

🌐 www.sabbia.hr

@ natali.b4sport@gmail.com

☎ +385 51 588599



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

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 ednostavan beach bar, a danas je prerasla u gastronomski kompleks koji objedinjuje tri segmenta: Sabbia Restaurant, Sabbia Veloce (street food & napoletanska pizza) 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 svježe morske delicije, ali i vrhunske steakove – odležane i pažljivo pripremljene. Domaćini

su ponosni i na napoletansku pizzu s karakterističnim tigrastim rubom (cornicione), dok Sabbia Dolce svakodnevno izrađuje vlastite slastice i sladolede.

Cilj ovog ugostiteljskog koncepta jednostavan je – pružiti gostima autentično iskustvo u svakom zalogaju, bilo da uživaju u svježoj ribi, vrhunskom mesu, hrskavoj pizzzi ili domaćim desertima. Restoran je otvoren 365 dana u godini.

Blizina mora, mediteranski okusi i opuštana atmosfera stvaraju u Sabbiji simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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



U ovogodišnjem Gastronomist izdanju, Sabbia predstavlja tri jela koja odražavaju njezinu filozofiju – poštovanje prema lokalnim namirnicama, mediteranskoj tradiciji i suvremenoj gastronomiji.

Kao hladno predjelo poslužuje se domaći sir škripavac, autentičan proizvod hrvatskih pašnjaka, koji svojom svježinom i karakterističnom teksturom predstavlja jednostavnost i kvalitetu domaćih okusa.

Slijedi burrata s pečenim breskvama i orašastim crumbleom – spoj kremaste svježine burrate, prirodne slatkoće pečenih breskvi i hrskavih orašastih nota. Ovo jelo donosi ravnotežu tekstura i okusa te na moderan način

interpretira mediteransku kuhinju.

Glavno jelo čine krakovi hobotnice posluženi s krumpirom i sezonskim povrćem za dvije osobe. Hobotnica se priprema pažljivo kako bi zadržala svoju mekoću i prirodnu aromu, dok krumpir i povrće upotpunjuju jelo jednostavnošću i naglašavaju okus mora. Namijenjeno dijeljenju, ovo jelo simbolizira zajedničko uživanje za stolom – vrijednost koja je u središtu mediteranskog načina života.

„Uz ovakva jela idealno se slažu svježa aromatična bijela vina, pjenušci ili elegantni roséi, koji dodatno ističu bogatstvo okusa i zaokružuju gastronomski doživljaj uz more”, poručuju domaćini.





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, 24

📍 Ribarska obala 13, 51512 Njivice

🌐 www.rivica.hr

@ info@rivica.hr

☎ +385 51 846101



🕒 12 - 22, 15.01. - 15.02. 🌡️ 🏠 60, 🚶 50, 🚗 10

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 kulinarstvo umijeće i maštovitost kuhara u spravljanju namirnica iz mora i kraja na nov, svjež i originalan način. Lokalne namirnice, tradicija, kreativnost i

gostoprimstvo stvaraju u Rivici simfoniju okusa, ljudi i prostora. Svaka kvalitetna sezonska namirnica inspiracija je kuharima Rivice na niz autohtonih i kreativnih specijaliteta.

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

“Čakule uz vino” su druženja vinara i birane publike koje se povremeno održavaju petkom. Na njima su nastupili ponajbolji vinari i uljari Hrvatske.







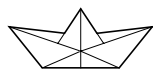
POLJOPRIVREDNA ZADRUGA
VRBNIK



Poljoprivredna zadruga Vrbnik

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

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



TURISTIČKA ZAJEDNICA OPĆINE
Malinska Dubašnica

Okusi *tradiciju*

kroz gastronomske
doživljaje koji
bude *sva osjetila*



#visitMalinska
www.visitmalinska.com



TURISTIČKA ZAJEDNICA
KVARNERA
Raznolikost je lijepa



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2020



HRVATSKA
Puna života



VILA ROVA

23, 24

📍 Rova 28, 51511 Malinska

🌐 www.restoran-vila-rova.com

@ rezervacije@restoran-vila-rova.com

☎ +385 51 866100



🕒 18 - 22, 🌞, 📶, 🏠 20, 🌧 30, 🚗 25

Smješten na samoj obali mora, Hotel Vila Rova intiman je boutique hotel koji svojim hotelskim i vanjskim gostima pruža vrhunsko gastronomsko iskustvo.

U restoranu **Vila Rova** gosti mogu pronaći autentičnu, kreativnu i suvremenu otočnu kuhinju.

Chef Marin Pleše dobitnik je priznanja *Michelin Young Chef Award 2026.* i *Gault&Millau Hrvatska*, „Mladi talent godine“. Restoran Vila

Rova ponosno nosi Michelin preporuku te je član prestižne JRE udruge. Njihova jela su spoj recepata inspiriranih tradicijom, lokalnih namirnica i modernih tehnika, upotpunjenih toplim gostoprimstvom otoka Krka.

Gosti mogu uživati u degustacijskim večerima s pogledom na slikoviti Kvarnerski zaljev.

Kreativnost kuhinje, gostoprimstvo domaćina i atraktivan pogled stvaraju simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Šparoge, The Bridge degustacijski meni



Jelo u degustacijskom meniju restorana Vila Roa u potpunosti posvećeno šparogama. Vršci šparoga vezani su u snop i kratko kuhani na pari kako bi ostali al dente. Neposredno prije posluživanja dovršeni su na roštilju na drveni ugljen koji im daje suptilnu dimljenu aromu. Začinjeni su dresingom od tostiranih pinjola i domaćeg vinskog octa.

Blaga gorčina šparoga uravnotežena je kremom od mladog graška i vlasca, dok jelo dodatno obogaćuju slani incuni i žumanjak s misom. Završni dodir daju začinsko bilje i jestivo cvijeće ubrani na lokalnom OPG-u.





GOSPOJA

03, 04, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Frankopanska 1, 51516 Vrbnik

🌐 www.gospoja.hr

@ reception-vinotel@gospoja.hr

☎ +385 51 669350



🕒 12 - 22, 🌡️, 📶, 🏠 140, 🚗 20, 🚗 70

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 u simfoniju okusa, ljudi i prostora spaja okuse Krka, ljubav prema vinu i komfor 21. stoljeća. Iz

njega se pruža predivan pogled na Kvarnersku rivijeru i Velebit.

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

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



Rižoto od krčkog ovčjeg sira i mladog špinata s jadranskim kapesantama



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

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





MARINA PUNAT

95, 96, 97, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 18, 19, 20, 23, 24

Puntica 7, 51521 Punat

marina-punat.hr

restoran.marina@marina-punat.hr

+385 51654380



pon: 11 - 24,

08 - 22,

180, 60, 80

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

Ukupan broj mjesta u restoranu je do 300

osoba, a prostor je razdijeljen na dvije etaže te više tematskih i funkcionalnih cjelina, kako bi pružio ugodniji i intimniji doživljaj. Prizemlje restorana s natkrivenom i otkrivenom terasom ima kapacitet oko 180 osoba, a na katu je moguće smjestiti do 60 osoba. Iz restorana i s terase otvara se spektakularan pogled na Puntarsku dragu i gatove te luksuzne jahte uz promenu. Polivalentna dvorana kapaciteta oko 60 osoba, namijenjena je poslovnim skupovima ili manjim privatnim proslavama, a u kombinaciji s restoranom idealna je za različite evente i proslave.

U prostranoj lounge zoni smještenoj na južnoj strani terase, okruženi vodom, možete uživati u koktelima i odabranim vinima hrvatskih vinara.

Pogled na marinu, more, gastronomija i vina stvaraju u restoranu Marina simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Posjetite nas i upoznajte našu kulturu, prirodu i gastronomiju!



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

vodissima

prva hrvatska filtrirana voda za HoReCa sektor

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



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

Delfing

DRAGO

DISTRIBUCIJA

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





DIANA STEAKHOUSE

17, 24

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

Mali Lošinj

🌐 www.losinj-hotels.com

@ restoran.diana@jadranka.hr

☎ +385 51 232055



🕒 pon: 11 - 21, 🌞, 📶, 🏠 40, 📺 120, 🚗 40

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, mirisima mora i prepoznatljivom lošinjskom mikroklimom, gosti uživaju u opuštenoj atmosferi i pažljivo osmišljenoj ponudi restorana.

U gastronomskoj simfoniji restorana glavne tonove čine vrhunski odresci pripremljeni na autentičnom argentinskom Asado roštilju, čiji spor i precizan način pečenja omogućuje stvaranje bogate karamelizirane korice uz očuvanje sočnosti i prirodnih aroma mesa. Posebnu

punoću okusa dodatno naglašava proces suhog zrenja u komori za dry age. 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 opuštenu, ali vrhunsku večeru – gdje se priroda, tradicija i moderna gastronomija stapaju u savršen sklad.



Juneći striploin iz vinske marinade



junecći 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, 24

V. Gortana 25, 51550 Mali Lošinj

gastonaut.hr

@kreativna.kuhinja@gmail.com

+385 51 231840



10 - 24, 120, 120

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

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

Svježa riba, rakovi i školjke, žgvaceti i pašticade, jela ispod peke, ručno rađena tjestenina, glavna su okosnica kuhinje restorana i čefa Miroslava Biondića. Dnevna ponuda bazirana je na dostupnosti namirnica lokalnih ribara, OPG-ova, poljoprivrednih zadruga i sirane s Cresa. Lokalne namirnice, kreativnost kuhinje, gostoprimstvo i terasa pod monumentalnim palmama stvaraju u restoranu Za Kantuni simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Na mjestu današnjeg restorana Za Kantuni, početkom 20. stoljeća, otvoren je hotel – restoran Dreher s depandansama. Na vrtnoj terasi restorana hotela, točilo se vrhunsko pivo. Pivnica Dreher bila je smještena iza gradske uprave. Nakon Prvog svjetskog rata, hotel prestaje s radom, a u prizemlju se otvara trgovina. Nakon Drugog svjetskog rata, otvara se restoran Tri palme, a 1979. godine OOUR – Turizam Lošinjska plovidba preuređuje prostor i mijenja ime restorana u Za Kantuni.

Zato je danas sala Dreher i prostor kod šanka svojevrstan 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, papriku i tikvicu nego povećamo količinu luka, mrkve i celera.

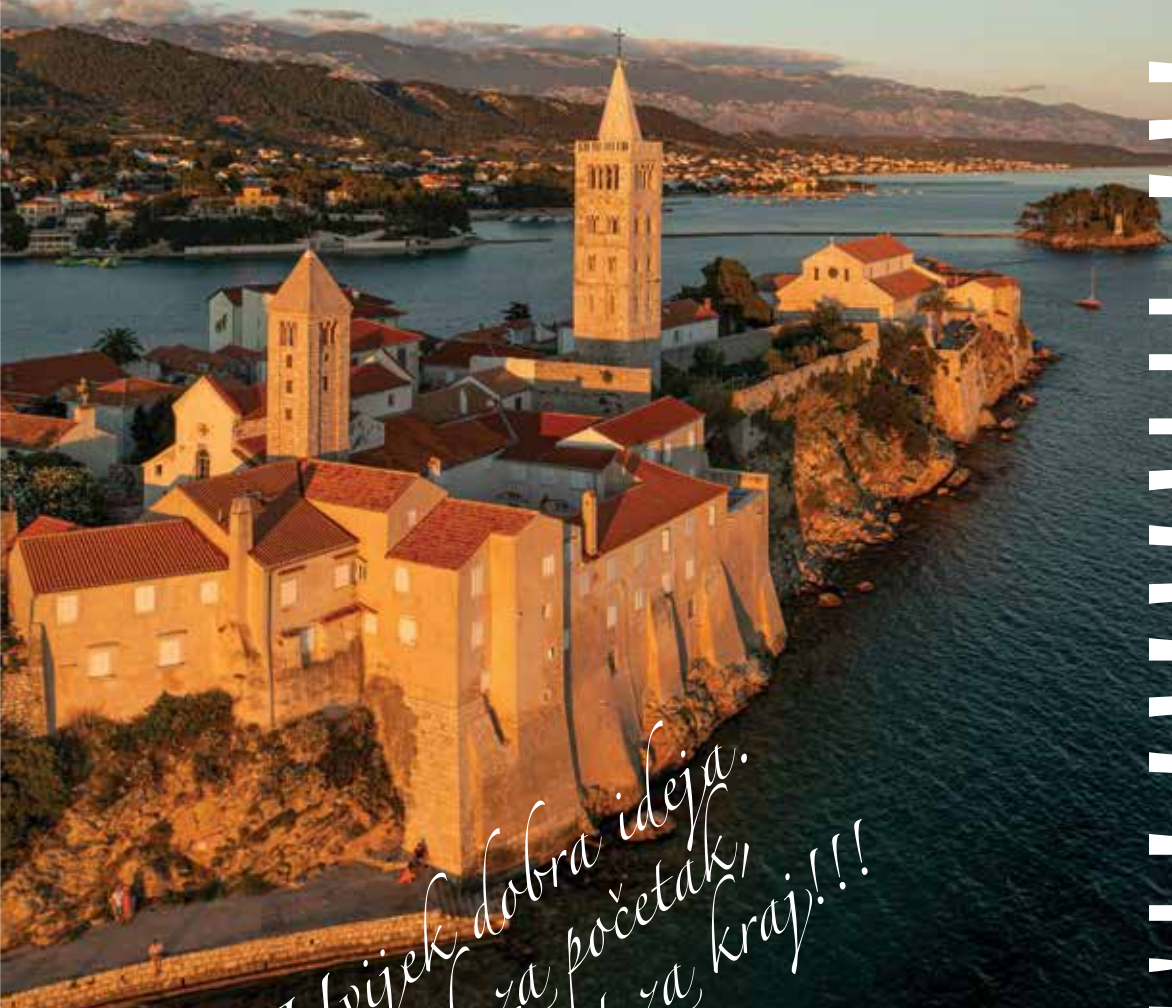
Serviramo narezano meso uz pečeno povrće i mladi luk te prelijemo dobivenim umakom.



VINSKA
KUĆA

matic





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

www.rab-visit.com





BARBAT

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Barbat 366, 51280 Barbat na Rabu

🌐 hotel-barbat.com

@ hotel-barbat@inet.hr

☎ +385 51 721858



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

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, već pomalo zaboravljenih vremena, nostalgične ljepote, izvornosti i mirnoće, ukomponiranog sklada stare kamene arhitekture i mirisnog mediteranskog bilja. Amfore i kamene posude, stara preša za grožđe i masline, pričaju priču o vremenima predaka.

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

ribara, sezonsko povrće s otočke tržnice te janjetinu s rapskih pašnjaka. Jastoge ili rarege birate još žive iz „jastožere” restorana. Simfoniji okusa, ljudi i prostora doprinose i maslinovo ulje te začinsko bilje iz vlastite obiteljske proizvodnje i uzgoja. Kreacija jela kao i vinska karta osmišljena je u krugu obitelji s naglaskom na iskustvu i posebnostima otočke kuhinje.

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

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



Sladoled s ekstra djevičanskim maslinovim uljem od 17 različitih sorti maslina



Vrhunsko ekstra djevičansko maslinovo ulje se izvrsno uklapa i u deserte, gdje se posebno ističe u spoju s kremastom slatkoćom sladoleda. Izvrstan primjer takve gastronomske sinergije predstavljaju vrhunska maslinova ulja rapskog maslinara Davora Andrića iz Barbata.

Kvaliteta njegovih ulja prepoznata je i na

međunarodnoj razini, pa je OPG Davor Andrić uvršten u prestižni svjetski vodič *Flos Olei*. Bilo da je riječ o ribljim i mesnim specijalitetima ili desertima, nagrađivana maslinova ulja s otoka Raba svakom jelu daju profinjenu aromu i prepoznatljiv gastronomski pečat.





BOŠKINAC

04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24

📍 Novaljsko polje bb, 53291 Novalja

🌐 www.boskinac.com

@ info@boskinac.com

☎ +385 53 663500



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

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

Restoran hotela Boškinac poznat je po interpretaciji tradicionalne otočke kuhinje na kreativan i moderan način. U restoranu se 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 namirnice 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



HOTELI



PRIVATNI SMJEŠTAJ



TURISTIČKE
AGENCIJE



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



WELLNESS



KAMPOVI



UGOSTITELJSKI
OBJEKTI



TRGOVINE



SUVENIRNICE



OPG-ovi



ATRAKCIJE

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



Dalmacija
Tisno

@visittisno

TURISTIČKA ZAJEDNICA

OPĆINE TISNO

Istočna Gomilica 1a,

22240 Tisno

tel: +38522438604

mail: info@tz-tisno.hr

web: www.tz-tisno.hr



SLAMIĆ
TISNO



Na svjetski priznatom londonskom sajmu, salonu „Glas Bubbly“ šampanjac „Didin san“ obitelji Slamić dobio je prestižnu srebrnu medalju.

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

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; starogradski paprenjak; brački varenik.

Glavne sorte vina: pošip (Blato 1902), debit, maraština (rukatac); hvarska bogdanuša; babiće (Slamić), plavac posebno s položaja Ivan Dolac (PZ Svirče); babiće i syrah (Slamić).

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

Gastronomski projekti i događanja: U Novalji se u travnju održava manifestacija posvećena paškoj ovci - *MarsOvca*, krajem svibnja *Gremo ist*, a u prosincu *Makarunijada* i *Bakalarijada*. Privlaka je poznata po sipi i čičvardi. U srpnju se u Privlaci održava *Noć privlačkih ribara i sabunjara*. Biograd na moru je poznat po školjkama kunjkama i jelima s prošekom.

U akvatoriju ušća rijeke Krke i Šibenskog kanala nalazi se 50-ak uzgajališta školjaka. U zaleđu Šibenika se proizvodi Drniški pršut. Tisno je poznato po svojim glazbenim festivalima, koje prate dalmatinski specijaliteti. *Taste like Marenda* se održava u Tisnom početkom rujna, a u Vodicama početkom listopada. U rujnu se u Šibensko-kninskoj županiji održavaju i *Babiće fest* u Rogoznici te *Festival skradinskog rižota* i načina života u Skradinu.

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. Omiš je domaćin i *Grand Gourmet* manifestacije koju organizira *Udruga šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija ŠKMER*. Agencija *Omnivia* iz Omiša organizira radionice soparnika i degustacije dalmatinskih vina u nekadašnjem trgovištu soli iz 16. stoljeća.

Plodna dolina Neretve uključuje i turiste u svoje berbe jagoda, lubenica i mandarina, a na proljeće organiziraju i mirisanje cvjeta mandarina.



PET BUNARA

11, 12, 13, 15, 17, 21

Stratco 1 (pokraj trga Pet bunara), 23000 Zadar

www.petbunara.com

info@petbunara.com

+385 23 224010



12 - 22, UTO, 25.12. - 27.12. 35, 35

Restoran **Pet bunara dine & wine** nalazi se porred istoimenog trga. Više od 40 godina doprinosi bogatstvu i profinjenosti zadarske gastronomske scene. Zadnjih godina doživljava pravu renesansu istinskog ugostiteljstva u sinergiji vrhunske kuhinje i profesionalne usluge.

Ukrašen kamenom, kovanim željezom i plemenitim drvetom pruža ugodan ambijent Zadra popraćen domaćim specijalitetima.

U restoranu posvećuju veliku pozornost podrijetlu i kvaliteti namirnica. Stvaraju jedinstveno kulinarско iskustvo uporabom sezonskih, lokalno uzgojenih sastojaka, uključujući organsko meso, divljač, ribu, perad, povrće i žitarice proizvedene u skladu s održivim

razvojem. U selu Poljica (kraj Zadra), organski uzgajaju začinsko bilje u vlastitom vrtu te masline i smokve.

Lokalne namirnice, održivi uzgoj i gastronomska kreativnost stvaraju u Pet bunara simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Nagrađivani ekološki pekmez od svježih smokava "Šinjinorina Smokva", kojega proizvodi OPG Damjanić-Babac, ekskluzivno je na jelovniku restorana "Pet bunara", a 2007. godine, pokrenuli su i Festival smokava te u sklopu njega Gastro smokvu (manifestaciju kojom se veliča smokva i njezine prerađevine kroz slano-slatka jela). Misao vodilja je bila dati smokvi, uz vino i masline, važno mjesto u gastronomiji.







Budrin

DRNIŠKI PRŠUT

Belcom d.o.o.
T 098714403
dane.budisa@gmail.com
Proizvodni pogon:
Trbounje
Kod škole 12, 22320 Drniš



Blato¹⁹⁰²d.d.

📍 Obala kneza Domagoja 9, 23000 Zadar

🌐 www.hotel-niko.hr

@ hotel.niko@hotel-niko.hr

☎ +385 23 337888



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

Smješten na Puntamici, u mirnom dijelu zadarske rivijere između Dikla i Borika, restoran **Niko** već više od šest desetljeća predstavlja prepoznatljivo gastronomsko odredište Dalmacije. Otvorio ga je 1963. godine Niko Pavin – pionirskim gestom, jer je Niko bio prvi privatni restoran u tadašnjoj Jugoslaviji. Na dan otvaranja bio je jedan stol i šest sjedalica, ali tisuću radoznalih ljudi na nogama. Ta energija, taj spoj hrane, mora i zajedništva, živi u Niku i dan-danas.

Tradiciju je nastavio sin Erik sa suprugom Radom i obitelji, vodeći restoran s istom pre-

danošću i ljubavlju koja je obilježila osnivačeve početke. Kroz desetljeća su se mnoge stvari promijenile – 2003. godine otvoren je istoimeni hotel u sklopu restorana, a 2009. u potpunosti je obnovljen prostor – no kuhinja je ostala vjerna sebi. Jela se i danas pripremaju po receptima koji su osvajali generacije, s namirnicama koje diktiraju more i sezona.

Škampi iz Velebitskog kanala, riba koju gosti sami biraju, jastozi iz vlastitog akvarija, gromi (brbavice) buzara, carpaccio od svježih škampa, dio su ponude s kojom kuhinja restorana



Niko slavi dalmatinsku tradiciju. Na čelu kuhinje stoji chefica Anita Klarić, koja svakodnevno potvrđuje da se vrhunski okus gradi strpljivo, u poštovanju prema namirnici i nasljeđu.

Simfoniju okusa često prati pjesma. Erik Pavin, koji je nastavio obiteljsku gastronomsku priču, oduvijek je vjerovao da se uz dobru hranu i vino najbolje pamte trenuci ispunjeni pjesmom. Nastavljajući tradiciju koju je njegov otac Niko živio svakodnevno, osnovao je i klapu Niko, pretvorivši glazbu u prepoznatljiv dio identiteta restorana. Tako su se okusi, vino i pjesma spojili u posebnu toplinu kojoj se gosti desetljećima rado vraćaju.

„Naši se gosti ovdje osjećaju kao kod kuće, a jela koja im poslužujemo ista su ona koja bismo pripremili i sami za sebe”, rečenica je to koja sažima filozofiju obitelji Pavin i objašnjava zašto se gosti, desetljećima, vraćaju.



Simfonija okusa, ljudi i prostora u restoranu Niko nastaje na spoju mora, obiteljske predanosti i dalmatinske gastronomske baštine gostoprimstva, okusa i zvuka.

Pršut
Prosciutto
Pršuta

~Lukin



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



KAŠTEL

17, 18, 19, 22, 23, 24

📍 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 lokacijski ugođaj i nezaboravan doživljaj.

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

Kako se posebna pozornost pridaje ekološkom pristupu kuhanju, tako je i izbor namirnica

rađen prema obližnjim OPG-ovima, od sira, preko maslinovih ulja, sve do kvalitetne vinske liste, koja se temelji na vinima iz Zadra i okolice.

Povijesni ambijent, dalmatinska gastronomska baština, lokalne namirnice i kreativnost kuhinje stvaraju u Kaštelu simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Sva jela u restoranu Kaštel imaju potpis chefa Mate Bevande.



Tartar od tune



Fin tartar od svježeg 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.

Janjeća sarma

Suvidiranu janječju 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.





MARINA KORNATI

18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Šetalište Kneza Branimira 1, 23210 Biograd na moru

🌐 www.marinakornati.com

@ restoran@marinakornati.com

☎ +385 23 384505, 0993669395



🕒 07 - 24, 🌤️, 📶, 🏠 175, 🚗 175, 🚗 100

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. Užitak u svježoj ribi i plodovima mora upotpunjuju vina proizvedena od autohtonih sorti grožđa. Delicije, profesionalna usluga i pogled na more stvaraju simfoniju okusa, ljudi i prostora, a poseban dojam ostavlja priprema poznatog tatarskog bifteka pred gostima.

Konoba je uređena u tradicionalnom dalmatinskom stilu, s velikim kominom na kojem se pripremaju specijaliteti s gradela.

Iz ponude izdvajamo: ribarski pijat, tartar od tune, burratu s pršutom i rikulom u slatko-kiselj emulziji, pappardelle s vrganjima i zadarskim tartufom, rižoto s jadranskim škampima i čipsom od parmezana, hobotnicu s gradela te dalmatinsku pržolicu s blitvom na dalmatinski način. Za slatki kraj preporučamo mascarpone sa smokvama kuhanim u prošek u ili specijalitet zbog kojeg se gosti vraćaju – palačinke s jabukama u umaku od karamele i oraha.







BOROVNIK

11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

Trg dr. Šime Vlašića 3, 22240 Tisno

www.hotel-borovnik.com

info@hotel-borovnik.com

+385 22 439700



12 - 22, 🌞, 📶, 🏠 80, 🚰 140, 🚗 14, ➡ 3

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

U restoranu se njeguje polagano blagovanje i kreativna kuhinja temeljena na kvalitetnim autohtonim namirnicama.

Gastronomsku simfoniju svakodnevno čine specijaliteta od plodova mora i mesne delicije dalmatinskog kraja, a domaćini posebno preporučuju janjeće kotlete s restanim krumpirom i mahunama te juneći biftek na posteljici od sezonskog povrća.

Posebnu notu toj harmoniji daju domaće maslinovo ulje i kvasina te vina kontroliranog podrijetla iz vlastite proizvodnje: vrhunski Babić, vrhunski Syrah, Didov San, vrhunski pjenušac, kvalitetni rose te Čačin San od sorti debit, tribljan i pošip.

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

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



Punjeni brancin



brancin (200 – 300 g), meso bijele ribe (oslić i sl.), jaje, kapula, korijen celera, kapare, meso jadranskih kozica, šalša od pomidora, sol, papar, maslac, brašno, grašak, mrkva, krumpir, rikola

Brancina očistimo i filetiramo. Od glave i kostiju skuhamo temeljac od kojeg pripreмимо velute umak.

Kalup obložimo filetima brancina. Od mesa bijele ribe, malo korijena celera, kapule, kapara, bjelanjka, soli i papra pripreмимо paštetu koju usitnimo štapnim mikserom ili u multipraktiku. Kozice kratko sotiramo na vrućoj tavi s malo šalše od pomidora te ih ohladimo.

Na dno kalupa stavimo dio paštete, rasporedimo kozice, zatim prekrijemo ostatkom paštete i zatvorimo filetima brancina. Pečemo u pećnici na 180 °C oko 15 minuta.

Za prilog pripreмимо pire od celera te povrće narezano na kockice, kuhano al dente i kratko sotirano na tavi. Za hrskavost dodamo prženu rikolu.

Pečenog brancina položimo na riblji velute, dodamo priloge i poslužimo.

Uz njega predlažemo Rosé Slamić.





VINKO

18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

Uz cestu 57, 22221 Konjevratima

www.konobavinko.hr

reservations@konobavinko.hr

+385 22 778750



12 - 23, 36, 36

Konoba **Vinko** smještena je u Konjevratima, uz glavnu cestu Šibenik – Drniš, nedaleko od Nacionalnog parka Krka. Okružena prirodom i kamenom dalmatinskog zaleđa, već godinama predstavlja nezaobilazno mjesto za ljubitelje autentičnih okusa i tradicijske kuhinje šibenskog kraja.

Konoba se nalazi u sklopu kamene kuće sa stoljetnom tradicijom pripreme i posluživanja hrane, dok priča današnje konobe Vinko započinje 2004. godine.

U gastronomskoj simfoniji restorana glavne tonove donose tradicionalna jela dalmatinske zagore pripremljena prema starim receptima, uz veliko poštovanje prema lokalnim namirnicama.

Posebno mjesto u ponudi ima domaći pršut koji dozrijeva dvije do tri godine i reže se isključivo ručno kako bi zadržao svoju punu aromu i 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. Gosti rado biraju i odležane juneće ramsteke, teleće kotlete te janječju jetricu i janjeće tripice, jela koja okusima vraćaju pomalo zaboravljena vremena.

„Naša najveća motivacija i nagrada je zadovoljan gost koji se želi vratiti, ponovno doživjeti atmosferu i uživati u ambijentu, tradicionalnim jelima 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.





PELEGRINI

14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Jurja Dalmatinca 1, 22000 Šibenik

🌐 www.pelegrini.hr

@ reservations@pelegrini.hr

☎ +385 22 213701



🕒 pon - sub: 18:30 - 21:30, 29.10. - 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 konobe **Pelegrini**.

Povijesno okružje, kreativna interpretacija gastronomske baštine i ljubav prema vinu stvaraju u Pelegriniju simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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

Ljubav prema vinu rezultirala je posebnim 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.



Izvor: HTZ, Foto: Darko Kresinger



Izvor: TZŽSKN, Foto: Stanko Fejč



Izvor: HTZ, Foto: Maja Danica Pečanić



Izvor: TZŽSKN, Foto: Valentino Džadžić



Izvor: TZŽSKN, Foto: Valerio Baranović



Izvor: TZŽSKN, Foto: Miranda Tršlja



Izvor: HTZ, Foto: Maja Danica Pečanić



Izvor: SKZ



Izvor: HTZ, Foto: Ivo Blodina

2 UNESCO spomenika | 2 nacionalna parka | 11 srednjovekovnih utvrda
230 spomenika kulture | 300 otoka | 600 arheoloških lokacija

tako prirodna, tako lijepa



Dalmacija | Šibenik

HRVATSKA
Puna života

www.dalmatiasibenik.hr



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, 24

Krapinskih spužvara 46, 22010 Šibenik-Brodarica

www.zlatna-ribica.hr

info@tudic.hr

+385 22 350300, 022350695



🕒 12 - 23, 24.12. - 20.01. 📶 🏠 100, 🚗 80, 🚗 60, 🚗 6

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

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

Gosti mogu uživati u kulinarskim delicijama šefice kuhinje Dese Tudić, koja nudi bogat izbor raznih jela, ribljih i mesnih specijaliteta, školjki i rakova, uz veliki izbor kvalitetnih vina od kojih osoblje posebno preporučuje

vino kuće „Zlatna ribica“. Obitelj Tudić uz ugostiteljstvo također njeguje dugogodišnju vinarsku tradiciju.

Dalmatinski okusi, obiteljska predanost, more i vino stvaraju u Zlatnoj ribici simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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 Krapanju obogaćena je i upotpunjena kulturno – turistička baština šibenske rivijere.



Buzara od škampi



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

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





MARIO

19, 20, 21, 22, 23, 24

Hrvatske mornarice 1, 22203 Rogoznica

www.konobamario.com

[@restoranmariorogoznica@gmail.com](mailto:restoranmariorogoznica@gmail.com)

+385 22 558508



12 - 24, 40, 120, 15

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.

Lokalne namirnice, obiteljska predanost, more i tradicija stvaraju u Mariju simfoniju okusa, ljudi i prostora. Jela prate kvalitetna i vrhunska vina koja se može naručiti i na čaše.

„Uživajte u jedinstvenom osmišljenom jelovniku te okusite spoj tradicionalne dalmatinske kuhinje i modernog načina pripreme jela, po pristupačnim cijenama uz odlična vina koja nudimo i na čaše”, poručuju domaćini.



Ferrero rocher kugla



30 cijelih prženih lješnjaka; **za smjesu:** 200 g prženih mljevenih lješnjaka, 200 g mljevenih napolitanke s okusom lješnjaka, 350 g Nutelle ili drugog čokoladnog namaza; **za glazuru:** 200 g čokolade za kuhanje ili mliječne čokolade, 2 – 3 žlice ulja, 50 g sitno sjeckanih lješnjaka

Mljevene lješnjake, napolitanke i Nutellu dobro izmiješamo u kompaktnu smjesu. Od smjese oblikujemo kuglice veličine oraha, a u sredinu svake utisnemo po jedan cijeli lješnjak.

Kuglice složimo na pladanj i ostavimo u hladnjaku oko 30 minuta da se stvrdnu.

Čokoladu otopimo s uljem na pari (ili u mikrovalnoj pećnici) te umiješamo sjeckane lješnjake. Ohlađene kuglice umočimo u čokoladnu glazuru i vratimo na hlađenje dok se čokolada potpuno ne stisne.





ADRIATIC

95, 96, 97, 98, 07, 14, 19, 20, 21, 22

📍 Sustipanski put 2, 21000 Split

🌐 www.restaurantadriatic.com

@ restaurantadriatic@yahoo.com

☎ +385 21 398560



🕒 12-23, 🌞, 📶, 🏠 100, 🚗 120, 🚗 30

Duboko uronjen u boje i okuse Mediterana, **Adriatic** je vrhunski riblji restoran s prostranom terasom uz more, na ulasku u grad, svega nekoliko minuta šetnje od centra Splita. Iz nje ga se pruža panoramski pogled na otoke, Split i predivne zalaske sunca.

Naglasak Adriatica je na mediteranskoj kuhinji i dnevnom ulovu oborite ribe. U ponudi se, uz vrhunsku bijelu ribu poput zubatca, orade i škarpine, nalaze i tuna, jastozi, škampji, školjke te drugi plodovi mora.

More, mediteranska gastronomija i gosto-

primstvo stvaraju ovdje simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Popularan je kod domaćih i stranih gostiju kada je riječ o organizaciji privatnih evenata.

Na terasi može primiti do 250 osoba, dok se 150 gostiju može smjestiti u unutrašnjem dijelu restorana.

Adriatic dijeli terasu sa sestrinskom pizzerijom Skipper, poznatom po krušnim pećima i raznolikoj ponudi pizza, od romana i napoletana do njihovih prepoznatljivih pizza od metra.



Korčulanski makaruni na buzaru



Mediterranean Culinary Arts

Dvotjedni trening za profesionalne kuhare

Kroz pet cjelina – hladna i topla predjela, riblja i mesna jela, kreativna i tradicijska kuhinja, gluten free i restoranski deserti – koriste se moderne tehnike pripreme, dekoriranje tanjura (The Art of Plating), kuhanje u vakuumu i molekularna kuhinja, uz standarde Haute cuisine. Tijekom programa slagat će se i jelovnici prema sezoni i nutritivnim vrijednostima namirnica.

Uvjet: najmanje 3 godine radnog iskustva
Termin: 16. – 27.11.2026.
Grupa: 8 do 12 polaznika
Mjesto: ŠKMER Kuharska akademija, Jobova 2, Split

ŠKMER
Kuharska
Akademija



Prijave i informacije / Applications and information:
info@skmer.hr · +385 99 319 89 61 · skmer.hr



BRASSERIE ON 7

21, 22

📍 Obala Hrvatskog narodnog preporoda 7, 21000 Split

🌐 www.brasserieon7.com

@ brasserieon7@gmail.com

☎ +385 21 278233



🕒 08 - 22, 🕒 08 - 24, 📶, 🏠 35, 📶 100

Smješten na jednoj od najatraktivnijih lokacija u Splitu, na samoj Rivi, **Brasserie on 7** spaja mediteranske okuse, vrhunsku uslugu i pogled na more koji je postao dio njegova identiteta.

Restoran njeguje cjelodnevni gastronomski koncept, od doručka i bruncha do ručka i večere, s naglaskom na svježje i sezonske namirnice. Kuhinja je inspirirana mediteranskom tradicijom i klasičnim francuskim tehnikama, stvarajući moderna i kreativna jela koja prate ritam dalmatinskih godišnjih doba. Posebno mjesto zauzimaju doručak i brunch, a lokalni plodovi mora, domaće tjestenine i pažljivo osmišljeni mesni specijaliteti čest su odabir za ručak i

večeru.

Bogata vinska karta sadrži cijenjene hrvatske etikete i nekolicinu svjetskih, dok autorski kokteli dodatno upotpunjuju doživljaj.

Elegantan i opušten ambijent čine Brasserie on 7 poželjnim mjestom za brunch, ručak, večeru, poslovne susrete i posebne proslave te mjestom susreta domaćih gostiju i posjetitelja iz cijeloga svijeta.

Simfonija okusa, ljudi i prostora ovdje se gradi svaki dan iznova – između jutra koje miriše na kavu i kroasan, podneva koje donosi delicije iz mora i vina koja ih prate te večeri koja se polako gasi dok se svjetla Rive odražavaju u moru.



Paccheri s jadranskim kozicama



Za 4 osobe: 500 g paccheri tjestenine, 400 g očišćenih repova jadranskih kozica, 1,5 kg ljuski jadranskih kozica, 100 g maslaca, 1 dl maslinova ulja, 1 kg mrkve, 1 kg žutog luka, nekoliko režnjeva češnjaka, 500 g korijena celera, 100 g koncentrata rajčice, 1 dl prošeka, 1 dl bijelog vina, 5 dl ribljeg temeljca, vezica timijana, grančica ružmarina, 150 g mini rajčica, 150 g rikule, 50 g pinjola, 5 g šećera, sol po ukusu

Za bisque od kozica na maslinovu ulju pirjamo luk, mrkvu i celer narezan na krupnije kockice. Dodamo polovicu ljuski kozica i pržimo dok ne razviju intenzivnu aromu i boju. Umiješamo koncentrat rajčice, podlijemo prošekom, a nakon što alkohol ishlapi dolijemo riblji temeljac. Dodamo timijan i ružmarin te kuhamo dok se tekućina ne reducira za približno polovicu.

Za maslac od kozica preostale ljuske kozica kratko popržimo na malo maslinova ulja, dodamo maslac i lagano zagrijavamo dok ne poprimi aromu kozica. Procijedimo i ohladimo.

Mini rajčice prepolovimo, začinimo šećerom, soli i maslinovim uljem te pečemo dok lagano ne karameliziraju.

Na maslinovu ulju kratko popržimo sitno sjeckani češnjak, dodamo repove kozica i podlijemo bijelim vinom. Nakon kratke redukcije ulijemo vrući bisque te dodamo prethodno al dente skuhanu paccheri tjesteninu. Maknemo s vatre i umiješamo maslac od kozica. Na kraju dodamo pečene rajčice, rikulu i tostirane pinjole koji daju završnu notu hrskavosti.



DVOR

21, 22, 23, 24

Put Firula 14, 21000 Split

www.dvor-restaurant.com

@dvor.reservation@gmail.com

+385 21 571513



🕒 12 - 24, 🌬️, 📶, 🏠 40, 🍷 120

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

Restoran je otvoren 2013. godine i okičen je brojnim domaćim i međunarodnim titulama za kvalitetu. Među njima su i Michelin Guide preporuka 2018., 2020., 2021., 2022., 2024. i 2025. godine, Gault&Millau 2018., 2021., 2022., 2023., 2024., 2025. i 2026. godine i Falstaff 2016., 2017., 2019., 2021., 2022., 2024.,

2025. i 2026. godine.

Pašticade, gregade, buzare, dimljeni rižoto od plodova mora dio su atraktivne ponude dalmatinskih specijaliteta u interpretaciji nagradivene Vesne Vukman.

More, dalmatinska gastronomija, vrhunska vina i predanost tima stvaraju u Dvoru simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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

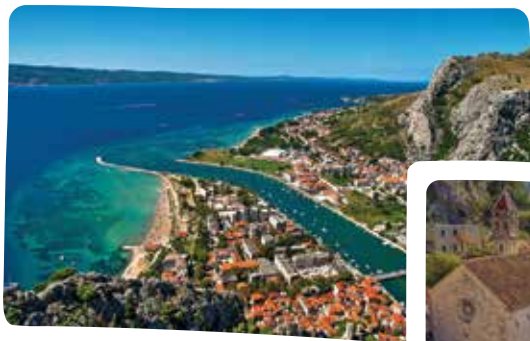


CROATIA
Full of life

SPLIT

CITY OF GASTRONOMY

www.visitsplit.com



MOŽETE SVE,
A NE MORATE NIŠTA.



CENTRAL
DALMATIA

visitomis.hr



KAŠTIL SLANICA

00, 02, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Franje Josipa 1, Kanjon Cetine, 21310 Omiš

🌐 kastil-slanica.hr

@ info@kastil-slanica.hr

☎ +385 21 861783



🕒 11 - 23, 🌧️, 📶, 🏠 170, 🚶 80, 🚗 60, 🚶 2

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

Podignut na zidinama srednjovjekovnog trgovišta solju, u zadivljujućem okruženju kanjona i s pogledom na rijeku Cetinu, restoran Kaštil Slanica ispunjen je autentičnom atmosferom. Otvoren prije 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 du-

blje u cetinsku klisuru, bilo cestom, bilo rijekom, priroda će neminovno na vas početi ostavljati dubok dojam. Dolaskom u restoran na samoj rijeci, gdje se patke, gnjurci i čaplje mimoilaze između rogoza, bambusa, topola i platan, 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. Tradicija, obitelj, rijeka Cetina i okusi Dalmatinske zagore stvaraju u Kaštil Slanici simfoniju okusa, ljudi i prostora. 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 sljubljuje s ponuđenim jelima.

Restoran Kaštil Slanica je dobitnik nacionalnih nagrada Suncokret ruralnog turizma srebrna povelja, u kategoriji Tradicionalna ruralna gastronomija i nagrade *Simply the best* u kategoriji Ugostiteljski objekti s ponudom



tradicijske hrane i pića u ruralnom prostoru. U *The Bread Project*, bio je predstavnik Hrvatske s kruhom ispod peke. Nositelj je oznake *Culinary Heritage Europe*, dobitnik međunarodne nagrade Turistička prizma za nove doprinose u turizmu, član *Stories Experience Premium Croatia* i uvršten u prestižni gastronomski vodič *Gault&Millau*.

„Biti nezaobilazno mjesto u doživljaju kulturne baštine i prirodnih ljepota destinacije velika je odgovornost. Zato smo, obilježivši 25 godina rada, oblikovali novi vizualni i verbalni identitet koji tradiciju, kulinarstvo, obitelj, prirodu i povijest povezuje u jedinstvenu priču”, poručuju domaćini.

Juha od raštike



Za 6 – 8 osoba: 1 kg raštike, 2 veća krumpira, 2 crvena luka, 3 režnja češnjaka, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol, papar; za posluživanje: domaći kruh ispod peke i dalmatinska panceta

Rašniku operemo, odstranimo tvrde dijelove stabljike i narežemo je na trakice. Blanširamo je u posoljenoj kipućoj vodi, zatim ohladimo u hladnoj vodi i ocijedimo. Na maslinovu ulju pirjamo sitno nasjeckani luk i češnjak, dodamo rašniku i krumpir narezan na kockice, začinimo te podlijemo vodom. Kuhamo dok povrće ne omekša te ga usitnimo u glatku kremu uz postupno dodavanje tekućine od kuhanja do željene gustoće. Poslužujemo uz krutone domaćeg kruha ispod peke i hrskavu dalmatinsku pancetu.

Raštika je simbol Dalmatinske zagore i jedna od najvrjednijih lokalnih namirnica, bogata kalcijem, željezom te vitaminima C i K. Dostupna je cijelu godinu. U Kaštil Slanici je jedan od simbola ponude koja se temelji na okusima omiške stine, Cetine i mora.



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, 24

Krvavac 2, 20350 Metković

hotel-restaurant-villa-neretva.hr

@hotel.villa.neretva@gmail.com

+385 20 672200



10 - 24, 400, 40, 30

U samom srcu doline Neretve, te jedinstvene prirodne oaze, uz magistralnu cestu Dubrovnik, Split, Mostar, smješten je hotel-restaurant **Villa Neretva**. Otvoren je 1990. godine. Velikim zalaganjem i entuzijazmom vlasnika, Pave Jerkovića, restoran od onda 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 Cristianom Jerkovićem-juniorom, koja svakog dana priprema autohtone neretvanske i dalmatinske specijalitete kao i bogati internacionalni meni, a sve je upotpunjeno raznovrsnim izborom biranih hrvatskih kvalitetnih i vrhunskih vina.

Simfonija okusa, ljudi i prostora u Villi Neretvi nastaje na spoju neretvanske prirode, obiteljske predanosti, tradicionalnih recepata i doživljaja rijeke koja stoljećima oblikuje život ovog kraja.

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



konoba NERETVANSKA KUĆA



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 ko-nobe 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”, 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 uživajte u brudetima od jegulja i žaba, u rustikalnom ambijentu Neretvanske kuće i u spokoju slušate tišinu, probuditi će se u vama trago-vi 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!“

Meso ispod peke „Villa Neretva“



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

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

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



KAPETANOVA KUĆA

96, 98, 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Mali Ston, 20230 Mali Ston

🌐 www.ostrea.hr

@ ostrea.info@ostrea.hr

☎ +385 20 754264, 020754210



🕒 09 - 24, 24.12. - 25.12. 🌤️ 🏠 50, 🚗 50, 🚗 10, 🚗 1

Mali Ston je mjesto 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.

Simfonija okusa, ljudi i prostora u Kapetanovoj kući nastaje na spoju Malostonskog zaljeva, plodnih polja, obiteljske predanosti i stoljetne

tradicije uzgoja kamenica i školjaka.

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

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

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



Sljubljivanje mora i kopna



Meso kamenica omotamo pancetom i lagano grilamo.

Krem juha od kamenica



Očišćene kamenice, riblji temeljac, maslac, maslinovo ulje, začini, motar, vrhnje, gustin.





KOPUN

Poljana Ruđera Boškovića 7, 20000 Dubrovnik

www.restaurantkopun.com/

[@info@restaurantkopun.com](mailto:info@restaurantkopun.com)

+385 20 323969



30, 90

Restoran **Kopun** je smješten među impozantnim zidinama u jezgri Dubrovnika.

„U restoranu Kopun s ponosom se trudimo oživjeti neke od starih hrvatskih recepata koji su se prenosili stoljećima. Inspiracija nam je bogata povijest naše zemlje, a posebice Dubrovnika“, poručuju domaćini.

U Kopunu koriste recepte stare i više od sto godina, čuvajući ih i prenoseći u suvremeni gastronomski izričaj. Uz kopuna, na stolu se nižu šporke makarule, crni rižot, brudet, rozata... Hranu pripremaju poput skladatelja koji stvara

glazbu – svaki sastojak ima svoju ulogu, svoj „glas“ u jelu, ostaje prepoznatljiv, a istodobno se skladno uklapa u cjelinu. Delicije prate pažljivo odabrane etikete s bogate vinske karte.

Simfonija okusa, ljudi i prostora u restoranu Kopun nastaje na spoju dubrovačke povijesti, zaboravljenih recepata koji su pronašli put natrag i domaćina koji su od restorana stvorili mjesto susreta prošlosti i sadašnjosti. Kamene ulice, miris začina, glas konobara koji objašnjava porijeklo jela – sve to zajedno čini doživljaj koji nadilazi obrok i postaje priča o gradu.



Restoran je ime dobio po kopunu, koji je bio delikatesa i dubrovačkih vlastelina i europskih dvorova. Kopun, kastrirani pijetao, oduvijek se uzgajao isključivo zbog mesa. U vrijeme

Dubrovačke Republike, svoje je mjesto pronašao i u čuvenoj komediji Marina Držića „Dundo Maroje”.

Punjeni kopun



U restoranu Kopun, pripremaju ga na dubrovački način u umaku od „jute“ naranče, bijelog vina i meda. Pune ga mesom, mirodijama i svježim začinskim biljem, mariniraju te lagano peku više od šest sati.

Poslužuju ga uz pečeno povrće prožeto aromama pečenja.



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, 24

📍 Borsalje 3, 20000 Dubrovnik

🌐 www.nautikarestaurants.com

@ sales@nautikarestaurants.com

☎ +385 20 442526



🕒 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 njezinih darova. Tradicija, kvaliteta, kreativnost i jedinstvena lokacija stvaraju u Nautici simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Sipa



Očišćenu sipu pirjamo i sameljemo, začini-mo po želji te oblikujemo u kuglice. Paniramo ih u cornflakesu 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.



HRVATSKI
OTOČNI
PROIZVOD

vinarija svirče



www.pz-svirce.hr



ROZARIO

📍 Prijeko 1, 20000 Dubrovnik

🌐 www.konoba-rozario.hr

@ konoba.rozario@gmail.com

☎ +385 20 322015



🕒 12 - 23, 06.01. 01.03., 📶, 🏠 32, 🌳 30

Smještena u srcu dubrovačke povijesne jezgre, uz crkvu sv. Nikole i svega nekoliko koraka od Straduna, Konoba **Rozario** od 1969. godine njeguje tradiciju domaće kuhinje i mediteranskog gostoprimstva. Ime je dobila prema dubrovačkom nazivu za krunicu te obližnjoj kapelici Gospe od Rozarija. Njezina priča isprepletena je s duhom staroga Dubrovnika.

U ugodnom ambijentu dalmatinske konobe, smještene u nekadašnjem vinskom podrumu, naglasak je na tradicionalnim receptima, svježim namirnicama i autentičnim ukusima juga Hrvatske. Jelovnik donosi niz dubrovačkih i

dalmatinskih specijaliteta, a među njima su: biftek Rozario u umaku od pelješkog Plavca malog, meda i suhih smokava; dubrovački šporiki makaruli; crni rižot od sipe; rižot od kozica; mornarski brodet; zelena tjestenina s plodovima mora; buzara od mušula ili škampa te svježa riba i lignje s gradela.

Lokalna i hrvatska vina prate gastronomsku ponudu, dok domaća atmosfera i pažljiva usluga doprinose doživljaju zbog kojeg se gosti rado vraćaju. Tradicionalna kuhinja, dubrovački ambijent i gostoprimstvo stvaraju u Rozariju simfoniju okusa, ljudi i prostora.





NOVO

KITCHEN BLENDERS

**Stručno izblendano
u sekundama**

Do 3,5 litara za 35 sekundi





STARA LOZA

22, 23, 24

📍 Prijeko 22, 20000 Dubrovnik

🌐 www.priekopalace.com/index.php/stara-loza-restaurant

✉ info@priekopalace.com

☎ +385 20 321145



🕒 08 - 24, 🌤️, 📶, 🏠 28, 🚶 14

Smještena u srcu dubrovačkog Starog grada, restoran **Stara loza** nalazi se na vrhu povijesne palače Prijeko Palace iz 15. stoljeća. Restoran raspolaže elegantnim unutarnjim salonom te rooftop terasom s panoramskim pogledom na krovove Dubrovnika.

Kuhinja Stare Loze temelji se na modernoj interpretaciji mediteranske gastronomije, s naglaskom na lokalne namirnice, sezonalnost i autentične okuse juga Hrvatske. Inspiraciju pronalaze u bogatoj gastronomskoj tradiciji Dubrovnika i Dalmacije, koju predstavljaju

kroz suvremene tehnike i pažljivo osmišljene degustacijske menije.

Od 2017. godine restoran nosi Michelinovu preporuku te kontinuirano razvija koncept koji spaja vrhunsku gastronomiju, vinsku kulturu i jedinstvenu povijesnu lokaciju.

Simfoniju okusa, ljudi i prostora u Staroj Lozi stvaraju kuhari, konobari, sommelieri, domaćini i lokalni proizvođači. Zajedno oblikuju iskustvo koje gostima približava Dubrovnik kroz hranu, vino i atmosferu.



Kozletina s pireom od krumpira, kremom od češnjaka, salsom verde i ukiseljenom ljutikom



Za 5 porcija: 2 kg kozjeg mesa, 1 kg luka, 1 kg mrkve, 500 g celera, 1 l bijelog vina, 50 g koncentrata rajčice, 1,5 l vode, 10 zrna crnog papra, 3 lista lovora, majčina dušica, 10 g ružmarina, korica limuna i naranče, 2 dl biljnog ulja; **pire od krumpira:** 1 kg krumpira, 0,5 dl maslinova ulja, 100 g maslaca, 1 dl vrhnja, krupna sol, grančica ružmarina, 2 režnja češnjaka; **krema od češnjaka:** pečeni češnjak; **salsa verde:** 80 g peršina, 10 g mente, 10 g kapara, 1 režanj češnjaka, korica i sok ½ limuna, 2 g inćuna, 50 g maslinova ulja, 2 g origana; **ukiseljena ljutika:** 200 g ljutike, 1 dl vode, 1 dl vinskog octa, 100 g šećera, 1 lovorov list, 3 g papra, 5 g soli

Kozje meso mariniramo u slanoj mliječnoj otopini 24 sata. Osušimo ga, posolimo i kratko zapečemo na ulju sa svih strana. Na istoj masnoći pirjamo luk, mrkvu i celer, dodamo koncentrat rajčice, vino i vodu te kratko prokuhamo. Umiješamo začinsko bilje i korice citrusa, vratimo meso u posudu i pokriveno pečemo na 160 °C oko 3,5 sata. Pečeno meso odvojimo od kostiju, a umak procijedimo i reduciramo do željene gustoće.

Krumpir kuhamo sa soli, ružmarinom i češnjakom dok ne omekša. Ocijedimo ga, uklonimo začine te ga izradimo s maslacem, vrhnjem i maslinovim uljem u glatki pire.

Za kremu od češnjaka glavicu češnjaka prelijemo maslinovim uljem, zamotamo u foliju i pečemo na 170 °C oko 45 minuta. Istisnemo pečeni češnjak i izmiksamo u glatku kremu.

Salsa verde pripremimo tako da sve sastojke usitnimo štapnim mikserom do glatke teksture.

Za ukiseljenu ljutiku pripremimo marinadu od vode, octa, šećera i začina. Prelijemo narezanu ljutiku i ostavimo najmanje 24 sata.

Kozletinu poslužimo uz pire od krumpira, kremu od češnjaka, salsu verde, ukiseljenu i karameliziranu ljutiku te reducirani umak od pečenja.



23, 24

VINICA MONKOVIĆ

📍 Donja Ljuta 44, 20217 Ljuta

🌐 www.konobavinica.com

@ peromonkovic@gmail.com

☎ +385 99 2152459



🕒 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 specijaliteta, nude se u tradicionalnoj atmosferi u zaštićenom krajoliku, pokraj rijeke Ljute i mlinova iz doba Dubrovačke Republike, gdje se simfonija okusa, prirode i povijesti skladno prožima u jedinstven gastronomski doživljaj.

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

Mesni i riblji specijaliteta 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 špikovana pancetom, mrkvom i češnjakom, poslužuju se s domaćim njokama.

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

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







RESTORAN LIČKA KUĆA

Smješten na Ulazu 1 u Nacionalni park, restoran Lička kuća pruža autentičan doživljaj Like kroz bogatu gastronomsku tradiciju i rustikalni ambijent.

Tradicionalni specijaliteti i moderna jela pripremljena od lokalnih namirnica čine je nezaobilaznim mjestom za sve ljubitelje vrhunske ličke kuhinje.



**PLITVIČKA
JEZERA**

Nacionalni park
National Park

BLACK RIVER – STEAK AND PASTA HOUSE

Na svega 5 minuta šetnje od Ulaza 2 u Nacionalni park, nalazi se Black River steak & pasta house koji nudi spoj vrhunske hrane i lounge atmosfere.

Dry age steakovi, ukusne tjestenine i pomno birana vina upotpunit će vaše eno-gastro iskustvo.



Lika, Karlovac i okolica, Moslavina i Banovina

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

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

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



LIČKA KUĆA

96, 97, 99, 00, 03, 04, 09, 10, 20, 21, 22, 23, 24

Rastovača 11, 53231 Plitvička Jezera

www.np-plitvicka-jezera.hr

prodaja@np-plitvicka-jezera.hr

+385 99 2767406



sri - pon: 11 - 23, **UTO**, , 270, 32, 500

Smješten u srcu Nacionalnog parka Plitvička jezera, okružen stoljetnom šumom i netaknutom prirodom Like, restoran **Lička kuća** već više od 50 godina predstavlja mjesto susreta tradicije, gostoljubivosti i autentične gastronomije. Otvorena 1972. godine kao prvi nacionalni restoran unutar Parka, Lička kuća svojim arhitektonskim stilom, toplinom drvenog interijera i atmosferom starinske ličke kuće čuva duh kraja iz kojeg je nastala.

U ambijentu otvorenog ognjišta, kamena i drveta, restoran njeguje gastronomsku baštinu Like kroz suvremeni pristup pripremi tradicionalnih jela. Jelovnik se temelji na lokalnim i sezonskim namirnicama, a brojni proizvodi nose

oznaku kvalitete Lika Quality. Posebna pažnja posvećuje se mesu iz vlastite mesnice, sirevima lokalnih proizvođača te tradicionalnim recepturama koje chefovi interpretiraju modernim tehnikama pripreme.

Lička kuća raspolaže prostranim unutarnjim restoranom, terasom u prirodnom okruženju te otvorenim roštiljem na kojem gosti mogu pratiti završnu pripremu odabranih specijaliteta. U ponudi se ističu lička juha, pastrva sa žara, jela od janjetine i teletine, krumpir iz Like, domaći sirevi, kao i deserti inspirirani lokalnom tradicijom.

„Simfonija okusa, ljudi i prostora“ u Ličkoj kući nastaje u skladu s prirodom, tradicijom i ljudima.



koji svakodnevno stvaraju gastronomski doživljaj Like. Kuhari, konobari, domaćini i lokalni proizvođači zajedno oblikuju sklad autentičnih okusa, mirisa i emocija, pretvarajući svaki posjet restoranu u iskustvo kojem se gosti

vraćaju. Spoj netaknute prirode Nacionalnog parka Plitvička jezera, bogate ličke baštine i suvremene gastronomije čine Ličku kuću jednom od prepoznatljivih gastronomskih odredišta Hrvatske.

Orzoto od janjetine



janjetina, korjenasto povrće, češnjak, crveni luk, mrkva, celer, peršin, juneći temeljac, demi-glacé umak, tamno Velebitsko pivo, ječam, ribani sir, maslac, mladi luk, lički polutvrđi sir, sol i papar prema ukusu

Janjetinu otkostimo i narežemo na kockice. Korjenasto povrće, češnjak, crveni luk, mrkvu, celer i peršin sitno nasjeckamo.

Janjetinu kratko popržimo te je izvadimo sa strane. Na istoj masnoći popržimo povrće dok ne omekša, vratimo janjetinu i lagano pirjamo uz postupno podlijevanje junećim temeljcem. Pred kraj dodamo demi-glacé umak, tamno Velebitsko pivo, sol i papar te nastavimo kuhati dok se okusi ne povežu.

Ječam kuhamo u posoljenoj vodi oko 45 minuta od trenutka vrenja, zatim ga ocijedimo i dodamo u pripremljenu bazu od janjetine i povrća. Umiješamo ribani sir i sjeckani peršin te kratko pirjamo do kremaste teksture. Na kraju dodamo maslac kako bismo postigli dodatnu punoću i sjaj.

Orzoto poslužujemo u dubokom tanjuru, posut sitno sjeckanim mladim lukom i ukrašen listićima ličkog polutvrđog sira.



AMBAR

22, 23, 24

📍 Ul. Gojka Šuška 1, 47240 Slunj

🌐 www.restaurant-ambar.com

@ restoran.ambar@kordun-slunj.com

☎ +385 47 600096



🕒 10 - 22, 🌤️, 📶, 🏠 50, 🏠 70

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

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

Brašno za kuhinju Ambara dolazi iz rastočkih mlinova, u kojima se i danas žito melje na kamenu. I većina drugih namirnica koje se koriste u restoranu, dolazi iz okolnih proizvodnji.

Pogled na rijeke i Rastoke, lokalne namirnice i kreativnost kuhinje stvaraju u Ambaru

simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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.

Restoran Ambar privlači svojom pozicijom i panoramom, razinom usluge i jelovnikom koji oživljava lokalnu kuhinju te suvremenim pristupom prenosi priču o lokalnim korijenima ove povijesne lokacije. Priroda, blizina Rastoka, kreativno pripremljene lokalne namirnice i gostoljubivost stvaraju u Ambaru simfoniju okusa, ljudi i prostora.





gastronaut@gastronaut.hr

www.gastronaut.hr

f /gastronaut.hr

Gastronaut.hr

više od 5700 restorana, više od 2100
recepta, gastronomske vijesti i teme



izbori i izdanje 100 vodećih
hrvatskih restorana



Klub Gastronomat: *Gastronomska brendiranja
destinacija / Edukacije / Savjetodavne usluge*



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



LOVAČKI DOM MULJAVA

07, 08, 09, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

Radonja 45, 47220 Vojnić

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

@lovacki-dom-muljava@hrsume.hr

+385 98 447596



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

Lovački dom Muljava smješten na obroncima Petrove gore i okružen stoljetnim bukovim šumama, svoju gastronomsku priču gradi u snažnoj povezanosti prirode, tradicije i okusa divljači. U blizini kulturno-povijesnih znamenitosti, svega 33 kilometra od Karlovca u smjeru Vojnića, restoran danas predstavlja mjesto susreta šumskih okusa, domaćinske atmosfere i autentične gastronomije kontinentalne Hrvatske.

U gastronomskoj simfoniji restorana glavne tonove donose jela od divljači i šumskih plodova, čiji bogati i slojeviti okusi odražavaju karakter prostora iz kojeg dolaze. Meso divljači ovdje se ne promatra samo kao namirnica, već kao

dio tradicije i identiteta kraja, cijenjeno zbog svoje kvalitete, prirodnog podrijetla i nutritivnih vrijednosti.

Tijekom dva desetljeća restoran se razvijao zajedno sa svojim gostima, unapređujući kulinarske tehnike, kvalitetu usluge i ambijent, uz stalna ulaganja u opremu, edukaciju i suvremene gastronomske standarde. Posebna pažnja pritom je ostala usmjerena na sezonsku dostupnost divljači, održivost i očuvanje autentičnih okusa. Unatoč svim promjenama, ono što ostaje nepromijenjeno jest posvećenost kvaliteti jela od divljači i šumskih plodova, zbog kojih se gosti rado vraćaju, iznova otkrivajući okuse Petrove gore.



„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 djelatnici posvećeni svom poslu

i gostima ključni su čimbenici uspjeha svakog restorana, pa tako i našega“, poručuju domaćini Lovačkog doma Muljava.

Srna na zelenoj posteljici s čipsom od šampinjona



300 g srnećeg buta, 100 g povrća, 100 g palente, 0,5 dl crnog vina, 100 g šampinjona, ulje od peršina, začini prema potrebi

Srneći but narežemo na trakice te dinstamo na povrću. Postupno podlijevamo crnim vinom i lagano pirjamo dok meso ne omekša i upije bogate okuse umaka. Palentu skuhamo s brokulom. Šampinjone narežemo na tanke listiće i pržimo u dubokom ulju na visokoj temperaturi dok ne postanu hrskavi.



GRADINA

01, 02, 03, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Senjska 32, 47303 Josipdol

🌐 www.restoran-gradina.hr

@ info@restoran-gradina.hr

☎ +385 47 581515

VISA



🕒 07 - 23, 🌡️, 📶, 🏠 150, 🚗 80, 🚗 50

Restoran **Gradina** nalazi se samo nekoliko stotina metara od centra Josipdola, raskrižja brojnih putova, uz glavnu prometnicu za Senj i za Plitvička jezera kao i u blizini autoceste Zagreb-Split. Otvoren 4. studenoga 1995. godine, tijekom godina stekao je brojna priznanja za kvalitetu.

U Gradini su dnevno u ponudi hladna i topla predjela, specijaliteti od divljači, jela sa žara, s ražnja i iz krušne peći te slatkovodna riba i rakovi. Restoran je osobito poznat po višestruko nagrađivanoj lovačkoj kuhinji s jelima od jele, srne, divlje svinje i medvjeda. Valja istaknuti i štrukle koje se u Gradini pripremaju na šest

različitih načina od slanih sa sirom, povrćem ili gljivama do slatkih s brusnicama, borovnicama i orasima. Posebno mjesto u ponudi imaju i lički krumpir te ogulinsko zelje, dvije namirnice zaštićenog podrijetla i izvornosti koje su stoljećima hranile stanovnike ovoga kraja.

Gostoprimstvo, lovačka kuhinja, lički krumpir i ogulinsko zelje stvaraju u Gradini simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Nova dvorana površine 600 m² idealna je za svadbene svečanosti, kongrese i druga veća okupljanja, uz jelovnike koji se prilagođavaju željama svake grupe.



Jelenji ossobuco s pireom od batata



Za 4 porcije: 500 g jelenjeg ossobuca, 200 g luka, 100 g mrkve, 100 g stabljike celera, 100 g pancete, 2 g slatke mljevene paprike, 200 ml crnog vina, ulje, sol, papar i brašno

Jelenji ossobuco pobrašnimo i kratko zapečemo na ulju kako bi zadržao sočnost. Izvadimo ga iz posude, a na istoj masnoći pirjamo luk, mrkvu, celer i pancetu. Dodamo mljevenu papriku, vratimo meso te podlijemo crnim vinom i po potrebi temeljcem od divljači. Lagano pirjamo dok meso ne omekša i umak se ne reducira.

Poslužujemo uz kremasti pire od batata.



FRANKOPAN

08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24,

📍 I. G. Kovačića 1, 47300 Ogulin

🌐 www.hotel-frankopan.hr

@ hotel-frankopan@hotel-frankopan.hr

☎ +385 47 525509



🕒 06 - 23, 📶, 🏠 80, 🚗 180, 🚗 40

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

Iz bogatog jelovnika možete izabrati jela od mesa, divljači, vegetarijanska jela, ribe, tjestenine te razne slastice. Kuhinja se temelji na autohtonim jelima kao što su: pršut od jelena, vepra ili medvjeda, domaćim sirevima, gljivama - punjenim ili s roštilja, pastrvama, rolanoj

teletini ili pak jelima s roštilja. Jedan od specijaliteta kuće je čuvena Ogulinska masnica te Ogulinska gozba od 6 sljedova tradicionalnih jela koje može pratiti vođena degustacija vrhunskih vina.

Uz druge slastice, palačinke se pripremaju na čak 50 načina. U ponudi je preko 100 vrsta vina te razni kokteli.

Ljubazno i stručno osoblje nastoji uvijek iznenaditi 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.

Frankopanski kaštel, planina Klek, ogulinski specijaliteti i gostoprimstvo domaćina stvaraju simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Teleći file u umaku od brusnica i cimeta sa zapečenim krumpirom, sirom škripavcem i salatoma od karameliziranih cherry rajčica



180 g telećeg filea, 50 g suhih brusnica, 150 g krumpira, 100 g cherry rajčica, 50 g pancete, 50 g ljubičastog luka, sir škripavac prema potrebi, goveđi temeljac prema potrebi, sol, papar, mljevena slatka paprika, cimet i smeđi šećer

Teleći file ispečemo do željenog stupnja pečenosti te ga držimo na toplom. U istoj tavi kratko prokuhamo sušene brusnice s goveđim temeljcem, dodamo cimet i smeđi šećer te začinimo solju i paprom. Umak reduciramo do željene gustoće, a zatim u njega vratimo meso kako bi upilo arome.

Za prilog na tavi popržimo pancetu i sitno sjeckani ljubičasti luk. Dodamo kuhani krumpir narezan na kockice te začinimo solju, paprom i mljevenom slatkom paprikom. Smjesu stavimo u okrugli kalup, prekrijemo ploškama sira škripavca i kratko zapečemo dok sir ne omekša i lagano porumeni.

Cherry rajčice kratko popržimo na maslinovu ulju, dodamo sitno sjeckani češnjak i malo smeđeg šećera te lagano karameliziramo. Začinimo solju i paprom te poslužimo kao salatu uz teleći file.



BOSILJEVO

📍 Bosanci 4C, 47251 Bosiljevo

🌐 www.restoran-bosiljevo.hr

@ info@restoran-bosiljevo.hr

☎ +385 47 801088



🕒 pon - čet: 08 - 21, pet: 08 - 22, sub - ned: 07 - 22 🌡️ 📶 🏠 110, 🌳 150, 🚗 100

Restoran **Bosiljevo** obiteljski je restoran smješten u općini Bosiljevo, na ulazu u Gorski kotar, uz povijesnu cestu Lujzijanu. Već 26 godina njeguje tradiciju kvalitetne domaće kuhinje i iskrenog gostoprimstva. Iza njegova uspjeha stoje obitelj Frketić i predani tim od 35 zaposlenika.

Među jelima po kojima je restoran najpoznatiji ističu se janjetina i odojak s raznja, pripremani na tradicionalan način koji gosti prepoznaju i cijene već dugi niz godina.

U potrazi za najboljom kvalitetom, domaćini janjetinu nabavljaju diljem Hrvatske, dok odojci dolaze od provjerenih uzgajivača iz kontinentalnog dijela zemlje. Uz jela s raznja, gostima

se nudi bogat izbor domaćih jela, specijaliteta s roštilja i pažljivo odabranih lokalnih delicija.

Okruženi prirodom i zelenilom, prostrana terasa, park za odmor i dječje igralište stvaraju ugodan ambijent za predah i uživanje. Tradicija, obitelj, domaća kuhinja i gostoprimstvo stvaraju u Bosiljevu simfoniju okusa, ljudi i prostora.

„Danas je Restoran Bosiljevo jedno od nezaobilaznih odredišta za ljubitelje dobre hrane, obiteljska okupljanja, svečanosti i putnike koji prolaze ovim krajem, a naše najveće priznanje ostaju zadovoljni gosti koji nam se iznova vraćaju”, kažu domaćini.



Janjetina s ražnja



mlada janjetina, sol

Za pripremu koristimo isključivo svježu mladu janjetinu koju lagano posolimo i postavimo na ražanj.

Peče se polako uz neprestano okretanje iznad žara od suhih bukovih drva, čime dobiva prepoznatljivu sočnost, puninu okusa i hrskavu kožicu.

Kvaliteta mesa, pažljivo odabrana drva i dugogodišnje iskustvo u pripremi, temelj su okusa po kojem je restoran Bosiljevo poznat već više od dva desetljeća.

Gosti uz janjetinu najčešće biraju domaći pekarski krumpir, mladi luk i domaći kruh, jednostavne priloge koji savršeno upotpunjuju okus tradicionalno pečene janjetine s ražnja.





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, 24

📍 Donji Zvečaj 41, 47261 Donji Zvečaj

🌐 www.restoran-dp.com

@ restoran.dp@gmail.com

☎ +385 47 819100



🕒 07 - 22, 🌡️, 📶, 🏠 240, 🌳 50, 🚗 70

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 ja-njetinu 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 najsvježijim lokalnim namirnicama. U restoranu DP poslužuju se tradicionalnija

jela, kao i specijalitete 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 apartman Mrežnička kuća s prostranom terasom i pogledom na rijeku.

Oba restorana, kao i smještajni kapaciteti su pet friendly.

Rijeka Mrežnica, obiteljska tradicija i gastronomska kreativnost skladno se povezuju u simfoniji okusa, ljudi i prostora.



Skuta



600 g skute (kravlja ili ovčja), 100 g šećera u prahu, 1 cijelo jaje, 1 žumanjak; **umak od vanilije:** 2,5 dl slatkog vrhnja, ½ mahune vanilije, 3 žumanjka, 25 g kristal šećera; **garniš :** 50 g listića badema, 0,3 dl bučinog ulja, 50 g meda od bagrema

Sve sastojke za skutu stavimo u blender i miksamo dok ne dobijemo svilenkastu kremu. Kremu stavimo u dresir vrećicu i istiskujemo u brašno puslice željene veličine. Dodatno pospemo brašnom. Ostavimo 2 sata u hladnjaku.

Za umak od vanilije izmiksamo žumanjke i šećer te dodamo u zagrijano vrhnje s mahunom vanilije. Zagrijavamo do 80 °C.

Odmorenu skutu očetkamo od brašna i stavimo lagano u ključalu vodu 1-2 min.

Poslužimo s umakom od vanilije, garnirano medom, bučinim uljem i tostiranim listićima badema.





KASTEL

23, 24

📍 Zagrad gaj 5, 47000 Karlovac

🌐 www.bistrokastel.com

@ rezervacije.kastel@gmail.com

☎ +385 47 658922



🕒 sri - ned: 11 - 23, 📶, 🏠 48, 📶 60

Srednjevjekovni 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 specijaliteti inspirirani bogatim gastronomskom nasljeđem i svježim, sezonskim namirnicama karlovačkog

kraja, oplemenjeni modernim tehnikama renomiranog chefa.

Srednjovjekovni dvorac, sezonske namirnice i kreativna interpretacija karlovačke gastronomije stvaraju u Kastelu simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Iz ponude izdvajamo rižoto s piletinom, porilukom, mrežničkom pivom, čipsom od parmezana; confitirani 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 linguine s pršutom, šalšom, rukolom i burratom.



Striploin steak, hash brown od čičoke, fermentirana ljubičasta mrkva i ukiseljeni luk



Tapenada od pastreve



Pastrva na kremi od peršina



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, 24

📍 Jaškovo 51, 47280 Ozalj

🌐 www.restoran-zganjer.hr

@ info@restoran-zganjer.hr

☎ +385 47751200



🕒 07 - 23, 🕒 08 - 22, 🌐, 📶, 🏠 300, 🚗 40, 🚗 80

...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 lijepe trenutke u domaćoj i prijateljskoj atmosferi.

Restoran **Žganjer** je spoj tradicije i modernih trendova u službi zadovoljstva svojih gostiju. Hrana se priprema na tradicionalne načine, a namirnice su svježije i lokalne.

Neki od domaćih specijaliteta su kruh i pogачice, janjeća pašteta, kobasice, šunke i špek.

Torta Katarine Zrinski se priprema prema receptu iz 17. stoljeća.

Tijesto štrudle se oblikuje starinskom tehnikom, koju je svoje potomke naučila njiova baka Dora. Na inicijativu obitelji Žagenjer, Jaškovo je postalo selo štrudle. Angažmanom cijele zajednice 2025. g. postignut je Guinnessov rekord štrudlom dugačkom 3.136,84 m. Nositelj rekorda je Karlovačka županija i gradovi Karlovac i Ozalj.

Osobitost restorana čini tradicija dovoza živih janjaca s otoka Paga i Krka, koje osobno bira vlasnik Ivan Žganjer kod uzgajivača s



kojima desetljećima surađuje. Meso se obrađuje u vlastitoj suvremenoj klaonici i priprema na raznju nad bukovim drvim neposredno prije posluživanja.

Domaće namirnice, obiteljska predanost, tradicijski recepti i krajolik ozaljskog kraja stvaraju u Žganjeru simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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

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





trećeg vikenda
u rujnu

Stara jela z Dugog Sela

www.tzds.hr



www.Gastronaut.hr

- VIŠE OD 5700 RESTORANA
- VIŠE OD 2100 RECEPTA
- GASTRONOMSKE VIJESTI I TEME
- VIŠE OD 300.000 REDOVITIH KORISNIKA

TRGANCİ S VRHNJEM I ZAPEČENIM ŠPEKOM

Mostavačka kuhinja

Od brašna, vode i soli umijesimo poluvrsto tijesto. Trgamo prstima komadiće tijesta i ubacujemo ih u kipuću posoljenu vodu. Skuhane ...

SAZNAJTE VIŠE

Tema tjedna



SMOKVE I 30 RECEPTA S NJIMA

Smokva je voće Mediterana i dobro uspijeva samo u suhoj i vrućoj klimi. Čim je klima suša, smokva je bolja. Smatra se da su iz zapadne Azije prenesene duž Mediterana, a ostali smokava su pronađeni i pri iskopavanju gradova iz 5000. godine prije Krista. Kažu da je bila omiljeno voće ...



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 starijim receptima.

U destileriji Nimco u Bestovju, Sv. Nedjelja možete kušati pića koja proizvode, a uz asistenciju destilirati i napraviti gin, rakiju ili liker po svom guštu.

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

Gastronomska i vinska događanja: Najveća vinska manifestacija u Hrvatskoj je *VINOcom*, a održava se u hotelu Esplanade u Zagrebu, zadnjeg vikenda u studenom. U cijeloj Zagrebačkoj županiji se obilježavaju Vinčekovo u siječnju i Martinje u studenom. Dugo selo se prvo u Hrvatskoj uključilo u europski kulturno-povijesni put „Sveti Martin“ te postavilo njegovu prvu stopu u Dugom selu. On je i zaštitnik grada, a *Martinje* 11. studenog je i dan grada. Krajem lipnja održavaju manifestaciju *Ljetni Martin*, u srpnju *Dugoselski piknik*, a u rujnu trodnevnu manifestaciju bogatu gastronomskim sadržajima, događanjima i radionicama tradicijskih vještina i znanja - *Stara jela s Dugog sela*. 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). Vrijeme Adventa je posvuda bogato događanjima, a zagrebački je *Advent* na listi najboljih u Europi.



KORAK

22, 23, 24

 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*”.

Suraduje s lokalnim uzgajivačima, lovcima te sakupljačima bilja i gljiva, potičući očuvanje lokalne proizvodnje i namirnica koje pronalaze mjesto na njegovim tanjurima.

Čista i precizna estetika, kako u okusima tako i u vizualnom pristupu, nadopunjuje se igrom tekstura. Plešivički terroir, sezonske namirnice, vrhunska vina i kreativnost kuhinje stvaraju u Koraku simfoniju okusa, ljudi i prostora.

INTERNATIONAL FESTIVAL OF WINE AND CULINARY ART 19° ZAGREB VINOCOM 2026.

MEĐUNARODNI FESTIVAL VINA I KULINARSTVA

26/27.11. 2026.

28/29.11. 2026.





Više od računovodstva.

Tim računovođa koji Vam čuva leđa, dok u Parra aplikaciji, uključenoj u cijenu, izdajete eRačune i pratite financije uživo.



USPJEH URAČUNAT.

aestus@aestus.hr



MON AMI

99, 00, 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

Trg kralja Tomislava 26, 10410 Velika Gorica

www.monami.hr

[@monamih@gmail.com](mailto:monamih@gmail.com)

+385 1 6213333



uto - sub: 11-23, pon: 11-16:30, 01.08. - 21.08. 🌞, 📶, 🏠 70, 🚗 20, 🚗 8

U restoranu **Mon Ami** goste očekuju dnevno svježa i divlja bijela riba, crni rižot od sipe, jadranske lignje i hobotnica na salatu. Na jelovniku su i kvarnerski škampi, jastog, školjke, carpaccio od tune s crnim tartufom te gavuni prženi na maslinovu ulju. Ljubitelji mesa mogu uživati u bifteku s tartufatom i crnim tartufom, a u ponudi su i vegetarijanska te bezglutenska jela.

Posebnost restorana su vlastito ekstra djevičansko maslinovo ulje iz maslinika u Skradinu, nagrađivano zlatnim medaljama te svježiji autohtoni crni turopoljski tartuf koji se svakodnevno poslužuje gostima. Vinska karta broji 65 etiketa.

Svježe namirnice, tartufi, velika vina i predanost tima stvaraju u Mon Amiju simfoniju okusa, ljudi i prostora. Za gastronomski doživljaj brine chef Goran Marko Beus. Interijer uređen prirodnim materijalima više od dva desetljeća odražava filozofiju restorana. Ukupna kvaliteta je već niz godina potvrđena Michelinovim preporukama.

Uz glavnu salu sa 70 sjedećih mjesta gostima su na raspolaganju separe za poslovne sastanke do 10 osoba te teras sa 20 sjedećih mjesta, natkrivena i grijana tijekom zime. Restoran se nalazi u središtu Velike Gorice, u neposrednoj blizini Međunarodne zračne luke Franjo Tuđman.



Pljukanci od špinata s kozicama, temeljcem od škampa i crnim tartufom



100 – 120 g mesa kozica, 50 g crvenog luka, 20 g češnjaka, 20 ml maslinova ulja, 50 ml bijelog vina, 150 g pljukanaca od špinata, 5 g crnog tartufa, temeljac od škampa, mikrozelenje graška, sol i papar; **Sastojci za pljukance** (10 porcija): 2,5 kg krumpira, 500 g brašna, 5 jaja, 250 g maslaca, 20 g muškarnog orašića, 200 g špinata, sol

Priprema pljukanaca: Kuhani krumpir pomiješamo s jajima, brašnom, maslacem, soli i muškatnim orašićem. Dodamo kuhani i usitnjeni špinat te zamijesimo glatko tijesto. Od tijesta oblikujemo pljukance i kratko ih skuhamo u posoljenoj vodi.

Priprema jela: Na maslinovu ulju pirjamo sitno nasjeckani crveni luk dok ne omekša. Dodamo češnjak i meso kozica, podlijemo temeljcem od škampa i bijelim vinom te začínimo solju i paprom. Kuhamo nekoliko minuta dok se umak ne poveže.

Dodamo prethodno kuhane pljukance i kratko ih prokuhamo u umaku. Jelo poslužimo s narančanim crnim tartufom i mikrozelenjem graška.



Radnička cesta 50, 10000 Zagreb

www.mano.hr

@mano2@mano.hr

+385 1 6430535



pon - sub: 12 - 24, ☀️, 📶, 🏠 80, 🚶 40, 🚗 5

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, smionu 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, stvarajući simfoniju okusa, ljudi i prostora.

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 vrtne šparoga

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



ZLATNO BRDO

Stari Rimljani su prije više od dvije tisuće godina na ovom idealnom, suncem obasjanom tlu proizvodili vino. I upravo su oni ovom području nadjenuli ime Mons Aureus, u prijevodu Zlatno brdo. Kako su stari Rimljani uvijek znali birati najbolje, upravo kvaliteta, orijentacija igri i inovaciji te snaga predstavljaju Zlatno brdo.



www.zlatnobrdo.hr



info@zlatnobrdo.hr | Petefi Šandora 49A, 31307, Zmajevac | 099 5241 665

www.nimco.hr

NIMCO, Sportska 1, Bestovje, Sv. Nedjelja



Kušaonica i prodavaonica u eko okruženju voćnjaka.

Galerija objekta s pogledom na destileriju i jedinstven asortiman vrhunskih destilata koji čine portfolio Nimco-a. Prema vašoj želji možemo proizvesti i opremiti destilat koji je unikatan za vaš ugostiteljski objekt.



NOEL

17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

Ulica popa Dukljanina 1, 10000 Zagreb

www.noel.hr

info@noel.hr

+385 14844297



pon - sub: 12 - 24, 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 tima kuhara koje predvodi chef Bruno Vokal.

Restoran nudi dva degustacijska jelovnika: Sezonski, temeljen na pažljivo odabranim namirnicama u skladu s godišnjim dobima i Noel Essence, izbor najboljih klasičnih jela iz kuhinje

Noela.

Uz svaki meni moguće je odabrati jednu od tri pratnje pića: dvije vinske pratnje (uključujući premium pairing) te bezalkoholnu pratnju 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.

Kreativnost kuhinje, sezonske namirnice i pomno osmišljene vinske pratnje stvaraju u Noelu simfoniju okusa, ljudi i prostora.





KOLEKCIJA ZA KOKTELE I POVRTNA VINA

Ručna izrada, prirodni sastojci
i tradicionalna fermentacija
za moderno ugostiteljstvo.

*Okus prirode.
Stvoreno za vaše goste.*



NAŠE KOLEKCIJE



KOLEKCIJA ZA KOKTELE

Premium baze koje podižu
svaki koktel na višu razinu.



VERMUT OD
ARONIJE



VINO OD
BOROVNICE



VINO OD
ARONIJE



KOLEKCIJA POVRTNIH VINA

Jedinstvena vina od povrća -
iznenađujuća, harmonična i svestrana.



VINO OD
LUKA



VINO OD
CIKLE



VINO OD
CELERA



VINO OD
MRKVE



PRIRODNI
SASTOJCI



11 LIJEKOVITIH
BIJAKA



MED ZAOKROŽUJE
OKUS



EKOLOŠKA
PRERADA



ZA KOKTELE
I GASTRONOMIJU



ZA UGOSTITELJE,
HOTELE I WINE BAROVE.

*Otkrijte okus prirode.
Iznenađite svoje goste.*



+386 41 849 782



+385 98 183 0374



<http://medikart.eu>

*Priroda.
Znanje.
Okus.*



POTKOVA

15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 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.** 📶 📶 📶 130, 📶 100, 🚗 50

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 najsvežije, 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.

Hrvatska gastronomska baština, sezonske namirnice, vrhunska vina i gostoprimstvo stvaraju u Potkovi simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Potkova je prvi restoran u Hrvatskoj koji je



dobio oznaku „Okusi hrvatske tradicije“.

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

Uredili smo dječji park, pristup invalidima, cigar

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

Želimo da se svaki gost kod nas osjeća kao u svojoj kući”, poručuju domaćini.

File veprića u kupinovom vinu i tamnoj čokoladi, s kroketima od buče, sira i slanine



250 g veprića, 1,5 dl kupinovog vina, 2 g šećera, 5 g tamne čokolade, maslac, buča, jaja, brašno, slanina, sir

File veptra zapečemo u tavi i podlijemo kupinovim vinom. Izvadimo file, dodamo malo šećera i reduciramo ga te mu dodamo tamne čokolade i vratimo veprića. Prokuhamo i dodamo maslac.

Za krokete skuhamo krumpir i izmiješamo s pečenom bučom. Propasiramo, dodamo maslac, jaja, glatko brašno, slaninu i sir te sve izmiješamo. Napravimo kuglice i pržimo na vreloj masti.





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, 24

📍 Gračanska cesta 65, 10000 Zagreb

🌐 hotelpuntijar.com

@ restoran@hotelpuntijar.com

☎ +385 1 4675600



🕒 pon - sub: 12 - 24, 📶, 🏠 100, 🚗 70, 🚗 50

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

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

Uz vlastitu vinoteku, tu je i poseban prostor

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

U restoranu se organiziraju i svečane večere u kojima su numere klasične glazbe spojena s jelima iz tog doba.

Zlatko Puntijar se dao u izdavačke vode te napravio pretpisak prve kuharice na hrvatskom



jeziku i nekoliko drugih jako starih kuharica.

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

Više od 180 godina obiteljske tradicije, stari recepti, vinska i glazbena kultura, stvaraju u Starom Puntijaru simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Par koraka od restorana nalazi se obiteljski hotel – Hotel Puntijar****. Ima 34 unikatno uređene prostrane sobe, uključujući dva junior apartmana, kavanu te kongresnu dvoranu za 60 osoba. Interijer odražava razna umjetnička i povijesna razdoblja Zagreba i Hrvatske.

Gračanski lonček



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



📍 Ulica kralja Zvonimira 117, 10000 Zagreb

🌐 www.restoran-tajer.hr

@ info@restoran-tajer.hr

☎ +385 1 4453477, 0992484859



🕒 ned, pon: 10 - 18, uto - sub: 10 - 23, 01.08. - 16.08. 🌞, 📶, 🏠 100, 🚗 12

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 zatvaranjem 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 opušteno 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.

„Međimurje, tradicija i domaće namirnice

temelj su naše kuhinje i inspiracija za nova jela, a gosti koji nam se vraćaju najveća su nagrada i poticaj da ih ponovno razveselimo“, poručuju domaćini.

Pureće rollice punjene mlincima, suhim šljivama i jabukom, s polpetama od tikvica i đumbira



pureći file, šnite hamburgera, jabuka, suhe šljive, mlinci, maslac; polpete od tikvica i đumbira: tikvica, đumbir, jaje, brašno, krušne mrvice, sol, papar; dressing: punomasno kiselo vrhnje, češnjak, vlasac

Jabuku i suhe šljive usitnimo te popržimo na maslacu i začinimo. Kada je gotovo ohladimo.

Tikvice i đumbir naribamo, posolimo i ostavimo malo da odstojе. Nakon toga ih ocijedimo, dodamo im jaje, brašno i krušne mrvice te promiješamo. Smjesu oblikujemo u polpete koje uvaljamo u krušne mrvice i ispečemo.

Pureći file istučemo i posolimo, stavimo mlince, jabuke i suhe šljive te zarolamo meso u rolicu koju omotamo sa šnitama domaćeg hamburgera. Rolicu ispečemo i zapečemo sa svih strana.

Za serviranje napravimo dressing od punomasnog kiselog vrhnja, češnjaka i vlasca. Dressing začinimo sa soli, rasporedimo po tanjuru te na njega položimo rolicu.

📍 Gundulićeva 16, 10000 Zagreb

🌐 vodnjanka.com

@ info@vodnjanka.com

☎ +385 1 2020597



🕒 14 - 22, **NED** 🕒 11 - 24, **NED**, 🌡️, 📶, 🏠 36

Restoran **Vodnjanka** Zagreb, smješten u Gundulićevoj ulici u samom središtu grada, donosi autentične okuse Istre u hrvatsku metropolu. Otvoren je 2018. godine kao nastavak više od pola stoljeća duge obiteljske tradicije restorana Vodnjanka iz Vodnjana. Vlasnica Vodnjanke u Vodnjanu, Svjetlana Celija, jedna je od najpoznatijih promotorica istarske gastronomije, a svoje znanje i ljubav prema kuhinji prenijela je i na kćer Ivanu Celiju, koja vodi Vodnjanku Zagreb.

I u Zagrebu se kuhinja temelji na istarskim namirnicama koje stižu iz vodnjanskih proizvodnji, vrtova, livada i maslinika. Jelovnik je inspiriran receptima iz bilježnica istarskih nona i domaćica, obogaćen suvremenim kulinarским pristupom. Tjesteninu izrađuju sami, a delicije prate birana istarska vina.

Obiteljska tradicija, istarska gastronomska baština, autentične lokalne namirnice i gostoljubivost stvaraju u Vodnjanki Zagreb simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Bumbarska torta



300 g mljevenih badema, 300 g šećera, 8 jaja

Odvojimo žumanjke od bjelanjaka. Od bjelanjaka istučemo čvrsti snijeg, a žumanjke pjenasto izmiješamo sa šećerom. U smjesu sa žumanjcima naizmjenice, lagano umiješamo mljevene bademe i snijeg od bjelanjaka, miješajući odozdo prema gore kako bi smjesa ostala prozračna.

Kalup za tortu premažemo maslacem i lagano pobrašimo. Smjesu ulijemo u kalup i stavimo u hladnu pećnicu. Pečemo oko 40 minuta na 180 °C. Ohlađenu tortu pospemo šećerom u prahu i nasjeckanim bademima.

Tradicionalna bumbarska torta od badema svojevrsan je zaštitni znak Vodnjana. Jela se za Božić, Uskrs, svadbe i druge važne događaje. Čini se kao jednostavna torta – nema brašna, nema praška za pecivo, a zapravo je riječ o veoma ukusnoj torti pripremljenoj od samo tri sastojka: jaja, šećera i badema.





ZELEN DVOR

98, 99, 00, 03, 08, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Samoborska 170, 10090 Zagreb-Susedgrad

🌐 www.zelendvor.com

@ zelendvor@zelendvor.com

☎ +385 1 3496803



🕒 10 - 24, 🌡️, 📶, 🏠 200, 🌳 25, 🚗 50

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. Pamte se okupljanja tada najprestižnijih automobila grada Zagreba ispred čuvanog parkirališta restorana.

U prvim godinama rada je bio poznat po jelima pripremljenima prema obiteljskim receptima – od domaćih juha i pečenja do svjež

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 uveo i sezonske jelovnike te se u suradnji s lokalnim proizvođačima usmjerio prema održivoj gastronomiji.

Danas je restoran Zelen Dvor mjesto u kojem tradicija, gostoljubivost i gastronomija stvaraju simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Njegov razvoj primjer je kako spoj tradicije, vizije i ljubavi prema poslu može stvoriti prepoznatljiv i dugotrajan brend.



Filet grdobine u bijelom vinu



filet grdobine, sol, brašno, bijelo vino, riblji temeljac, krumpir, peršin, papar

Filet grdobine nježno potučemo batićem za meso. Posolimo ga i pobrašimo. Ispečemo ga s obje strane na laganoj vatri te zalijemo bijelim vinom i ribljim temeljcem. Dodamo skuhan i krumpir i kuhamo dok se umak ne reducira. Na kraju dodamo nasjeckani peršin i malo papra.



Amruševa 4, 10000 Zagreb

yezirestaurant.com

@info@yezizagreb.com

+385 1 6001717



pon - sub: 06:30-10:30, 12:00-14:30, 18:00- 22:30, ned: 06:30-10:30, 58

Smješten na križanju Amruševe i Petrinjske ulice, u prizemlju Art'otela Zagreb, **Yezi** donosi suvremeni pristup panazijskoj gastronomiji u samom srcu grada. Moderan interijer, otvorena kuhinja i koncept dijeljenja jela stvaraju opuštenu atmosferu u kojoj gosti mogu istraživati bogatstvo azijskih okusa kroz pažljivo osmišljena jela.

Ponuda započinje raznovrsnim manjim zalozajima namijenjenima dijeljenju, među kojima se ističu kozice s wasabijem i avokadom te hrskave lignje s tamarind dressingom. Ljubitelji svježijih okusa mogu posegnuti za sashimi

salatom ili salatom od špinata sa sezamom i hrskavom patkom, obogaćenom notama grejpa, pinjola i čilija.

Posebno mjesto na jelovniku zauzimaju dimsum specijaliteti, od tradicionalnih raviola pripremljenih na pari do prženih azijskih zalogaja. Xiao Long Bao sa svinjetinom, gyoze s kozicama te proljetne rolice s pačjim mesom i hoisin umakom samo su dio ponude koja vjerno prenosi duh azijske i moderne kuhinje.

Glavna jela pripremaju se na roštilju, u pećnici i woku, a među najzapaženijima su sporo kuhana juneća rebra s teriyaki umakom. Svako



Iceberg salata s wafu dressingom



Tost s kozicama i sezamom



jelo karakteriziraju precizna priprema, uravnoteženi okusi i atraktivna prezentacija.

Kuhinju vodi chef Dino Knežević. Uz à la carte ponudu, gostima su na raspolaganju degustacijski meniji Harmony i Imperial, osmišljeni za najmanje dvije osobe, koji kroz nekoliko sljedova predstavljaju filozofiju restorana i najprepoznatljivija jela YEZI-ja.

Vinska karta okuplja pažljivo odabrane hrvatske i međunarodne etikete, dok bogat izbor vina na čaše omogućuje gostima istraživanje različitih stilova i idealnih sljublivanja. Atraktivna lokacija, azijski okusi, kreativnost kuhinje, energija otvorenog restorana i pažnja prema gostu stvaraju u YEZI-ju simfoniju okusa, ljudi i prostora.





TAVERNA 1860 FOOD & WINE

22, 23, 24

📍 Donjozelinska 83, 10382 Donja Zelina

🌐 www.taverna1860.com

@ taverna1860restaurant@gmail.com

☎ +385 1 6314005



🕒 pon - sub: 10 - 22, ned: 11 - 18 📶 🏠 80, 🚗 45, 🚗 30

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

Već pri ulasku goste dočekuje autentičan ambijent rustikalnog podruma iz 19. stoljeća, sa zidovima od stare cigle i detaljima od kovanog željeza. Upravo je taj spoj tradicije i topline nadahnuo vlasnike da ovdje otvore restoran.

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 prigorskih i hrvatskih vinara.

Taverna 1860 je i mjesto okupljanja – obitelj-

skih proslava, vinskih večeri, dječjih rođendana i poslovnih ručkova. U ljetnim mjesecima terasa postaje prava mala prigorska 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.

Ambijent pun atmosfere, prigorska gastronomska tradicija i sezonske namirnice stvaraju u Taverni 1860 simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Kozice u šalši sa širokim rezancima, kaparama, maslinama i ukiseljenim motrom

Za šalšu: crveni luk, češnjak, maslinovo ulje, celer, pelati, crno vino, začini

Luk, celer i češnjak sitno nasjeckamo te ih pirjamo na maslinovu ulju do zlatne boje. Dodamo pelate, crno vino i začine te kuhamo oko 1 sat. Izmiksamo i po potrebi dodatno začinimo.

Kozice kratko pirjamo na maslinovu ulju. Dodamo kapare i masline te zalijemo pripremljenom šalšom. Umiješamo kuhane domaće široke rezance, a na kraju dodamo ukiseljeni motar.



Turistička zajednica
Grada Sv. Ivana Zeline
Tourist Board



Zelina
VIKEND
INSPIRACIJA

 www.visitzelina.hr
 [visitsvetiivanzelina](https://www.instagram.com/visitsvetiivanzelina)
 Visit Sveti Ivan Zelina



*Spice up
my life*

OKUS PRIRODE U SVAKOM JELU



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.



LOJZEKOVA HIŽA

📍 Gusakovac 116, 49245 Gusakovec

🌐 lojzekova-hiza.eu

@ info@lojzekova-hiza.eu

☎ +385 49469325



🕒 9 - 23, 🏠 120, 📶 30, 🚗 40

U srcu Hrvatskog zagorja, gdje se susreću priroda, tradicija i gastronomija, smještena je **Lojzekova hiža**. U idiličnom selu Gusakovec, u Gupčevu kraju, ovaj seoski turizam pruža doživljaj zagorske baštine i gostoljubivosti. Restoran je uređen kao autohtona drvena zagorska hiža na kat. Njezin unutrašnji prostor odiše toplinom i nostalgijom zahvaljujući starinskom namještaju, kariranim stolnjacima i tradicionalnim detaljima.

Okružena brežuljcima i zelenilom, Lojzekova hiža pruža osjećaj kao da ste došli na ručak kod vlastite bake. „Glavni adut restorana je tradicionalna kuhinja temeljena na brižno

sačuvanim receptima naših starih. Jela pripremamo od svježih namirnica s obiteljskog gospodarstva i od lokalnih proizvođača“, poručuju domaćini.

Na jelovniku se ističu zagorski specijaliteti poput domaće juhe s rezancima, krem juhe od buče, telećeg pečenja pod pekom, purice s mlincima i nezaobilaznih domaćih štrukli. Zagorska tradicija, domaće namirnice i gostoprinstvo stvaraju ovdje simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Gosti mogu kušati i kupiti vina i rakije iz vlastite proizvodnje, a na imanju se uzgaja ju i zagorske purice i purani. Za dulji boravak



na raspolaganju su komforno uređene sobe u tradicionalnom duhu. Dječje igralište, sportski tereni, biciklističke staze i vožnja kočijom čine Lojzekovu hižu traženim odredištem za

obiteljske izlete i proslave.

„Lojzekovu hižu bu Vam lahko najti, samo bude malo teže iz nje van zajti!“ moto je restorana.

Purica sa zagorskim mlincima



svježa purica, mlinci, masnoća po izboru, sol, začini prema ukusu, voda, hren

Očišćenu puricu dobro posolimo i ostavimo da odstoji najmanje 15 minuta. Stavimo je u lim za pečenje s malo masnoće, začinima i vode te pečemo oko 2 sata na 170 °C. Tijekom pečenja, podlijevamo je sokom od pečenja, a nakon prvog sata okrenemo kako bi se ravnomjerno ispekla.

Kada je purica pečena, izvadimo je iz lima i narežemo na komade. Sok od pečenja procijedimo, po potrebi dodamo malo vode te prelijemo mlince. Poklopimo ih i ostavimo nekoliko minuta da omekšaju i upiju bogate arome pečenja.

Puricu poslužujemo uz zagorske mlince i malo svježe naribanog hrena.

Ovo tradicionalno zagorsko jelo već generacijama zauzima posebno mjesto na obiteljskim stolovima te predstavlja jedan od prepoznatljivijih specijaliteta Hrvatskog zagorja.





VILLA MAGDALENA

10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Mirna ulica 1, 49217 Krapinske Toplice

🌐 www.restoran.villa-magdalena.net

@ info@villa-magdalena.net

☎ +385 49 233333



🕒 10 - 22, 🌡️, 📶, 🏠 50, 🚗 50, 🚗 9

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 i hotel su prošireni, kako bi novi dizajn, suvremena oprema i dodatne mogućnosti omogućile su još bolje uvjete za stvaranje lijepih uspomena.

S prostrane terase, sada se pruža jedan od

najljepših pogleda na Krapinske Toplice i okolne zagorske brege, prizor koji svakom obroku daje dodatnu čaroliju.

Sezonski jelovnici, lokalne namirnice i pažljivo osmišljena jela čine gastronomsku simfoniju i balansiraju poznate, tradicionalne okuse s inovativnim tehnikama i prezentacijama.

Energiju možete obnoviti i u panoramskoj wellness & spa oazi, a 18 smještajnih jedinica hotela je opremljeno hidromasažnim kadama, direktno spojenim na izvore termalne vode.



Rižoto od butternut tikve



80 g Arborio ili Carnaroli riže, 160 g butternut tikve, 20 g ljutike, 3 g češnjaka, 0,3 dl suhog bijelog vina, 2,8 dl povrtnog temeljca, 0,15 dl maslinovog ulja, 12 g maslaca, 15 g parmezana ili Grana Padano sira, 2–3 lista svježe kadulje, sol i svježe mljeveni papar prema ukusu

Priprema tikve: Butternut tikvu ogulimo, očistimo od sjemenki i narežemo na manje kocke. Začinimo je solju, pokapamo maslinovim uljem i pečemo u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 20 minuta, dok ne omekša i lagano se karamelizira. Dio pečene tikve usitnimo u pire, a dio ostavimo u kockicama.

Priprema rižota: Na maslinovom ulju kratko pirjamo sitno sjeckanu ljutiku, zatim dodamo nasjeckani češnjak. Umiješamo rižu i kratko je tostiramo dok rubovi zrna ne postanu lagano prozirni. Podlijemo bijelim vinom i pustimo da gotovo potpuno ispari. Vrući povrtni temeljac dodajemo postupno, uz stalno miješanje. Kada je riža napola kuhana, umiješamo pire od pečene tikve. Pred kraj kuhanja dodamo i nekoliko kockica pečene tikve. Rižu kuhamo oko 18 minuta, odnosno dok ne postane al dente. Maknemo s vatre te umiješamo hladni maslac i sitno ribani parmezan kako bismo dobili kremastu i sjajnu teksturu. Po potrebi dodatno začinimo solju i paprom.

Rižoto serviramo u dubokom, zagrijanom tanjuru, a ukasimo ga preostalim kockicama pečene tikve, listićima pržene kadulje i svježe ribanim parmezanom.

Nekoliko kapi bučinog ulja ili tostirane sjemenke buče daju završni sloj aroma i elegantan kontrast tekstura.



VUGLEC BREG

10, 12, 13, 14, 15, 16, 17

📍 Škarićevo 151, 49000 Krapina

🌐 www.vuglec-breg.hr

@ info@vuglec-breg.hr

☎ +385 49 345015



🕒 7 - 23, 🏠 80, 🍷 80, 🚗 80

Restoran **Vuglec Breg** nalazi se u selu Škarićevo, na području grada Krapine, na prelijepom zagorskom brijegu iznad Krapinskih Toplica. Restoran s ljetnom terasom i sjenicom u prekrasnom je okruženju malog istoimenog turističkog sela i vinograda s bogatom i raznovrsnom ponudom smještaja, sporta i rekreacije te vina i pjenušaca iz Vinarije Vuglec.

Sve je uređeno u originalnom tradicionalnom stilu, a detalji kao što su kamin, slike, stariji predmeti, terasa s pogledom na zagorske brege te toplo i ljubazno osoblje, stvaraju ugodan ambijent i gostu pružaju poseban domaći ugođaj.

Gastronomska ponuda ima obilježja prave zagorske kuhinje sa specijalitetima iz krušne peći kao što su purica, patka ili guska s mlincima, teletina, svinjetina, jela s roštilja te zagorski

štrukli i domaći sir s vrhnjem. Ponuda je uvijek bazirana na domaće uzgojenim namirnicama i sezonskoj osnovi pa se tako zimi nude jela od kolinja, pečenke, krvavice, češnjovke, bunceki, a u proljeće domaća mlada janjetina, jela od kopriva, divljih šparoga, medvjedeg luka, regmeta i sl.

Uz dobra zagorska jela idu i vrhunska vina iz Vinarije Vuglec. Pjenušci su proizvedeni klasičnom šampanjskom metodom, a vina sorti cabernet sauvignon, crni pinot, frankovka, chardonnay, rajnski rizling, graševina, sauvignon, žuti muškati, zadovoljit će i zahtjevnije vinoljupce. Pogled na vinograde i zagorske brege, vrhunska vina, domaće namirnice i zagorska tradicija stvaraju u Vuglec Bregu simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Zagorski štrukli



***Za tijesto:** 709 g glatkog brašna, 1 jaje, sol, mlaka voda, ulje; **za nadjev:** 500 g sir, 2 dl vrhnja, 2 jaja, sol po potrebi; **za premaz:** 1 dl vrhnja, 1 jaje*

Umijesimo meko tijesto, nauljimo ga i prekrijemo folijom. Ostavimo da odmori 30 minuta. Tijesto razvaljamo na stolu, a sastojke za nadjev izmiješamo i tanko rasporedimo po tijestu. Poškropimo uljem te zarolamo s obje strane prema sredini.

Štrukle režemo tanjurićem na veličinu posude za pečenje. Posudu lagano nauljimo, složimo štrukle, premažemo mješavinom vrhnja i jaja te pečemo 30 do 45 minuta na 180 °C.





BEDEM

16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Vladimira Nazora 9, 42000 Varaždin

🌐 bedem-varazdin.com

@ bedem.z.a@gmail.com

☎ +385 42 557545



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

Restoran **Bedem**, smješten uz povijesne bedeme Staroga grada Varaždina, svoju gastronomsku priču gradi kao sklad tradicije, znanja i suvremene kulinarske kreativnosti. Iza te simfonije okusa stoje Anđelko Levanić i Zlatko Novak, vrhunski kuhari i višestruko nagrađivani prvaci državnih i svjetskih kulinarskih natjecanja, koji su na varaždinskoj gastronomskoj sceni oblikovali svoj prepoznatljiv kulinarski identitet.

U njihovom gastronomskom orkestru glavne tonove donose namirnice varaždinskog kraja: vidovečko zelje, bučino ulje, zagorski purani

Carpaccio od jelena s ugljenom od borovih iglica, ukiseljenim povrćem i varaždinskim tartufom



i drugi lokalni sastojci, koje interpretiraju suvremenim tehnikama i kreativnim pristupom. Tradicionalni recepti tako dobivaju novu dinamiku i suvremenu harmoniju, uz poštovanje prema prostoru iz kojeg dolaze.

Bedem se danas smatra svojevrsnom „utvrdom vrhunske hrane“, a od 2018. godine nosi i Michelinovu preporuku. Među jelima koja posebno oslikavaju njihovu kulinarsku simfoniju izdvajaju štrukle Bombelles (štrukle s fazanom na kremi od vrganja); svinjski file (sous vide) u krusti od bučinih koštica i trgance s raguom od sretine i vrganja.

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

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



TIKVEŠ | 1885

CHÂTEAUX & DOMAINES



Prestizžno regionalno nasljeđe

5 boutique vinarija koje proizvode premium, nagrađivana vina

Međunarodno priznanje

Vodeća vinarija jugoistočne Europe sa stotinjak nagrada godišnje; vina s vrhunskim ocjenama redovito postižu 90+ bodova

Ekološki osviješteno vinarstvo

Vinarija s fokusom na ESG standarde,
članica prestižne Međunarodne inicijative vinarija za klimatsku akciju (IWCA)

Inovativne i napredne vinarske tehnike

Implementacija potpune digitalne
kontrole vinograda radi osiguravanja vrhunske kvalitete za potrošače



BERNARDA

19, 20, 21, 23, 24

📍 Zagrebačka 7, 42223 Varaždinske Toplice

🌐 www.restoran-bernarda.eu

@ info@restoran-bernarda.eu

☎ +385 42 633030



🕒 12 - 22, 🌞, 📶, 🏠 100, 🚗 100

U srcu Varaždinskih Toplica smjestio se restoran **Bernarda**, čiju gastronomsku priču obilježavaju lokalni okusi, namirnice iz biodinamičkog uzgoja, starinske sorte i poštovanje prema prirodnim ciklusima proizvodnje hrane.

U gastronomskoj simfoniji restorana glavne tonove donose namirnice vrhunske kvalitete iz vlastitog biodinamičkog uzgoja, dok inspiraciju pronalaze u tradiciji, starim pasminama i sortama te okusima koji bude uspomene na neka prošla vremena. Vođeni željom da očuvaju i ponovno otkriju izvorne okuse, domaćini nastoje

hranu predstaviti u njezinoj prirodnoj punoći i autentičnosti.

Skladno uređen prostor i ugodan ambijent stvaraju opuštenu okruženje za uživanje u eno-gastronomskim doživljajima, u kojem se priroda, tradicija i suvremeni pristup gastronomiji susreću za istim stolom.

Ljubav prema gastronomiji vlasnici dodatno razvijaju kroz Pizzeriju Bernarda, koja na svoj način nadopunjuje njihovu gastronomsku priču.



Pačja prsa i panisse od slanutka s kremom od brokule i umakom od šipka



Za 2 osobe: 640 g pačjih prsa, 400 g brokule, 100 g krumpira, 90 g maslaca, 60 g brašna od slanutka, 60 g šipka, 1 dl crnog vina, 70 g nara, 6 g mikro bilja, sol i papar po potrebi

Mariniranje: Svježa pačja prsa pustimo da odleže 24 sata u salamuri, na hladnom mjestu. Nakon mariniranja ih posušimo papirnatim ubrusom.

Sous vide priprema: Pačja prsa kuhamo sous vide metodom 3 sata na 50 °C. Tako meso ostane sočno, mekano i ravnomjerno termički obrađeno.

Pečenje: Nakon sous vide pripreme, kožu pačjih prsa lagano zarežemo pazeći da ne prerežemo meso. Posolimo, popaprimo i stavimo na zagrijanu masnoću, s kožom prema dolje. Pečemo dok koža ne postane zlatna i hrskava, a zatim ih kratko popečemo sa svih strana. Nakon pečenja, ostavljamo da odmore nekoliko minuta kako bi se sokovi ravnomjerno rasporedili kroz meso.

Panisse od slanutka: Brašno od slanutka kuhamo s maslacem i vodom uz stalno miješanje dok ne dobijemo gustu, glatku smjesu. Izlijemo u kalup ili plitku posudu i ostavimo da odleži oko 2 h, dok se ne stisne i poprimi oblik. Nakon hlađenja, režemo na kockice i pržimo u dubokoj masnoći do zlatno-žute boje i hrskave teksture.

Krema od brokule: Krumpir skuhamo, a brokulu kratko blanširamo u kipućoj slanoj vodi. Ocijedimo i napravimo od povrća glatku kremu. Dodamo maslac, sol i papar te, po potrebi, malo vode od kuhanja kako bismo postigli željenu gustoću i kremastu teksturu.

Umak od šipka i crnog vina: U posudi lagano karameliziramo šećer pa dodamo svježi šipak i crno vino. Kuhamo na laganoj vatri dok umak ne reducira i poprimi gušću, sjajnu teksturu. Po potrebi umak procijedimo i dodatno začinimo kako bismo postigli uravnotežen slatko-kiselkasti okus.

Serviranje: Na tanjur najprije stavljamo kremu od brokule, a uz nju slažemo hrskave kockice panissea. Pačja prsa narežemo na ploške i pažljivo položimo na tanjur. Završimo umakom od šipka i crnog vina te svježim narom i mikro biljem.



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, 24

📍 Balogovec 1, 40000 Mačkovec

🌐 www.mala-hiza.hr

@malahiza@gmail.com

☎ +385 40 341101



🕒 uto - čet: 12 - 21, pet - sub: 12 - 22, ned: 12 - 16, **PON, 25.12.** 🌡️ 📶 🏠 65, 📶 35, 🚗 25

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

Mala Hiža je navršila 26 godina uspješnog rada i zapošljava ukupno 13 djelatnika s maksi-

malnom pažnjom usmjerenom ka gostu.

Polazište gastronomske ponude je bogata međimurska tradicija, čije namirnice, jela i okusi predstavljaju nepresušan izvor inspiracije za osmišljavanje jelovnika. U gastronomskoj simfoniji restorana skladno se povezuju međimurska baština, sezonske namirnice provjerenog podrijetla, kreativnost kuhinje i suvremeni kulinarski pristupi. Kuhinja je istodobno građanska i pučka, ali i istraživačka, inventivna te snažno oslonjena na lokalne proizvođače i ritam godišnjih doba.

"Istovremeno osluškujemo želje i prohtjeve gostiju, pratimo suvremene trendove i postupke, istražujemo nove granice i mogućnosti međimurske i dijelom gastronomije susjednih regija, kako bismo našim gostima pružili što bolji gastronomski doživljaj", kažu vlasnici.

Vinska karta sadrži 30-ak etiketa međunarodnih vina kao i ponajbolja hrvatska vina, ukupno oko 150 etiketa. Vlasnik, obitelj i zaposlenici nastoje gostima pružiti romantiku, strast i gastronomski užitek.

"Brojni zadovoljni gosti, priznanja i nagrade, uvrštavanja u rang najboljih hrvatskih restorana daju nam podstrek i volju za daljnji rad, čine nas radosnima i zadovoljnim", poručuju domaćini.



Bomboni



Domaća tjestenina punjena međimurskim šparogama, mladim sirevima i svježim koprom, na umaku od šparoga i kopra.





KNEJA

📍 Ulica Prvog Maja 11, 40311 Mali Mihaljevec

🌐 restoran-kneja.com

@knejamm@gmail.com

☎ +385 40 865707



🕒 uto - čet: 11-22, pet: 11-23, sub: 10-24, ned 10-22, **PON , 15.08.**, 📶, 🏠 80, 🏠 80, 🚗 50

U srcu Međimurja, tik uz čarobnu šumu Malog Mihaljevca, smjestila se **Kneja**, u kojoj se priroda i tradicija susreću na tanjuru. Daleko od gradske užurbanosti, restoran je zamišljen kao oaza mira: nedirnuta priroda, miris borova i tišina koju remeti tek cvrkut ptica čine pozornicu jednako važnu kao i ono što se poslužuje za stolom.

Tijekom toplih dana gosti uživaju na terasi s pogledom na šumu, dok hladnije dane grije veliki kamin u toplom drvenom interijeru.

Sastojci dolaze izravno s međimurskih OPG-ova, a pripremaju se s pažnjom koja čuva duh lokalne kuhinje. Meso 'z tiblice, međimurski

tejer, njoki od heljadinog brašna u umaku od vrganja, trganci s vrhnjem i slaninom samo su neki od specijaliteta koji se u Kneji nude.

Više od 60 vrsta pažljivo odabranih vina međimurskih vinara prati domaća jela i svečane trenutke za stolom. Kneja je podjednako prostor za obiteljski ručak, poslovno druženje i velike proslave: rođendane, krštenja, pričesti, krizme i godišnjice. Pored restorana nalaze se prostrani parking i dječje igralište.

Međimurska priroda, lokalne namirnice, gostoprimstvo domaćina i tradicijski okusi stvaraju u Kneji simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Teleći odrezak na šumski s trgancima



Nježno pirjani teleći odrezak u kremastom umaku od vrganja poslužujemo uz domaće trgance. Bogat okus vrganja, mekana teletina i ručno pripremljena tjestenina čine ovo jelo čestim izborom ljubitelja toplih, domaćih i punih okusa.





doživi / uživaj / okusi



**ZLATNA
SLAVONIJA**

**TURISTIČKA ZAJEDNICA
POŽEŠKO-SLAVONSKE
ŽUPANIJE**

www.visitslavonia.hr



Slavonija i Baranja

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

Glavne sorte vina: najzastupljenija bijela sorta je graševina (Zlatno brdo, K55 i Kutjevo). 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 (Zlatno brdo i 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 kolovozu se u Kaptolu održava manifestacija *Ideš i piješ*. U svibnju se održava *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*. U rujnu se održavaju *Wine & bike tour Erdut*, *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. Za cijelu regiju, karakteristične su i proslave *Martinja* u studenom te *Vincelova* (Vinceška, Vincekovo) u siječnju.



KOD BAKE

20, 24

📍 Kapelica 36, 43280 Garešnica

🌐 www.gastronaut.hr

✉ [danijela.crnjakandri@gmail.com](mailto:danjela.crnjakandri@gmail.com)

☎ +385 43 532300, 0915725012



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

Restoran **Kod Bake** gosti često opisuju kao mjesto s dušom. Uređen je u tradicionalnom stilu, djelatnost u objektu traje preko 60 godina, a posljednjih 13 godina u vlasništvu je obitelji Andri.

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

Restoran ima 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 špekcom, meso iz masti i druge lokalne delicije. Tradicijska kuhinja, domaće namirnice i gostoljubivost stvaraju u restoranu Kod Bake simfoniju okusa, ljudi i prostora.



Pohani buncek na način šefice kuhinje restorana Kod Bake



dimljena svinjska koljenica (buncek), jaja, krušne mrvice, crni sezam, sol, ulje za prženje; umak od hrena: maslac, glatko pšenično brašno, svježe naribani hren, juneći temeljac, vrhnje za kuhanje, sol

Dimljenu koljenicu skuhamo na pari. Nakon kuhanja izvadimo kost i pustimo da se ohladi. Ohlađenu režemo na šnite debljine kažiprsta i paniramo na bečki način. Ponovimo jaja i krušne mrvice uz dodatak sezama kod drugog paniranja. Pržimo u dubokoj masnoći do zlatno žute boje.

Umak od hrena: Na maslacu napravimo zapršku. Dodamo temeljac, sviježe ribani hren i sol. Kuhamo 10 minuta, a pred kraj dodamo vrhnje za kuhanje i pustimo da umak reducira, da postane kremast. Prema potrebi dotjeramo okus začinima.

Vrući umak prelijemo vruće preko pečenog bunceka. Kao prilog odlično paše pire krumpir.

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





LITTLE ITALY PUB

22, 23, 24

📍 Ul. Stjepana Radića 49, 43500 Daruvar

🌐 littleitalypub.com

✉ littleitalypub@gmail.com

☎ +385 43 637913



🕒 pon - čet: 10 - 22, pet - ned: 10 - 23, 📶, 🏠 50, 🚗 75, 🚗 20

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 peč 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 vrhun-

ske hrvatske i inozemne etikete, koje prate gastronomске simfonije.

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.



The God Steak

Steak od domaće simentalske govedine, pečen medium rare za puni okus i savršenu sočnost. Poslužen uz domaće fuže u kremastom umaku od pet vrsta gljiva — lisičarki, bukovača tartufa i dvije vrste vrganja, uz dodatak svježeg timijana koji zaokružuje cijelu priču.



*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, 24

📍 Julijev park 8, 43500 Daruvar

🌐 www.daruvarske-toplice.hr

@ terasa1@daruvarske-toplice.hr

☎ +385 43 331705



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

Restoran **Terasa** Daruvarskih toplica, smješten u zelenilu Julijevo parka među stoljetnim stablima i cvjetnim alejama, već više od stotinu godina dio je društvenog i gastronomskog života Daruvara. Njegova priča započinje još 1912. godine izgradnjom kiosk-kavane u kupališnom perivoju, s pogledom na maursku Centralnu blatnu kupku, jedan od simbola Daruvarskih toplica.

Prepoznatljiv ambijent, u kojem se susreću elegancija povijesnog prostora i opuštenost parkovne prirode, čini restoran mjestom kojem se gosti rado vraćaju. Prostrani interijer, velika

terasa i pogled na park stvaraju ugodnu atmosferu za obiteljska okupljanja, svečanosti i mirna gastronomska druženja.

U gastronomskoj simfoniji restorana povezuju se tradicionalni okusi češke i slavonske kuhinje, lokalne namirnice i suvremeni pristup pripremi jela. Ponudu prate domaće rakije, likeri, vina i piva, pažljivo odabrani kako bi zaokružili doživljaj stola i prostora.

Restoran Terasa je prepoznato mjesto daruvarske gastronomije, a uz 16 godina titule Restaurant Croatia, nositelj je i preporuka *Falstaffa* te *Gault&Millau Croatia*.



Na 200 metara od restorana, gostima su na raspolaganju brojni sadržaji za aktivan odmor i opuštanje – novi termalni bazeni, smještajni,

sportski i wellness sadržaji te posebni wellness doživljaji poput pивske i hrastove kupke.

Pirjani jelenov but s brusnicama



1 kg okošanog jelenovog buta, 1 crveni luk, 1 mrkva, 2 režnja češnjaka, 2–3 dl crnog vina, goveđi temeljac prema potrebi, 1 žlica koncentrata rajčice, 2 lista lovora, nekoliko zrna papra, 1 grančica ružmarina, sol i papar prema ukusu, ulje prema potrebi, brašno prema potrebi, suhe brusnice prema potrebi, 2 žlice pekmeza od šljiva

Jelenov but uvaljamo u brašno te ga kratko zapečemo na zagrijanom ulju sa svih strana dok ne dobije zlatno smeđu boju. Meso izvadimo i ostavimo sa strane.

Na istoj masnoći pirjamo krupnije narezani crveni luk, mrkvu i češnjak. Kada povrće omekša, dodamo koncentrat rajčice i kratko ga popržimo. U posudu vratimo jelenov but, dodamo lovor, papar u zrnu i ružmarin te podlijemo crnim vinom i goveđim temeljcem tako da meso bude gotovo prekriveno.

Poklopljeno lagano pirjamo oko 1,5 do 2 sata, povremeno okrećući meso kako bi ravnomjerno omekšalo i upilo bogate okuse umaka.

Kada meso omekša, izvadimo ga iz umaka, a povrće i tekućinu usitnimo štapnim mikserom dok ne dobijemo gust i gladak umak. Dodamo pekmez od šljiva i suhe brusnice te kratko prokuhamo.

Jelenji but narežemo na odreske, vratimo u umak i lagano kuhamo još desetak minuta kako bi se okusi povezali. Poslužujemo toplo uz daruvarski restani krumpir.



GREENBERG

📍 Zeleni brijeg 54, 43500 Daruvar

🌐 www.gastronaut.hr

@ vedmatdoo@gmail.com

☎ +385 99 1901553

VISA



🕒 ned - čet: 09 - 22, pet, sub: 09 - 23, 🌡️, 📶, 🏠 80, 🚶 30, 🚗 50

Greenberg je moderno gastronomsko izletište smješteno na Zelenom brijegu, okruženo prirodom, livadama i šumom, na svega nekoliko minuta vožnje od centra Daruvara. Spoj rustikalnog ambijenta, domaćih namirnica i suvremenog kulinarskog pristupa čini ga mjestom na kojem se gastronomija skladno povezuje s prirodom i opuštenim boravkom na otvorenom.

U gastronomskoj simfoniji restorana glavne tonove donose sporo kuhana jela i kreativne interpretacije tradicijske kuhinje. Gosti posebno rado naručuju sporo kuhane goveđe obraze, janječju koljenicu, perkelt od smuđa te fiš pripremljen od više vrsta ribe. Chef Marin Kelbasa naglasak stavlja na kvalitetne domaće sastojke,

pri čemu dio namirnica dolazi od lokalnih proizvođača.

Izletište je zamišljeno kao zelena oaza za odmak od svakodnevice. Drveni interijer restorana, detalji koji podsjećaju na prošla vremena, terasa okružena prirodom, dječje igralište i mini zoo stvaraju ugodnu atmosferu zbog koje Greenberg rado biraju obitelji, izletnici i gosti u potrazi za opuštenim gastronomskim doživljajem.

Spoj prirodnog okruženja, domaćih okusa i suvremene prezentacije jela čini Greenberg jednim od zanimljivijih novih gastronomskih odredišta daruvarskog kraja.



Goveđi obrazi s pireom, demiglance umakom, čipsom od slanine i pjenicom od sira



Za goveđe obraze: 1,2 kg očišćenih goveđih obraza, 1 mrkva, 1 luk, 1 stabljika celera, 3 režnja češnjaka, 2 žlice koncentrata rajčice, 3 dl crnog vina, 7 dl temeljca, 2 grančice timijana, 1 lovorov list, sol i papar, malo brašna, ulje i maslac; **za demiglance umak:** tekućina od kuhanja obraza, 1 žlica hladnog maslaca; **pire od krumpira:** 800 g krumpira, 120 g maslaca, 1,5 dl toplog mlijeka ili vrhnja, sol; **čips od slanine:** 8 tankih šnita slanine; **pjenica od sira:** 1,5 dl vrhnja za kuhanje, 100 g tvrdog sira (Grana Padano, Parmesan ili Paški sir), 0,5 dl mlijeka, 1 listić želatine (opcionarno)

Goveđe obraze očistimo, posolimo, popaprimo, lagano pobrašimo i zapečemo sa svih strana dok ne dobiju tamnu koricu. Izvadimo ih, a na istoj masnoći popržimo luk, mrkvu i celer. Dodamo koncentrat rajčice, kratko ga popržimo, podlijemo vinom i reduciramo do pola. Vratimo obraze, dodamo temeljac, timijan i lovor te poklopljeno pečemo 3 do 4 sata na 150 °C, dok meso ne postane potpuno mekano.

Obraze izvadimo, a tekućinu procijedimo i reduciramo do guste, sjajne teksture. Na kraju umiješamo hladni maslac.

Krumpir skuhamo u posoljenoj vodi, propasiramo te umiješamo maslac i toplo mlijeko ili vrhnje kako bismo dobili gladak pire.

Slaninu pečemo između dva papira za pečenje na 170 °C oko 15 minuta, dok ne postane hrskava.

Za pjenicu zagrijemo vrhnje i mlijeko, dodamo naribani sir i miješamo dok se ne otopi. Po želji dodamo želatinu te smjesu procijedimo i pripremimo u sifonu ili neposredno prije posluživanja izmiksamo štapnim mikserom.

Na tanjur stavimo pire od krumpira, položimo goveđi obraz i prelijemo demi-glance umakom. Dodamo čips od slanine, završimo pjenicom od sira i ukasimo svježim timijanom.



ZLATNI LUG

18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Donji Emovci 32, 34000 Donji Emovci

🌐 www.zlatnilug.hr

@ info@zlatnilug.hr

☎ +385 98 472483, 034202020



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

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 po-

stali zaštitni znak kuće: odrezak Zlatni Lug, vinogradarski ćevap, gulaš od divljači, rižoto s lokalnim sastojcima te posebno atraktivna teleština ispod peke. Sva jela pripremaju se 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.

No, Zlatni Lug odavno je prerastao okvire restorana. Otvaranjem prvog difuznog hotela u Požeško-slavonskoj županiji dodatno je proširio svoju turističku ponudu te danas raspolaže s ukupno 44 sobe i kapacitetom do 108



ležaja. Gostima su na raspolaganju Wellness & Spa centar, teretana, konferencijska dvorana te sportsko-rekreacijski centar s dva teniska terena, nogometnim igralištem, terenom za odbojku na pijesku, vanjskim workout prostorom i mogućnošću najma električnih bicikala. Uz kamp odmorište s 15 parcela, Zlatni Lug danas predstavlja cjelovitu eno-gastro i turističku destinaciju koja uspješno spaja gastronomiju,

aktivni odmor i autentično slavonsko gostoprимство.

Zlatni Lug nije samo destinacija, već doživljaj Slavonije u njezinu najljepšem izdanju. Mjesto gdje vrhunska gastronomija, iskreno gostoprимство i prirodno okruženje stvaraju skladnu simfoniju okusa, ljudi i prostora koja ostaje u sjećanju dugo nakon odlaska.

Teleća koljenica s mladim krumpirom



teleća koljenica, mladi krumpir, sol, papar, češnjak, grančica ružmarina, goveđi temeljac, bijelo vino

Teleću koljenicu začinimo solju i paprom, dodamo grančicu ružmarina te vakumiramo. Pripremamo je sous vide postupkom na kontroliranoj temperaturi do potpune mekoće mesa.

Nakon sous vide pripreme koljenicu premjestimo u posudu za pečenje zajedno s mladim krumpirom začinjenim solju, paprom i češnjakom. Podlijemo goveđim temeljcem i bijelim vinom te pečemo do zlatnosmeđe boje. Tijekom pečenja krumpir promiješamo, a koljenicu okrenemo kako bi se ravnomjerno zapejala sa svih strana.

Poslužujemo toplo uz svježiju sezonsku salatu. Pinot crni odlično paše uz ovo jelo.

SLAVONSKA KUĆA VINKOMIR

📍 Bana Josipa Jelačića 57, 34340 Kutjevo

🌐 www.restoranvinkomir.com

@restoran.vinkomir@kutjevo.com

☎ +385 99 4750360



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

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 vinsknoj 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, gastronomski doživljaji, vožnja kočijom kroz vinograde, team building programi, poslovni susreti i

luksuzan smještaj u deluxe apartmanima Koria 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.

Simfonija okusa, ljudi i prostora ovdje nastaje na spoju slavonske gastronomije, vrhunskih vina, vinograda i tradicije koja se u njeguje stoljećima.

„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, 24

📍 Zagrebačka 18, 34335 Vetovo

🌐 www.schonblick.hr

@ schonblick.vetovo@gmail.com

☎ +385 34 267108



🕒 10 - 24, 🌡️, 📶, 🏠 200, 🚶 90, 🚗 50

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 divljači, rebarca u BBQ umaku, čips od šarana te razni drugi 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.

„Simfoniju okusa, ljudi i prostora u Schön Blicku stvaraju slavonsko gostoprimstvo, birana hrana, vrhunska vina i priroda. Zato nam se gosti iznova vraćaju”, poručuju domaćini.



Prženi šaran



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

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

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

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



📍 Glagoljaška 43, 32100 Vinkovci

🌐 restoran-san.eatbu.hr

@ restoran-san@gmail.com

☎ +385 32 332775



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

U Vinkovcima, gradu bogate povijesti, tradicije i slavonske gostoljubivosti, restoran **San** već godinama njeguje priču koja se gradila strpljivo, iskreno i obiteljski. To je priča o radu, kvaliteti i okusima koji ostaju u pamćenju. Put restorana San započeo je puno prije samog restorana u obiteljskoj mesnici, iz koje i danas svakodnevno dolazi svježje, kvalitetno i pažljivo birano meso poznatog podrijetla. Nakon mesnice nastao je restoran, kao prirodan nastavak ljubavi prema mesu, gostima i dobroj domaćoj hrani. Upravo ta povezanost mesnice i restorana čini San posebnim. Gosti znaju da se iza svakog jela nalazi kontrolirana kvaliteta, iskustvo i predanost

obitelji koja svoj posao živi iz dana u dan.

U gastronomskoj simfoniji restorana San glavne tonove nose mesni specijaliteti i jela koja okupljaju ljude za stolom. Miris roštilja na drveni ugljen, bogata leskovačka ponuda, sočni čevapi, pažljivo pripremljeni steak-ovi, jela ispod peke i dnevni meniji s domaćim jelima po starijim receptima, ali u modernijem izdanju, čine San mjestom kojem se gosti rado vraćaju.

Ove godine restoran San svoju je mesnu priču podignuo na novu razinu uvođenjem Dry Age hladnjaka. Time je ponuda obogaćena dry age steak-ovima, namijenjenima istinskim ljubiteljima mesa i punog okusa. Meso koje



pažljivo dozrijeva razvija posebnu aromu, mekoću i karakter, a svaki steak postaje doživljaj za sebe.

Osim po mesu, restoran San sve je prepoznatljiv i po domaćoj baklavi s pistacijom. Riječ je o desertu bogatog okusa i sočnosti, posebnoj slatkoj završnici koja zaokružuje posjet.

„Topao ambijent, obiteljski duh i iskreno gostoprимство čine restoran San mjestom za obiteljski

ručak, poslovni susret, druženje s prijateljima ili večeru u dvoje. Ondje se ne dolazi samo jesti, ondje se dolazi osjetiti dio jedne obiteljske priče. Restoran San danas je sinonim za kvalitetno meso, pravi roštilj, nezaboravne steakove i domaće okuse pripremljene s puno pažnje. A njegova priča nastavlja rasti, sazrijevati i osvajati goste, baš kao i najbolji steakovi”, poručuju domaćini.





CRNA SVINJA

20, 21, 22, 23, 24

📍 Ulica Ovčara 3, 31431 Čepin

🌐 www.terranegra.hr

@ info@terranegra.hr

☎ +385 91 4512676



🕒 pon - sub: 12 - 23, ned: 12 - 18, 🌡️, 📶, 🏠 100, 🍷 80

U srcu plodne slavonske ravnice, u miru prirode koja odmara duh i tijelo, smjestio se restoran **Crna svinja**, gastronomska oaza Terra Negra Country Cluba u Čepinu, svega desetak kilometara od Osijeka.

Restoran nosi ime autohtone slavonske pasmine crne svinje, čiji je uzgoj krajem 19. stoljeća započeo grof Pfeiffer na imanju nedaleko današnje Terra Negre. Upravo meso slavonske crne svinje, poznato po svojoj kvaliteti, sočnosti i punom okusu, snažno obilježava identitet restorana i njegovu gastronomsku priču.

U gastronomskoj simfoniji restorana skladno se isprepliću tradicija Slavonije, domaće

namirnice iz vlastite proizvodnje i suvremene kulinarne interpretacije inspirirane svjetskom gastronomijom. Jelovnikom dominiraju mesna jela te snažan sezonski karakter lokalnih sastojaka – od proljetnih šparoga do jesenskih vrganja i butternut tikve – kroz jela koja poštuju namirnicu i prostor iz kojeg dolaze.

Restoran raspolaže sa stotinu sjedećih mjesta, impresivnom vinotekom s chef's table konceptom, malom dvoranom za intimnija druženja te prostranom terasom. U sklopu kompleksa nalaze se i event room za 200 osoba te Hangar, moderan prostor za velike događaje i svečano sti do 1200 gostiju.



U neposrednoj je blizini i hotel Materra - prirodnom. Materra je na Danima turizma 2025. mjesto gdje se luksuz i elegancija susreću s proglašena najboljim wellness hotelom godine.

Juneći T-bone steak i baby povrće s grilla



T-bone steak jedan je od najcjenjenijih steakova upravo zbog spoja dvaju karaktera mesa – nježnog beefsteaka i aromatičnijeg ramsteaka, koje povezuje prepoznatljiva kost u obliku slova „T“. Tijekom pečenja kost zadržava toplinu i doprinosi dodatnoj sočnosti te bogatijem okusu mesa. U restoranu Crna svinja steak se pažljivo priprema kako bi se očuvala prirodna punoća okusa i tekstura mesa, a poslužuje se uz grillano baby povrće koje svojom svježinom i blagom slatkoćom skladno zaokružuje jelo.





PROJEKT 9

📍 Gornjodravaska obala bb, 31000 Osijek

🌐 projekt9.hr

@restoranprojekt9@gmail.com

☎ +385 99 5553000, 031283500



🕒 net – čet: 11 – 23, pet – sub: 11 – 01, 📶, 🏠 200

Smješten na jedinstvenoj lokaciji na brodu uz obalu Drave, u samom srcu Osijeka, **Projekt 9** gostima pruža spoj suvremene i tradicionalne gastronomije u posebnom ambijentu. Pogled na rijeku, prostrana terasa i ugodan interijer stvaraju mjesto na kojem se jednako rado okupljaju poslovni ljudi, obitelji, prijatelji i gosti iz cijele Hrvatske i inozemstva.

Kuhinja se temelji na kvalitetnim, svježim namirnicama, uz naglasak na slavonsku tradiciju interpretiranu na moderan način. Jelovnik objedinjuje riblje i mesne specijalitete, domaću tjesteninu, steakove, burgere, pizze, rižota te sezonska jela pripremljena s posebnom pažnjom. Domaćini nastoje da svako jelo bude spoj okusa, izgleda i doživljaja.

Posebno su ponosni na organizaciju svadbi, poslovnih događanja, obiteljskih proslava i

različitih svečanosti, tijekom kojih osoblje nastoji svakom gostu pružiti vrhunsku uslugu i iskustvo koje će pamtiti.

Chef kuhinje Adrijan Javor sa svojim timom svakodnevno stvara jela koja spajaju tradiciju i suvremenu gastronomiju, poštujući lokalne namirnice i autentične slavonske okuse.

„Projekt 9 nije samo restoran – on je mjesto susreta ljudi, okusa i rijeke. Svako jelo rezultat je zajedničkog rada naših kuhara, konobara, dobavljača i cijelog tima koji svakodnevno ulaže trud kako bi svaki gost otišao zadovoljan. Zvuk rijeke, miris svježih pripremljenih jela i srdačnost našeg osoblja stvaraju sklad koji restoran čini prepoznatljivim. Vjerujemo da upravo ta povezanost ljudi, prostora i gastronomije predstavlja našu vlastitu simfoniju okusa”, poručuju domaćini.



Perkelt od soma



“Perkelt od soma jedno je od jela koje najbolje predstavlja slavonsku gastronomsku tradiciju i povezanost našeg restorana s rijekom Dravom. Priprema se od svježeg filea soma uz bogatu bazu od luka, domaće mljevene crvene paprike, rajčice, bijelog vina i pažljivo odabranih začina. Dugim laganim kuhanjem razvija se bogat i prepoznatljiv okus, a jelo se tradicionalno poslužuje uz domaće trgance, koji savršeno upotpunjuju umak.

Ovim jelom želimo sačuvati autentične slavonske recepte te ih predstaviti na moderan i elegantan način, uz poštovanje prema lokalnim namirnicama i kulinarskoj baštini našega kraja”, kažu domaćini.





ČINGI LINGI ČARDA

21, 22, 23, 24

📍 Ul. kralja Zvonimira 98, 31327 Bilje

🌐 www.gastronaut.hr

@ cingilingicarda@gmail.com

☎ +385 31 281700



🕒 09 - 23, 📶, 🏠 130, 🚗 130, 🚗 40

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

U novom ruhu je otvorena 2021. godine na mjestu gdje je desetljećima goste primao legendarni istoimeni restoran, mjesto gdje su se spajali tradicija, izvrsna jela, dobra glazba i predivna priroda. Zadržani su ime, lokacija i prepoznatljiva energija, uz naglasak na ono najvažnije – dobru hranu, ugodan ambijent i gostoprimstvo zbog kojeg se gosti rado vraćaju.

U toplom, a sada luksuzno uređenom prostoru možete uživati u specijalitetima inspiriranim kuhinjom Baranje, kao što su specijaliteti od mesa, jela s roštilja, riječna riba, salate i veganska jela, sve nadopunjeno vrhunskim vinima i slasticama. Većina namirnica nabavlja se

od lokalnih proizvođača, a sva riba za fiš i ostale riblje specijalitete svakodnevno dolazi iz okolnih rijeka i ribnjaka.

Baranjska tradicija, lokalne namirnice, gostoprimstvo i priroda stvaraju simfoniju okusa, ljudi i prostora.

Čingi Lingi čarda reinterpreтира definiciju luksuza - luksuz je odvojiti vrijeme za sebe i svoje najdraže i uživati u malim trenucima koji su u konačnici uvijek oni najvažniji. Time su se domaćini i vodili pri uređenju i slaganju jelovnika.

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



4 wine all

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*
- *Promocija vinarija na vinskim događanjima*

@ allforwine@gmail.com

f @all4wine.hr

☎ 091 4500 205





DIDIN KONAK

21, 22, 23, 24

📍 Petefi Šandora 93, 31327 Kopačevo

🌐 www.didinkonak.hr

@ info@didinkonak.hr

☎ +385 31 752100



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

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.

Simfonija tradicionalne slavonske i moderne kuhinje, pažljiva usluga i opuštajuća atmosfera čine mjesto kojem se gosti rado vraćaju.

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

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

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

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

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



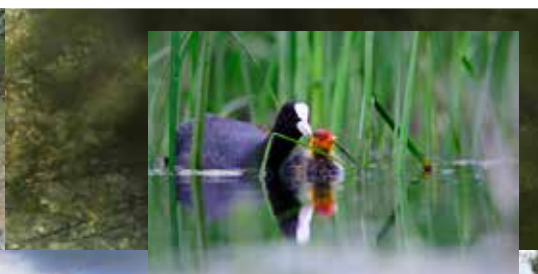
KOPAČKI
RIT



PARKOVI
HRVATSKE

PARK
PRIRODE
KOPAČKI RIT

Srce Dunava





DARÓCZ

📍 Košut Lajoša 39, 31327 Vardarac

🌐 www.darocz.com

@ darocz2012@gmail.com

☎ +385 31 753113



🕒 pon - sri: 09 - 22, čet: 09 - 23, pet - sub: 09 - 24, ned: 10 - 18, 🌡️, 📶, 🏠 80, 🚗 70

Krčma Darócz nalazi se u baranjskom mjestu Vardarac i od 2012. godine njeguje tradiciju domaće kuhinje, gostoprimstva i autentičnih okusa Baranje. Priča o Krčmi Darócz započela je kada su dva brata, uz veliku pomoć i podršku svoje majke, odlučila stvoriti mjesto na kojem će gosti moći doživjeti sve ono najbolje što Baranja nudi.

Tijekom godina Krčma Darócz postala je prepoznatljivo odredište za ljubitelje dobre hrane, domaće atmosfere i tradicionalnih recepata. Na jelovniku se nalaze brojni baranjski specijaliteti – od riječne ribe pripremljene na različite načine, žabljih krakova i jela od divljači, do vrhunski pripremljenog mesa, patke i drugih

domaćih delicija. Svako jelo pripremaju s posebnom pažnjom, poštujući tradiciju i kvalitetu namirnica po kojima je Baranja nadaleko poznata. Baranjski okusi, gostoljubivost domaćina i tradicija stvaraju u Krčmi Darócz simfoniju okusa, ljudi i prostora.

„Uz bogatu gastronomsku ponudu, našim gostima pružamo toplu i opuštenu atmosferu, bilo da dolaze na obiteljski ručak, poslovni sastanak, proslavu ili jednostavno uživanje u dobroj hrani i društvu. Ponosni smo što već više od desetljeća predstavljamo okuse, običaje i gostoljubivost Baranje te svakom gostu nastojimo pružiti iskustvo kojem će se rado vraćati”, poručuju domaćini.



Srnetina na baranjski način



Mariniranje: Srneći but mariniramo 24 sata u hladnjaku kako bi meso omekšalo i razvilo puninu okusa. Tijekom mariniranja meso povremeno okrećemo.

Špikovanje: Mrkvu narežemo na duže štapiće. Dugim nožem ili iglom za špikovanje probušimo meso i umetnemo mrkve kroz cijeli komad.

Pečenje: Meso izvadimo iz marinade, posušimo, posolimo i zapečemo na masti sa svih strana dok ne dobije lijepu boju.

Lovački umak: U istoj posudi pirjamo luk, mrkvu, celer i peršin, nakon čega vraćamo meso i podlijevamo vinom.

Pirjanje: Poklopljeno lagano pirjamo 2,5 do 3 sata, dok meso potpuno ne omekša.

Završetak: Izvadimo meso, a umak usitnimo štapnim mikserom ili procijedimo do željene teksture.

Poslužujemo uz domaće njoke i okruglice od kruha.



BARANJSKA KUĆA

15, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Kolodvorska 99, 31315 Karanac

🌐 www.baranjska-kuca.com

✉ info@baranjska-kuca.com

☎ +385 31 720180, 098652900



🕒 pet - sub: 11 - 01, pon - čet: 11 - 22, ned: 11 - 17, 📶, 🏠 150, 🚗 150, 🚗 30

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 uz otvorenu vatru u zemljanim krušnim pećima. Sami uzgajaju baranjsko crveno zlato – ljutu papriku i razno drugo povrće. Većina se

jela priprema pred gostima, a jelovnik se konstantno dopunjava svježim, lokalnim, sezonskim namirnicama. Baranjska tradicija, otvorena vatra, lokalne namirnice i gostoprimstvo stvaraju u Baranjskoj kući simfoniju okusa, ljude i prostora.

Pristup restoranu je osiguran i za goste s otežanom pokretljivošću, kao i gostima s kućnim ljubimcima (pet-friendly). Uz dva odvojena prostora kapaciteta 100 i 80 osoba, ljeti se stolovi šire i na 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 je sve ono što je baranjsko selo moralo imati 1920-ih – od klomparske, tkalačke, lončarske i bačvarske radionice, preko mlina, kovačnice i brijačnice sve do male seoske krčme „Pod kruškom“.

„Rado ćemo vas 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“, poručuju domaćini.

U okviru imanja, nalazi se i 20 soba visoke kategorije.



Juha od koprive

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

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

Zalijemo povrtnim temeljcem i kuhamo na laganoj vatri 20 minuta.

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

Puževi zapečeni u koprivama

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

Blanširane kopriave pomiješamo s krem i ovčjim sirom.

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

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

Uz puževe poslužimo tostirani kruh.





JOSIĆ

11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24

📍 Planina 194, 31307 Zmajevac

🌐 www.josic.hr

@ restoran.josic@gmail.com

☎ +385 31 734410



🕒 uto - ned: 13 - 23, 🌡️, 📶, 🏠 135, 🚶 70, 🚗 80

U restoranu-vinariji **Josić** može se doživjeti priča o autentičnim baranjskim surducima, usjecima u brdu s vinskim podrumima ukopanim u zemlju. U njima je cijelu godinu idealna temperatura za vino, 12 do 15 °C.

U ponudi restorana su tradicionalna jela baranjske kuhinje te vrhunska vina vlastite proizvodnje.

Dimljena riječna riba, perkelt, fiš paprikaš, gulaši, čobanci te jela od divljači i drugih vrsta mesa pripremljena na roštilju na drveni ugljen, pod pekom ili na ražnju dio su liste specijaliteta. Sastojci se pažljivo biraju i pretežito su iz ekološkog uzgoja.

U restoranu i kušaonici nude se vina iz vlastite proizvodnje okrunjena brojnim nagradama

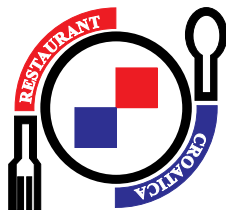
za kvalitetu i dizajn. Na etiketama se nalaze rijetke i ugrožene vrste ptica stanarica ovoga područja.

Poseban doživljaj pružaju i 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 nudi i organizaciju poslovnih ručkova te korištenje zasebnog prostora sa salom za projekcije.

Baranjski surduci, zamamni okusi, nagrađivana vina i osoblje koje ih stručno i s veseljem predstavlja gostima čine u Josiću simfoniju okusa, ljudi i prostora.







Vječna lista "Restaurant Croatia"

Tijekom 31 godine u naša su izdanja uvrštena ukupno 558 restorana. U Vječnoj listi Restaurant Croatia abecednim su redom navedena 172 restorana koji su titulu osvojili šest ili više puta, dok su zelenom bojom označeni laureati s 25 i više osvojenih titula.

Restorani koji su titulu obranili svih 31 godinu jesu: 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	25	⊗	
360, Dubrovnik														⊗	⊗	⊗	⊗										⊗	⊗	⊗			7	
4 FERALA, Starigrad Paklenica														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗								10	
A LA CARTE RESTAURANT KAMOV, Rijeka	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																15	
ACADEMIA, Marija Bistrica															⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				9	
ADRIATIC, Split		⊗	⊗	⊗	⊗							⊗								⊗					⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	11	
AEROSTEAK, Soboli																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗									⊗	6	
ALLEGRO, Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																			11	
AMFORA, Volosko		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗											17	
AQUACITY, Trnovec Bartolovečki							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗																			6	
ARLEN, Poreč				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					7	
ARTATORE, Mali Lošinj																						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	10	
AS, Zagreb		⊗	⊗					⊗	⊗				⊗	⊗	⊗																	7	
BABYLON, Novaki Samoborski		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		12	
BADI, Lovrečica		⊗								⊗	⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19	
BALTAZAR, Zagreb			⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																8	
BARANJSKA KUĆA, Karanac																					⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9	
BARBAT, Barbat na Rabu														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
BEDEM, Varaždin																							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	10
BERNARDA, Varaždinske Toplice																								⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		6	
BEVANDA, Opatija		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	31	
BIJELO PLAVI, Osijek		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																14	
BITORAJ, Fužine				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
BOBA, Murter																							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8	
BOBAN, Split		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗									18		
BOBAN, Zagreb			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
BODULKA, Šišan		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗		⊗		24		
BONUS, Osijek		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																						8	
BOROVNIK, Tisno																⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14	
BOTA ŠARE, Zagreb			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗																					8	
BOŠKINAC, Novalja										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21	
BRUSCHETTA, Zadar																	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	10	
	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	25	⊗	

	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	25	⊗
COCKTAIL, Sisak								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24	
CONCA D`ORO, Rijeka		⊗	⊗		⊗	⊗						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗				⊗				⊗	⊗	16	
CRNA SVINJA, Čepin																									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	6	
ČAPORICE, Trilj			⊗		⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗				⊗																9	
CROATIA TURIST, Đakovo		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗																					7	
DALMACIJA, Vinkovci			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗																				8	
DOMINO, Dramalj												⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
DOMINO, Dubrovnik		⊗	⊗					⊗		⊗		⊗		⊗																	6	
DOPOLAVORO, Ičići				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														14	
DP & MREŽNIČKA KUĆA, Donji Zvečaj								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24	
DRAGA DI LOVRANA, Lovranska Draga												⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗		⊗	⊗	⊗					11		
DREAM, Rovinj												⊗	⊗							⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13	
DUBRAVKIN PUT, Zagreb		⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗				16		
DUE FRATELLI, Labin												⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												7		
DUJE, Split									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													9		
DVA GOLUBA, Zagreb		⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							20		
DVI MURVE, Poreč			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗												17		
DVORAC BEŽANEC, Valentinovo		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															14		
DVORCI SLAVONIJE, Našice		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	⊗								17			
FANTASIA, Pula			⊗			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															10		
FERAL, Rijeka		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																					9		
FOŠA, Zadar													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16		
FRANKOPAN, Ogulin													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18	
GALIJA, Cavtat														⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗						9			
GANEUM, Lovran																								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7		
GARIFUL, Hvar																		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		10			
GIANNINO, Rovinj			⊗	⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19		
GOSPOJA, Vrbnik								⊗	⊗															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9		
GRADINA, Josipdol							⊗	⊗	⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23		
GVEROVIĆ ORSAN, Zaton		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗																				7		
JEŽ, Makarska				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗									⊗										10		
JIST, Viškovo																								⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	8
JOHNSON, Mošćenička Draga															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							8			
JOSIĆ, Zmajevec															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13		
KADENA, Split															⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		11			
KANAJT, Punat								⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗											10		
KAPETANOVA KUĆA, Mali Ston		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29		
KARLO, Plešivica																		⊗		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗		⊗		7		
KATARINA, Čakovec								⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗																6		
KAŠTEL, Zadar																								⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	6	
KAŠTIL SLANICA, Omiš						⊗		⊗	⊗	⊗		⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23		
KLAS, Koprivnica			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗			⊗	⊗				⊗											9		
KLUB MAKSIMIR, Zagreb		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																						6		
KNEZ, Omiš																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				6		
KOD MIJE, Lokva		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗				⊗		⊗	⊗							16			
KONAVOSKI DVORI, Gruda		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗																		11		
KORMORAN, Bilje				⊗		⊗	⊗		⊗	⊗			⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗					15			
	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	25	⊗

	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	25		
KRALUŠ, Koprivnica		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗									16	
KRKA BELVEDERE, Skradin																			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					7	
KUKURIKU, Kastav					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
KVARNER, Lovran				⊗	⊗	⊗	⊗		⊗						⊗																	6	
LE MANDRAČ, Volosko										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															9	
LEUT, Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																								7	
LIČKA KUĆA, Plitvička Jezera		⊗	⊗		⊗	⊗			⊗	⊗					⊗	⊗										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14	
LOVAČKI DOM MULJAVA, Vojnić													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	14	
LOVAČKI ROG, Karlovac			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	27	
MALA HIŽA, Mačkovec					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	25	
MAMICA, Pušćine														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							11		
MARINA BLUE, Krk																				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						6		
MARINA KORNATI, Biograd na moru																								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8	
MARINA PUNAT, Punat	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗													⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	16	
MARIO, Rogoznica																									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7
MEĐIMURSKI DVORI, Lopatinec												⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	15	
MILAN, Pula		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗								23		
MIRNI KUTAK, Otočac										⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗						9		
MON AMI, Velika Gorica					⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
MOSLAVINA, Crikvenica	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																	13	
NACIONALNI RESTORAN, Bizovac	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																						8	
NADA, Vrbnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							23		
NAJADE, Lovran	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															18	
NAUTIKA, Dubrovnik	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	31	
NAVIS, Opatija																									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			6	
NIKO, Zadar							⊗		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	20	
NOEL, Zagreb																								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	9
OKRUGLJAK, Zagreb	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗									22		
OSTARIA VERANDA, Volosko																									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7
OŠTARIJA FORTICA, Kastav																					⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7
PALATIN, Varaždin																⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					10	
PANTARUL, Dubrovnik																								⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	6
PAVILJON, Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																			12	
PELEGRINI, Šibenik																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12
PET BUNARA, Zadar																	⊗	⊗	⊗		⊗					⊗					⊗	7	
PLAVI PODRUM, Osijek						⊗		⊗					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗															7	
PLAVI PODRUM, Volosko			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29	
PODRAVSKA KLET, Starigrad		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	23	
PORTO ROSSO, Skrivena Luka																⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12	
POTKOVA, Zagreb																						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	11
PRINCIPOVAC, Ilok																⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗								6		
PRI STAROJ VURI, Samobor		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗	⊗																11	
PUNTULINA, Rovinj																		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	10	
RIBNJAK, Breznica Našička	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																									7	
RIVICA, Njivice	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	31	
RONJGI, Viškovo										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							14		
SAN ROCCO, Brtonigla														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	20	
	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	25		

	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	25	⊗	
SANTA LUCIA, Cres																																	8
SCHÖN BLICK, Vetovo		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	12
SLAVONSKA KUĆA, Osijek					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																						6
SPINNAKER, Poreč																								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8
SRAKOVČIĆ, Karlovac					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗									18	
STANCIJA KOVAČIĆI, Rukavac																			⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	13
STARI FIJAKER 900, Zagreb			⊗			⊗				⊗									⊗	⊗	⊗	⊗										7	
STARI KAPETAN, Orebić																					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						
STARI PUNTIJAR, Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	31
SV. NIKOLA, Poreč														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
ŠUMICA, Split			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																						8
TAKENOKO, Zagreb									⊗	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗					⊗		⊗	⊗				14
TERASA, Daruvar		⊗				⊗													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
TERBOTZ, Štrigova															⊗		⊗						⊗		⊗	⊗	⊗	⊗					8
TROŠT, Vrsar													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	20
TURIST, Varaždin			⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗		⊗	⊗						⊗											12
VALSABBION, Pula			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																15
VARAŽDINBREG, Varaždin Breg		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																		13
VICTORIA, Dubrovnik		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																							8
VILLA ANNETTE, Rabac														⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗												6	
VILLA ARISTON, Opatija		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	21
VILLA MAGDALENA, Krapinske Toplice																		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	16
VILLA MIRA, Kastav			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																				10
VILLA NERETVA, Metković		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	31
VILLA ZELENJAK-VENTEK, Risvica		⊗				⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	19
VINKO, Konjevrate																								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8
VINODOL, Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	25	
VODNJANKA, Vodnjan				⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	24
VUGLEC BREG, Krapina																		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗							⊗	8	
WALDINGER, Osijek															⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗						12	
ZABOKY, Zabok		⊗							⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																				6
ZA KANTUNI, Mali Lošinj																						⊗	⊗	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗	⊗	8	
ZDJELAREVIĆ, Brodski Stupnik										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗														9
ZELEN DVOR, Zagreb-Susedgrad			⊗	⊗	⊗			⊗						⊗		⊗				⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	17
ZIGANTE, Livade										⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗				17	
ZIJAVICA, Mošćenička Draga																									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	7
ZINFANDEL'S, Zagreb		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗						⊗				⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	18
ZLATNA GUSKA, Varaždin									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																			6
ZLATNA RIBICA, Poreč									⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																			6
ZLATNA RIBICA, Šibenik-Brodarica		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	31
ZLATNE GORICE, Gornji Kneginec													⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗		⊗												8
ZLATNE ŠKOLJKE, Skradin												⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗								13	
ZLATNI LUG, Donji Emovci																								⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	8
ZLATNI ZALAZ, Supetarska Draga		⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																							9
ZRNO SOLI, Split																							⊗	⊗	⊗	⊗		⊗	⊗	⊗			7
ŽGANJER, Karlovac					⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗																						7
ŽGANJER, Ozalj			⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	29
	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	25	⊗	

*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	157
ALLFORWINE	VINSKE RADIONICE I EDUKACIJE	217
BACCALLA DELLA MAMA - MILENA	PROIZVODNJA BAKALARA	23
BLATO 1902	PROIZVODNJA VINA I MASLINOVOG ULJA	94
BUDRIN	PROIZVODNJA PRŠUTA	94
CANNELLA	PROIZVODNJA LIKERA	57
ČOSLOVICH	PROIZVODNJA VINA I BALZAMIČNOG OCTA	35
ČERVAR	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	21
DARNA	PROIZVODNJA LIKERA	35
DRAGO DISTRIBUCIJA	DISTRIBUCIJA VINA	81
ELECTROLUX	OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO	KORICE
HTZ	HRVATSKA TURISTIČKA ZAJEDNICA	KORICE
IQM DESTINATION	INTEGRALNO UPRAVLJANJE KVALITETOM	91
JURIČIĆ	PROIZVODNJA VINA	17
K55	PROIZVODNJA VINA	219
KAPIĆ	PROIZVODNJA VINA	53
KARLEUŠA WINES	PROIZVODNJA VINA	55
KOTANYI	ZAČINI	178
LUKIN	PROIZVODNJA PRŠUTA	97
MANDIĆ	PROIZVODNJA VINA	55
MATIĆ	PROIZVODNJA VINA	86
MEDIKART	PROIZVODNJA VINA I LIKERA	163
METRO	VELEPRODAJA	37
NACIONALNI PARK PLITVIČKA JEZERA	NACIONALNI PARK	134
NIMCO	PROIZVODNJA LIKERA	39
PAVLOMIR	PROIZVODNJA VINA	49
PP KOPAČKI RIT	PARK PRIRODE	219
PRIMORSKO-GORANSKA ŽUPANIJA	ŽUPANIJA	51
PZ GOSPOJA	PROIZVODNJA VINA	41
PZ SVIRČE	PROIZVODNJA VINA	127
PZ VRBNIK	PROIZVODNJA VINA	74
RIJEKA I RIJEČKI PRSTEN	TURISTIČKE ZAJEDNICE	10
ROBOT COUPE	OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO	129
SLAMIĆ	PROIZVODNJA VINA	92
ŠKMER	UDRUGA ŠEFOVA KUHNJA MEDITERANSKIH I EUROPSKIH REGIJA	113
TIKVEŠ WINERY	PROIZVODNJA VINA	187
TZ DARUVAR	TURISTIČKA ZAJEDNICA	199
TZ DUGO SELO	TURISTIČKA ZAJEDNICA	154
TZ GRADA RIJEKE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	65
TZ GRADA SPLITA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	117
TZ MALINSKA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	75
TZ NOVALJA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	91
TZ OMIŠ	TURISTIČKA ZAJEDNICA	117
TZ POŽEŠKO-SLAVONSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	194
TZ PUNAT	TURISTIČKA ZAJEDNICA	80
TZ RAB	TURISTIČKA ZAJEDNICA	87
TZ SV. IVAN ZELINA	TURISTIČKA ZAJEDNICA	177
TZ ŠIBENSKO-KNINSKE ŽUPANIJE	TURISTIČKA ZAJEDNICA	107
TZ TISNO	TURISTIČKA ZAJEDNICA	92
ULJARA BAIOCO	PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA	17
VERGILAS CRAFT DISTILLERY	PROIZVODNJA LIKERA I GINA	59
VINOCOM	FESTIVAL VINA	156
VISINTIN	PROIZVODNJA VINA	23
VODISSIMA	UREDAJI ZA FILTRIRANJE, RASHLAĐIVANJE I GAZIRANJE VODE	81
ZLATNO BRDO	PROIZVODNJA VINA	161

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, 2026.

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, 2026.
cijena: 12 €



978-953-7507-30-5