

30.4.-31.5.
2026.



TASTE OF
VITALITY



18.

Festa

LOŠINJSKE KUHINJE



LOŠINJ^{*}
ISLAND OF VITALITY

Fešta

LOŠINJSKE KUHINJE

HR

Otok Lošinj, poznat po blagoj klimi, čistom moru i bogatoj prirodnoj baštini, stoljećima njeguje jednostavnu, ali iznimno vrijednu otočnu gastronomiju. Temeljena na svježim lokalnim namirnicama – ribi, maslinovu ulju, aromatičnom bilju i sezonskom povrću, lošinjska kuhinja odražava sklad čovjeka i prirode te način života usmjeren na vitalnost, zdravlje i dugovječnost.

Fešta lošinjske kuhinje, u sklopu projekta Taste of Vitality, naglašava upravo tu autentičnost. Povezuje tradiciju i suvremene kulinarske pristupe kroz kreativna jela inspirirana otočnim nasljeđem. Ova manifestacija poziva posjetitelje da dožive Lošinj kroz okuse, mirise i priče lokalnih namirnica i recepata.

U ovoj brošuri predstavljeni su ugostiteljski objekti i njihovi posebno osmišljeni jelovnici koji se nude u sklopu festivala Fešta lošinjske kuhinje. Sva jela pripremljena su u skladu s tematikom festivala, certificirana su, nutritivno uravnotežena i iznimno bogata vrijednim sastojcima, a dostupna su po promotivnim cijenama.

Dodatnu vrijednost cijelom projektu daje činjenica da je Kvarner nositelj titule Europske regije gastronomije 2026.*, čime se potvrđuju kvaliteta, raznolikost i održivost ove regije kao jedinstvene gastronomske destinacije.

* Projekt Europske regije gastronomije međunarodna je inicijativa koja promiče regije s izraženom gastronomskom tradicijom, potiče održivi razvoj, korištenje lokalnih namirnica te povezivanje turizma, kulture i poljoprivrede. Ova titula dodjeljuje se regijama koje kroz svoje aktivnosti aktivno njeguju kvalitetu, autentičnost i inovativnost u gastronomiji, uz poseban naglasak na zajednicu i lokalni identitet. U tom kontekstu Kvarner kao nositelj titule za 2026. godinu dodatno potvrđuje svoju prepoznatljivost kao vrhunska gastronomska destinacija.

EN

Known for its mild climate, clean sea and great natural beauty, the island of Lošinj has for centuries boasted a simple yet highly valued island gastronomy. Highlighting fresh local ingredients such as fish, olive oil, aromatic herbs and seasonal vegetables, the local cuisine reflects the harmony between man and nature and a lifestyle focused on vitality, health and longevity.

The authenticity of the local cuisine is celebrated at the Lošinj Cuisine Festival, organised as part of the Taste of Vitality project. The chefs prepare creative dishes inspired by the island's heritage combining tradition and modern culinary techniques. The event invites visitors to experience Lošinj through its flavours, scents and stories tied to local ingredients and recipes.

DE

Die Insel Lošinj, bekannt für ihr mildes Klima, ihr sauberes Meer und ihr reiches Naturerbe, pflegt seit Jahrhunderten eine einfache, aber äußerst wertvolle Inselgastronomie. Auf der Grundlage lokaler Nahrungsmittel wie Fisch, Olivenöl, Aromakräuter und saisonalem Gemüse erhält die Lošinjer Küche die Harmonie von Mensch und Natur aufrecht, wie auch eine Lebensweise, die auf Vitalität, Gesundheit und Langlebigkeit ausgerichtet ist.

The brochure lists all the restaurants taking part in the Lošinj Cuisine Festival, and presents their specially crafted menus. Offered at promotional prices, all the dishes follow the theme of the festival, are certified, nutritionally balanced and rich in healthy ingredients.

The fact that Kvarner has been awarded the title of European Region of Gastronomy in 2026* brings an added value to the entire project and is a testament to the quality, diversity and sustainability of this region as a unique gastronomic destination.

*The European Region of Gastronomy project is an international initiative aimed at promoting regions that boast a rich gastronomic tradition, fostering sustainable development, celebrating the use of local ingredients, and connecting tourism, culture and agriculture. This title is awarded to regions that actively promote quality, authenticity and innovation in gastronomy, with a special focus on the community and local identity. As one of the European Regions of Gastronomy for 2026, Kvarner confirms its reputation as a top gastronomic destination.

Das Fest der Lošinjer Küche, veranstaltet im Rahmen des Projekts „Taste of Vitality“, betont eben diese Authentizität. Es verbindet Tradition und moderne kulinarische Ansätze durch kreative, vom Erbe der Insel inspirierte Gerichte. Diese Veranstaltung lädt Besucher ein, Lošinj durch Geschmäcke, Aromen und Geschichten über lokale Nahrungsmittel und Rezepte zu erleben.

In dieser Broschüre stellen wir die Gastronomiebetriebe und deren speziell zusammengestellten Speisekarten vor, die das Angebot des Festes der Lošinjer Küche bilden. Alle Gerichte wurden im Einklang mit dem Thema des Festivals zubereitet. Sie sind geprüft, bieten eine ausgewogene Ernährung, sind ausgesprochen reich an wertvollen Nährstoffen und werden zu Aktionspreisen angeboten.

Einen zusätzlichen Wert des Projekts steuert der Umstand bei, dass der Kvarner-Raum den Titel der Europäischen Gastronomieregion 2026* trägt, womit die Qualität, Vielfalt und Nachhaltigkeit dieses Raums als einzigartige Gastronomie-destination bestätigt wird.

*Das Projekt der Europäischen Gastronomieregion ist eine internationale Initiative, die Regionen mit einer stark ausgeprägten Gastronomie fördert und zu nachhaltiger Entwicklung, Nutzung lokaler Nahrungsmittel und Zusammenführung von Tourismus, Kultur und Landwirtschaft anregt. Dieser Titel wird an Regionen vergeben, die durch ihre Tätigkeiten auf aktive Weise Qualität, Authentizität und Innovationskraft in der Gastronomie pflegen, wobei ein besonderer Schwerpunkt auf Gemeinschaft und lokale Identität gesetzt wird. In diesem Zusammenhang bestätigt der Raum Kvarner als Inhaber dieses Titels für das Jahr 2026 zusätzlich seinen Wiedererkennungswert als Gastronomie-destination der Spitzenklasse.

IT

L'isola di Lošinj (Lussino), nota per il suo clima mite, il mare pulito e il ricco patrimonio naturale, coltiva da secoli una gastronomia semplice, ma estremamente preziosa. Basata su ingredienti locali freschi come pesce, olio d'oliva, erbe aromatiche e verdure di stagione, la cucina di Lošinj riflette l'armonia tra uomo e natura e uno stile di vita incentrato sulla vitalità, sulla salute e sulla longevità.

La Festa della cucina di Lošinj, ideata nell'ambito del progetto "Taste of Vitality", sottolinea proprio questa autenticità, unendo la tradizione e gli approcci culinari moderni nei suoi piatti creativi ispirati al

patrimonio dell'isola. Questa manifestazione invita i visitatori a vivere Lošinj attraverso i suoi sapori, i profumi e le storie degli ingredienti e delle ricette locali.

In questa brochure vi presenteremo i vari esercizi di ristorazione e i menu appositamente creati in occasione della Festa della cucina di Lošinj. Tutti i piatti sono preparati seguendo il filo conduttore del festival, sono certificati, nutrizionalmente equilibrati ed estremamente ricchi di ingredienti preziosi, e sono disponibili a prezzi promozionali.

Il fatto che il Quarnero si sia aggiudicato il titolo di Regione europea della gastronomia 2026* conferisce ulteriore valore all'intero progetto, confermando la qualità, la varietà e la sostenibilità di questa regione quale destinazione gastronomica unica nel suo genere.

*Il progetto Regione europea della gastronomia è un'iniziativa internazionale che promuove le regioni caratterizzate da una solida tradizione gastronomica, incoraggia lo sviluppo sostenibile, l'uso di ingredienti locali e l'incontro tra turismo, cultura e agricoltura. Questo titolo viene assegnato alle regioni che, attraverso le loro attività, promuovono attivamente la qualità, l'autenticità e l'innovazione in ambito gastronomico, con particolare attenzione alla comunità e all'identità locale. In questo contesto, il Quarnero, in qualità di detentore del titolo per il 2026, conferma ulteriormente la propria riconoscibilità quale destinazione gastronomica di eccellenza.

SI

Otok Lošinj, znan po blagem podnebjju, kristalno čistem morju in bogati naravni dediščini, že stoletja neguje preprosto, a izjemno dragoceno otoško gastronomijo. Lošinjska kuhinja temelji na svežih lokalnih sestavinah; na ribah, oljčnem olju, aromatičnih zeliščih in sezonski zelenjavi. Odraža pristno sožitje človeka z naravo ter življenjski slog, ki v ospredje postavlja vitalnost, zdravje in dolgoživost.

Prav to pristnost poudarja festival Fešta lošinjske kuhinje, ki poteka v sklopu projekta Taste of Vitality. Skozi kreativne jedi, navdihnjene z otoško zapuščino, festival spretno povezuje tradicijo s sodobnimi kulinaricnimi pristopi. Prireditev vabi obiskovalce, da Lošinj doživijo z vsemi čutili – skozi okuse, vonjave in zgodbe, ki jih pišejo lokalne sestavine in recepti.

V tej brošuri vam predstavljamo sodelujoče gostinske obrate in njihove posebej zasnovane festivalske menije. Vse jedi so pripravljene v skladu s temo festivala, so certificirane, prehransko uravnotežene in bogate z dragocenimi sestavinami, na voljo pa so po promocijskih cenah.

Dodatno vrednost celotnemu projektu daje dejstvo, da je Kvarner nosilec naziva Evropska regija gastronomije 2026*, kar potrjuje kakovost, raznolikost in trajnostno naravnost te regije kot edinstvene gastronomske destinacije.

* Projekt Evropska regija gastronomije je mednarodna pobuda, ki promovira regije z izrazito kulinaricno tradicijo, spodbuja trajnostni razvoj, uporabo lokalnih sestavin ter povezovanje turizma, kulture in kmetijstva. Naziv se podeljuje regijam, ki aktivno negujejo kakovost, pristnost in inovativnost v gastronomiji, s posebnim poudarkom na lokalni skupnosti in identiteti. V tem okviru Kvarner kot nosilec naziva za leto 2026 utrjuje svoj ugled vrhunske gastronomske destinacije.



Veli žal

Sunčana uvala 3, Mali Lošinj
T: +385 51 667 260

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR
Gravlax od srdela
Škarpina na bijelom grahu i blitvi
Pečena smokva sa skutom

EN
Pilchard gravlax
Scorpionfish with white beans and chard
Baked figs with curd

DE
Sardinen-Gravlax
Rotbarsch auf weißen Bohnen und Mangold
Gebratene Feige mit Hüttenkäse

IT
Sardine gravlax
Scorfano su cannellini e bietole
Fichi al forno con formaggio skuta

SI
Gravlax iz sardel
Škarpena na belem fižolu in blitvi
Pečena figa s skuto

40,00 €



Diana

Šetalište dr. A. E. M. Montesole 2,
Mali Lošinj
T: +385 51 232 055

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR
Koktel od rakova
Njoki od cikle s mladim lukom,
tostiranim orasima i mladim sirom
Kruške u crnom vinu s pistacijom
i kremom od skute

EN
Crab cocktail
Beetroot gnocchi with spring onions,
toasted walnuts and young cheese
Pears in red wine with pistachio
and curd cheese cream

DE
Krabbencocktail
Rote-Bete-Gnocchi mit Frühlingszwiebeln,
gerösteten Walnüssen und jungem Käse
Birnen in Rotwein mit Pistazien
und Quark-Creme

IT
Cocktail di crostacei
Gnocchi di barbabietola con cipollotti,
noci tostate e formaggio fresco
Pere al vino rosso con pistacchi
e crema di formaggio skuta

SI
Koktajl iz rakov
Njoki iz rdeče pese z mlado čebulo,
praženimi orehi in mladim sirom
Hruške v rdečem vinu s pistacijami
in skutino kremu

40,00 €



Borik Mediterranean Bar

Sunčana uvala 9, Mali Lošinj
T: +385 51 667 350

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR
Carpaccio od cikle s ovčjim
sirom i lješnjacima

File brancina na laganom pireu
od krumpira i pečenog češnjaka

Lagani kolač od mrkve
s bademima i jogurtom

EN
Beetroot carpaccio with sheep milk
cheese and hazelnuts

Seabass fillet with light potatoes
and roast garlic mash

Light carrot cake with
almonds and yoghurt

DE
Rote-Bete-Carpaccio mit
Schafskäse und Haselnüssen
Meerbarschfilet auf leichtem Kartoffelpüree
mit Röstknoblauch
Leichter Karottenkuchen
mit Mandeln und Joghurt

IT
Carpaccio di barbabietole
con pecorino e nocciole
Filetto di branzino su purè leggero
di patate e aglio arrosto
Torta di carote leggera con mandorle e yogurt

SI
Carpaccio iz rdeče pese z ovčjim
sirom in lešniki
File brancina na lahkem krompirjevem
pireju s pečenim česnom
Lahko korenčkovo pecivo z mandlji in jogurtom

40,00 €



Konoba Silvana

Lošinjskih pomoraca 2, Mali Lošinj
T: +385 51 232 591

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR
Salata od palamide,
graha i kapule

File brancina na roštilju
s blitvom i krumpirom

Kolač od badema i jagoda

EN
Atlantic bonito, bean
and onion salad

Grilled seabass fillet with
chard and potatoes

Almond and strawberry cake

DE
Salat mit Palamide,
Bohnen und Zwiebeln
Meerbarschfilet vom Rost mit
Mangold und Kartoffeln
Mandel- und Erdbeerkuchen

IT
Insalata di palamita,
fagioli e cipolle
Filetto di branzino alla griglia
con bietole e patate
Torta alle mandorle e fragole

SI
Solata iz palamide,
fižola in čebule
File brancina na žaru
z blitvo in krompirjem
Pecivo iz mandljev in jagod

40,00 €



Lječilište Veli Lošinj

Podjavori 27, Veli Lošinj
T: +385 51 236 111

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR

Tartar od jelena na iglicama pinije,
s morskom šparogom i lošinjskim začinskim biljem

Piletina u umaku od kadulje, s gnudima
od skute na kremi od komorača uz fermentirane
karamelizirane lučice

Mille-feuille od lošinjskih kumkvata i naranče
na krekeru od sjemenki i orašastog voća

EN

Venison tartare with stone pine needles,
marsh samphire and Lošinj herbs

Chicken in sage sauce, with curd cheese gnudi,
served with fennel purée and fermented
caramelised pearl onions

Mille-feuille with Lošinj kumquats and orange
on a seed and nut cracker

DE

Hirschtatar auf Piniennadeln, mit Meeresspargel
und Lošinjer Würzkräutern

Hähnchenfleisch in Salbeisauce, mit
Hüttenkäse-Gnudi auf Fenchelcreme, dazu
fermentierte karamellisierte Perlzwiebeln

Millefeuille aus Lošinjer Kumquats auf Crackern
mit Kernen und Hülsenfrüchten

IT

Tartare di cervo su aghi di pino con asparagi
di mare ed erbe aromatiche di Lošinj

Pollo alla salvia con gnudi di formaggio skuta su crema
di finocchio con cipolline caramellate fermentate

Millefoglie con kumquat e arance di Lošinj
su cracker di semi e frutta a guscio

SI

Tatar iz jelena na iglicah pinije z morskimi šparglji
in lošinjskimi začimbami

Piščanec v žajbljevi omaki z gnudi iz skute na kremi
iz koromača s fermentiranimi karameliziranimi čebulicami

Mille-feuille iz lošinjskega kumkvata in pomaranče
na krekerju iz semen in oreškov

45,00 €



Artatore

Artatore ul. 132, Mali Lošinj
T: +385 51 232 932

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR

Juha od rakova

Otočna janjetina „pod teću”

Sorbet od limuna s lošinjskom mirtom

EN

Crab soup

Island lamb under a baking lid

Lemon sorbet with Lošinj myrtle

DE

Krabbensuppe

Insel-Lamm „unter der Glocke”

Zitronensorbet Lošinj Myrte

IT

Zuppa di crostacei

Agnello isolano “pod teću” (in tegame, in padella)

Sorbetto al limone con mirto di Lošinj

SI

Rakova juha

Otoška jagnjetina »pod teću«

Limonin sorbet z lošinjsko mirto

40,00 €



Za kantuni

Vladimira Gortana 25, Mali Lošinj
T: +385 51 231 840

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR
Lošinjska riblja maneštra
Steak od plavorepe tune
s orzotom od komorača
Krema od skute s lošinjskim
agrumima i maslinovim uljem

EN
Lošinj fish "maneštra" soup
Bluefin tuna steak with fennel orzotto
Curd cheese cream
with Lošinj citrus fruits and olive oil

DE
Lošinjjer Fischeintopf
Steak vom Blauflossen-Thunfisch
mit Fenchel-Orzotto
Hüttenkäsecreme mit Lošinjjer
Zitrusfrüchten und Olivenöl

IT
Zuppa di pesce di Lošinj
Bistecca di tonno rosso con orzotto di finocchio
Crema di formaggio skuta con agrumi di
Lošinj e olio d'oliva

SI
Lošinjska ribja mineštra
Steak iz modroplavutega tuna
z orzom iz koromača
Skutina krema z lošinjskimi
agrumi in oljčnim oljem

45,00 €



Corrado

Sveti Martin 1, Mali Lošinj
T: +385 51 232 487

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR
Salata od zubaca
Verze su pofri
Semifreddo

EN
Dentex salad
Verze su pofri
Semifreddo

DE
Zahnbrassensalat
Verze su pofri – Geschmorter Wirsingkohl
Semifreddo

IT
Insalata di dentice
Verze su pofri (con calamari e patate)
Semifreddo

SI
Solata iz zobatca
Verze su pofri
Semifreddo

45,00 €



Gastro Pub Deveron

Vladimira Gortana 32, Mali Lošinj
T: +385 51 238 510

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR
Rolana hobotnica
Ravioli punjeni capesantama
i kozicama u umaku s botargom
Ravioli od jabuke

EN
Rolled octopus
Ravioli stuffed with Mediterranean
scallops and shrimp in bottarga sauce
Apple ravioli

DE
Gerollter Oktopus
Ravioli mit Capesante- und Garnelenfüllung,
in Bottarga-Sauce
Apfel-Ravioli

IT
Rotolo di polpo
Ravioli farciti con capesante e gamberetti
in salsa alla bottarga
Ravioli di mele

SI
Zvita hobotnica
Ravioli, polnjeni s kapesantami in kozicami,
v omaki z botargo
Jabolčni ravioli

45,00 €



Mare

Osor 30, Osor
T: +385 91 397 8888

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR
Salata Mare s kozjim sirom
Tuna kao tagliata, obogaćena
smokvama i sušenim marelicama
Torta od malvazije

EN
"Mare" salad with goat cheese
Tuna tagliata, with figs and dried apricots
Malvasia wine cake

DE
Salat „Mare“ mit Ziegenkäse
Thunfisch-Tagliata mit Feigen und
getrockneten Aprikosen
Malvasier-Torte

IT
Insalata Mare con formaggio caprino
Tagliata di tonno arricchita con fichi
e albicocche essiccate
Torta alla malvasia

SI
Solata Mare s kozjim sirom
Tuna kot tagliata, obogatena s figami
in sušenimi marelicami
Torta iz malvazije

37,00 €



Noštromo

Priko 54, Mali Lošinj
T: +385 51 231 784

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr

HR Salata od hobotnice

Lignje na brodet sa
začinskim biljem i palentom
Smokve u prošek s kremom
od sira i keksom od badema

EN Octopus salad

Squid "brodet" stew,
with herbs and polenta
Figs in prosecco with cheese
cream and almond biscuit

DE Oktopus-Salat

Calamari-Brodetto mit
Würzkräutern und Polenta
Feigen im Süßwein Prošek mit
Käsecreme und Mandelkeks

IT Insalata di polpo

Brodetto di calamari
con erbe aromatiche e polenta
Fichi cotti nel vino prošek con
crema di formaggio e biscotto alle mandorle

SI Solata iz hobotnice

Brodet z lignji z začimbami in polento
Smokve v prošek s skutino
kremo in mandljevim keksom

45,00 €

HR Morske delicije (ovisno o ulovu taj dan)

Otočki pljukanci
(s kozicama, lignjama, kaneštelama)
Torta od naranče

EN Seafood delicacies (depending on the catch of the day)

Traditional island pljukanci pasta
(with shrimp, squid, queen scallops)
Orange cake

DE Meeresspezialitäten (je nach Tagesfang)

Pljukanci-Teigschlangen von der Insel
(mit Garnelen, Calamari und Kammmuscheln)
Orangentorte

IT Specialità di pesce (in base al pescato del giorno)

Pasta pljukanci alla isolana
(con gamberetti, calamari, canestrelli)
Torta all'arancia

SI Morske dobrote (odvisno od dnevnega ulova)

Otoški pljukanci
(s kozicami, lignji in pokrovačami)
Pomarančna torta

45,00 €

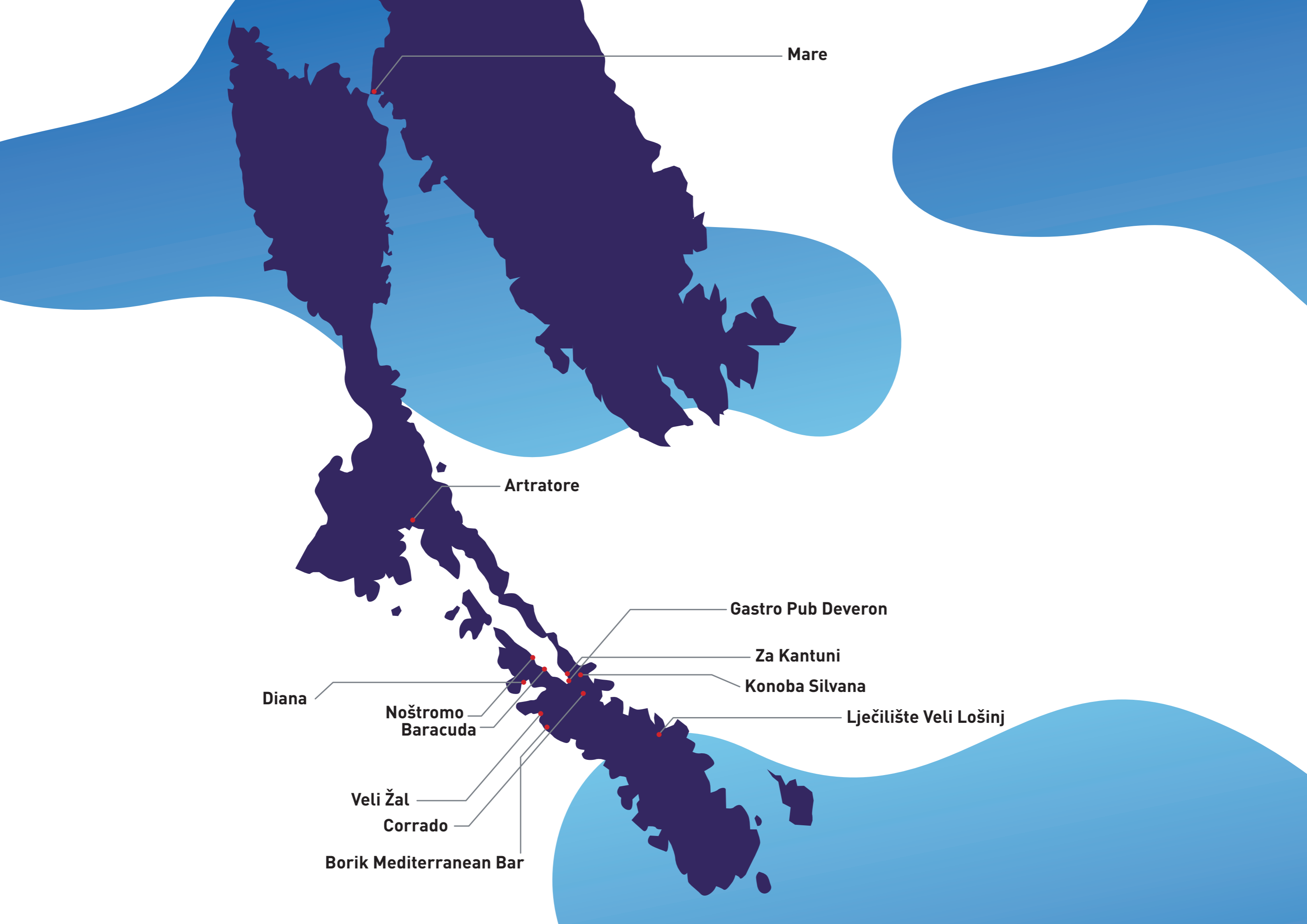


Baracuda

Priko ul. 31, Mali Lošinj
T: 051 233 309

MENU

#losinjfoodfestival
#visitlosinj
visitlosinj.hr



Mare

Artratore

Gastro Pub Deveron

Za Kantuni

Konoba Silvana

Lječilište Veli Lošinj

Diana

Noštromo
Baracuda

Veli Žal

Corrado

Borik Mediterranean Bar



© TZGML 2026

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA MALOG LOŠINJA

Priko 42 / 51550 Mali Lošinj / HR

+385 51 231 884

losinj@visitlosinj.hr

visitlosinj.hr
#visitlosinj

