

KONOBA CIGALE Smještena u lošinjskoj uvali Čikat i poznata po autentičnoj kuhinji



Konoba Cigale spaja eleganciju i opuštenu otočku atmosferu



Ukorijenjena u tradiciji, nadahnuta morem

Na Lošinju se ručak ne mjeri minutama, nego atmosferom. Upravo zato Konoba Cigale posljednjih godina privlači goste koji traže autentično iskustvo Mediterana – lokalnu kuhinju, sezonske namirnice i opušteniji ritam blagovanja, bez pretjerivanja

Dok se s terasa uz more šire mirisi svježih ribe, maslinova ulja i aromatičnog otočkog bilja, u Konobi Cigale lako je razumjeti zašto gastronomija posljednjih godina postaje važan dio identiteta Lošinja. Ovdje su u fokusu svježih namirnica, lokalni recepti i jednostavna priprema koja poštuje ono što more svakodnevno daje. Sve to prati atmosfera zbog koje ručak ili večera ovdje traju nešto duže nego inače. Jer u Cigale se ne dolazi samo jesti, dolazi se usporiti i podsjetiti kako izgleda ljeto bez žurbe.

Opušten ritam otoka

Lošinj je otok kojem se ljudi vraćaju zbog osjećaja lakoe života. Poznat po blagoj mediteranskoj klimi, mirisnim borovim šumama i kristalno čistom moru, već desetljećima slovi kao jedna od najugodnijih otočnih destinacija na Jadranu.

OTOK OPUŠTANJA

Lošinj je otok kojem se ljudi vraćaju zbog osjećaja lakoe života. Poznat po blagoj mediteranskoj klimi, mirisnim borovim šumama i kristalno čistom moru, već desetljećima slovi kao jedna od najugodnijih otočnih destinacija na Jadranu



čistom moru, već desetljećima slovi kao jedna od najugodnijih otočnih destinacija na Jadranu. Još u doba Austro-Ugarske razvijao se kao klimatsko lječilište, a danas privlači goste koji traže mirniji i autentičniji Mediteran. Šetnice uz more, skrivene uvale, stari kameni gradici i sporiji ritam svakodnevice stvaraju atmosferu zbog koje se na Lošinju vrijeme doživljava drukčije. Otok je poznat i po bogatoj aromatičnoj vegetaciji pa se u zraku često miješaju mirisi bora, smilja i mora. Upravo taj spoj prirode, tišine i jednostavnog otočkog života posljednjih godina sve više privlači goste koji žele pobjeći od ubrzanosti velikih turističkih središta i barem nakratko usporiti.

Lošinjska gastronomska scena posljednjih godina sve snažnije spaja otočku tradiciju

i suvremeni mediteranski pristup. Restorani kao što su Konoba Cigale, Alfred Keller i Matsunoki u fokus stavljaju svježu jadransku ribu, škampice, školjke i lokalno aromatično bilje. Posebnu atmosferu stvaraju restorani smješteni uz more i u borovim uvalama Čikata, gdje se gastronomija prirodno uklapa u opušten ritam otoka.

Upravo je lokacija jedan od najvećih aduta Konobe Cigale. Smještena u uvali Čikat, jednoj od najpoznatijih lošinjskih uvala, Konoba Cigale posljednjih se godina profilirala kao jedno od prepoznatljivijih mjesta kvamerske gastronomije. Restoran na Lošinju poznat je po spoju autentične otočke kuhinje, kvalitetnih seafood specijaliteta i atmosfere koja njeguje koncept *slow livinga*. Tijekom ljetnih večeri terasa se pretvara u mjesto na kojem se dugo ostaje – uz čašu vina, svježe pripremljena riblja jela i zvuk valova koji dopiru iz uvale. U pozadini se čuju cvrčci i brodice koje uplovljavaju u luku, dok lagani morski povjetarac dodatno naglašava opuštenu atmosferu po kojoj je Lošinj poznat. Konoba Cigale spaja eleganciju i opuštenu otočku atmosferu pa se ovdje jednako ugodno osjećaju natučari, gosti obližnjih hotela i Lošinjsani koji joj se godinama vraćaju.

Tradicija i suvremenost

Velik dio identiteta restorana temelji se na povezanosti s lokalnim proizvođačima i ribarima. Dnevni ulov ovdje nije iznimka nego svakodnevica pa se na jelovniku redovito nalaze svježja jadranska riba, rakovi, školjke i mušgavci koje lokalni ribari dostavljaju izravno s koča. Voće, povrće i



maslinovo ulje nabavljaju se od otočnih OPG-ova s Lošinja i Cresa, a u pripremi se često koriste motar i samoniklo bilje karakteristično za otok.

Kuhinju vodi chef Dinako Lekić koji otočku i mediteransku gastronomiju interpretira kroz kombinaciju tradicionalnih recepata i suvremenijeg pristupa. Iza sebe ima više od dva desetljeća kulinarskog iskustva, a prirodni talent i strast prema kuhanju doveli su ga do pozicije chefa Konobe Cigale. Njegova kulinarska filozofija usko je povezana sa zemljom i morem koji ga okružuju. Odrastajući na Lošinju dobro je upoznao sezonalnost namirnica i način na koji su se nekada pripremljela riblja jela u otočkim obiteljima pa njegova kuhinja danas počiva na jednostavnosti, svježim lokalnim sastojcima i poštivanju tradicije. Poseban naglasak stavlja na namirnice s otoka - od dnevnog ulova i domaćeg maslinovog ulja do motra i samoniklog bilja koje jelima daje prepoznatljiv mediteranski karakter.

Jednostavna filozofija

Jelovnik Konobe Cigale temelji se na jednostavnoj

JELOVNIK

Jelovnik Konobe Cigale temelji se na jednostavnoj filozofiji - koristiti lokalne i sezonske namirnice te ih pripremati na način koji poštuje lošinjsku i kvamersku gastronomsku tradiciju

Cigale posljednjih godina izdvaja na lošinjskoj gastronomskoj sceni. Uz morske otočne delicije toče se vrhunska hrvatska vina i nude deserti poput tople savijače sa sladoledom od vanilije ili semifreda od badema s karamelom.

Na Lošinju se ručak ne mjeri minutama, nego atmosferom. Upravo zato Konoba Cigale posljednjih godina privlači goste koji traže autentično iskustvo Mediterana – lokalnu kuhinju, sezonske namirnice i opušteniji ritam blagovanja, bez pretjerivanja.

filozofiji - koristiti lokalne i sezonske namirnice te ih pripremati na način koji poštuje lošinjsku i kvamersku gastronomsku tradiciju. Na jelovniku se tako svakodnevno mogu pronaći svježja jadranska riba, rakovi i školjke, ali i jela koja su postala zaštitni znak restorana poput *seafood touvera*, tartara od tune, jastoga na buzaru s domaćom tjesteninom i Cigale brudeta. Posebno mjesto imaju plemenite jadranske ribe pripremljene na gradelama ili u soli, uz priloge koji prate sezonsku ponudu otoka.

Iako se baza jelovnika oslanja na riblje specijalitete, meni se tijekom godine prilagođava dostupnosti lokalnih namirnica. Upravo sezonalnost i povezanost s lokalnim proizvođačima ono su što Konobu

LOŠINJ⁺
ISLAND OF VITALITY

LOŠINJ
HOTELS
& VILLAS
CROATIA