



Teleći kotlet s fregolom sardom, jakobova kapica s korabom i lješnjacima

MALI LOŠINJ, ČIKAT 16  
**ALFRED KELLER, BOUTIQUE  
 HOTEL ALHAMBRA**

## Luksuzni restoran lošinjskog hotela neusporediv je s bilo čime u Hrvatskoj

Najluksuznije mjesto na Malom Lošinju bez ikakve je sumnje Boutique hotel Alhambra. U posljednjim danima kolovoza posjetili smo njihov restoran Alfred Keller čiju je kuhinju nedavno preuzeo 26-godišnji austrijski kuhar Michael Gollenz

Iako vrlo mlad, ovaj kuhar u svom životopisu ima višegodišnje iskustvo rada u restoranima s dvije Michelinove zvjezdice. Vremenske prilike u početku nam nisu bile naklonjene, ali sa smiranjem dana terasu su sramežljivo obasjale sunčeve zrake što je stvorilo romantičnu atmosferu. Iako nam je stol bio postavljen u unutarnjoj sali, osoblje se ljubazno ponudilo da nam pripremi stol na terasi. Takav ambijent, u kojem na terasi ispijate čašu Tomčeva pjenušca, a u moru se ljeskaju posljednje zrake sunce, zaista je impresivan. Nude isključivo degustacijske menije od četiri slijeda za 780 kuna i tri slijeda za 710 kuna izbacujući po vlastitom izboru jedan suvišan slijed. Tog petka za početak se nudio škamp, zatim jakobova kapica, potom teleći kotlet te desert pod nazivom Pina colada i petit four. Prvi dojam pogleda na kartu pomalo je suzdržan jer nam se učinio skroman s obzirom na cijenu. Ipak, odlučujemo se za četiri slijeda kako je

predviđeno, pa što bude.

Na početku, kao prvi pozdrav iz kuhinje, dolazi tatarski biftek s kikirikijem oblikovan u sočne tortice. Uz to dobivate shot od batata teksture pjenaste poput najukusnijeg capuccina, ali toliko moćnog okusa da ste tužni što ste ga prebrzo popili. Od kruha nam se posebno sviđjela focaccia s češnjakom i upravo je nemoguće pojesti samo jednu šnit. Kao drugi pozdrav stigli su gnudi u umaku od rajčice koji su bili ukusni, ali ipak nisu uspjeli nadmašiti doista fenomenalan shot od batata o kojem pričamo danima. Za prvi slijed posluženi su nam divni sirovi škampi u obliku kruga na dnu, s aromatičnom thai salsom i mentom te repom grilanog škampa na vrhu. Ako uspijete objediniti u zalogaju sve komponente, imate dojam da grizete ljeto. Slatkoća škampa, kiselina limete, svježina mente, aromatičnost korijandra, zabavni gel od bosiljka doista su ludo ukusna kombinacija.

Ponovno ste tužni kad spoznate da je jelo nestalo u trenu. Potom nam dolazi jakobova kapica s korabom i lješnjakom. Maslačno, svilenkasto i moćno. Ova ziheraška kombinacija rijetko koga neće osvojiti, pa s veseljem očekujemo i teleći kotlet. I ovdje su u pitanju ziheraške kombinacije okusa, sočno meso u moćnom umaku koji luduje od kremoznosti, zatim fregola sarda koju prerijetko vidamo na menijima, a zabavno ju je kušati zbog kontre koju daje slani limun. Nismo imali prigovora ni na jedno posluženo jelo. Desert je bio dobar, ali ne i izvanserijski kao prethodna tri jela. Vinska karta vrlo je ekstenzivna i mami na isprobavanje, ali imajte na umu da morate biti dubljeg džepa. Ako nećete uzeti bocu, već se odlučujete za vino na čaše, Tomčev Diplomat, koji je među jeftinijim vinima, stajat će vas 110 kuna.

Usluga je vrlo ugladana, kakva se i očekuje u restoranu ove kategorije. Odmah po dolasku ponudeni smo hladnim ručnikom aromatiziranim eukaliptusom, nakon čega smo mogli izabrati i temperaturu vode koju će nam poslužiti. Degustacijski meni išao je lijepim ritmom koji je vrlo važan da bude pogodan i da predugo ne čekate novi slijed. Na kraju večere do svih stolova osobno dolazi chef provjeriti je li sve bilo u redu te u čemu smo uživali najviše, što je galantna gesta. Alhambra, a samim time Alfred Keller teško je uspoređivati s bilo čime, jednostavno zato što je objekata ove kategorije u Hrvatskoj vrlo malo, ako ih uopće ima. Cijena se može doimati daleko pretjeranom, ali, sudeći po popunjenoj sali, oni zasigurno imaju svoju publiku, koja mi nismo - ali to ne treba shvaćati kao negativnu kritiku, nego kao činjenicu. Bilo bi dobro kad bi svoja jela detaljnije elaborirali na službenim stranicama ili društvenim mrežama jer je prava šteta da se ne zna što sve Alfred Keller može ponuditi. Ako gledamo širu sliku, Alhambra ozbiljno diže ljestvicu Malom Lošinju kao destinaciji. Ipak, sadržaj koji se nudi na otoku trenutno ne prati tako visoku kvalitetu hotela, kakvoj bi gradske vlasti, bez sumnje, trebale težiti jer gostima tako visoke kategorije moramo biti u stanju ponuditi cijelo iskustvo i nakon izlaska iz hotela.

Vana Babić

<b>HOTELSKI          RESTORAN          VISOKE          KUHINJE</b> 	<b>Hrana: 10/10</b> <b>Ambijent: 10/10</b> <b>Usluga: 10/10</b> <b>Vrijednost za novac: /</b>