



Teme: Grad Mali Lošinj

Mali Lošinj postaje nezaobilazna gastro destinacija: Restoran Alfred Keller nagrađen je Michelinovom zvjezdicom, a restoran Matsunoki Michelinovim tanjurom

Hrvatska se ne sumnjivo sve bolje pozicionira na gastronomskoj karti svijeta, Jadranska obala postaje mjesto gdje se može uživati u restoranima koje bez imalo sumnje mogu konkurirati svjetskim poznatim. Dokazuju to i dvije nove prestižne nagrade koje su stigle na Mali Lošinj. Restoran Alfred Keller nagrađen je Michelinovom zvjezdicom, a restoran Matsunoki nagrađen je Michelinovim tanjurom

Restoran Alfred Keller nagrađen je Michelinovom zvjezdicom, prestižnom nagradom koju znameniti francuski gastronomski vodi dodjeljuje samo probranim svjetskim restoranima s vrhunskom kuhinjom i uslugom.

Restoran Alfred Keller, smješten u jednom od top 10 hotela u Europi, Boutique Hotelu Alhambra, od ove je godine pod vodstvom mladog austrijskog chefa Michaela Gollenza. Još jedan restoran brenda Lošinj Hotels & Villas dobio je priznanje – restoran Matsunoki, koji se nalazi u luksuznom prostoru hotela Bellevue, nagrađen je Michelinovim tanjurom, priznanjem koje ukazuje da je i on na putu prema prvoj zvjezdici.

Najkvalitetnije hrvatske namirnice u središtu su pozornosti u kuhinji chefa Michaela Gollenza, zasnovanoj na klasičnim francuskim tehnikama, koje uzdižu okuse i iskustvo gostiju. Jelovnik koji se kontinuirano mijenja zasnovan je na održivoj nabavi i lokalnom uzgoju namirnica te gostima predstavlja okuse u njihovoj istoj esenciji, uporabom isključivo najsvježijih sastojaka s otoka Lošinja i iz najbliže okolice. Kuhinja u Alfredu Kelleru osmišljena je kako bi prikazala isto u svakom proizvodu, majstorsku tehniku te viziju chefa Michaela Gollenza. Kuhinja chefa Michaela Gollenza zasniva se na klasičnim francuskim tehnikama kuhanja, a obogaćuju je okusi iz cijeloga svijeta. Jela koja se svakako preporučuju su carpaccio od škampa s tajlandskom šalšom s metvicom, jadranski romb pripremljen u tavi s koromačem i kulenom te rebarca na roštilju s paprikom.

Michelinova zvjezdica stigla je na Lošinj nakon snažne serije gastronomskih događanja kojima se Alfred Keller pozicionirao na europskoj gastronomskoj pozornici pod mentorstvom Christiana Kuchlera, švicarskog chefa s dvije Michelinove zvjezdice iz znamenite Taverne zum Scaefli.

Osim Kuchlera, ove su sezone na Lošinju gostovali i druge kulinarske zvijezde poput Sebastiana Ziera, koji vodi restoran Einstein Gourmet nagrađen s dvije Michelinove zvjezdice i 18 kapica gastronomskog vodiča Gault&Millau, te vrhunskog chefa Stefana Heilemanna, švicarskog kuhara godine 2021.

Inspirativan interijer restorana odražava novu gastronomsku viziju chefa Michaela Gollenza. Interijer svojim toplim i neutralnim bojama, organskim oblicima, prozorima od poda do stropa te zaobljenim i manje formalnim oblicima gostima pruža pristupačnu i osobni gastronomski doživljaj dok istovremeno uživaju u panoramskom pogledu na zaljev i kat koji se proteže ispod restorana.

"Oduševljeni smo najnovijim priznanjem za restoran Alfred Keller, Michelinovom zvjezdicom koju svi priželjkiju. To



je nagrada chefu Michaelu Gollenzu, kao i cjelokupnom osoblju restorana Alfred Keller, za predani rad i posvećenost ispunjavanju želja najprobirljivijih gostiju, ali i potvrda kako se Boutique Hotel Alhambra, zbog svoje snažne gastronomske i vinske ponude, pretvara u jedno od središta gurmanskih zbivanja u Europi", izjavila je Andrea Glavan, direktorica Boutique Hotela Alhambra.

Matsunoki je fuzijski restoran pa nudi tradicionalnu japansku kuhinju u kojoj se spajaju originalne japanske namirnice sa svježim mediteranskim namirnicama iz lokalnog ekološkog uzgoja. Šef kuhinje je poznati kuhar Saša Pribićević iz kojega je višegodišnje iskustvo rada u najboljim hrvatskim restoranima s azijskom tematikom. Restoran Matsunoki, koji je sada nagrađen Michelinovim tanjurom, priznanjem koje ukazuje da je i on na putu prema prvoj zvjezdici, zahvaljujući pažljivo odabranoj vinskoj karti, vlasnik je i nagrade "Best of Award of Excellence", označenu s dvije vinske zlače, prema izboru 2021 Restaurant Awards poznatog američkog asopisa Wine Spectator.

Sam koncept restorana također je zaslužan za poseban doživljaj. Izgled i uređenje restorana kreirali su dizajnerski virtuozi Studija Franić-Šekoranja, a moderan i elegantan prostor s istaknutim sushi barom i otvorenom kuhinjom posjetiteljima pruža zanimljiv uvid u samu pripremu hrane.

Jedinstvena razina usluge predstavljena u luksuznom okruženju uvala i kat uvrstila je poziciju hotela brenda Lošinj Hotels & Villas među najluksuzniji hotelima svijeta. Zadivljujuća priroda, nenadmašna razina luksuza te besprijekorna personalizirana usluga najbolje opisuju ponudu hotela iz luksuzne kolekcije ovog lošinjskog hotelskog brenda. Boutique Hotel Alhambra, član prestižnih lanaca Small Luxury of The World i Virtuoso, dio je luksuzne kolekcije brenda Lošinj Hotels & Villas koji čine i Hotel Bellevue te luksuzne vile - Vila Augusta, Vila Mirasol i Vila Hortensia, smještene uz samu obalu bajkovite lošinjske uvala i kat.

<https://www.tportal.hr/lifestyle/clanak/mali-losinj-postaje-nezaobilazna-gastro-destinacija-restoran-alfred-keller-nagraden-je-michelinovom-zvezdicom-a-restoran-matsunoki-michelinovim-tanjurom-20210909>

KLJUČNE RIJEČI:

gastronomija, restoran, mali lošinj, hotel bellevue, Boutique hotel Alhambra, Lošinj M.D.

AUTOR: