



MALI LOŠINJ, ČIKAT ULICA 9

## MATSUNOKI, HOTEL BELLEVUE



Prostorom restorana dominira otvorena kuhinja pa možete pogledati kakvom se kirurškom preciznošću spremaju vaša jela

# Volite li dobar sushi, barem si jednom priuštite Matsunoki

Ovaj hotelski restoran pravi je predstavnik koncepta japansko-mediteranske fuzije jer se na lokalnoj namirnici primjenjuje japanska tehnika, i to s velikim uspjehom

**Vana Babić**

**N**ajbolji sushi u Hrvatskoj vrlo vjerojatno ćete pojesti u restoranu Matsunoki u Malom Lošinj. Naravno, pritom treba ostaviti prostora i za Tekku, koja je također iznimno uspješna u prezentaciji japansko-mediteranske fuzije. Restoran je smješten u hotelu Bellevue u sklopu prelijepe uvale Čikat. Ovo je jedan od rijetkih restoranskih primjera gdje je interijer zanimljiviji od eksterijera iako imate pogled na morską pučinu. Za interijer su zaslužni dizajneri Studio Franić - Sekoranja, a prostorom dominira otvorena kuhinja, gdje možete pogledati kakvom se kirurškom preciznošću spremaju vaša jela.

Nedavno smo se uvjerali kako ondje doista pripremaju vrlo zabavna i originalna jela koja su neodoljivo ukusna. Tim Matsunokija riskira i ne drži se ziheraških formata koji će se svidjeti baš svima i to je prava sreća. Naravno, nude i zicere poput tuna tartara koji je sjajan, ali možda biste ovdje trebali kušati sashimi od lignje ili carpaccio od brancina s dashi i enoki gljivama jer to doista ne možete

probati baš nigdje drugdje. Sashimi od lignje zanimljiv je zbog kombinacije okusa, ali i teksture same lignje. Također, to je pravi predstavnik koncepta japansko-mediteranske fuzije jer se na lokalnoj namirnici primjenjuje japanska tehnika. U to jelo ćete se ili zaljubiti ili vam se uopće neće svidjeti. Mi bismo odmah ponovili narudžbu ovog tanjura jer vidite namirnicu u njezinu punom sjaju. Vjerojatno vam nikad ne bi palo na pamet da lignju kombinirate s korijandrom, a ideja s planktonima je ipak neka viša matematika.

### Odlične kombinacije okusa

Jela s tim sićušnim organizmom nisu nova stvar i danas mnogi fine dining restorani rade jela s planktonima, a onaj tko to radi najbolje na svijetu, španjolski je chef Angel Leon kojeg još nazivaju chefom mora. Carpaccio od brancina bio

**Tim Matsunokija riskira i ne drži se ziheraških formata koji će se svidjeti baš svima, i to je prava sreća**

je jednako senzacionalan kao sashimi, ako ne i bolji. Pomalo klisejski rečeno, ali teško se takva kombinacija okusa može zorno preneti na papir ako takvo što nikad niste probali. Kad pojedete to jelo, vaše tijelo proživljava neko stanje između ekstaze i umami groznice. Potpuno je neprihvatljivo doći u Matsunoki i ne kušati njihov sushi. Ako se nikako ne možete odlučiti između mora zavodljivih kombinacija, uzmite Mediterranean roll s pestom od pinjola, korijandra, bijelom ribom, tartarom od tune i krastavcem. Mogli bismo komentirati u nedogled, ali u skraćenoj verziji potpuno je jasno da rade s jako dobrom kvalitetom riže i prvoklasnom ribom. Naš prijedlog je da ostavite mjesta za njihov sashimi od tune. Ne treba robovati brojevima i ako slavite neku posebnu prigodu, nije potrebno naručiti najskuplja jela da biste imali senzacionalno iskustvo. Primjerice, vrijedi isprobati i puno prihvatljiviji sashimi akami tuna umjesto recimo otora (različiti dijelovi potbušine tune) jer je otora puno masniji i na njegov se okus treba biti naviknuti. Inače, sashimi služe na bambusovom podlošku položenom na posudicu s ledom.

### Odnos cijene i vrijednosti

Element vrijednosti za novac prilično je teško definirati. Matsunoki nije cjenovno pristupačan i zapravo je vrlo skup za ljude srednjeg ranga platežne moći. Analizirajući ponudu, vrlo vjerojatno vrtoglavu cijenu namirnica, ali i svih detalja koji čine Matsunoki, tada je moguće i opravdana. Tako sashimi akami tune stoji 155 kuna, sashimi otora tune 215 kuna, tuna tartar 165 kuna, sashimi lignja 155 kuna, carpaccio brancin 165 kuna, a četiri komada sushija "Mediterranean roll" 75 kuna, boca vode je oko 70 kuna. Sve do zaključka, odlučili smo ime glavnog chefa Saše Pribicevića ostaviti po strani. Riječ je o iskusnom chefu koji je već godinama na sceni, ali ovo je pravi primjer restorana gdje će vas prvo privući hrana koju je osmislio sa svojim timom, a tek onda atraktivan ambijent i lokacija. U Matsunoki bismo ponovno otišli čim nam se pruži prilika, a cijena je očito pogodena jer je restoran u vrijeme našeg boravka bio ispunjen do posljednjeg mjesta. □

**Hrana: 10/10**  
**Ambijent: 9/10**  
**Usluga: 10/10**  
**Vrijednost za novac: -**



Sashimi lignja s uljem korijandera, biljem i planktonima



Patlidžan s jadranskim kozicama, paškim sirom, misom i rajčicama



Sashimi akami tuna s dumbirom i wasabijem



Matcha sladoled od zelenog čaja, azuki graha i sezama