



ODMOR IZ SNOVA KRIJE SE NA OTOKU VITALNOSTI, A UVALA ČIKAT GASTRONOMSKA JE MEKA JADRANA

S vrhunskim restoranima hotela Bellevue i Alhambra, uvala Čikat može se pohvaliti jednom od najboljih gastronomskih ponuda, ne samo na Kvarneru, nego i na čitavom Jadranu

Krajem 19. stoljeća Lošinj je zbog svoje jedinstvene mikroklimi i bogate prirode prepoznat kao "ljekovito mjesto" poznato po bogatoj prirodi, kristalnom moru i čak 2600 sunčanih sati godišnje. Međutim, "otok vitalnosti" svoju popularnu titulu itekako duguje i ponajboljoj svjetskoj Wellness & Spa ponudi luksuznog hotelskog brenda Lošinj Hotels & Villas, čiji stručnjaci sastojke i inspiraciju za kreiranje wellness iskustva, koje spada u sami svjetski vrh, crpe isključivo iz prirodnih blagodati Lošinja.

Osim najboljim svjetskim wellnessom, luksuzna hotelska kolekcija brenda Lošinj Hotels & Villas može se itekako pohvaliti i jednom od najboljih gastronomskih ponuda, ne samo na Kvarneru, već i na čitavom Jadranu. Najbolji dokaz za to je prije svega restoran Alfred Keller, signature restoran Boutique Hotela Alhambra, jednog od 10 najboljih hotela u Europi, koji je na Lošinj doveo prvu ikad Michelinovu zvjezdicu. Još jedan biser LH&V-a, hotel Bellevue, također se može

pohvaliti jedinstvenom gastronomskom ponudom, a riječ je o nagrađivanom restoranu Matsunoki, unikatnom predstavniku japansko-mediteranske fuzije u kojem se na lokalnim namirnicama primjenjuju originalne japanske tehnike.

Dva najsjajnija bisera hotelske kolekcije Lošinj Hotels & Villas, nedvojbeno su Boutique Hotel Alhambra i Hotel Bellevue, koji su smješteni u očaravajućoj uvali Čikat – gdje je more smaragdno zeleno, a stoljetna borova šuma opija mirisom. U njenom najzaštićenijem dijelu krije se raskošni Boutique Hotel Alhambra & Villa Augusta, članovi prestižnog lanca Small Luxury Hotels of the World i Virtuoso. Ovo prekrasno zadnje prvenstveno krase spoj povijesnog šarma profinjene secesijske arhitekture i suvremenog dizajna u jedinstvenom prostoru koji odiše intimnom toplinom i diskretnim luksuzom. Ovdje je sve, od sobe do plaže, podređeno ugodi i udobnosti gosta. Nedaleko od Boutique Hotela Alhambra smješten je Hotel Bellevue 5*, moderni i besprijeckorno dizajnirani hotel poznat po čuvenom Bellevue Spa Clinic i savršenoj lokaciji u sru



NAJBOLJE SVJETSKO WELLNESS UTOČIŠTE

Luksuzni hotelski brend Lošinj Hotels & Villas s ponosom se može pohvaliti najboljom svjetskom Wellness & Spa ponudom, pri čemu se najviše ističe upravo Hotel Bellevue 5*, jedan od najcjenjenijih članova brenda Lošinj Hotels & Villas, čiji je Spa Clinic u listopadu prošle godine u lošinjsku uvalu Čikat donio prestižnu svjetsku nagradu "World's Best Hotel Spa 2021". Osim te nagrade, Bellevue je također osvojio i nagradu "Europe's Best Hotel Spa 2021" te nagradu "Croatia's Best Hotel Spa" što dodatno potvrđuje da hotel Bellevue i brend Lošinj Hotels & Villas nisu samo svjetska klasa, već predstavljaju i sami svjetski vrh hotelskog spa i wellnesa. Čarobni Bellevue Spa Clinic time je i službeno najbolje svjetsko spa utočište smješteno u jednoj od najposebnijih mediteranskih uvala. Jedinstvenom wellness ponudom može se pohvaliti i Boutique Hotel Alhambra, jedan od Top 10 hotela u Europi, koji je za svoje inicijative nominiran za nagradu "World's Best Eco Spa", koju dodjeljuje organizacija World Spa Awards za 2022. godinu. Pritom je jedan od najposebnijih dijelova ponude te izvrstan primjer spoja tradiciji i inovacije upravo inhalacijski bar, u kojem svaki gost sudjeluje u ritualu iscjeljivanja inhalacijom, pri čemu se koriste morska voda te ulje alepskog bora i otočnog bilja.



stoljetne borove šume u prelijepoj uvali Čikat. Od raskošno dizajniranog enterijera, preko vrhunske spa ponude do signature koktela, u Hotelu Bellevue sve je oblikovano za "uživanje u životu". Izvana minimalistički bijel i jednostavan, hotel je iznutra otvoren velikim atrijem koji raskošno uređenom interijeru daje posebnu prozračnost i ugodnost. Meka dnevna svjetlost savršeno se stapa s prirodnim tonovima vrhunski

dizajniranog namještaja i rasvjete. Sjajan je ovo prostor za opuštanje i obnovu životne energije.

Kada je riječ o samom vrhu gastronomske ponude na širem području Lošinja, svi putevi vode u uvalu Čikat gdje su smješteni Boutique Hotel Alhambra 5* i Hotel Bellevue 5*, najluksuzniji članovi kolekcije brenda Lošinj Hotels & Villas. U oba hotela smješteni su bogato nagrađivani restorani, koji već



dugo plijene pažnju gurmana iz čitavog svijeta, a posebice cijenjenog gastro vodiča Gault & Millau. Točnije, ovaj prestižni vodič je u rujnu prošle godine nagradio Restoran Alfred Keller prvom Michelinovom zvjezdicom, prestižnom nagradom koju zaslužuju samo probрани svjetski restorani s vrhunskom kuhinjom i uslugom, dok je restoran Matsunoki nagrađen Michelinovim tanjurom, priznanjem koje ukazuje da je i on na putu prema prvoj zvjezdici.



PROMO



RESTORAN ALFRED KELLER

Na ovogodišnjoj ceremoniji dodjele priznanja prestižnog gastronomskog vodiča Gault & Millau, koja je početkom travnja održana u Zagrebu, restoran Alfred Keller dosegno je novu razinu s ocjenom od 16,5 bodova, a zvjezdani mladi kulinar talent na njegovom čelu, chef Michael Gollenz, također je prepoznat i nagrađen kao "Veliki chef sutrašnjice". Visoko cijenjen zbog senzacionalnog gastronomskog iskustva koje nudi gurmanima i gostima, Alfred Keller je signature restoran nagrađivanog Boutique Hotela Alhambra, koji je prepoznat i kao jedan od 10 najboljih hotela u Europi i dio je luksuzne Lošinj Hotels & Villas kolekcije, smještene u prekrasnoj uvali Čikat na otoku Lošinj.

Nakon što je prošle godine nagrađen s Michelinovom zvjezdicom, skok na ovako visoku ocjenu od strane Gault & Millaua još je jedno impresivno postignuće i potvrda iznimnog gastronomskog iskustva kojim ovaj dragulj dosljedno oduševljava goste. Uz iznimnu gastronomsku i enološku ponudu, Alfred Keller ističe se i vrhunskom uslugom, profinjenim ambijentom i prekrasnim prirodnim okruženjem uvale Čikat.

Zahvaljujući svom urođenom talentu i crpeći inspiraciju iz plodne otočke zemlje i morskog obilja, mladi austrijski chef Michael Gollenz goste restorana Alfred Keller s lakoćom vodi na senzacionalno gastronomsko putovanje, uz izvanredne kulinarske kreacije spravljene od najboljih domaćih proizvoda. Sve to čini poštujući kulinarsku tradiciju bez kompromitiranja vlastite inovativnosti, što ga samo dodatno afirmira kao kulinarsku zvijezdu u usponu.

"Sjajna priznanja koja smo dobili u protekloj godini i ovaj značajan napredak s 13 na 16,5 bodova koje je Gault & Millau dodijelio restoranu Alfred Keller svakako je velika čast, ponosni smo i radosni zbog toga. Ovo je veliko ohrabrenje za mene i moj tim koji dijeli viziju da i dalje budemo izvrsni u svemu što radimo kako bismo postali najbolji. Zahvaljujem cijelom timu restorana Alfred Keller na predanosti, kreativnosti i neprestanom nastojanju da našim gostima omogućimo izvanredno iskustvo. Također koristim priliku da zahvalim našim lokalnim dobavljačima na podršci koju nam pružaju kroz kontinuirano opskrbljivanje najkvalitetnijim proizvodima. Ti sastojci su osnova za stvaranje superiornog gastronomskog iskustva u kojem gosti restorana Alfred Keller mogu uživati", rekao je chef Michael Gollenz.

RESTORAN MATSUNOKI

Restoran Matsunoki jedinstveni je fuzijski restoran koji briljantno spaja japansku kuhinju s mediteranskim namirnicama, a ujedno je riječ i o jedinom japanskom restoranu na Hrvatskim otocima. Posebnim ga čini i moderan te elegantan prostor s istaknutim sushi barom i otvorenom kuhinjom koja posjetiteljima pruža zanimljivost uvida u pripremu hrane. Matsunoki je nedavno dobio i sjajno novo pojačanje, turskog chefa Orhana Cakiroglua koji je izgradio impresivnu kulinarsku karijeru u nekim od najpoznatijih i nagrađivanih restorana kao što su Zuma i Hakkasan. Njegovo temeljito poznavanje japanske suvremene kuhinje i prirodna kreativnost ogledaju se u kulinarskim kreacijama kojim već više od dvadeset godina oduševljava goste.

Uz Michelinov tanjur, restoran Matsunoki smješten u luksuznom Hotelu Bellevue u uvali Čikat, prošle je godine osvojio još jednu izuzetno vrijednu nagradu – "Best of Award of Excellence", označenu s dvije vinske čaše, prema izboru 2021 Restaurant Awards poznatog američkog časopisa Wine Spectator. Zahvaljujući Matsunokijevu pažljivo probenom vinskom programu, jedini japanski restoran na hrvatskim otocima uvršten je u restoranski vodič Wine Spectatora, vodećeg autoriteta u svijetu vina, čija izdanja prati više od 3 milijuna čitatelja u svijetu.

Nagradu "Best of Award of Excellence" Wine Spectator dodjeljuje restoranima koji nude vinske karte s izvrsnom širinom kroz više vinorodnih regija te značajnom dubinom vrhunskih proizvođača, uz izvanrednu prezentaciju. Restorani iz te kategorije priznati su kao odredišta za ozbiljne ljubitelje vina te pokazuju duboku predanost vinu, kako u podrumu, tako i kroz svoj tim za posluživanje gostiju.

Matsunokijev vinski izbor s 475 etiketa i ukupno 2230 butelja pohranjen je u skladišnom prostoru kontrolirane temperature i vlažnosti. Temeljen je na progresivnoj filozofiji uz poštovanje hrvatske vinarske povijesti. Od tradicionalnih hrvatskih sorti i vinorodnih područja, vinska karta kreće prema organskim, biodinamičkim i veganskim proizvođačima te vinima iz regija hladne klime. Pritom odaje počast tradiciji širokim izborom standardnih i velikih formata poznatih proizvođača iz francuske pokrajine Champagne.

