



Priznanje World Culinary Awardsa

RESTORANU IZ MALOG LOŠINJA EUROPSKA NAGRADA

MALI LOŠINJ » World Culinary Awards, globalna inicijativa za prepoznavanje i nagrađivanje izvrsnosti u kulinarскоj industriji, u utorak je proglasila pobjednike ovogodišnjeg, četvrtog izdanja dodjele nagrada. Među laureatima je lošinjski Alfred Keller, signature restoran Boutique Hotela Alhambra, koji je proglašen najboljim vrhunskim restoranom u Europi u 2023. te Restoran Matsunoki, japanski restoran Hotela Bellevue, koji je proglašen najboljim hotelskim restoranom u Hrvatskoj. Osvajanjem ovih priznanja, lošinjski su se restorani pridružili ekskluzivnoj zajednici najboljih brendova u svjetskoj kulinarскоj industriji.

O izboru najboljih, u sklopu glasanja na službenim stranicama World Culinary Awards, odlučivali su kulinarски profesionalci, mediji te gosti diljem svijeta. Lideri kulinarске industrije svoje će mjesto među najboljima od najboljih proslaviti tijekom večeri vrhunske gastronomije, koja će se održati upravo danas u luksuznom hotelu Atlantic The Royal u Dubaiju.

»Ovo je veliko priznanje za nas, naš tim, ali i Hrvatsku,

koja će se dodatno brendirati kao poželjna gastro destinacija prema izboru globalne publike – profesionalaca, medija i gostiju. Svečana dodjela u Dubaiju ujedno je prilika za dodatno povezivanje sa svjetskim chefovima, gastro kritičarima i drugim profesionalcima, kao i novim potencijalnim gostima koje se veselimo ugostiti na Lošinju u našim nagrađenim restoranima Alfred Keller i Matsunoki«, rekao je Martin van Kan, CEO i član uprave Jadranka turizma.

Kuhinja restorana Alfred Keller Boutique Hotela Alhambra oslanja se na čistoću svake namirnice, majstorske tehnike i kreativnu viziju chefa Michela Gollenza, dok je chef Orhan Cakiroglu na čelu fuzijskog restorana Matsunoki Hotela Bellevue, koji nudi tradicionalnu japansku kuhinju u kojoj se spajaju originalne japanske namirnice sa svježim mediteranskim namirnicama iz lokalnog ekološkog uzgoja. Restoran Alfred Keller ranije je nagrađen jednom Michelin zvjezdicom i s 16.5 bodova gastronomskog vodiča Gault&Millau, dok je Restoran Matsunoki nagrađen Michelinovim tanjurom i 15.5 bodova gastronomskog vodiča Gault&Millau. (Hina)



Chef Orhan Cakiroglu iz restorana Alfred Keller

MILLENNIUM PROMOCIA