

MICHELIN GOURMET EXPERIENCE Susret prirode i vrhunske gastronomije u uvali Čikat

Luksuzan odmor koji spaja dvije različite kulinarske filozofije

Michelin Gourmet Experience u uvali Čikat spaja vrhunsku gastronomiju s opuštanjem i sadržajima koji zaokružuju luksuzan odmor na Lošinju, a može se iskoristiti do jeseni ove godine

Lošinj već desetljećima privlači goste koji traže više od klasičnog odmora na Jadranu. Poznat po blagoj mediteranskoj klimi, stoljetnim borovim šumama i kristalno čistom moru, ovaj kvarnerski otok mjesto je na kojem vrijeme kao da teče sporije. Još krajem 19. st. Čikat je zbog svoje specifične mikroklimе bio prepoznat kao »mjesto koje liječi«, posebno popularno među bečkom aristokracijom. Mirisi bora i mora prate šetnje uz obalu, skrivene uvale pozivaju na predah, a bogata gastronomska scena posljednjih godina postaje jedan od ključnih razloga dolaska sve zahtjevnijih putnika.

Upravo se na Lošinju priroda, luksuz i gastronomija susreću na jedinstven način. Stoga je Lošinj Hotels & Villas osmislio Michelin Gourmet Experience u uvali Čikat, ponudu za goste hotela Bellevue i Boutique Hotela Alhambra koji žele tijekom jednog boravka istražiti dvije potpuno različite, ali podjednako impresivne kulinarske filozofije – onu restorana »Alfred Keller«, nositelja Michelinove zvjezdice, i restorana Matsunoki, nositelja Michelinove preporuke.

Brojne pogodnosti

Michelin Gourmet Experience u uvali Čikat spaja vrhunsku gastronomiju s opuštanjem i sadržajima koji zaokružuju luksuzan odmor na Lošinju, a može se iskoristiti do jeseni ove godine. Svaka soba dobiva dva zasebna gastronomiska vaučera – jedan za restoran »Alfred Keller« i jedan za restoran Matsunoki – čime gosti tijekom istog boravka iskuse dva različita pristupa vrhunskoj kuhinji.

Paket za goste hotela Bellevue uključuje piće dobrodošlice, ručno rađene praline u sobi, vaučere u vrijednosti od 100 eura za svaki restoran, ulaznice za Muzej Apoksiomena, korištenje Bellevue Spa Clinica, unutarnjih i vanjskih bazena s morskom vodom, fitness centra te dnevnog programa aktivnosti. Gostima su na raspolaganju i brojne dodatne pogodnosti poput ranog dolaska i kasne odljave, usluge conciergea, premium izbora pića iz minibara i sadržaja za djecu. Za goste Boutique Hotela Alhambra paket uključuje degustaciju 3 hrvatska vina (uz rezervaciju prilikom check in, ovisno o raspoloživosti; petkom i subotom). U ponudu je uključeno korištenje Cube Spa Alhambra wellness centra, kao i brojne pogodnosti u sobi poput svakodnevno nadopunjavanog minibara, seta za kavu i čaj, luksuzne Acqua di Parma kozmetike, izbora jastuka i večernje pripreme sobe.

Ono što ovu ponudu čini posebno privlačnom jest mogućnost da se tijekom jednog odmora upoznaju dvije različite gastronomske

Boutique Hotel Alhambra u uvali Čikat



Bogata vinska lista



Stručnjak za japanske kulinarske tehnike - Orhan Cakiroglu

VRHUNSKO ISKUSTVO

Dok restoran »Alfred Keller« slavi najbolje od hrvatske gastronomije, Matsunoki goste vodi na putovanje kroz japansku kulinarsku tradiciju obogaćenu mediteranskim sastojcima



LOŠINJ
ISLAND OF VITALITY

LOŠINJ HOTELS & VILLAS
CROATIA

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026



Jedinstveno iskustvo

kulture – suvremeni europski fine dining i sofisticirana japansko-mediterranska fuzija.

Novo poglavlje za restoran »Alfred Keller«

Smješten u Boutique Hotelu Alhambra s pogledom na uvalu Čikat, restoran »Alfred Keller« već godinama predstavlja jedno od najvažnijih imena hrvatske gastronomске scene. Nagraden Michelinovom zvjezdicom i visoko ocijenjen u vodiču Gault & Millau, restoran svoju filozofiju temelji na vrhunskim hrvatskim namirnicama, održivosti i preciznoj

kulinarškoj izvedbi.

Od ove godine kuhinju restorana vodi chef Daniel Skokić koji je otvorio novo poglavlje razvoja restorana. Skokićev pristup snažno je usmjeren na lokalne i mikrolokalne sastojke, uz interpretaciju kvarnerske i hrvatske gastronomije kroz suvremeni *fine dining* izraz. Daniel Skokić karijeru je inače gradio u nekoliko restorana visoke gastronomije i privatnim vilama, a radio je i u Hotelu Bellevue i Vili Hortensia.

Jelovnik restorana »Alfred Keller« se kontinuirano prilagođava sezoni, a u središtu svakog slijeda nalaze se svježa riba, plodovi mora, meso i namirnice iz neposrednog okruženja Lošinja. Posebnu vrijednost iskustvu daje impresivnava karta koju potpisuje wine director Filip Veselovac, višestruko nagrađivana priznanjem Best of Award of Excellence časopisa Wine Spectator. Uz panoramski pogled na more, elegantan interijer i pažljivo osmišljene degustacijske menije, »Alfred Keller« gostima pruža jedno od najcjelovitijih *fine dining* iskustava u Hrvatskoj.

Interpretacija japanskih klasika

Dok »Alfred Keller« slavi najbolje od hrvatske gastronomije, Matsunoki goste vodi na putovanje kroz japansku kulinarsku tradiciju obogaćenu mediteranskim sastojcima. Smješten u Hotelu Bellevue, restoran je nositelj Michelinove preporuke te 16 bodova gastronomskog vodiča Gault & Millau.

Na čelu kuhinje danas je izvršni chef Orhan Cakiroglu, stručnjak za japanske kulinarske tehnike koji je iskustvo stjecao u renomiranim restoranima poput Zume i Hakkasana. Njegov stil temelji se na japanskoj filozofiji kontinuiranog usavršavanja, poznatoj kao *kaizen*, dok lokalne jadranske namirnice koristi kao inspiraciju za suvremene interpretacije japanskih klasika.

Na jelovniku se nalaze različite vrste sushi i sashimi, ceviche od jadranske ribe i jastoga, tempura, ramen, gyoze te rijetka japanska Wagyu A5 govedina. Gastronomsko iskustvo dodatno upotpunjuju pažljivo odabrani sake, prestižni japanski viskiji te impresivna vinska karta s više od 500 etiketa i 2800 butelja.

Matsunoki predstavlja jedinstvenu gastronomsku adresu ne samo na Lošinju, nego i u cijeloj regiji, nudeći spoj autentične japanske tradicije i mediteranskog *terroira* u sofisticiranom ambijentu uz more.

Za goste koji žele istražiti različite kulinarske kulture bez napuštanja destinacije, Michelin Gourmet Experience pruža rijetku priliku da tijekom jednog boravka dožive dva vrhunska restorana, dvije različite filozofije kuhanja i bezbroj razloga za povratak na Lošinj. (NL PROMO)