



S otvorenja restorana u hotelu Bellevue



Dragan Drlja, Goran Filipović, Robert Pleteš, Saša Pribičević, Andrea Glavan i Sanjin Šolić

**MATSUNOKI** Jadranka grupa napravila gastro iskorak u hotelu Bellevue

# Lošinj dobio prvi japanski restoran na našim otocima

Matsunoki u prijevodu znači bor, a upravo borova šuma okružuje hotel u kojem je restoran smješten. Uređenje prostora potpisuju dizajneri studija Franić-Šekoranja. U samom središtu je sushi bar, a gosti će zahvaljujući otvorenoj kuhinji moći vidjeti kako se priprema njihovo jelo

Ana BRAŠKIĆ

**MALI LOŠINJ** ▶ Partijem dobrodošlice za ugledne uzvanike i medije ove je subote u malološinjском hotelu Bellevue otvoren prvi japanski restoran na hrvatskim otocima – Matsunoki. Ime mu savršeno pristaje jer ova riječ u prijevodu na hrvatski znači – bor, čija šuma okružuje hotel u kojem je restoran smješten.

Moderan i elegantan prostor čiji su zaštitni znak crvena i crna boja uredili su dizajneri studija Franić-Šekoranja. U samom središtu je sushi bar, a gosti će zahvaljujući otvorenoj kuhinji u svakom trenutku moći vidjeti kako se priprema njihovo jelo. Šef kuhinje je Saša Pribičević, kuhar s višegodišnjim iskustvom rada u najboljim hrvatskim restora-

**“** Razmišljali smo o proširenju ponude nekim objektom internacionalne kuhinje i složili smo se oko japanskog restorana. Ne bježimo od domaće mediteranske kuhinje, ali ne možemo u svim restoranima imati jednaku ponudu

Sanjin Šolić, predsjednik Uprave Jadranka Grupe



Šef kuhinje Saša Pribičević ima višegodišnje iskustvo u najboljim hrvatskim restoranima s azijskom tematikom

nima s azijskom tematikom. – Tematika restorana bit će fuzija tradicionalne japanske i mediteranske kuhinje. Koristit ćemo lokalne i domaće namirnice, a naglasak će biti na našoj svježoj ribi. Otvoreni smo za sve goste destinacije i nautičare kojima želimo približiti japansku kuhinju sa svježim lokalnim namirnicama, kazao je Pribičević.

#### Kockica u mozaku

Hotel Bellevue u vlasništvu je Jadranka grupe.

– Na ideju otvaranja japanskog restorana došli su naši djelatnici Odjela za hranu i piće. Razmišljali smo o

proširenju ponude s nekim objektom internacionalne kuhinje i složili smo se oko japanskog restorana. Ne bježimo od domaće mediteranske kuhinje, ali ne možemo u svim restoranima imati jednaku ponudu. Japanski restoran je najinternacionalniji i smatram da će dobro proći kod gostiju koji dolaze u uvalu Čikat, kazao je predsjednik uprave Jadranka grupe Sanjin Šolić kojeg smo pitali hoće li ovo proširenje ugostiteljske ponude na Lošinj dovesti neke nove goste.

– Svako otvaranje novog objekta jedna je kockica u mozaiku onoga što želimo

da Lošinj na kraju postane. No, moramo pokušati restoran približiti i lokalnom stanovništvu i siguran sam da ćemo tijekom zime napraviti ponudu koja će ih privući. To smo već uspješno radili u našim drugim objektima koji rade tijekom cijele godine, zaključio je Šolić.

#### Ponuda whiskeyja

Kako će otvaranje japanskog restorana utjecati na turističku ponudu Malog Lošinja otkrio nam je Dalibor Cvitković, direktor turističke zajednice grada Malog Lošinja.

– Prije svega bih se zahva-

lio Jadranka grupi na još jednom obogaćivanju turističke ponude Malog Lošinja. Pozdravljam svaki iskorak na području gastronomije i drago mi je da Lošinj

**“** Mislim da će japanski restoran biti pun pogodak za goste koji prepoznaju top destinacije po gastronomskoj ponudi

Dalibor Cvitković, direktor TZ-a Malog Lošinja

**“** Tematika restorana bit će fuzija tradicionalne japanske i mediteranske kuhinje. Koristit ćemo lokalne i domaće namirnice, a naglasak će biti na našoj svježoj ribi

Šef kuhinje Saša Pribičević jača i na tom području koje je jedan od glavnih motiva dolaska gostiju u Hrvatsku pa i u Mali Lošinj, kazao nam je Cvitković i dodao: – Mislim da će gosti koji borave u objektima s pet zvjezdica prepoznati ponudu japanskog restorana i drago mi je da će se koristiti lokalne namirnice, mislim da će japanski restoran biti pun pogodak za goste koji prepoznaju top destinacije po gastronomskoj ponudi.

Na meniju japanskog restorana naći će se između ostalog dashi riblja juha, karaage piletina, kimchi, tuna tataki, nigiri sushi, maki sushi, chirashi sushi, matcha sladoled sa slatkom pastom od azuki graha i crumbom od sezama te mnoge druge delicije, a doživljaj hrane upotpunit će posebna ponuda whiskeyja renomiranih japanskih destilerija poput Nikka Taketsuru, The Yamazaki, Hakushu i Hibiki kao i ponuda pjenušavih i mirnih sake vina i sake rakija.



Japanska kuhinja sa svježim lokalnim namirnicama – moto je novog restorana u lošinjском Bellevueu



U restoranu dominiraju crvena i crna boja