



Gourmet PROMO



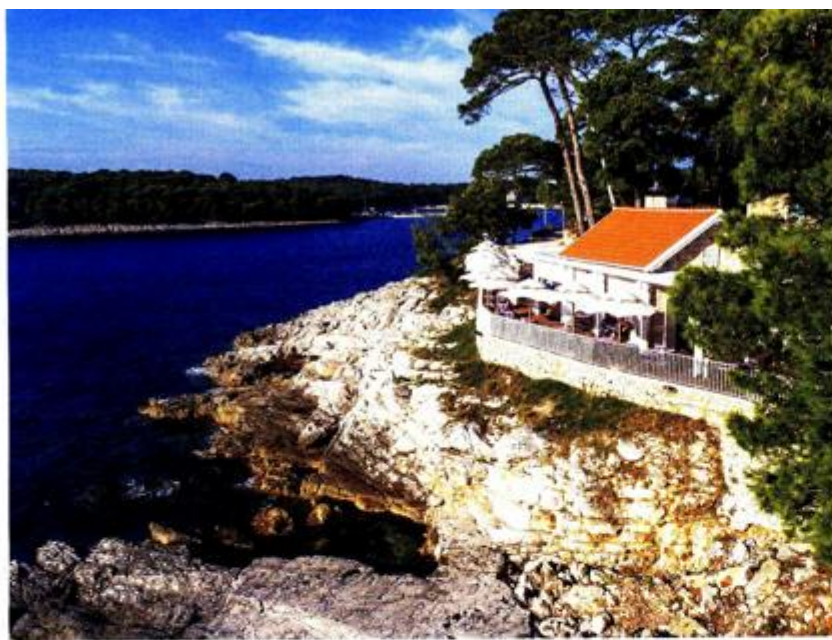
LOŠINJSKI RESTORANI

donose najbolje od zelene i plave Hrvatske

Na otoku Lošinju krije se prava oaza bogate gastronomske ponude koja spaja najbolje iz Hrvatske i svijeta. Neraskidiva veza godišnjih doba, podneblja i sezonski dostupnih namirnica najbolje se ostvaruje u kulinarskim kreacijama i ponudi restorana hotelskog brenda Lošinj Hotels & Villas. Priča o raznim jelima i kombinacijama koje dolaze na tanjurima ovih restorana puno je više od kuhanja i pripreme hrane



20



Matsunoki - nova zvijezda restoranske ponude LH&V-a

Uz već poznatu wine & dine ponudu à la carte restorana Alfred Keller u Boutique Hotelu Alhambra, zbog čega je taj restoran na popisu najboljih restorana prema izboru francuskog vodiča Gault & Millau, gosti mogu uživati i u ponudi novootvorenog japanskog restorana Matsunoki u hotelu Bellevue. Riječ je o jedinom japanskom restoranu na otoku u hrvatskom dijelu Jadrana u kojem kulinarski tim, na čelu sa chefom Sašom Pribičevićem, goste oduševljava tradicionalnim japanskim jelima u kombinaciji sa svježim namirnicama i biljem s otoka Lošinja. U tom jedinstvenom fuzijskom restoranu goste očekuju specijaliteti kao što su beef teriyaki, karrage piletina, maki sushi, matcha sladoled sa slatkom pastom od azuki graha i crumbleom od sezama te druge japanske delicije. Osim vrhunskim gastronomskim postignućima, restoran se može pohvaliti i ponajboljim viskijima renomiranih japanskih destilerija – Nikka Taketsuru, The Yamazaki, Hakushu i Hibiki – te ponudom pjenušavih sake vina i rakija.

U kreiranju menija u najpoznatijim LH&V-ovim restoranima, à la carte restoranu Alfred Keller, restoranu Matsunoki, Diana Steak Houseu, Borik Mediterranean Baru, konobi Cigale i Lanterna Grillu, naglasak je na korištenju vrhunskih i svježih namirnica domaćih gospodarstvenika. Gosti, primjerice, mogu kušati domaće proizvode poput sireva s tartufima, ovčjeg ili kozjeg sira, domaćeg maslinova ulja, drniškog pršuta, janjetine, mesa boškarina, suhomesnatih proizvoda iz Slavonije i Baranje te svježe ribe i školjaka iz Jadranskog mora.

SVJEŽE I DOMAĆE NAMIRNICE TE POSVEĆENOST PRIPREMI TEMELJ SU KVALITETE

Veliku ulogu u kvaliteti restorana ima suradnja koju Lošinj Hotels & Villas razvija već godinama s obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima. LH&V trenutačno suraduje s više od 60 OPG-ova s otoka Lošinja i Cresa te iz Istre, Dalmacije, Slavonije i Baranje. S obzirom na to da je primarna pozornost posvećena kvaliteti namirnica, LH&V svoj sustav nabave namirnica temelji na njihovoj dostupnosti ovisno o sezoni, berbi ili ulovu. Osim što tako gostima pribavljaju prirodne i svježe namirnice, jamče im i najvišu razinu kvalitete te nude priliku za upoznavanje autohtonih hrvatskih proizvoda. Takav pristup gostima omogućuje da okuse najbolje od zelene i plave Hrvatske, a cilj mu je i potaknuti ih da se vrate te ponovno dožive jedinstvo okusa.

Misao vodilja lošinjskog koncepta gastro ponude jest što jednostavnije termičko pripremanje i obrada namirnica, posebice ribe, janjetine i divljači s Cresa. Time se nastoji zadržati izvorna kvaliteta okusa, a istodobno se želi postići potrebna ravnoteža okusa. Za očuvanje prepoznatljivog okusa namirnica u tako visokoj kuhinji iznimno je važna disciplina te individualna specijalizacija chefa. Primjerice, chef koji je specijaliziran za meso, bavi se isključivo pripremom mesnih jela. Svrha takva oblika specijalizacije jest razvoj ekspertize svakog chefa, a posljedica mu je postizanje željene razine kvalitete jela, ali i cjelokupne gastro ponude.



Posjetite otok Lošinj i prepustite se nezaboravnom užitku uz jedinstvenu gastronomsku i enološku ponudu restorana hotelskog brenda Lošinj Hotels & Villas. Detalje ponude i rezervacije provjerite na losinj-hotels.com

www.losinj-hotels.com
 T: +385 (0)51 661 101
 E-mail: booking@losinj-hotels.com