



Promo

Matsunoki – japanski restoran na Lošinju koji morate posjetiti



U jedinom japanskom restoranu na našim otocima isprobajte originalna jela japanske kuhinje, whiskyje, sake vina i rakije

Tijekom odmora posebno se volimo prepustiti uživanju u jelima lokalne kuhinje ili kušati specijalitete svjetskih kuhinja. Ljubiteljima vrhunske gastronomije i onima istančanog ukusa, na spomen lošinjske uvale Čikat probudit će se sjećanja na neka od najboljih gastronomskih postignuća uopće na jadranskoj obali i otocima.

Mjesto na Jadranu na kojem ćete najbolje upoznati japansku kuhinju nalazi se u lošinjskom hotelu Bellevue. Ovaj 5* hotel krije vrhunski japanski restoran Matsunoki, što u

prijevodu s japanskog znači bor. Radi se o fuzijskom japanskom restoranu, trenutno jedinom na našim otocima, u kojem tim chefova savršeno spaja tradicionalnu japansku kuhinju, svježu jadransku ribu, sezonske namirnice malih hrvatskih proizvođača i bilje s otoka Lošinja. Veliki naglasak chefovi Matsunokija stavljaju na spoj lokalnih namirnica i začinskog bilja, kako bi gosti Matsunokija istovremeno okusili najbolje od Lošinja i Japana.

Oduševljenje gostiju hotela, gastro kritičara i obožavatelja

japanske kuhinje, Matsunoki u potpunosti opravdava dobro osmišljenim menuom. Dashi riblja juha, nigiri, maki i chirashi sushi, patka sa crnim grahom i ukiseljenim povrćem te domaća udon tjestenina s junećim biftekom, mahunama i teriyaki umakom neka su od jela koja je moguće probati u ovom restoranu, a zbog kojih u Matsunoki pristižu i nautičari koji se nadu u cresko-lošinjskom akvatoriju. Pripremu japanskih delicija u koje chefovi Matsunokija udahnuju i dio Lošinja možete pomno pratiti sve do dolaska

na stol, s obzirom da Matsunoki ima otvorenu kuhinju te istaknut sushi bar.

Osim specijalitetima jedne od najzdravijih svjetskih kuhinja, Matsunoki plijeni pažnju i svojom bogatom kartom pića. Na njoj se nalaze Nikka Taketsuru, The Yamazaki, Hakushu i Hibik whiskyji, pjenušava sake vina i odabrane rakije. Uz koji od japanskih specijaliteta ćete kušati pojedinu vrstu pića, ovisi isključivo o vašem ukusu, no svakako preporučamo da isprobate sake vina, čija proizvodnja traje po devet mjeseci.



Lošinjski hotel Bellevue možete posjetiti već na proljeće i prepustiti se okusima Japana uz senzacionalna jela chefova Matsunokija. Odmor u Bellevueu rezervirajte uz Luxury Getaway ponudu i ostvarite do 30% popusta. Detalje ponude i rezervacije provjerite na losinj-hotels.com.

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

