



Mirisi i okusi vrhunskih gastro delicija u lošinjskom hotelu Bellevue

PREDIVNA UVALA ČIKAT NA OTOKU LOŠINJU MJESTO JE U KOJE ĆETE SE ODMAH ZALJUBITI. UPRAVO U TOJ UVALI, OKRUŽENOJ MIRISNOM BOROVIŠNOM ŠUMOM, S OBILJEM SUNČANIH SATI, SMJESTIO SE JEDAN OD TRI NAJBOLJA HOTELA NA TRIPADVISORU U KATEGORIJI NAJBOLJIH LUKSUZNIH HOTELA NA JADRANU - **HOTEL BELLEVUE**. KAO ŠTO JE IZVANA GRANDIOZAN I ELEGANTAN, TAKVA MU JE I USLUGA U KOJOJ SVAKE GODINE UŽIVAJU BROJNI STRANI I DOMAĆI GOSTI. PREMIUM USLUGOM NA RAZINI 5* HOTEL BELLEVUE SAVRŠENO ODGOVARA POTREBAMA GOSTIJU I PRUŽA IM UDOBNOŠĆU NA SVAKOM KORAKU, A SVOJOM GASTRONOMSKOM PONUDOM NADMAŠUJE I NAJVIŠA OČEKIVANJA.

PRVI JAPANSKI RESTORAN NA JADRANSKIM OTOCIMA
Otvaranjem prvog otočnog japanskog restorana u Hrvatskoj uvala Čikat postaje središte vrhunske gastronomije na otoku Lošinj, ali i na Jadranu. Uz uživanje u kristalnom moru i mirisnoj prirodi s više od tisuću aromatičnih i ljekovitih biljaka, gostima će se pružiti još raznovrsniji doživljaj zaokružen mirisima i okusima vrhunske gastronomske ponude. Naime, u lipnju ove godine u hotelu Bellevue otvara se japanski restoran Matsunoki koji će gostima Bellevuea predstaviti okuse i boje Japana korištenjem hrvatskih namirnica. U novootvorenom restoranu Matsunoki delicije će pripremati renomirani chef Saša Pribičević,



DINNER INCLUSIVE
 ponudu hotela
 Bellevue iskoristite
 do 30. svibnja i
 uživajte u jedinstvenoj
 gastronomiji u uvali
 Čikat na otoku
 Lošinj

koji je godinama radio u ponajboljim hrvatskim restoranima s azijskom tematikom. Chef Saša Pribičević jela će pripremati od kvalitetnih i svježih namirnica, a neki od specijaliteta koji će se naći na meniju su kamenice s granitom od vina i začinskog bilja, dashi riblja juha, carpaccio od zubaca i tune, karaage piletina, kimchi, tuna tataki, beef teriyaki, filet bijele ribe "Black Cod style", matcha sladoled sa slatkom pastom od azuki graha i crumbleom od sezama te nigiri, maki i chirashi sushi. Osim japanske hrane, u Matsunokiju se posebno ističe ponuda japanskih whiskeyja te pjenušavih i mirnih Sake vina i rakija.

MATSUNOKI



Renomirani
 chef Saša
 Pribičević

PRIRODNE NAMIRNICE VRHUNSKE KVALITETE S DOMAĆIH OPG-OVA

Posebnost gastronomije u hotelu Bellevue te drugim hotelima i vilama hotelskog brenda Lošinj Hotels & Villas s otoka Lošinja temelji se na jedinstvenom sustavu nabave namirnica. Za kreiranje nezaboravnoga gastro iskustva koriste se isključivo svježe i tradicionalne namirnice, poput domaćeg maslinovog ulja, ovčjeg sira, janjetine, mesa boškarina te raznih vrsta svježih riba, školjki i drugih delicija. Za sve to zaslužna je odlična suradnja s obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima. Naime, hotelski brend LH&V surađuje sa 60-ak OPG-ova iz cijele Hrvatske i na taj način gostima svih LH&V-ovih hotela osigurava prirodne i svježe namirnice vrhunske kvalitete. Zahvaljujući ovom sustavu nabave namirnica, jedinstvenom za hotelske grupacije u Hrvatskoj, gostima Bellevuea upravo je doručak najdraži obrok, s obzirom da na to da se sastoji od čak 218 namirnica!

Uz sve to, chefovi restorana posebnu pozornost posvećuju pripremi jela za goste s alergološkim problemima.

GASTRONOMSKI UŽITAK ZAGARANTIRAN

Za sve ljubitelje vrhunske gastronomije hotel Bellevue pripremio je DINNER INCLUSIVE ponudu, koja gostima omogućuje polupansion za cijenu noćenja s doručkom. Za vrijeme doručka i večere u restoranu Bava hotela Bellevue gosti mogu birati između delicija pripremljenih od kvalitetnih sezonskih namirnica, s naglaskom na lokalne namirnice s otoka Cresa i Lošinja, i tako si osigurati nezaboravno gastro putovanje.

www.losinj-hotels.com

T: +385 (0)51 661 101

E-mail: bellevue@losinj-hotels.com

