



Promo

UPOZNAJTE GASTRONOMIJU OTOKA LOŠINJA

Dok smo na odmoru, poseban gušt čini nam uživanje u jelima lokalne kuhinje. Predlažemo da se zaputite do Lošinja i tamo probate ponajbolje gastronomske delicije

		
<p>DIANA STEAK HOUSE</p> <p>Posebno su ukusni mesni specijaliteti s roštilja na drveni ugljen pripremljeni od sočnih komada meke junetine i teletine koji se čuvaju u posebnoj Dry Ager komori.</p> <p>A: Šetalište Dr. Alfreda Edlera von Manusso Montesole 2, Mali Lošinj T: +385 (0)51 232 055</p>	<p>KONOBĀ CIGALE</p> <p>Na meniju ćete naći jela poput tartara od škampa, carpaccia od grdobine, jastoga na buzaru s domaćom tjesteninom, brudeta Cigale, punjene jadranske lignje, plemenite jadranske ribe s roštilja.</p> <p>A: Šetalište Dr. Alfreda Edlera von Manusso Montesole 4, Mali Lošinj T: +385 (0)51 238 583</p>	<p>RESTORAN VELI ŽAL</p> <p>Uz tradicionalna jela od creske junjetine, jadranske ribe i rakova, domaćih raviola sa skutom i šparogama, bifteka od boškarina, možete popiti čašu s liste 50-ak vrhunskih hrvatskih vina.</p> <p>A: Sunčana uvala 3, Mali Lošinj T: +385 (0)51 667 260</p>

Svi zaljubljenici u dobru hranu i još bolja vina već odavno posjećuju otok Lošinj kako bi kušali najbolja jela kojima se Hrvatska predstavlja milijunima turista iz cijeloga svijeta. Bilo da preferirate zdravu prehranu, autohtone otočke delicije ili moderno spravljena jela, sve to možete pronaći u restoranima hotelskog brenda Lošinj Hotels & Villas i vrlo brzo se uvjeriti zašto ih hvale i najveći gastro kritičari.

U čemu je tajna? U pripremi menija u skladu s godišnjim dobima, podnebljem i dostupnosti pojedinih namirnica. Zvuči

nevjerojatno, ali doista svaka namirnica koja se koristi u pripremi jela u ukupno 11 LH&V-ovih restorana uzgojena je potpuno prirodno. Priča ispričana na tanjurima ovih restorana kreće od malih lokalnih proizvođača koji s posebnom pažnjom uzgajaju ekološke namirnice i dostavljaju ih u restorane. Nakon toga LH&V-ovi chefovi kreiraju nezaboravna jela za svako nepce – jela s tartufima, ovčjim i kozjim sirem, creskom janjetinom, istarskim boškarinom te svježom ribom i školjkama iz Jadrana. Pristup u kuhinji je sljedeći – što jednostavnije termičko pripremanje i obrada

namirnica, posebice ribe, janjetine i divljači. Tako se zadržava izvorna kvaliteta namirnica, a istovremeno postiže željeni balans okusa. Za ovako visoku kuhinju izuzetno je važna disciplina te individualna specijalizacija chefa.

Gosti ovih lošinjskih restorana ne samo da imaju osiguranu vrhunsku hranu i uslugu, već na taj način najbolje upoznaju destinaciju koju su odabrali za odmor. Sljedeći put kada se zapitate gdje dobro jesti na Jadranu, zapamtite – gastronomski raj nalazi se na Lošinj.

Posjetite otok Lošinj i prepustite se nezaboravnom gurmanskom užitku u jednom od restorana brenda Lošinj Hotels & Villas.
www.losinj-hotels.com T: +385 (0)51 661 101, E-mail: booking@losinj-hotels.com