



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Croatie

Hrvatsko gastronomsko udruženje

2024.

Chaîne des Rôtisseurs

Hrvatsko gastronomsko udruženje

MEĐUNARODNO GASTRONOMSKO
UDRUŽENJE U HRVATSKOJ OD 2018.



Riječ predsjednika Hrvatskoga gastronomskog udruženja



Pet godina zajedno!

Ponosan sam na proteklih 5 godina i sve ono što smo kao hrvatski ogranač Chaîne do sada postigli. U kolovozu 2018. godine uključili smo se u veliku globalnu priču koja okuplja vrsne profesionalce iz područja ugostiteljstva diljem svijeta koji dijele svoja iskustva i zajedničkim snagama streme ka još boljem. Protekla je godina možda bila i najintenzivnija do sada, sudjelovali smo u nekoliko projekata s turističko- ugostiteljskim školama diljem Hrvatske, organizirali drugo po redu natjecanje mladih kuhara, upriličili još jedan *Grand Chapitre* na Malom Lošinju, ali i organizirali studijsko putovanje u San Sebastian kako bismo sudjelovali na najpoznatijem svjetskom gastronomskom sajmu – Gastronomika, posjetili i razgledali baskijski kulinarski centar te usput, u Madridu, večerali u jednom od ponajboljih restorana na svijetu – *Diverxo!* Dragocjena iskustva rado smo podijelili s našim profesionalnim članovima.

Na našoj mrežnoj stranici možete pronaći sve informacije vezane uz našu djelatnost, zanimljive priče o našim članovima, njihovim restoranima, vinogradima, podrumima, maslinicima, izvještaji s naših druženja, ali i najave novih.

Želite li postati članom, tamo možete pronaći sve informacije.

Pozivam vas također da nas pratite putem društvenih mreža (Facebook, Instagram) i Youtube kanala.

Vive la Chaîne!

Dalibor Greganić,

Bailli Délégué du Bailliage National, Membre du Conseil Magistral

Chaîne des Rôtisseurs danas



- prisutnost u **75 država** na **5 kontinenata**
- približno **21 000 članova**
- **15 000 članova** amatera, entuzijasta i ljubitelja gastronomije
- **6000 uglednih profesionalaca** koji obuhvaćaju sve gastronomске djelatnosti

Obvezе

- popunjavanje pristupnice s traženim osnovnim podacima
- plaćanje jednokratne upisnine
 - 160 € za restoratore/hotelijere
 - 100 € za vinare/maslinare
 - 80 € za članove Gourmète
- plaćanje godišnje članarine
 - 260 € za restoratore/hotelijere
 - 200 € za vinare/maslinare
 - 100 € za članove Gourmète
- sudjelovanje na inauguracijskoj svečanosti (*Chapitre*) prilikom koje se dobivaju obilježja *Chaînea* (lenta) i službeno pristupa udruženju
- nošenje obilježja *Chaînea* prema protokolu na službenim druženjima

Vrijednosti

- očuvanje druženja i okupljanja oko stola
- promicanje izvrsnosti u svim sferama ugostiteljstva
- poticanje razvoja i napredovanja mladih kuhara i *sommeliera*
- održavanje nacionalnih i međunarodnih natjecanja kako bi se predstavili talenti koji dolaze
- uloga prenositelja znanja
- pružanje pomoći potrebitima
- edukacije u ugostiteljstvu

Pogodnosti

- članstvo u prestižnoj međunarodnoj organizaciji koja uživa priznanje u svijetu kulinarstva
- jedinstvena kombinacija profesionalnih i neprofesionalnih članova odn. *Gourmeta*
- pogodnosti za članove pri posjeti profesionalnih članova
- mogućnost sudjelovanja u jedinstvenim gurmanskim događanjima diljem svijeta tijekom cijele godine
- mogućnost upoznavanja renomiranih kuhara i vinara – članova *Chaînea*
- svi profesionalni članovi dobivaju mjedenu tablu koju postavljaju na ulaz u ugostiteljski objekt kao znak pripadnosti

Članovi Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska

RESTORANI / HOTELI / VINARI / MASLINARI

*Chaîne des Rôtisseurs - povezuje
gastronomsku tradiciju i suvremenu
kulinarsku kreativnost te njeguje
gostoprимstvo i prijateljstvo*

Pogodnosti za članove mogu se ostvariti isključivo uz prethodnu najavu i predočenje članske iskaznice.



ALFRED KELLER, RESTAURANT, LOŠINJ**Amir Džeherović, Maître Restaurateur**

U najskrovitijem dijelu uvale Čikat nalazi se naš ekskluzivni restoran nagrađen Michelinovom zvjezdicom, Alfred Keller, nazvan u čast austrijskom arhitektu iz 20. stoljeća i projektantu vile Alhambra. Alfred Keller oduševljava goste nagrađivanim à la carte jelima i ekskluzivnim i inovativnim degustacijskim jelovnicima u više sljedova, u kombinaciji s proslavljenom vinskom kartom koja uključuje 600 najboljih svjetskih vina.

Inspirativan interijer odražava novu gastronomsku viziju, a obojen je toplim i neutralnim bojama te ukrašen organskim oblicima, prizorima od poda do stropa, kao i zaobljenim i manje formalnim oblicima, s panoramskim pogledom na uvalu Čikat. Utjelovljuje pristupačniji, osobni gastronomski doživljaj s očaravajućom terasom za objed na otvorenom te omogućuje gostima da uživaju u raskošnoj ljepoti Lošinja i povjesnom šarmu Alhambre.

POGODNOSTI za članove gratis aperitiv

BACCHUS BISTRO, DUBROVNIK**Vedran Tršić, Maître Hôtelier**

Smješten u Lapadu, Bacchus Bistro je hommage urbanom karakteru Dubrovnika i njegovim stanovnicima koji su majstori u kombiniranju rada i obveza s opuštanjem i zabavom. Nenametljiva, a ipak elegantna atmosfera velikog dnevnog boravka na otvorenom učinila je Bacchus Bistro mjestom gdje se prijatelji rado okupljaju i opuštaju, u svako doba dana ili večeri. Od ukusnih podnevnih bruncheva do nezaboravnog večernjeg druženja uz izvrsnu hranu i vino, Bacchus Bistro je dom vrhunskih okusa, pravi dragulj Lapada.

POGODNOSTI za članove 15% popusta na usluge restorana

15% popusta na vođene degustacije

15% popusta na "Explore and experience Dubrovnik" program

BOŠKINAC, HOTEL & VINARIJA, NOVALJA, PAG**Boris Šuljić, Maître Hôtelier**

Mjesto na starini, na uzvisini uz vinograde poviše polja, u zelenilu i blaženom miru sasvim odudara od svega što nam se u svijesti usadiло o otoku Pagu. Nigdje turističke vreve, nelijepe izgradnje, ni na vidiku onoga što se veže za obližnje Zrće, a još manje goleti koje dominiraju otočnim krajobrazom. Boškinac je oaza ljepote prirode, a ono što je za našu temu važnije, to je uistinu gastronomска oaza. Kad je zamisao o restoranu krenula, malo je tko vjerovao da se uz glavne otočne gastronomске klasične – janjetinu i sir – može etablirati ovakav *fine dining* restoran. No, projekt koji spaja luksuzni mali hotel, jednu od najrenomiranih vinarija u nas i restoran kreativne kuhinje oprve je uspio. Boškinac je glavni otočni gastronomski top onim radi kojeg gurmani hodočaste na otok.



BOUTIQUE HOTEL ALHAMBRA, LOŠINJ

Dragan Drlja, Maître Hôtelier

Boutique Hotel Alhambra i povijesne vile secesijska su i neoklasistička oaza u uvali Čikat, gdje ljekovita svojstva lošinjskog zraka i mora prodiru u stoljetnu borovu šumu. Gosti mogu birati između 51 sobe i suiteova te pet povijesnih vila, koje ih vode na putovanje kroz povijest, bogatu tradiciju, bezvremensku eleganciju i ljekovitu moć prirode. Svakim udisajem otkrivate savršen spoj kulture, povijesnog šarma, gastronomске užitke i okrepljujući ambijent, elegantno isprepletene u pristupačan i profinjen brend koji pruža gostoprимstvo više od jednog stoljeća.



CADENELA, OBITELJ LUPIERI, VODNjan

Andrea Lupieri, Maître Sommelier

Lupieri, čiji korijeni sežu u sela pod Dolomitima, ovamo su se doselili u XV. stoljeću. Oduvijek su bili zemljoradnici, a onda i maslinari. Kada su odlučili da će nastaviti obiteljsku tradiciju, shvatili su da za nekoliko hektara djedovih maslinika i šikare koju su dobili u zakup od države treba puno više od hobističke razbibirige. U godinu-dvije posjed su povećali na 28 hektara, a na Agronomskom fakultetu u Perugii završili nekoliko tečajeva za maslinare. Odlučili su se za isključivo prirodni put tretiranja nasada i preradu maslina u ulje odmah nakon berbe. Njihovi maslinici na Campi beni (na dijalektu dobra polja) protežu se prema sjeverozapadu, od Pule prema Barbarigi, na području Terre arse, najbolje pozicije za uzgoj maslina na Istarskom poluotoku.



POGODNOSTI za članove besplatna degustacija

CENTAR MASLINOVOG ULJA SV. IVAN, VODICE

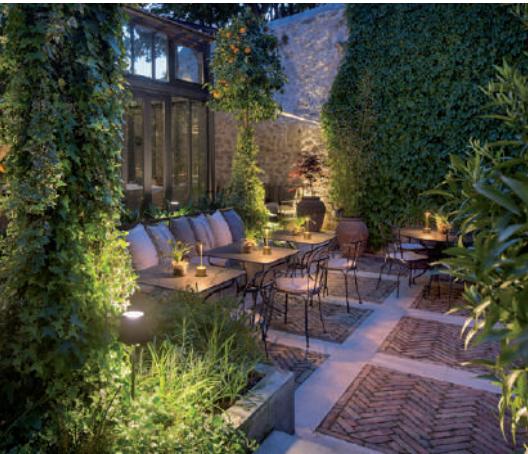
Tomislav Duvnjak, Maître Sommelier

Vodenim ljubavlju prema maslini i maslinovom ulju, uz postojanje temeljnih pretpostavki (prostorne i finansijske mogućnosti) g. Duvnjak je uz suradnike odlučio napraviti iskorak iz osnovne djelatnosti i sagraditi najveći i najmoderniji centar maslinovog ulja u hrvatskom priobalju, gdje se dokazano postiže najbolja kvaliteta maslinovog ulja na Mediteranu. U Vodicama, zato što su to zaslужile, jer su cijelu svoju povijest živjele za maslinu i od masline.



POGODNOSTI za članove 25% popusta u kušaonici

20% popusta na narudžbu



CORTE RESTAURANT, ZADAR**Andrej Vrsaljko, Maître Restaurateur**

Corte Restoran je dobro čuvana zadarska tajna. Posvećen iskusnim znalcima i modernim epikurejcima, ovo romantično i zavodljivo mjesto zasigurno će vas iznenaditi svojom raskošnom ponudom i atmosferom koja se postupno mijenja kako odmiče dan.

Andrej Vrsaljko gostima garantira kulinarsko putovanje u čarobnom ambijentu uz visoko personaliziranu uslugu. Vođeni talentom i strašću izvršnog chefa Klaudija Mrkića, kuharska ekipa fokusirana je na lokalne namirnice Zadarske regije i tradicionalne mediteranske okuse te njihovo prožimanje s elementima talijanske i francuske kuhinje. Bezvremenske mediteranske deličije pripremaju se na inventivan način i uz kreativnu prezentaciju.

POGODNOSTI za članove 25% popusta na ukupan račun**DAVOR, ZAVALA, HRVATSKA****Krišto Barbić, Maître Restaurateur**

Među manje poznatim gastronomskim biserima otoka Hvara, Davor je restoran s jasnom idejom od odličnog uređenja do jela koja spravljaju. Jela su na prvu jednostavna, a tek kasnije postaje jasno koliko su profinjena. Striktno se oslanjaju na otočnu tradiciju, no u jelima ima i podosta jako dobre autorske note. Taj obiteljski restoran 2011. godine su od roditelja Davora i Vilme preuzeli sin Krišto i supruga Dinka, pa su tako u kuhinji sada dvije generacije Barbića. Svakako treba kušati domaću paštu s kozicama i šparogama, a ako je imaju, naručite bravetinu s ražnja. Ljubiteljima morskih plodova preporučujemo razna hladna predjela od srdele i palamide, glavni specijalitet restorana ražu sv. Jakova (raža sporo kuhanu u svom šugu) te deserte koje spravlja majka Vilma.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na ukupan račun**ESPLANADE ZAGREB HOTEL, ZAGREB****Ivica Max Krizmanić, Maître Hôtelier**

Hotel je otvoren 1925. godine kako bi pružao luksuzni smještaj putnicima Orient Expressa. Smješten u srcu Zagreba, ikona je art decoa. Visoko personalizirana usluga, prijateljsko osoblje pod vodstvom prvog čovjeka hotela direktora Ivice Maxa Krizmanića u kombinaciji s najnovijim tehnološkim trendovima jamstvo su opuštenog boravka i bezbržnog provoda neovisno o tome uživaju li gosti u odabranim uslugama u udobnosti sobe, hotelskim prostorima ili dok istražuju Zagreb. Poznat po svojoj visoko personaliziranoj i bespriječornoj usluzi, hotel je od samog otvorenja središte zagrebačkog društvenog života, a tijekom povijesti je ugostio brojne uvažene goste. Njegova bajkovita arhitektura, impresivan dizajn i nadaleko poznata usluga čine ga najprestižnijim hotelom u Zagrebu.

POGODNOSTI za članove 20% popusta na noćenje

ETNO RESTORAN BARANJSKA KUĆA, KARANAC**Stanko Škrobo, Maître Hôtelier**

Etno restoran Baranjska kuća je obiteljski restoran, smješten u etno selu Karanac, u srcu Baranje, podno vinorodnog Banovog brda.

Uz restoran u kojem su oživljeni stari i već pomalo zaboravljeni recepti, oživljena je i tradicija izgradnjom zemljanih krušnih peći te uređenjem etno ulice starih zanata. U "Ulici zaboravljenog vremena" se nalazi i mlin na kojem se melje dio kukuruznog brašna, kovačevu kuću građenu na tradicionalan baranjski način - blatom i pljevom te ledaru u kojoj se nekada čuvalo led s Dunava, a iznad nje nalazi se vidikovac s kojeg se pruža pogled na cijelo selo Karanac, Baranjsku planinu i predivne vinograde. Svaki tjedan izrađuju svježe čvarke, a kobasice, kulen i šunka ako nisu njihovi, nabavljaju od provjerenih proizvođača.



FALKENSTEINER HOTEL&SPA IADERA, PETRČANE/ZADAR**Goran Sremec, Maître Hôtelier**

Nevjerojatan interijer i arhitektura, panoramski pogledi koji oduzimaju dah i wellness svijet čine Hotel & Spa ladera najboljim spa hotelom u Hrvatskoj. Ovaj hotel s 5zvjezdica smješten je tik uz more na poluotoku Punta Skala, okružen je tirkizno plavim morem te jednostavno vodi u drugu dimenziju mira, sklada i usporavanja. Savršeno se uklopio i kao domaćin našeg drugog po redu *Grand Chapitre*.



GRAND PARK HOTEL ROVINJ, ROVINJ

Hotel je smješten na obali uz mirisnu borovu šumu, s pogledom na otok Sv. Katarina i staru jezgru grada Rovinja. Mnogi tvrde da je „čudo od arhitekture“, a na njegovih šest katova smještene su elegantne sobe i suiteovi, ekskluzivni butici i odličan Albaro Wellness&Spa. Dobro pojesti i popiti može se u sedam restorana i barova od kojih izdvajamo Cap Aureo Signature Restaurant koji se širi na terasu sa staklenim zidom s koje se pruža predivan pogled. U svim restoranima u hotelu, glavnu riječ vodi Jeffrey Vella, Maistrin Corporate Culinary director, a u ovom kuha osobno, s posebnim užitkom. On je veliki majstor kombinacije okusa među kojima nijedan ne prevagne nad glavnim, a njegova se potkovanost očituje u vrlo smjelom spajjanju tradicionalnih kuharskih vještina i današnjega kulinarskog umijeća.





HOTEL BELLEVUE, LOŠINJ

Gianluca Cugnetto, *Maître Hôtelier*; Lorraine Sinclare, *Chef Restaurateur*

Hotel Bellevue profinjena je oaza s 5 zvjezdica na slikovitom otoku Lošinju, samo nekoliko koraka udaljena od ljekovith svojstva uvale Čikat. Osim 185 soba i 21 suitea, sadržaji Hotela Bellevue uključuju Bellevue Spa Clinic, modernu oazu proglašenu Croatia's Best Hotel Spa 2023, i Matsunoki, fuzijski restoran nagrađen Michelinovim tanjurom, koji nudi tradicionalnu japansku kuhinju i lokalne mediteranske namirnice. Hotel Bellevue i otok Lošinj sjajan su izbor za luksuzno opuštanje i regeneraciju te nude niz prirodnih ljekovith čimbenika kao što su borove šume, ljekovito bilje te morski zrak. Ovaj je otok skriveni dragulj u srcu Jadranskog mora, koji se može pohvaliti jedinstvenom klimom i kulturnom baštinom.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na noćenje

HOTEL MILENIJ, AMADRIA PARK, OPATIJA

Ilija Turić, *Maître Hôtelier*

Amadria Park ima dugu povijest pružanja visoko kvalitetne usluge kroz spajanje tradicije i baštine sa suvremenim luksuzom, inovacijama i elegancijom. Ponose se osobnim pristupom svakom detalju vašeg posjeta tijekom kojeg nude besprijeckoru kvalitetu i uslugu. Hotel Milenij, smješten u povjesnoj vili iz doba Habsburgovaca, nudi svu raskoš hotela kategorizacije pet zvjezdica. Okružen je predivnim vrtovima, a u sklopu hotela nalazi se i omiljena terasa u Opatiji s pogledom na cijeli Kvarnerski zaljev i spa koji gostima nudi opuštajuće masaže, saune i bazen.

POGODNOSTI za članove 15% popusta na smještaj

IPŠA, IPŠI, LIVADE

Klaudio Ipša, *Professionnel du Vin* i Ivan Ipša, *Professionnel du Vin*

Na obiteljskom gospodarstvu Ipša, koje sada vode braća Klaudio i Ivan, godinama proizvode ekstra djevičanska maslinova ulja. Zahvaljujući obitelji Ipša, prije godinu dana u selu Ipši su potekle prve kapi ulja iz vlastite uljare. Za ulja su dobili brojne nagrade, a u svjetskom vodiču Flos Olei za 2020. godinu njihovo ulje osvaja 98/100 bodova, što je najveći broj bodova koje su ikad osvojili. Osim maslinova ulja, obitelj Ipša od 2010. godine proizvodi i vina od autohtonih te svjetski priznatih sorti grožđa, a to su malvazija istarska, sivi pinot, refošk i teran. Vina Ipša su prirodna, dobivena postupkom duže maceracije i odležavanja u drvenim bačvama. Trenutno proizvode tri vrste vina: Malvaziju, Sivi pinot i Santa Elenu.



JOSIĆ, RESTORAN & VINARIJA, ZMAJEVAC**Damir Josić, Maître Restaurateur**

Jedna od najuspjelijih priča slavonske gastronomije nastala je u skladnom spoju vinarstva i restorana obitelji Josić pod voditeljskom palicom Damira Josića. Tu se jedu sami slavonski klasići s naglaskom na riječnoj ribi, ali u najboljoj izvedbi. Upravo im je senzacionalno predjelo marinirana riba – podimljena, pa na niskoj temperaturi dugo u pećnici pečena manja riječna riba koja se potom spremila u ulju začinjenom s malo mljevene slatke crvene paprike. Perkelt od patke još im je jedna uzdanica na jelovniku, kao i možda najbolji fiš koji se može jesti u tome kraju, jednako kao i na otvorenoj vatri pečeni šaran na rašljama. Kad se uz to ispijaju i odlična, njihova, višestruko nagrađivana vina, gastronomski doživljaj se približava vrhuncima.



KOD KAPETANA, STARI GRAD, HVAR**Jurica Tomičić, Maître Restaurateur**

U hvarskom ugostiteljstvu, u kojem je, nažalost, malo toga vrijedno pohvale, jedan od najbolje pozicioniranih restorana, uz samu rivu na zapadnoj strani luke, *Kod kapetana* ujedno je i među najboljima. Njegov gazda Jurica Tomičić bard je otočkog restoraterstva i čvrsto stoji na svojim kulinarskim postulatima ne želeći ni zetu popustiti najezdni trendova. Ostao je vjeran najboljim mesnim bokunima za pržolice i pašticide, kao i ulovima isključivo hvarskih ribara. Kod njega se pripremaju već zaboravljeni riblji primjerici, iz ne zna se kojeg razloga izagnani iz većine drugih restorana. Tako se na gradelama peku slatki kaninci i kantari ulovljeni u istoj mreži sa šampjerićem kojem se svi opravdano klanaju. Sve bespriječno ispečeno, a ribu uvijek prati lokalno sezonsko povrće. O slavnoj hvarskoj gregadi da ne govorimo!

POGODNOSTI za članove gratis aperitiv



KOD MARKA, ŠIPANSKA LUKA**Đino Prižmić, Maître Restaurateur**

Biti na Elafitima ili u Dubrovniku, a ne otici u Šipansku Luku u restoran *Kod Marka* za svakog je gurmanna ozbiljan propust. Marko Prižmić iznimno je kuhan, od one vrste u koje nema mnogo tajni osim jedne – svako je njegovo jelo, pa bilo tako jednostavno poput špageta s pomidorima ili polpeta od hobotnice, jedinstvena okusa. Želite li čula oplemeniti takvom umjetnošću, zaputite se u njegov restorančić što ga je sagradio uz obiteljsku kuću i otvorio prije dvadeset godina kad je pošao u mirovinu. U zadnjih nekoliko godina komande je prepustio sinu Đinu, a sam je obrazovao odličnu *cheficu* Lucianu Matić. Mirovao je samo jednu sezonu, a onda je na istim postulatima, stotinjak metara dalje, preporodio mali pansion *Dubravku* pa sada nadgleda svoje dvije uspjele Šipanske gastronomiske priče.





KOD ŠPILJE, OTRUŠEVEC, SAMOBOR**Stjepan Grgos**, *Maître Restaurateur*

Kod Štefa Grgosa jedu se fina jela domaće kuhinje – povrće i voće iz vlastitog su posjeda i okolnih vrtova – a ono na čemu počiva ideja restorana kvalitetno je meso slavne mesnice *Supermes*. U dvorištu, uz sušaru za kobasicu, šunke i salame, imaju peradarnik s jatom pataka, pa su i one na jelovniku, a puno je toga na tanjurima i s polja uokolo restorana. U tehnološkom smislu ovdje se jela spravljaju kao u najboljim restoranima u kombinaciji najmodernijeg konvektomata i pećnice na drva, s hladnjacima za zrenje mesa, s posebnim dijelom kuhinje u kojem su pekarnica i slastičarnica, ali najviše s puno znanja i pažnje pod palicom Štefove supruge i njihovih dviju kćeri, obje školovane kuharice. Ovdje se nude i jela koja se rijetko mogu okusiti na sličnim mjestima.



KOZLOVIĆ, MOMJAN, BUJE**Gianfranco Kozlović**, *Professionnel du Vin*

Obiteljsko nasljeđe ističe se kao glavna strategija vinarije čije je ime danas jedno od najprestižnijih među hrvatskim vinarima. Njegujući autohtone istarske sorte, malo-pomalo unaprijedili su proces i s novostečenim znanjem pomicali tradicionalne zasade prema novim uspјelim vinima, žečeći jednakobilježiti budućnost kao što su to napravili u prošlosti i čine u sadašnjosti. Filozofija obitelji Kozlović temelji se na zajedništvu koje se čuva generacijama. Ta filozofija na duge staze se, uz njihove sve odreda prestižne etikete, ogleda i u najmodernejšoj vinariji u Hrvatskoj, vrlo atraktivnoj i u arhitektonskom smislu. S kulom srednjovjekovnog Momjana iznad vinarije spoj starog i novog, tradicije i vrhunske tehnologije u vinifikaciji dobivaju i simboličnu potvrdu.

POGODNOSTI za članove vođena degustacija za 5 osoba, jedna gratis

KUKURIKU, RESTAURANT & HOTEL, KASTAV**Nenad Kukurin**, *Maître Restaurateur*

Ima restorana koji zbog dugogodišnjeg vrhunskog ugošćavanja postaju institucije, a među njima je bespogovorno *Kukuriku*. Pet generacija obitelji Kukurin bavi se ugostiteljstvom, a slavu su stekli prethodnim restoranom istoga imena koji je bio na trgu nedaleko od mjesta gdje se nalazi današnji. Vlasnik Nenad Kukurin ima dugogodišnju talijansku kuvarsку karijeru, a stekao je i televizijsku slavu s čak četiri pobjede u najpoznatijem kuvarskom televizijskom showu *La prova del cuoco*. S takvim naslijedom odmah je jasno i otkud chefova samouverenost da se ne drži striktno otisnutog jelovnika, nego odstupa od njega varirajući jela ovisno o nadahnuću. Nema tu nikakvog prenemaganja, sve je u izvedbi i to do kraja izbrušenoj tako da pred vas stižu odreda jako fina jela.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na ukupan račun u restoranu

10% popusta na noćenje u hotelu

MAKARUN, SPLIT

Jurica Farac, Maître Restaurateur; Marko Terzić, Maître Restaurateur

Zaklonjen od pogleda, u „škuribandi“, kako bi rekli u Dalmaciji, sa smokvom na ulazu, u centru Dioklecijanova grada, smjestila se Konoba&bar *Makarun* suvlasnika Jurice Farca, koji je u šest godina postojanja stekao status jednog od najboljih splitskih restorana. Njihov *signature dish* su jela s makarunima koja mijese ručno prema obiteljskom korčulanskom receptu, a pripremaju ih u ribljem ili mesnom umaku. Na jelovniku je svježa riba iz mreža lokalnih ribara, a iz provjerenog uzgoja nabavljaju meso (cijelu životinju) koju potom rasijecaju, dok neke dijelove stavljaju i na zrenje.



POGODNOSTI za članove 10% popusta na ukupan račun u restoranu

MALA HIŽA, MAČKOVEC

Branimir Tomašić, Maître Restaurateur

Ovdje je sve nastalo na silnoj energiji glave obitelji Branimira Tomašića koji se nametnuo kao bitna osobnost domaće ugostiteljske scene. Cijelo okruženje *Male hiže* i svaki zalogaj nastali su i nastaju pod paskom toga upečatljivog gazde. Naime, restoran je sazdan od drvenih kuća koje je Tomašić dopremio iz Prigorja i podredio potrebama svoje kuhinje. U svemu što ovdje kušate osjeti se da je domaće, ako ne iz vlastitog vrta, onda dopremljeno iz najbliže okolice, a u Međimurju, srećom, ima baš svega. Iako je osnova recepata međimurska tradicionalna kuhinja, svako je jelo gospodina interpretacija u vrlo decentnom dosluhu s kulinarским trendovima i tehnički izvedeno gotovo do perfekcije.



POGODNOSTI za članove gratis desert

MM KANTINA, ZAGREB

Mario Mendek, Professionnel du Vin

Kažu da nema veće ljubavi od ljubavi prema hrani a Mario Mendek, osnivač i vlasnik Selekcije MM nije niti slatio koliko će ljubav prema hrani obilježiti njegov život. Mario ima više 20 godina iskustva u visokoj gastronomiji. Taj je poziv osjetio kasnih osamdesetih u Münchenu kada je radio u restoranu s dvije Michelinove zvjezdice i prvi se puta se upoznao s vrhunskim proizvodima kao što su caviar, foie gras, steakovi i janjeći french rack... 2018. godine otvara MM Kantinu kao prirodnu ekstenziju Selekciji MM, svojevrstan showroom u kojem vrhunske namirnice i vina koja distribuira njegova tvrtka, u interpretaciji talentiranih chefova MM Kantine mogu probati svi kupci iz ugostiteljskog sektora, ali i brojni gastro entuzijasti i to fantastičnom interijeru, uz najbolju atmosferu.





NIKO, HOTEL & RESTAURANT, ZADAR**Erik Pavin, Maître Hôtelier**

Kad se govori o gastronomiji u Zadru, odmah će na prvom mjestu svi spomenuti restoran Niko. To je ime postalo simbol najfinijeg blagovanja, jako dobro ugođenog restorana, nadopunjeno malim obiteljskim hotelom. Uopće, sve je ovdje zasnovano na obitelji i tradiciji. Restoran je osnovan 1963. godine kao jedna od prvih privatnih inicijativa u ugostiteljstvu Jugoslavije. Otvorio ga je Erikov otac Niko, a sin ga je uspješno unaprijedio u istinski pojam domaćeg ugostiteljstva. Geslo im je jednostavno da jednostavnije ne može biti: „Naši gosti se kod nas osjećaju kao kod kuće, a jela koja im nudimo spremamo kao što bismo ih sami sebi pripremili.“ U taj najpošteniji i najgulognji restoranski stav više smo se puta i sami uvjerili. Najfinija riba i mesni bokuni, sve baš sve što vam ovdje serviraju slasno je i zavodljivo do besvjesti.



NOEL, ZAGREB**Mario Mandarić, Conseiller Culinaire**

Noel, prvi i jedini restoran u Zagrebu koji je osvojio i zadržao Michelinovu zvjezdicu, predstavlja vrhunski doživljaj gastronomije pod vodstvom Chefa Maria Mandarića. Noelova jela, nazvana po riječi "Noel" (Božić, novi početak), postaju pioniri pravca razvoja hrvatske gastronomije. Chef Mario Mandarić donosi sa sobom i koncept "zero waste", koji pažljivo primjenjuje u Noelu, posvećujući se održivosti i smanjenju otpada. Kuhinja u Noelu odražava iskrenost i vjeru u vlastito znanje i potencijal, stvarajući ne samo gastronomski doživljaj već i angažirajući goste u putovanju kroz autentične okuse i održivu praksu. Noel nije samo restoran, već prostor gdje se hrana, kultura i odgovornost prema okolišu isprepliću, stvarajući nezaboravno iskustvo za sva osjetila.

POGODNOSTI za članove 20% popusta na hranu

OH WINE, OHNIĆI**Saša Bernobić, Professionnel du Vin**

Podno Vižinade, jedne od najpoznatijih vinskih istarskih mikrolokacija, očito s odličnim geografskim predispozicijama, selo je Ohnići gdje je stasao vinar Saša Bernobić. Nakon iskustva stjecanog u najvećoj istarskoj vinariji, dodatno se školovao u Njemačkoj, gdje je danas konzultant na sveučilištu Geisenheim. Na obiteljskoj zemlji sve je podređeno zdravom načinu podizanja vinograda u dosluhu s ritmovima prirode, dok u podrumu Saša kombinira najbolje od naučenog iskustvom i suvremenu tehnologiju koju je savladao na njemačkom usavršavanju. Njegova su vina svježa i pitka, izazovna u autentičnoj osobnosti. Upravo zavode sasvim posebnim okusima u paleti svima poznatih istarskih sorti. I u maslinovim uljima, koja su drugi važan proizvod obiteljskog gospodarstva, uspjeli su dosegći notu posebnosti.

POGODNOSTI za članove vođena degustacija za 5 osoba, jedna gratis

OSTARIA VERANDA, VOLOSKO

Kristijan Ivančić, Maître Restaurateur

U malom mjestu Volosko, smještenom uz poznatu šetnicu Lungo mare koja povezuje Opatiju i Lovran, nalazi se restoran Ostaria Veranda, koji svojim gostima nudi specijalitete inspirirane lokalnim namircicama u njihovom najboljem izdanju. Restoran se nalazi na terasi natkrivenoj stoljetnom glicinijom s predivnim pogledom na more, a glavna jela kuhinje su uglavnom autohtoni proizvodi, a mesna i riblja jela pripremaju se prema autohtonim i tradicionalnim receptima s modernim pristupom.





PROTO, RIBLJI RESTORAN, DUBROVNIK**Kosta Vukota, Maître Restaurateur**

Oduvijek se u *Proto* dobro jelo, i to od 1886. godine kada je na mjestu današnjeg restorana također bio riblji restoran u koji su dolazila dubrovačka gospoda i drugi gosti. S vremenom se mnogo toga promjenilo osim jednog: filozofije i koncepta restorana. *Proto*, iza kojeg stoji ime restoraterskog maga Mate Đurovića, i dalje je riblji restoran, i to među najboljima u gradu, u kojem se jede sve iz Jadranskog mora. U kuhinji, u koju svakodnevno stiže najbolje što se uhvatilo u mrežu, pripremaju se jela zbog kojih se u ovaj restoran gosti stalno vraćaju. Ne samo zbog jela, nego i usluge, jer svaki je detalj izbrušen do visoke profesionalnosti zahvaljujući Kosti Vukoti.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na račun

RIZMAN, KOMARNA**Damir Štimac, Professionnel du Vin**

Sadnju vinograda u obitelji Štimac započeo je pradjed poznat pod nadimkom Rizman u okolini obiteljske kuće u Opuzenu. Brigu o vinogradu i njegovanju vina nastavila je obitelj, sve dok 2006. godine najmlađi naraštaj, tri brata Mihovil, Damir i Igor nisu odlučila da će promjeniti tradicionalne obiteljske poslove s vinom. Sada na nekadašnjem kršu, na blagim padinama koje se spuštaju do mora s maksimalnom insolacijom uzgajaju 90 % autohtonih sorti – plavac mali, pošip i tribidrag. U čast obiteljskoj tradiciji svoju su vinariju nazvali po pradjedovu nadimku, a u razmjerno krakom vremenu uspjeli su se s vinom predstaviti i izvan hrvatskih granica te osvojiti značajne svjetske nagrade.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na račun

STARÍ PODRUM, MOMJAN**Mira Zrnić, Maître Rôtisseur**

Službenim imenom će ga zvati samo oni koji stižu prvi put, a ovdje se dolazi zbog čuda od kuharice Mire Zrnić. U rad restorana uključena je cijela obitelj: dvije kćerke Ingrid i Marinka, zet Maurizio, unuk Rendi i Mirin suprug Dragan Zdarski koji je najveća misterija: rijetko ga se viđa, ali on je zaslužan za sve samoniklo bilje i šumske plodove koji se poslužuju na Mirinim tanjurima. Mirin koncept je vrlo jasan: domaće i samo domaće. Sve namirnice koje koriste *Kod Mire* (tako inače gosti zovu ovaj restoran) sami uzgajaju i proizvode, sakupljaju u šumi i po livadama ili nabavljaju od lokalnih OPG-ova. Toliko jednostavnosti u domaćim jelima uz najprofinjenije okuse rijetko gdje možete doživjeti.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na račun

TERBOTZ, ŽELEZNA GORA, ŠTRIGOVA**Branimir Jakopić, Maître Restaurateur; Amos Novak, Rôtisseur**

U srcu Štrigove, u vlasništvu obitelji Jakopić čija su vina među najboljima (mnoga su okićena Decanterimal), na ruševinama starog podruma nalazi se restoran koji je pozicijom i izgledom nalik gospodarskoj zgradi uz dvorac obitelji Zichy Terbotz iz 19. stoljeća. Tu se spravljaju jela domaće kuhinje koja poštju tradiciju, ali je i smjelo nadograđuju. Blagovanje počinje međimurskim tajerom (tanjurom) s domaćim kobasicama, kiselišem, svježim sirom i vrhnjem, pa turošem ili prgicom i mesom iz tiblice. Uspješnica odlične cheffice restorana Silvije Horak svinjski je file punjen mljevenim čvarcima. Tu smjelu interpretaciju svinjskog mesa spaja s tradicionalnim prilogom – trgancima sa zabeljenim slaninama i kiselim vrhnjem.

POGODNOSTI za članove Vinarija - degustacija 5 osoba +1 gratis
Restoran - popust na ukupan račun od 10%

VINA BELJE, KNEŽEVI VINOGRADI**Ljiljana Vajda Mlinaček, Professionnel du Vin**

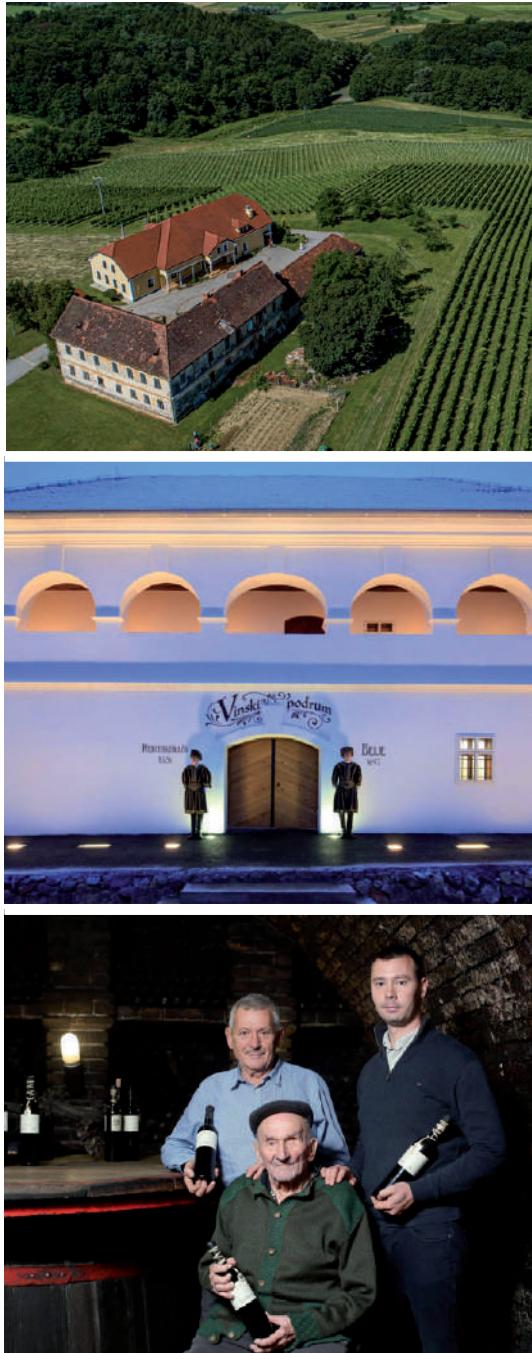
Proizvodnja vina na hrvatskim obalama Dunava spominje se prvi puta u 3 stoljeću u vrijeme rimskog cara Marka Aurelija Proba. Plodna zemlja na brdima i brdašcima uz obale Dunava od davnina daje prepoznatljiva i autentična vina. Europska regija na granici Hrvatske i Mađarske dobila je ime po vinogradarstvu i vinu koje lokalni stanovnici proizvode stoljećima. Prema prijevodu s mađarskog izvornika Baranja je majka vina. Temelje Belja postavio je Princ Eugen Savojski koji je za veliku pobjedu nad Turcima kod Sente, 1697. godine nagrađen imanjem između Dunava i Drave. U Belju je sagradio dvorac i objedinio 19 okolnih sela u poljoprivredno dobro. Smještena u srcu vinograda, na obronku Banovog brda, nova vinarija Vina Belje opremljena je najnovijim tehnološkim dostignućima u proizvodnji vina.

VINARIJA GERŠTMAYER, ZMAJEVAC**Ivan Gerštmajer Zelembert, Professionnel du Vin**

U njihovom podrumu koji datira iz daleke 1854. godine, bez imalo pretjerivanja, ispisana je vinogradarska i vinarska povijest Baranje, pa i ne čudi da je poznata vinarska obitelj Gerštmajer iz Zmajevca već desetljećima jedan od sinonima za predani rad u vinogradu i vrhunsku kvalitetu vina. Početak širenja nasada i proizvodnje vina veže se uz danas najstarijeg člana obitelji, 92-godišnjeg Mihalja Gerštmajera, poznatijeg pod nadimkom Miška. Njegovo naslijede nastavio je sin, također Mihalj, kojemu je punih 70 godina i koji, premda iznimno vitalan i još uvijek aktivan u poslu, posljednjih godina sve više toga prepušta u ruke svoga sina, treće generacije vinara, 30-godišnjeg Ivana Gerštmajera Zelemberta.

Tekst: Jutarnji list

POGODNOSTI za članove 10% popusta na butelje 0,75L
gratis degustacija jednog uzorka





VINARIJA MARIJAN, PITVE, HVAR**Tonči Marijan, Professionnel du Vin**

Decanter je najvažnije natjecanje vinara na svijetu i zbog sustava ocjenjivanja najpoštenije, a Tonči Marijan je 2019. godine za plavac Vron bod iz 2011. dobio maksimalnih Decanterovih 95 bodova za to najpotentnije hrvatsko vino. U visokoj kategoriji vina iznad 60 funti to je najveće priznanje do sada dalmatinskom vinarstvu. Marijan smatra da vrhunski plavac ne može biti ispod 30 grama suhog ekstrakta i iznad 13 gradi alkohola. Njegov nagrađeni plavac imao je 37 grama suhog ekstrakta, 15 % alkohola i ukomponiranih 6 g kiselina (!), a na etiketama novih vina ponosno ističe u dizajnu velikim zlatni slovima - 16,3. Dakako alkohola! I s ostalim vinima, a ima sedam različitih etiketa, postupa na isti radikalalan način njegujući male količine vina i teži da budu najbolja.

POGODNOSTI za članove Vinarija - degustacija 5osoba +1 gratis

VINA MATOŠEVIĆ, KRUNČIĆI, SVETI LOVREČ**Ivica Matošević, Professionnel du Vin**

Ideja nalik avanturi dovela je Ivicu Matoševiću od početne odluke da kao diplomirani agronom postane vinar do trona oko kojeg se i u nas i u svijetu klanjaju njegovim vinima. Malvazija Ivice Matoševića Alba Antiqua prvo je hrvatsko suho vino koje je ušlo na degustacijski meni planetarno poznatoga engleskog restorana *Fat Duck* iz Braya, u vlasništvu chefa Hestona Blumenthala. Njegova su vina među prvima od hrvatskih osvojila odličja na najprestižnijem vinskom natjecanju na svijetu Decanter World Wide i dobila oznaku međunarodne organizacije *Superbrands*. K tome, ovaj sasvim poseban vinar glavni je promotor istarskoga vinarstva i jedan od osnivača danas najpoznatijega hrvatskog vinskog sajma *Vinistra* u Poreču.

POGODNOSTI za članove besplatna degustacija

VINUM ACADEMICUM, POŽEGA**Berislav Andrić, Professionnel du Vin**

Akademska vina Zlatne doline su proizvedena u nastavnoj bazi Fakulteta ruralnog razvoja u Požegi koji djeluje u okviru Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku. Površine vinograda se nalaze na južnim obroncima Papuka kraj sela Podgorje u kutjevačkom vinogorju. Dvadesetogodišnja tradicija proizvodnje vina stvara vrhunska vina koja nastaju pod budnim okom znanstvenika i studenata. U ponudi su brojne vinske sorte kao što su: graševina, pinot bijeli, pinot sivi, muškat žuti, merlot, pinot crni, zweigelt, cabernet sauvignon, itd. što daje široku lepezu vinskim znalcima za uživanje i sljubljivanje sa autohtonim jelima koja se izučavaju na studiju Turizma i Enogastronomije u Požegi.



VODNJANKA, VODNJAN i ZAGREB**Svetlana Celija, Maître Restaurateur**

Za obitelj Celija i njenu gastronomsku perjanicu gospodu Svjetlanu može se reći da su temeljni kamen istarskog ugostiteljstva. Želeći uvijek u prvom planu imati kulinarško naslijede Vodnjana i istarsku tradiciju, od autohtone konobe tijekom godina prešli su put do izvrsno ugođenog restorana. Cijelo su vrijeme brusili stil dovodeći do savršenstva jela pripremana prema bakinim receptima i receptima njenih prijateljica. One i danas mijese tjesteninu koja je okosnica kuhinje ovoga restorana, što izgledom podsjeća na fine talijanske tratorije pune šarma starine u spoju s modernim načinom serviranja. Godine uspjeha nametnule su im i otvaranje zagrebačke depandance koja je odmah zauzela čelno mjesto među restoranima takvog stila kuhanja u metropoli.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na ukupan račun

ZIMSKA LUKA, HOTEL OSIJEK, OSIJEK**Mato Škojo, Maître Hôtelier; Luka Pavlović, Rôtisseur**

Restoran *Hotela Osijek* u posljednjih je nekoliko godina suvereno zauzeo stožernu poziciju u slavonskoj metropoli. Položaj chefa uspješno drži Robert Batrac, koji se upravo vratio iz poznate škole kuhanja Academie d'Art de Paris Le Cordon Bleu s namjerom da naučenim vještinama iskustvo gostiju restorana podigne na još višu razinu. Oduševit će vas hrskavi filet smuđa sa žara u pratnji kratko kuhanog špinata i slatkog mladog krumpira uz umak od limuna, ljute paprike i hladno prešanog suncokretova ulja. Odlično glavno jelo je i lungić crne slavonske svinje u umaku od baranjskog merlota s domaćim njokima i batatom ili teleći file na podlozi od crne leće. Za desert preporučujemo izvrsne domaće šufnudle u umaku od šljiva.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na ukupan račun u restoranu

ZINFANDEL'S RESTAURANT, ESPLANADE ZAGREB HOTEL, ZAGREB**Ana Grgić Tomić, Maître Rôtisseur**

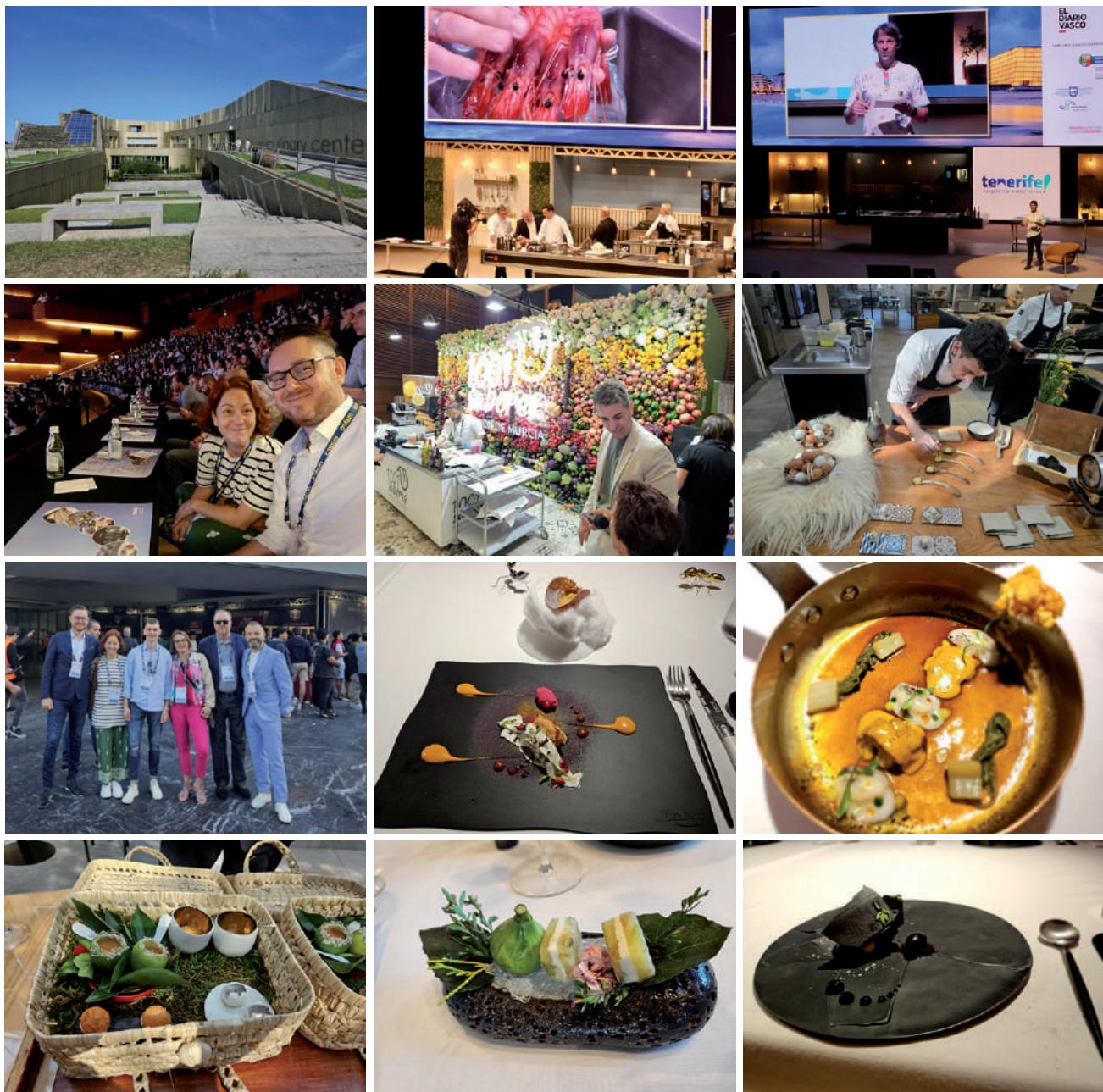
U secesijski okvir restorana *Zinfandel's* ulazi se baš kao na kakvu opernu pozornicu i sasvim je prirodno da na takvom unikatnom mjestu hrvatskog ugostiteljstva radi najprofesionalnija ekipa barmena, konobarica i konobara. Svoj toj patini elegancije i rafiniranog luksusa s naglaskom na „jučer“ suprotnost su nova jela velike čarobnice kuhače Ane Grgić, koja iznenađuje modernim jelima na promišljenoj granici trenda, vlastite kreacije i obveza koje zadaju brojne nagrade, priznanja, zelena Michelinova zvjezdica i neprikosnovena reputacija hotela. Kako bi se stekao dojam o njezinim kreacijama, spomenimo poširanog hlapa u maslacu od vanilije, karameliziranu mrkvu u soku od naranče, aioli umak od soje i bazge, i to su tek predjela. A tek slastice, možda i najbolje umijeće artizan slastičarstva u Zagrebu.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na ukupan račun

Studijsko putovanje, 7. – 10. listopada 2023. godine

Madrid i San Sebastián

U listopadu smo posjetili Gastronomiku – jedan od najpoznatijih svjetskih gastronomskih sajmova koji je ove godine obilježio 25. obljetnicu održavanja. Tom smo prilikom posjetili i razgledali Baskijski kulinarski centar gdje se školju budući vrhunski chefovi, ručali smo u glasovitom Azurmendiju, a usput svratili i do Madрида kako bismo večerali u Diverxu kod osebujnog Dabiz Muñoz-a.



Kontakti

ALFRED KELLER, LOŠINJ

Čikat 16, 51550 Mali Lošinj
T. 051 260 700
www.losinj-hotels.com

BACCHUS BISTRO, DUBROVNIK

Brsečinska 2, 20000 Dubrovnik
M: +385996179939
vedran@bistrobacchus.com

BOŠKINAC, HOTEL & VINARIJA, NOVALJA, PAG

Škopaljska ulica 220, 53291 Novalja
T. 053 663 500 / E. restaurant@boskinac.com
www.boskinac.co

BOUTIQUE HOTEL ALHAMBRA, LOŠINJ

Čikat 16, 51550 Mali Lošinj
T. 051 260 700 / E. alhambra@losinj-hotels.com
www.losinj-hotels.com

CADENELA, OBITELJ LUPIERI, VODNjan

1. maj 5, 52215 Vodnjan
M. 099 6493 844
www.cadenela.com

CENTAR MASLINOVOG ULJA SVETI IVAN

Put Gaćeze 1C, 22211 Vodice
T. 095 5197866 / E. info@sveti-ivan.com
www.maslinovo-ulje.hr

CORTE RESTAURANT

Ul. Braće Bersa 2, 23000, Zadar
T. 023 335 357 / E. info@almayer.hr
www.almayer.hr

DAVOR, ZAVALA, HVAR

Zavala 178, 21465 Jelsa
T. 021 767 214 / M. 095 5415 830
[E. barbic.krsto@gmail.com](mailto:E.barbic.krsto@gmail.com)

ESPLANADE ZAGREB HOTEL

Mihanovačeva 1, 10000 Zagreb
T. 01 4566 666 / E. info@esplanade.hr
www.esplanade.hr

ETNO RESTORAN BARANJSKA KUĆA

Kolodvorska 99, 31315 Karanac
T. 031 720 180 / E. 098 652 900
[E. baranjskakuca@gmail.com](mailto:E.baranjskakuca@gmail.com)
www.baranjska-kuca.com

FALKENSTEINER PUNTA SKALA

Ulica 1, 23231, Petrčane
T. 023 353 534 / E. info@falkensteiner.com
www.falkensteiner.com/hr/resortpuntaskala

GRAND PARK HOTEL ROVINJ, ROVINJ

Smaregljева ulica 1A, 52210 Rovinj
T. 052 800 250 / E. hello@maistra.hr
www.maistra.com/grand-park-hotel-rovinj

HOTEL BELLEVUE, LOŠINJ

Čikat 9, 51550 Mali Lošinj
T. 051 679 000 / bellevue@losinj-hotels.com
www.losinj-hotels.com

HOTEL MILENIJ, OPATIJA

Ul. Maršala Tita 109, 51410 Opatija
T. 051 278 016 / E. info@amadriapark.com
www.amadriapark.com

IPŠA, IPŠI, LIVADE

Ipši 10, 52427 Livade
T. 052 664 010 / M. 091 2060 538 / E. info@ipsa.com.hr
www.ipsa-maslinovalja.com

JOSIĆ RESTORAN & VINARIJA, ZMAJEVAC

Planina 134, 31307 Zmajevac
T. 031 734 410 / M. 099 7365 945, 099 2355 131
E. restoran.josic@gmail.com, rjosic@gmail.com
www.josic.hr

KOD KAPETANA, HVAR

Fabrika 30, 21450 Hvar
T. 021 742 230 / M. 098 991 3985
E. atcaptians1998@gmail.com

KOD MARKA, ŠIPANSKA LUKA

Šipanska luka 180, 20223 Šipanska Luka
T. 020 758 007 / M. 098 608 687
www.konoba-kod-marka.com

KOD ŠPILJE, OTRUŠEVEC, SAMOBOR

Otrusevec 17/4, 10430 Samobor
T. 01 3375 888 / E. s.grgos@gostionica-kodspilje.hr
www.gostionica-kodspilje.hr

KOZLOVIĆ, MOMJAN, BUJE

Vale Momjan 78, 52460 Buje
T. 052 779 177 / E. info@kozlovic.hr
www.kozlovic.hr

KUKURIKU, RESTAURANT & HOTEL, KASTAV

Trg Lokvina 3, 51215 Kastav
T. 051 691 519 / E. info@kukuriku.hr
www.kukuriku.hr

MAKARUN, SPLIT

Marulićeva ulica 3, 21000 Split
T. 021 725 058 / E. info@makarun.com
www.makarun.com

MALA HIŽA, MAČKOVEC

Balogovec 1, 40000, Mačkovec
T. 040 341 101
www.mala-hiza.hr

MM KANTINA, ZAGREB

Ilica 424, 10 090 Zagreb
T. 01 2034 030 / M. 091 95 210 76
info@mm-kantina.hr

NIKO, HOTEL & RESTAURANT, ZADAR

Obala kneza Domagoja 9, 23000, Zadar
T. 023 337 880, 023 337 888 / E. hotel.niko@hotel-niko.hr
www.hotel-niko.hr

NOEL, ZAGREB

Popa Dukljanina 1, 10000 Zagreb
T. 01 4844 297 / E. pr@noel.hr
www.noel.hr

OH WINE, OHNIĆI

Ohnići 6, 52447 Vlžinada
M. 091 452 7473 / E. info@oh-wines.com
www.oh-wines.com

OSTARIA VERANDA, VOLOSKO

Obala Frana Supila 2-42, 51410, Opatija
051 875 189
[info@ostariaveranda.hr](http://ostariaveranda.hr)

PROTO, DUBROVNIK

Široka ulica 1, 20000 Dubrovnik
T. 020 323 234 / E. sales2@esculap-teo.hr
www.esculaprestaurants.com

RIZMAN, KOMARNA

Stolovi 2, 20356 Klek
T. 020 611 135 / M. 091 3338 033
E. prodaja@rizman.com.hr
www.rizman.com.hr

STARI PODRUM, MOMJAN

Most 52, 52462 Momjan
T. 052 779 152 / E. stari.podrum@gmail.com
www.stari.podrum.info

TERBOTZ, ŽELEZNA GORA, ŠTRIGOVA

Železna Gora 113, 40312 Štrigova
T. 040 857 444 / E. terbotz@terbotz.hr
www.terbotz.hr

VINARIJA I PODRUM VINA BELJE

Šandora Petefija 2, 31309 Kneževi Vinogradi
T. 091 1790 881 / E. vinabelje@vinabelje.hr
www.shop.belje.hr

VINARIJA GERŠTMAYER

Ul. Peteffi Šandora 31, 31307 Zmajevac
T. 091 4499 200 / E. info@gerstmaier.com,
vinoctjegerstmaier@gmail.com; www.gerstmaier.com

VINARIJA MARIJAN, PITVE, HVAR

Pitve 71, 21465 Jelsa, otok Hvar
M. 092 141 0048 / E. tonci.marijan@gmail.com

VINA MATOŠEVIĆ, KRUNČIĆI, SVETI LOVREČ

Krunčići 2, 52448 Sveti Lovreč Pazenatički
T. 052 448 558 / E. office@matosevic.com
www.matosevic.com

VINUM ACADEMICUM, POŽEGA

Cehovska 1, 34000 Požega
T. 034 312 719 / E. bandrllic@ftrr.hr
www.ftrr.hr

VODNJANKA, VODNjan I ZAGREB

Istarska 22, 52215, Vodnjan
T. 052 511 435 / E. info@vodnjanka.com
Gundulićeva 16, 10000 Zagreb
T. 01 2020 597 / E. info@vodnjanka.com
www.vodnjanka.com

ZIMSKA LUKA, HOTEL OSIJEK

Šamačka 4, 31000 Osijek
T. 031 230 360, E. info@hotelosijek.hr
www.hotelosijek.hr

ZINFANDEL'S RESTAURANT, ESPLANADE ZAGREB HOTEL, ZAGREB

Mihanovićeva 1, 10000 Zagreb
T. 01 4566 644 / E. zinfandels@esplanade.hr
www.zinfandels.hr



Dalibor Greganić, Bailli
*Délégué, Membre du
Conseil Magistral*

*Ponosan sam na 5 godina
rada hrvatske podružnice
Chaîne i sve uspješne
projekte, radujem se novima
i pozivam sve koji dijele istu
strast prema gastronomiji da
nam se pridruže!*



Boris Rebić, Bailli Provincial

*Hrana i vino su neizostavni
dio našeg kulturnog identiteta i
povijesti. Svi važni događaji u
našem životu obilježeni su branom,
vinom i druženjem s prijateljima
i dragim osobama. Chaîne vidim
kao mjesto njegovanja kulture
blagovanja i dijeljenja zajedničke
strasti prema gastronomiji i
promoviranja izvrsnosti u
gastronomiji. Posebna je vrijednost
Chaîne priпадnost međunarodnoj
zajednici gdje smo uključeni u
događanja Chaîne diljem svijeta.
Uživanje u brani i piću je potpuno
samo ako to dijelimo s prijateljima i
osobama koje dijele istu strast.*



Jurica Farac, Bailli Provincial

*Velika mi je čast i sretan sam da mogu
predstavljati glas profesionalnih
članova u upravnom odboru hrvatskog
ogranka Chaîne. Svaka nova
prilika za edukaciju mladog kadra
i sama mogućnost sudjelovanja na
nacionalnim i internacionalnim
natjecanjima naročite me vesele.
Redoviti susreti nas članova postali su
dio moje rutine i željno iščekujem nove
gastronomске avanture.*



Mladen Šarlija, Bailli Provincial

*Kao Bailli Provincial trudit ću
se organizirati što više lokalnih
događanja koje uključuju ljepote
hrvatske obale, ali i privući što više
novih članova, posebno vinara!*



Mario Mandarić,
Conseiller Culinaire

Biti član Chaine društva za mene znači prilika za izgradnju trajnih prijateljstava s ljudima koji dijele istu strast prema gastronomiji, kulturi i izvrsnosti te prilika za učiti od vrhunskih kuhara i stručnjaka iz cijelog svijeta. Chaine je mjesto gdje se cjeni vrhunska kvaliteta hrane i vina, te gdje se članovi povezuju kroz ljubav prema gastronomiji i čijim druženjima se uvijek iznimno veselim.



Marko Punčíkar Opitz, Chargé de Missions

Kao vjerni član Chaîne, s ponosom ističem da je naša udruga epicentar vrhunske gastronomije i druženja. Ovdje se susreću strast prema izvrsnosti u kulinarskoj umjetnosti i radost zajedničkog uživanja u hrani, što stvara nezaboravna iskustva. Svaki događaj koji organiziramo je prilika da proširimo svoje horizonte okusa i obogatimo našu kulturu druženja, slaveći time bogatstvo i raznolikost hrvatske gastronomiske baštine.



Tomas Vukadin, Argentier

Uživam u organiziranju događanja gdje se susrećem s istaknutim kulinarskim stručnjacima i strastvenim ljubiteljima gastronomije, istražujući nove trendove i dijeleći bogata iskustva. Ovim putem se zahvaljujem kolegicama iz grafičkog odjela na potpori.



Koraljka Tironi, Chargeé de presse

Od samog početka za Chaine me najviše vežu dragi ljudi, lijepo je njegovati ta prijateljstva, ali i razvijati nova. Susreti članova prilika su za druženje, ali i odavanje priznanja vrijednim pojedincima – profesionalnim članovima koje djeluju u svim granama ugostiteljstva.

2. Nacionalno natjecanje mladih kuhara

Zagreb, 5.5.2023.

U Zagrebu je održano drugo nacionalno natjecanje mladih kuhara (*Jeunes Chefs Rôtisseurs*). Natjecanje je okupilo četiri kuhara mlađa od 27 godina koji su se natjecali s namirnicama iz tajne kutije koje je odabrao kulinjski sudac, chef Mario Mandarić. Iako su, poučeni prošlogodišnjim sadržajem, očekivali pokoj komad mesa ili ribe, Mario ih je iznenadio šparogama, Portobello šampinjonima i jagodama. Nakon zbrajanja bodova, pobjedu je odnio Antonio Banovac.



III. Grand Chapitre

Mali Lošinj, 13. – 15.10.2023.

Nakon večera u petak u restoranu *Matsunoki* i Alfred Kelleru, subota je bila rezervirana za izlete te kuharsku radionicu pod vodstvom Marija Mandarića novog Conseillera *Culinairea* i njegovog kolege chefa Orhana Cakiroglua. Na Inauguraciji je svečano primljeno 26 novih članova. Na gala večeri članovi *Chaîne* donirali su sredstva za izgradnju bunara u Ugandi gdje je pitka voda za većinu još uvijek luksuz. Zahvaljujući potpori Turističke zajednice Malog Lošinja imali smo priliku osjetiti dio tradicije pri rezanju Lošinjskog krokanta.



POKROVITELJI



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



PARTNERI



SPONZORI



PREMIUM | VISA | PBZ CARD

ekupi



AliQuantum Idea



BRTAN
PRIJEVOZ



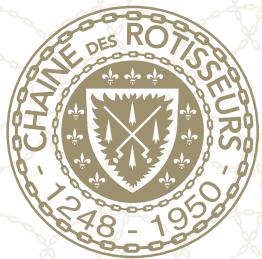
mazars

ERSTE
Bank

g TVORNICA
IKALENDARA
og grafika

tiskara zelina

STG®



Chaine des Rôtisseurs

Bailliage National de Croatie

Petra Hektorovića 2

10000 Zagreb, Hrvatska

T. +385 1 4724 824

info@chaine.hr

www.chainedesrotisseurs.com

www.chaine.hr

