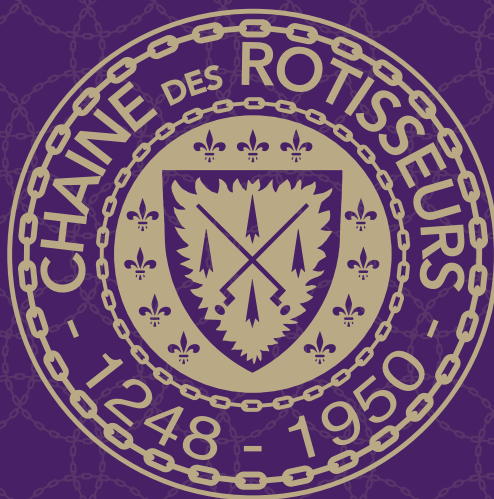




Chaîne des Rôtisseurs *Bailliage de Croatie*

Hrvatsko gastronomsko udruženje

2025.

Chaîne des Rôtisseurs

Hrvatsko gastronomsko udruženje

MEĐUNARODNO GASTRONOMSKO
UDRUŽENJE U HRVATSKOJ OD 2018.



Riječ predsjednika Hrvatskoga gastronomskog udruženja



Dragi članovi, partneri i ljubitelji gastronomije,

S velikim ponosom i uzbuđenjem gledam unazad na još jednu uspješnu godinu našeg rada i zajedničkog napretka. Hrvatsko gastronomsko udruženje nastavlja rasti i razvijati se, a naš cilj ostaje isti – pružiti platformu za povezivanje, učenje i inspiraciju svim ljubiteljima visoke gastronomije i ugostiteljstva.

Tijekom protekle godine nastavili smo graditi mostove između hrvatske i globalne gastronomske scene. Kroz različite projekte, suradnje i događanja, još smo jednom dokazali da naša strast prema hrani i piću nema granica.

Jedan od najvažnijih trenutaka bio je organiziranje natjecanja mladih kuhara, koje je ponovno okupilo talentirane kuhare iz svih dijelova Hrvatske. Ovaj događaj potiče izvrsnost u kuhinji, daje mladima priliku da pokažu svoje vještine i otvore vrata međunarodne karijere.

Također, ove godine održali smo edukaciju o **ZERO WASTE** konceptu, kako bismo podigli svijest o važnosti smanjenja otpada u ugostiteljstvu i promicanju odgovornog poslovanja. Kroz projekt **BITI GREEN JE IN** željeli smo pokazati našim članovima kako od najmanjih koraka u vrtićkoj dobi možemo dovesti do velikih promjena u održivosti.

Također, izuzetno smo ponosni na izdavanje **VELIKE TRADICIONALNE KUCHARICE MALE ŠKOLE U ZAGORJU**, koja je rezultat našeg angažmana na očuvanju i promociji hrvatske kulinarske baštine. Ova kuharica ne samo da je zbirka vrhunskih recepata, već i dokument koji svjedoči o bogatstvu tradicije hrvatskog Zagorja.

Naša web stranica i društvene mreže i dalje su najbolji izvor informacija o našim događanjima, projektima i novostima. Pozivam vas da nas pratite, sudjelujete u našim aktivnostima i budete dio zajednice koja aktivno doprinosi unaprjeđenju hrvatske gastronomije.

Hvala vam na povjerenju i podršci. Veselim se svim novim izazovima i uspjesima koji nas očekuju u budućnosti.

Vive la Chaîne!

Dalibor Greganić

Bailli Délégué du Bailliage National, Membre du Conseil Magistral

Chaîne des Rôtisseurs danas



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



Obveze

- popunjavanje pristupnice s traženim osnovnim podacima
- plaćanje jednokratne upisnine
 - 160 € za restorater/hoteliјere
 - 100 € za vinare/maslinare
 - 80 € za članove Gourmete
- plaćanje godišnje članarine
 - 260 € za restorater/hoteliјere
 - 200 € za vinare/maslinare
 - 100 € za članove Gourmete
- 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 *sommeliера*
- 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
gostoprimstvo i prijateljstvo*

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



BACCHUS BISTRO, DUBROVNIK

Vedran Tršić, *Maître Hôte*

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 Hôte*

Mjesto na starini, na uzvisini uz vinograde poviše polja, u zelenilu i blaženom miru sasvim odudara od svega što nam se u svijesti usadilo 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 gastronomska oaza. Kad je zamisao o restoranu krenula, malo je tko vjerovao da se uz glavne otočne gastronomske klasike – janjetinu i sir – može etablirati ovakav *fine dining* restoran. No, projekt koji spaja luksuzni mali hotel, jednu od najrenomiranijih vinarija u nas i restoran kreativne kuhinje otprve je uspio. *Boškinac* je glavni otočni gastronomski toponim radi kojeg gurmani hodočaste na otok.



CADENELA, OBITELJ LUPIERI, VODNJAN

Andrea Lupieri, *Maître Sommelier*

Lupieriji, 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 razbibrige. 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*

Vođeni ljubavlju prema maslini i maslinovom ulju, uz postojanje temeljnih pretpostavki (prostorne i financijske 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 zaslužile, 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 Restaurater*

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 kulinarско 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 delicije pripremaju se na inventivan način i uz kreativnu prezentaciju.

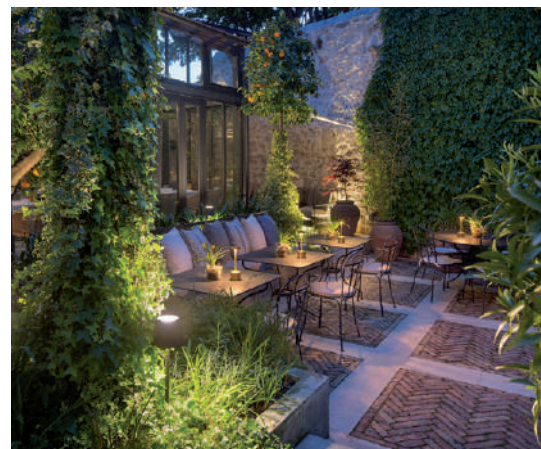
POGODNOSTI za članove 25% popusta na ukupan račun

DAVOR, ZAVALA, HVAR

Krišto Barbić, *Maître Restaurateur*

Među manje poznatim gastronomskim biserima otoka Hvara, Davor je restoran s jasnom idejom od odličnog uređenja do jela koja spravljaју. 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 (ražja sporo kuhana 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 Hôte*lier

Hotel je otvoren 1925. godine kako bi pružao luksuzni smještaj putnicima Orient Expressa. Smješten u srcu Zagreba, ikona je *art deco*a. 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 bezbrižnog 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 besprijeornoj 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 Hôte*lier

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 čuvao 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.



FILIPPI, KORČULA

Vanja Agić, *Chef Rôtisseur*

Filippi je poznati restoran u korčulanskoj luci na Šetnici Petra Kanavelića, koju mještani nazivaju Zakerjan. Stolovi su postavljeni iznad bedema na iznimno atraktivnoj lokaciji s pogledom na Pelješki kanal i otoke korčulanskog arhipelaga. Restoran nudi modernu dalmatinsku kuhinju koja se temelji na lokalnoj tjestenini i svježem začinskom bilju, kreativno korištena u suvremenom stilu: zdrava, ukusna, vizualno atraktivna i postavlja nove standarde za otok i grad Korčulu.

POGODNOSTI za članove 10% na ukupan račun

HOTEL BELLEVUE, LOŠINJ

Amir Džeherović, *Maître Restaurateur*

Hotel Bellevue profinjena je oaza s 5 zvjezdica na slikovitom otoku Lošinju, samo nekoliko koraka udaljena od ljekovitih svojstva uvala 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 ljekovitih 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 besprijekornu kvalitetu i uslugu. Hotel Milenij, smješten u povijesnoj 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, LIVEDE

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 klasici 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 sprema 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.



KATUNAR ESTATE WINERY, VRBNIK

Anton Katunar, *Professionnel du Vin*

KATUNAR ESTATE WINERY nastavak je obiteljske tradicije vinogradarstva i vinarstva. Gruntovni zapisi, kao i jedna od starijih otočnih vinskih arhiva govori o stoljetnoj vinarskoj tradiciji obitelji Katunar, koja je procvat doživjela 90 ih godina prošlog stoljeća. ESTATE WINERY svoju proizvodnju bazira na vlastitom grožđu, budući da obitelj Katunar posjeduje preko 200.000 tisuća trsova vinove loze. I to na dva lokaliteta: Vrbničko polje i Bašćanska kotlina.



KOD KAPETANA, STARI GRAD, HVAR

Jurica Tomičić, *Maître Restaurateur*

U hvarskom ugostiteljstvu, u kojemu 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 zeru popustiti najezi trendova. Ostao je vjeran najboljim mesnim bokunima za pržolice i pašticide, kao i ulovima isključivo hvarskih ribara. Kod njega se pripremaju već zaboravljeni riblji primjerci, iz ne zna se kojeg razloga izagnani iz većine drugih restorana. Tako se na gradelama peku slatki kanjci i kantari ulovljeni u istoj mreži sa šampjericem kojem se svi opravdano klanjaju. Sve besprijeorno 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 otići u Šipansku Luku u restoran *Kod Marka* za svakog je gurmana ozbiljan propust. Marko Prižmić izniman je kuhar, 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, preporučio mali pansion *Dubravku* pa sada nadgleda svoje dvije uspjele šipanske gastronomske 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 kobasice, šunke i salame, imaju peradarник 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 spravljaју 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 uspjelim vinima, želeći jednako obilježiti 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 najmodernijoj 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



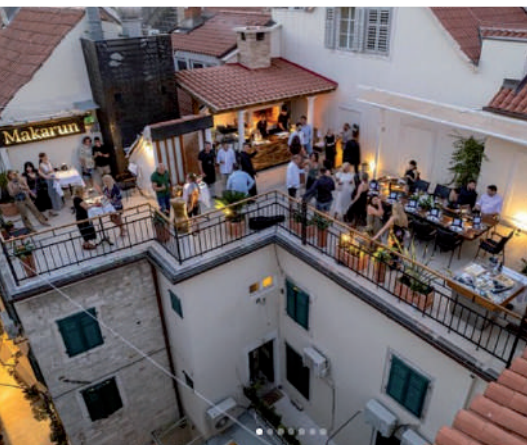


KUKURIKU, RESTAURANT & HOTEL, KASTAV

Nenad Kukurin, *Maître Restaurateur*

Ima restorana koji zbog dugogodišnjeg vrhunskog ugošćavanja postaju institucije, a među njima je bespogovorno *Kukuriku*. Pet generacija obitelj 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 kuharsku karijeru, a stekao je i televizijsku slavu s čak četiri pobjede u najpoznatijem kuharskom televizijskom showu *La prova del cuoco*. S takvim naslijeđem odmah je jasno i otkud *chefova* samouvjerenost 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

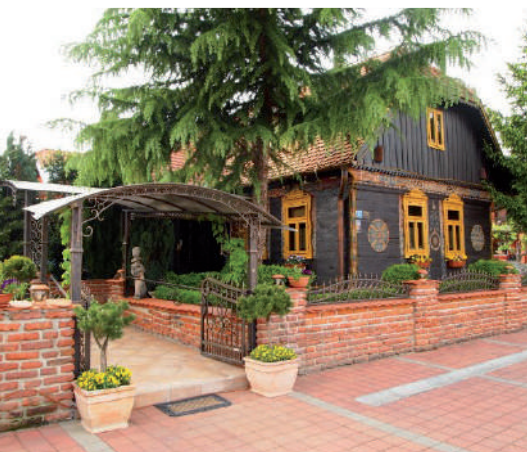


MAKARUN, SPLIT

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 gazdina interpretacija u vrlo decentnom dosluhu s kulinarским trendovima i tehnološki izvedeno gotovo do perfekcije.

POGODNOSTI za članove gratis desert

MM KANTINA, ZAGREB

Marijo Mendek, *Professionnel du Vin*

Kažu da nema veće ljubavi od ljubavi prema hrani a Marijo Mendek, osnivač i vlasnik Selekcije MM nije niti slutio koliko će ljubav prema hrani obilježiti njegov život. Marijo 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 Selekaciji MM, svojevrsan showroom u kojemu 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, nadopunjenog 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 najgulozniji restoranski stav više smo se puta i sami uvjerali. Najfinija riba i mesni bokuni, sve baš sve što vam ovdje serviraju slasno je i zavodljivo do besvijesti.



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 Geiseinheim. 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 svježija 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 doseći notu posebnosti.

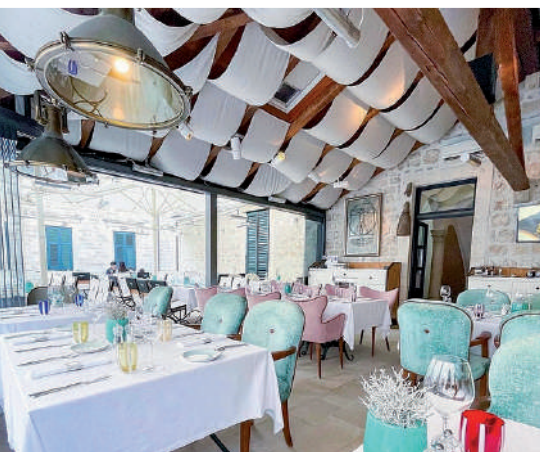
POGODNOSTI za članove vođena degustacija za 5 osoba, jedna gratis



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 namirnicama 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 *Protu* 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 promijenilo 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 kojemu 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 okolici 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 promijeniti 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

STARI 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 Zdjarski 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 najprofinije 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 Decanterima!), 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 spravlja jela domaće kuhinje koja poštuju 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 *chefice* 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 5osoba +1 gratis
Restoran - popust na ukupan račun od 10%





VINARIJA BENVENUTI, MOTOVUN

Nikola Benvenuti, *Professionnel du Vin*

Vino je duboko utkano u genetski kod obitelji Benvenuti. Vinogradi u okružju doma u Kaldiru tu su od pamtljivijeka i oni se njima i danas bave jednako strastveno kao i njihovi preci. Vrč za vino iz antičkog perioda pronađen u njihovom vinogradu koji se danas čuva u muzeju u Trstu svjedoči taj tisućljetni kontinuitet i služi im kao svakodnevni podsjetnik na misiju, održati tradiciju vinogradarstva i vinarstva živom i prosperitetnom. Ulogu današnjih čuvara te tradicije obitelji i kraja imaju Albert i Nikola Benvenuti.



VINARIJA GERŠTMAJER, ZMAJEVAC

Ivan Gerštmajer Zelember, *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 Mišika. Njegovo naslijeđe 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 generacija vinara, 30-godišnjeg Ivana Gerštmajera Zelembera.

Tekst: Jutarnji list

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



VINARIJA KOTA, GORNJA BATINA

Tihomir Kota, *Professionnel du Vin*

Vinarija Kota iskorištava ono najbolje što bogata regija Zagorja pruža pa se na sveukupno dva hektara zemlje, obrađuju vinogradi chardonnaya i sauvignona od kojih se godišnje u maloj vinariji proizvede 10.000 boca pjenušca i vina. Svaki pjenušac i vino u svom nazivu nosi oznaku nadmorske visine vinograda iz kojeg je nastalo po čemu su vina Kota prepoznatljiva.

POGODNOSTI za članove Popust 10% na vina

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 radikalni 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 Matoševića od početne odluke da kao diplomirani agronom postane vinar do trona oko kojeg se i u nas i u svijetu klanjaju njegovim vinima. Malvazija Ivica 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*

Akadska 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, muškati žuti, merlot, pinot crni, zweigelt, cabernet sauvignon, itd. što daje široku lepezu vinskim zalcima za uživanje i sljubljivanje sa autohtonim jelima koja se izučavaju na studiju Turizma i Enogastronomije u Požegi.





VODNJANKA, VODNJAN I ZAGREB

Svjetlana Celija, *Maître Restaurateur*

Za obitelj Celija i njenu gastronomsku perjanicu gospođu Svjetlanu može se reći da su temeljni kamen istarskog ugostiteljstva. Želeći uvijek u prvom planu imati kulinarско naslijeđe 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 depandanse 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 šufnadle 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 luksuza 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 artisan slastičarstva u Zagrebu.

POGODNOSTI za članove 10% popusta na ukupan račun

Biti Green je IN”!

U prekrasnom okruženju zagrebačkog hotela Esplanade, zajedno s našim dragim partnerima – Dječjim vrtićem Čigra, izdavačkom kućom Profil Klett i naravno s Esplanade Hotel Zagreb – ponosno smo predstavili novi projekt “Biti Green je IN”! 🌱 Ovaj projekt, koji stavlja naglasak na važnost zdravih životnih navika od najranije dobi, službeno je započeo s “Zdravim doručkom” u Esplanadi, gdje su naši najmlađi sudionici imali priliku uživati u bogatstvu zdravih i ukusnih jela.

Naša misija je inspirirati i educirati djecu, roditelje i odgojne ustanove o važnosti pravilnog rasta i razvoja kroz zdrave životne navike. Nakon uvodnog obilaska hotela vođenog od našeg Maître Hôtelier, Ivica Maxa Krizmanića, ekipa se spustila do restorana Zinfandel's gdje su naša Maître Rôtisseur, Ana Grgić Tomić i njezin tim kuhara predstavili djeci kako se zdravi sastojci mogu transformirati u privlačna i ukusna jela, dok je šef restorana, Stjepan Okun, uputio djecu u osnove restoranskog bontona. Zajednički trenuci učenja i druženja zaokruženi su dodjelom diploma i receptura za pripremu zdravog doručka kod kuće, čime se potiče kontinuitet zdravih navika.

Projekt “Biti Green je IN” odražava našu posvećenost promicanju održivih i zdravih životnih stilova, ne samo kroz hranu, već i kroz odgovoran odnos prema okolišu i smanjenje otpada. Uzbudeni smo što možemo dijeliti ove vrijednosti s našom zajednicom i radujemo se budućim aktivnostima koje će dodatno obogatiti živote naših najmlađih.



Kontakti

BACCHUS BISTRO, DUBROVNIK

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

BOŠKINAC, HOTEL & VINARIJA, NOVALJA, PAG

Škopalska 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 Gaćezeza 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

ESPLANADE ZAGREB HOTEL

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

ESTATE WINERY KATUNAR

Vinogradska ul. 17, 51516 Vrbnik
T. 051 857 393 / E. info@katunar.hr
www.katunar.hr

ETNO RESTORAN BARANJSKA KUĆA

Kolodvorska 99, 31315 Karanac
T. 031 720 180 / E. 098 652 900
E. baranjskakuca@gmail.com
www.baranjska-kuca.com

FILIPPI RESTAURANT

Šetalište Petra Kanavelića, 50260 Korčula
T. 098 275 701 / E. restaurantfilippikorcula@gmail.com
www.restaurantfilippi.com

HOTEL BELLEVUE, LOŠINJ

Čikat 9, 51550 Mali Lošinj
T. 051 679 000 / E. 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-maslinovaulja.com

JOSIĆ RESTORAN & VINARIJA, ZMAJEVAC

Planina 134, 31307 Zmajevac
T. 031 734 010 / M. 099 7365 945, 099 2355 131
E. restoran.josic@gmail.com, nvjosic@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

Otruševac 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 Vižinada
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@ostriaveranda.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.staripodrum.info

TERBOTZ, ŽELEZNA GORA, ŠTRIGOVA

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

VINARIJA BENVENUTI

Kaldir 7, 52424 Motovun
T. 099 354 1281 / E. info@benvenutivina.com
www.benvenutivina.com

VINARIJA GERŠTMAJER

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

VINARIJA KOTA

Gornja Batina bb, 49254 Gornja Batina
T. 099 255 1604 / E. vinarija@kota.com.hr
www.vina-kota.hr

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. bandritic@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 sve uspješne projekte koje je hrvatska podružnica Chaîne realizirala, a s velikim entuzijazmom gledam prema novim izazovima koji nas čekaju. Pozivam sve koji dijele strast prema gastronomiji, bilo kroz ljubav prema hrani, vinu ili kulturi, da nam se pridruže i postanu dio ove posebne zajednice.



Boris Rebić, Bailli Provincial

Hrana i vino su neizostavni dio našeg kulturnog identiteta i povijesti. Svi važni događaji u našem životu obilježeni su hranom, 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 Chaînea pripadnost međunarodnoj zajednici gdje smo uključeni u događanja Chaînea diljem svijeta. Uživanje u hrani 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 Chaînea. 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 gastronomske avanture.



Mladen Šarlija, Bailli Provincial

Moj cilj je organizirati događanja koja će istaknuti ljepotu hrvatske obale, a ujedno pružiti priliku za povezivanje ljubitelja fine hrane i vina. Fokusiram se na stvaranje iskustava koja slave lokalnu tradiciju, kulturu i gastronomiju, te na privlačenje novih članova – među kojima su i vinari, koji obogaćuju našu zajednicu svojom strastvenom predanošću vinarstvu.





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 cijeni vrhunska kvaliteta hrane i vina, te gdje se članovi povezuju kroz ljubav prema gastronomiji i čijim druženjima se uvijek iznimno veselim.

Tomas Vukadin, Argentier

Uživam u organiziranju događanja gdje se susrećem s istaknutim kulinarским stručnjacima i strastvenim ljubiteljima gastronomije, istražujući nove trendove i dijeleći bogata iskustva.

Ovim putem se zahvaljujem kolegicama iz grafičkog odjela na potpori.



Marko Punčikar Opitz, Chargé de Missions

Kao vjerni član Chainea, s ponosom ističem da je naša udruga epicentar vrhunske gastronomije i druženja. Ovdje se susreću strast prema izvrsnosti u kulinarскоj 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 gastronomske baštine.



Martina Grahovac, Conseiller Gastronomique

Kao Conseiller Gastronomique u udruzi Chaine des Rôtisseurs, za mene ta udruga predstavlja čast i odgovornost u promicanju gastronomskih standarda, tradicije i inovacija. Ujedno mi pruža priliku da doprinesem razvoju i očuvanju kulturnog naslijeđa visoke kuhinje kroz edukaciju, organizaciju događaja i podršku našim članovima.



Izabela Butković Rikalo, Chargé de Missions

Za mene, Chaine des Rôtisseurs simbol je nečeg mnogo većeg od uživanja u izvrsnoj gastronomiji. To je zajednica koja okuplja ljude sa strašću za dobrom hranom, iskrenim druženjima i stvaranjem prijateljstava koja traju. Svaki susret je prilika za razmjenu ideja, smijeh i, naravno, otkrivanje novih okusa. Biti dio ove priče znači slaviti život kroz tanjur, čašu i zajedničke trenutke koji ostaju urezani u sjećanju.

3. Nacionalno natjecanje mladih kuhara

Zagreb, 25.3.2024.

U Zagrebu je održano treće nacionalno natjecanje mladih kuhara (*Jeunes Chefs Rôtisseurs*). Natjecanje je okupilo pet kuhara mladih od 27 godina koji su se natjecali s namirnicama iz tajne kutije, koja je sadržavala bukovače, svinjski file i jabuke. Prvo mjesto je osvojio Bruno Mišljenčević iz Noela te također osvojio priliku da ove godine u listopadu na internacionalnom natjecanju mladih kuhara *Jeunes Chefs Rôtisseurs* u Budimpešti predstavlja Hrvatsku. Ovo natjecanje nije samo pružilo priliku za pokazivanje kulinarskih vještina, već je namijenjeno i razmjeni iskustava te povezivanju unutar kulinarske zajednice. Natjecatelji su imali priliku demonstrirati svoj talent i predanost, ostavljajući iza sebe inspiraciju za buduće kuharske izazove.



ZERO WASTE – edukacija mladih o otpadu hrane u turizmu i ugostiteljstvu, Split i Osijek

Pod pokroviteljstvom Ministarstva turizma i sporta RH, organizirali smo prvu od dvije edukativne radionice. Domaćini su nam bili Ugostiteljsko turistička škola iz Osijeka i Turističko ugostiteljska škola u Splitu gdje su učenici od 1.-4. razreda imali priliku sudjelovati na interaktivnoj radionici koju je proveo naš Conseiller Culinaire chef Mario Mandarić. Učenici su imali priliku upoznati se s ZERO WASTE filozofijom, problematikom otpada hrane u restoranskoj i hotelskoj industriji.

Svaki sastojak bio je pažljivo iskorišten s ciljem ostvarivanja preko 90% upotrebljivosti u proizvodnom procesu, čime su učenici pokazali izvanredne vještine u spravljanju nisko otpadnih jela. Ova praksa ne samo da promiče održivost u gastronomiji, već i potiče kreativnost u kuhinji.



POKROVITELJI



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



PARTNERI



SPONZORI



PREMIUM

| **VISA**

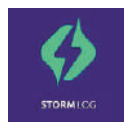


PBZ CARD

ekupi



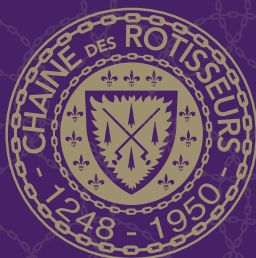
AliQuantum **Idea**



mazars



STG®



Chaîne 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

