

*Chaîne des Rôtisseurs*  
*Bailliage de Croatie*

Hrvatsko gastronomsko udruženje  
2026.

# *Chaîne des Rôtisseurs*

*Hrvatsko gastronomsko udruženje*

MEĐUNARODNO GASTRONOMSKO  
UDRUŽENJE U HRVATSKOJ OD 2018.



Riječ predsjednika Hrvatskoga gastronomskog udruženja



## *Dragi članovi, partneri i ljubitelji gastronomije,*

svaka godina u Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska donosi nove iskorake, nova iskustva i nova zajednička postignuća, no 2025. ostat će zapisana kao godina u kojoj je naša zajednica pokazala puninu svoje snage, kreativnosti i zrelosti. Prethodna godina bila je godina zaokreta, rasta i potvrde da hrvatska gastronomija, oslonjena na vlastite korijene i otvorena prema svijetu, ima jedinstven identitet koji prepoznaje i međunarodna kulinarska scena.

U središtu naše misije oduvijek je bilo njegovanje vrijednosti na kojima počiva Chaîne: kultura stola, prijateljstvo, profesionalizam, uvažavanje tradicije i stalna posvećenost izvrsnosti. Sve što smo ostvarili u protekloj godini, od rada s mladim kuharima, gala večera na najvišoj razini do međunarodnih putovanja, prožeto je spomenutim vrijednostima koje spajaju generacije i granice.

Posebno me raduje energija naših mladih članova, koji su ove godine, za vrijeme nacionalnoga natjecanja Jeunes Chefs Rôtisseurs ponovno pokazali talentiranost i predanost hrvatskih kuhara. Njihova strast, znatiželja i hrabrost za izražavanje na tanjuru, poduprta iskustvom naših mentora, najbolji su pokazatelj da je budućnost hrvatske gastronomije u sigurnim rukama.

S ponosom se osvrćemo i na međunarodna događanja koja su obilježila 2025. godinu. Projekt "Svjetski chefovi upoznaju Hrvatsku" doveo je u Zagreb vrhunske svjetske kuhare i omogućio razmjenu iskustava s našim domaćinima, a prva međunarodna gastronomska ekspedicija u Skoplju otvorila je vrata druženjima i istraživanjima koja će, siguran sam, postati trajni dio kalendara Udruge. Upravo otvorenost prema novim kuhinjama, kulturama i terroirima jedna je od najvećih vrijednosti našeg članstva.

Iduće godine nastavljamo još snažnije. Već radimo na novim izdanjima međunarodnih ekspedicija, novim suradnjama s renomiranim chefovima te projektima koji će Hrvatsku još čvršće povezati s globalnom gastronomskom kartom. Uz to, nastavit ćemo jačati edukacijski segment, poticati održivost, razvijati Zero waste inicijative i ulagati u programe za mlade jer Chaîne nije samo udruga koja okuplja, već zajednica koja stvara.

U ime Hrvatskoga gastronomskog udruženja Chaîne des Rôtisseurs zahvaljujem svim članovima, partnerima i prijateljima na podršci, entuzijazmu i vjeri u ono što radimo. Zahvaljujem i svim našim domaćinima koji su širom zemlje otvarali svoja vrata stvarajući okruženje u kojem se gastronomija ne doživljava samo kao profesija nego kao kultura, umjetnost i način života.

Neka nam 2026. bude godina novih suradnji, novih uspjeha i novih trenutaka za pamćenje, za stolom, među prijateljima - u duhu Chaînea.

Vive la Chaîne!

Dalibor Greganić

Bailli Délégué, 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



## Pristupanje i obveze

- popunjavanje pristupnice 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 svečanoj inauguraciji (Chapitre)
- nošenje službenih obilježja Chaînea prema protokolu na svim službenim druženjima

Svečana inauguracija obvezna je za sve novoprimitljene članove i predstavlja završni korak učlanjivanja. Tijekom inauguracije član prima službena obilježja Chaînea (lentu) i time formalno pristupa međunarodnoj zajednici.



## Pogodnosti

### 1. **Ekskluzivan pristup vrhunskoj gastronomiji**

Članstvo u prestižnoj međunarodnoj organizaciji koja je priznata u svijetu kulinarstva omogućuje pristup iskustvima, događanjima i susretima s vrhunskim chefovima, sommelierima i vinarima; iskustvima koja se ne mogu doživjeti drugdje.

### 2. **Povezivanje profesionalaca i hedonista**

Jedina organizacija koja spaja profesionalce i ljubitelje gastronomije u zajednicu znanja, strasti i međusobnoga uvažavanja uz pogodnosti pri posjetima dijeu profesionalnih članova.

### 3. **Dio globalne mreže**

Član hrvatskoga Bailliaagea automatski postaje dio međunarodne obitelji prisutne u više od 95 zemalja, s približno 21 000 članova, s pristupom globalnim susretima, razmjenama i natjecanjima.

### 4. **Razvoj mladih talenata**

Chaîne Hrvatska aktivno ulaže u budućnost gastronomije raznim natjecanjima, organiziranjem i vođenjem akademije, mentorskih programa i edukacija koje stvaraju novu generaciju vrhunskih kuhara.

### 5. **Standard izvrsnosti i profesionalne etike**

Članstvo označava pripadnost prestižnoj zajednici koja njeguje visoke standarde kvalitete, gostoljubivosti i profesionalnog integriteta.

### 6. **Kulturni i identitetski kapital**

Chaîne čuva i predstavlja hrvatski gastronomski identitet u međunarodnome dijalogu, kroz terroir, tradiciju i suvremene interpretacije.

### 7. **Održivost kao filozofija**

Udruga promiče Zero waste inicijativu, ekološki odgovornu kupnju, sezonalnost i lokalnost, vrijednosti koje oblikuju suvremenu gastronomiju.

### 8. **Pristup edukativnim i stručnim sadržajima**

Masterclassovi, degustacije, studijska putovanja, radionice i stručna predavanja čine Chaîne jedinstvenim središtem gastronomskoga znanja.

### 9. **Stvaranje nezaboravnih iskustava**

Svaki događaj, od intimnih večera do Grand Chapitrea, osmišljen je kao doživljaj koji ostaje urezan u pamćenje – iskustvo koje se ne prepričava, nego živi.

### 10. **Pripadnost zajednici koja inspirira**

Chaîne je mjesto stvaranja prijateljstava, ostvarivanja suradnji i projekata te je ujedno izajednica koja spaja ljude koji vole hranu, vino, kulturu i estetiku življenja.

### 11. **Mogućnost upoznavanja renomiranih kuhara i vinara, članova Chaînea**

### 12. **Svi profesionalni članovi dobivaju mjedenu tablu koju postavljaju na ulaz ugostiteljskoga objekta.**



## *Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska danas, čuvari kulture stola i ambasadori gastronomskoga identiteta*

### **Umjetnost življenja. Kultura stola. Izvrsnost bez kompromisa.**

Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska dio je jedne od najstarijih i najuglednijih gastronomskih organizacija na svijetu koja baštini tradiciju dugu gotovo osam stoljeća. Kao međunarodna udruga posvećena kulturi stola, izvrsnosti u svim sferama ugostiteljstva i njegovanju prijateljstva, Chaîne okuplja profesionalce i ljubitelje gastronomije koji dijele zajednički cilj, promicanje vrijednosti koje gastronomiji omogućuju da bude više od pripreme jela.

Naša je misija jasna: razvijati, čuvati i unapređivati hrvatsku gastronomsku scenu edukacijom, umrežavanjem, međunarodnom suradnjom i poštovanjem prema autentičnim kulinarskim tradicijama. U središtu se nalazi kultura stola, umjetnost življenja koja spaja umijeće kuhanja, znanje o vinu, etiku gostoljubivosti i poštovanje prema namirnicama.

Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska razvija platformu u kojoj se međusobno nadopunjuju profesionalci, chefovi, sommelieri, hotelijeri, vinari i gourmeti, ljubitelji gastronomije koji svojim znanjem i strašću doprinose razvoju kulinarske scene. Raznolikost ljudi, znanja, vještina i predanosti naš je najveći kapital u kojem se rađaju nova partnerstva, ideje i standardi.

Uz duboko poštovanje prema baštini Chaîne potiče suvremeni pristup gastronomiji: odgovoran odnos prema hrani, održivost, Zero waste prakse, sezonalnost i lokalnost. Gastronomija nije samo estetika tanjura, već je i odraz kulture, identiteta i odnosa prema okolišu, a Chaîne Hrvatska aktivno zagovara promišljene i održive modele rada.

Posebno smo posvećeni mladima. Natjecanjima, radionicama, mentorstvima i suradnjama s ugostiteljskim i obrazovnim institucijama stvaramo prostor za rast nove generacije chefova i sommeliera. Naša je odgovornost otvarati vrata, stvarati prilike i biti potpora talentima koji će oblikovati budućnost hrvatske gastronomije.

Kao dio globalne obitelji Chaîne des Rôtisseurs, Hrvatska sudjeluje u međunarodnim susretima, kulinarskim razmjenama, predsjedanjima i suradnjama koje nadilaze granice. U dijalogu sa svijetom predstavljamo bogatstvo naših regija, osobnost naših chefova i raznolikost našeg terroira.

Udruga je, prije svega, zajednica, mjesto susreta znanja i strasti, tradicije i inovacija, profesionalaca i hedonista, mjesto na kojem se stol pretvara u prostor prijateljstva, povjerenja i dijeljenja. Chaîne Hrvatska njeguje atmosferu u kojoj se ljudi okupljaju jer gastronomija spaja, inspirira i oplemenjuje.

U godinama koje dolaze nastavljamo graditi svoju priču: jačat ćemo svoje projekte, širiti međunarodnu mrežu, poticati održive prakse i stvarati iskustva koja ostaju zapamćena. Gastronomija je naš jezik, a kultura stola naša diplomacija.

Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska ponosno stoji kao čuvar tradicije i kreator budućnosti povezujući Hrvatsku sa svijetom i svijet s Hrvatskom.

# *IV. Grand Chapitre Hrvatska Dubrovnik, studeni 2025.*

Grad koji slavi eleganciju, gostoljubivost i profinjeni Mediteran

U listopadu 2025. Dubrovnik je još jednom potvrdio zašto ostaje jedan od najprestižnijih domaćina Grand Chapitrea. Grad koji je stoljećima bio sjecište trgovine, diplomacije i umjetnosti življenja postao je na četiri dana pozornica kulinarske izvrsnosti, ceremonijalnoga dostojanstva i toploga druženja članova Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska i međunarodnih gostiju.

Dolazak u grad pod Srđem uvijek je doživljaj ispunjen očekivanjem: glatki kamen Straduna, mirisi mora koji dolaze iz luke, ritam koraka među povijesnim palačama. U takvome ambijentu započeo je naš IV. Grand Chapitre, susret koji je spojio najbolje od tradicije, suvremenosti i kulture stola.

Večer dobrodošlice u hotelu Rixos Premium Dubrovnik otvorila je susret elegantnim, opuštenim druženjem uz pogled na more. U razgovorima, uz pjenušac i fina mala jela, osjetio se poseban duh Chaînea u kojem se prijateljstvo i gastronomija prirodno isprepliću.

Sljedećih dana program je nastavio ritmom koji je nosio potpis dubrovačke izvrsnosti. Degustacijski izlet u vinariju Rizman predstavio je terroir Komarne preciznim vinima i autorski kreiranim ručkom s pogledom na more. Večera u restoranu Posat pričala je sofisticirane mediteranske priče pažljivo osmišljenim menijima, namirnicama juga i autorskim interpretacijama domaćih chefova.

Jedan od vrhunaca edukativnoga dijela bila je radionica chefa Hrvoja Zirojevića uz sommeliera Maria Bednjanca na kojoj su se gosti iz prve ruke upoznali s procesom stvaranja jela, njegovim ukusnim logikama i vinskim sljublivanjima. Spoj znanja i interakcije podsjetio je na ono što Chaîne čini posebnim: gastronomija je ovdje dijalog, iskustvo i učenje, uvijek uz čašu vina i osmijeh.

Svečana inauguracija u hotelu Rixos donijela je trenutke osobite svečanosti. Polaganje mača, tradicionalni ritual prijema u Chaîne, ispunilo je dvoranu atmosferom ponosa, pripadnosti i zahvalnosti. Za mnoge nove članove ovaj je trenutak predstavljao ulazak u globalnu obitelj gastronomi koja njeguje tradiciju dugu gotovo 800 godina.

Kulminacija susreta bila je gala večera, večer u kojoj su se Haute Cuisine, atmosfera elegancije i međunarodni duh susreli u savršeno komponiranom gastronomskom doživljaju. Svaki slijed, pažljivo uparen s vinima hrvatskih regija, bio je poklon terroiru juga, ali i priznanje talentu chefova i sommeliera koji su stvarali iskustvo dostojno velike završnice.

Grand Chapitre Dubrovnik 2025. ostat će zapamćen kao susret pun topline, estetike i nezaboravnih zajedničkih trenutaka. Grad je još jednom dokazao da posjeduje rijetku sposobnost: spajati svečano i opušteno, monumentalno i intimno, tradiciju i suvremenost, baš kao i Chaîne.



## *Održano 4. nacionalno natjecanje mladih kuhara Jeunes Chefs Rôtisseurs, listopad, 2025.*

U inspirativnome okruženju splitskog FIT Akademisa, u kojemu se energija mladih talenata susreće s tradicijom zanata, održano je četvrto nacionalno natjecanje mladih kuhara Jeunes Chefs Rôtisseurs. U suradnji s Regionalnim centrom kompetentnosti Split i TUŠ-om Split natjecanje je okupilo četiri mlada kuhara koji su svoje umijeće morali dokazati u disciplini karakterističnoj za Chaîne, kreativnost i poštovanje prema namirnicama.

U središtu kulinarskog izazova našao se mystery box s pačjim prsima, mrkvom i jakobovim kopicama, sastojcima koji traže znanje, nježnost u obradi i jasnu autorsku viziju. Pod budnim okom kuharskoga žirija predvođenog chefom Fabriziom Vežnaverom te degustacijskoga žirija u kojemu su bili Ivan Pažanin, Pero Savanović i Lorenzo Pervan, natjecatelji su stvarali jela koja su spajala tehniku, miris Mediterana i individualnu priču svakoga ponaosob.

Pobjedu je ove godine odnio Ivor Kričković, talentirani kuhar iz restorana Noel, čiji je tanjur žiri opisao kao skladan spoj kreativnosti, tehničke preciznosti i elegantne prezentacije. Ivoru pripada čast predstavljanja Hrvatske na međunarodnome natjecanju u Istanbulu u travnju 2026. Tim se predstavljanjem još jednom potvrđuje uloga Chaînea u stvaranju novih generacija vrhunskih kuhara.

Četvrto nacionalno natjecanje mladih kuhara potvrdilo je važnost predanoga rada s mladima, razvijanja izvrsnosti i promicanja gastronomije kao poziva, struke i strasti.



## *Zero waste radionica u Waldorfskoj školi, kulinarska lekcija održivosti, lipanj, 2025.*

U toplom i kreativnom ambijentu Waldorfske škole naš Maître Rôtisseur Vanja Agić vodio je *Zero waste* radionicu koja je okupila učenike sedmih razreda i njihove roditelje. Radionica je spojila edukaciju, kuharsku vještinu i osvještavanje odgovornosti prema hrani, vrijednosti koje *Chaîne des Rôtisseurs* već godinama promiče u svojim projektima i popratnim aktivnostima.

*Zero waste* filozofija, temeljena na potpunom poštivanju namirnica, pretvara kuhanje u čin promišljenosti i zahvalnosti. Praktičnim primjerima Vanja je mladim polaznicima pokazao kako se svaki dio namirnice može pretvoriti u nešto vrijedno, ukusno i prekrasno prezentirano. Od pravilnoga skladištenja do kreativnog korištenja ostataka, učenici su učili kako male promjene u kuhinji stvaraju velike promjene u odnosu prema okolišu.

U drugome dijelu radionice učenici su pripremili ručak za svoje roditelje pretvorivši teoriju u gastronomsko iskustvo. Uz Vanjino vodstvo pripremili su cjelovit obrok u kojemu je svaki sastojak iskorišten do posljednje mrvice čime je naglašena poruka: odgovornost i održivost nisu samo trend, nego put prema mudrijem odnosu prema hrani.

Kao dio globalne mreže *Chaînea* Vanja Agić svojim radom doprinosi promicanju održivosti, edukaciji mladih i stvaranju nove generacije kuhara koja razumije važnost očuvanja resursa. Ova je radionica još jednom ukazala na važnost obrazovanja o održivim praksama već u najmlađoj dobi.





## *Projekt “Svjetski chefovi upoznaju Hrvatsku”, lipanj 2025.*

Povodom veličanstvene 100. obljetnice hotela Esplanade Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska priredio je svečanu večeru koja je u svakoj svojoj gesti slavila kulturu stola, finoću vrhunskog ugostiteljstva i umjetnost kuhanja. U ovome je jedinstvenom događaju kulminirala filozofija projekta “Svjetski chefovi upoznaju Hrvatsku” povezujući međunarodnu kulinarsku elitu s lokalnim namirnicama, tradicijama i vrijednostima.

U Zagreb je tim povodom stigao chef James Knappett, nositelj dviju Michelinovih zvjezdica i chef kultnoga londonskog restorana Kitchen Table. U suradnji s cheficom Anom Grgić Tomić i timom hotela Esplanade Knappett je pripremio elegantan osmosljedni meni temeljen na sezonalnosti i terroiru Hrvatske. Večer su otvorili pjenušci Jagunić nakon čega su se uzvanici, njih sedamdesetak, uključujući goste iz Baillagea Udine – prepustili doživljaju u kojemu se preciznost, suptilnost i mašta pretaču na tanjur.

Uz svaki tanjur sommelier Mario Bednjanec, Head Sommelier londonskog Gymkhana, predstavljao je pomno birane etikete hrvatskih vinarija.

Ova gala večera bila je istinski hommage visokoj gastronomiji, ali i dokaz da Hrvatska, Chaîneovom djelatnošću, postaje sve važniji sugovornik na međunarodnoj kulinarskoj sceni.



# *Prva međunarodna gastronomska ekspedicija, Skoplje, ožujak 2025.*



Prvo izdanje međunarodne gastronomske ekspedicije Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska vodilo je članove u Skoplje, u srce makedonskih vinskih krajeva i baštine koja odiše toplinom, gostoljubivošću i duboko ukorijenjenom kulturom stola.

Putovanje je započelo u vinariji Kamnik, smještenoj na obroncima Skoplja, gdje su se uz stručno vođenu degustaciju predstavila vina limitiranih serija, Sljedeća postaja, boutique vinarija Château Sopot, oduševila je elegantnim crnim vinima i tradicionalnom hladnom platom, dok je vrhunac vinske ekspedicije bio posjet vinogradima Lepovo u sklopu vinarije Tikveš, mjestu na kojemu spoj mikroklima i terroira stvara vina iznimne dubine.

Gastronomski dio putovanja bio je jednako dojmljiv. Od šestosljedne večere u restoranu Hunters Lodge s precizno uparenim vinima do tradicionalnih makedonskih specijaliteta u restoranu Skopski Merak, svaki je trenutak bio slavije okusa.

Cijelo putovanje bilo je prožeto onim što Chaîne čini jedinstvenim: druženje, razmjena iskustava i otkrivanje gastronomskih kultura autentičnim susretima.





## *Božićni Chapitre u Esplanadi, svečani završetak 2024. godine u duhu Chaînea, prosinac 2024.*

U blagdanskome ozračju zagrebačkoga adventa Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska proslavio je završetak 2024. Chapterom u jednoj od najljepših dvorana grada Zagreba, Smaragdnoj dvorani Esplanade Zagreb Hotela. Prostranstvo elegantne art déco arhitekture, treperava svjetla i profinjeni ritam večeri stvorili su ambijent koji je savršeno utjelovio duh Chaînea: kulturu stola, prijateljstvo i poštovanje prema gastronomiji.

Domaćin večeri, Ivica Max Krizmanić, Maître Hôtelier, dočekivao je goste s toplinom i istinskom profesionalnošću, kako i priliči jednomu od najuglednijih hotela u regiji.

Središnji dio večeri bila je tradicionalna inauguracija novih članova. Ceremonija polaganja mača, duboko ukorijenjena u povijest Udruge, još je jednom podsjetila na kontinuirano nasljeđe i globalnu mrežu kojoj pripadamo. Atmosfera u dvorani bila je ispunjena dostojanstvom i svečanošću dok su stari i novi članovi pljeskom pozdravljali svaku novu osobu koja se pridružila našem lancu.

Nakon ceremonijalnoga dijela gosti su se prepustili gala večeri pod vodstvom chefice Ane Grgić Tomić, Maître Rôtisseur, čije su kulinarne kreacije ponovno potvrdile njezin status jedne od najznačajnijih chefica hrvatske gastronomije.

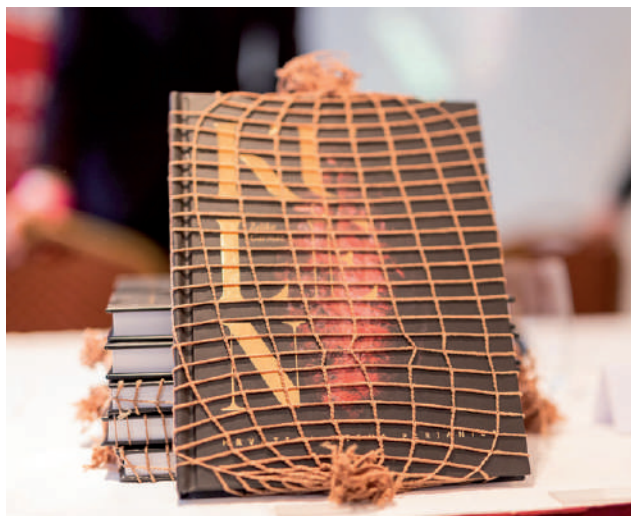
Božićni Chapitre nije bio tek gala večera – bio je to susret zajednice koja dijeli iste vrijednosti: estetsku i etičku kulturu stola, prijateljstvo, profesionalnost i radost dijeljenja hrane.



# Biblioteka Gastronomski putokazi

Garmaz, Ž. (2022). Kulen – hrvatska mesna perjanica. Zagreb: Chaîne des Rôtisseurs.

Monografija o kulenu, s receptima i pričama renomiranih chefova i proizvođača.



# Biblioteka Petite Chaîne

Tomorad, M. (2024). Velika tradicijska kuharica male seoske škole u Zagorju. Zagreb: Chaîne des Rôtisseurs.

60 tradicijskih recepata, HR/EN izdanje nastalo u suradnji s učenicima i lokalnom zajednicom.





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

*Ponosan sam na sve uspješne projekte koje je hrvatska podružnica Chaine 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**

*Članstvo u Chaineu predstavlja mi veliko zadovoljstvo i sreću jer sam dio zajednice koja dijeli iste vrijednosti u kulturi gastronomije i društvenog života. Veselim se svakom susretu ili druženju s prijateljima iz Chainea bilo gdje u svijetu. Društvene vrijednosti i ciljevi Chainea obvezuju nas da ih širimo oko nas.*



**Jurica Farac, Bailli Provincial**

*Velika mi je čast i sretan sam da mogu predstavljati glas profesionalnih članova u upravnom odboru hrvatskog ogranka Chainea. 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.*



**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.*



**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.*



**Marko Punčikar Opitz, Chargée de Missions**

*Članstvo u Chaîne des Rôtisseursu za mene je prije svega osobna obveza prema kulturi stola i profesiji koja nadilazi samu gastronomiju. U ovoj udruzi prepoznajem rijetku sinergiju tradicije i suvremenosti: poštovanje prema klasičnim tehnikama, ali i otvorenost prema inovacijama, održivosti i odgovornom uživanju u hrani. Naše večere za mene su i dragocjena prilika za upoznavanje novih, zanimljivih ljudi s istim interesima te za iznimno kvalitetna druženja u opuštеноj, ali profinjenoj atmosferi. Posebno mi je važno da kroz rad udruge istaknemo i oplemenimo hrvatsku gastronomsku baštinu te je, u dijalogu s francuskom i drugim svjetskim kuhinjama, predstavimo na razini na kojoj ona doista i pripada.*



**Izabela Butković Rikalo, Chargée de Missions**

*Chaîne des Rôtisseurs za mene je mnogo više od gastronomije, to je zajednica koja me obogatila novim iskustvima, ali i novim prijateljstvima koja mi danas znače iznimno mnogo. Upravo su susreti, razgovori i spontani trenutci oko stola ono što čini Chaîne posebnim.*

*Sudjelovati u radu Udruge znači dijeliti strast prema kulturi stola, ali i organizirati događanja koja povezuju ljude, otvaraju nove perspektive i njeguju istinske vrijednosti: izvrsnost, poštovanje i toplinu. Chaîne me svakom godinom iznova podsjeća da je gastronomija najljepša kada se dijeli i da su ljudi ono što ovu zajednicu čini živom i inspirativnom.*



**Sanjin Kolanović, Chargée de Missions**

*Kao istinski zaljubljenik u tradiciju kulture stola i bogatstvo hrvatske gastronomije, s posebnim zadovoljstvom otkrivam raznolikosti naših regija kroz autentične okuse, tradicijske običaje i jedinstvene sezonske specijalitete.*

*Hrana i vino za mene nisu samo svakodnevni ritual, već način čuvanja nasljeđa, okupljanja dragih ljudi i stvaranja trenutaka koji se pamte. Članstvom u Chaîneu, uz bogatstvo hrvatske gastronomije, imamo privilegiju biti dijelom kluba koji pripada široj međunarodnoj zajednici, čime naše iskustvo dobiva na vrijednosti, raznolikosti te inspiraciji.*



# *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 predočenje članske iskaznice.



-----  
**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 usadilo o otoku Pagu. Nigdje turističke vreve, nelijepje 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

-----

### **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 spravlja. 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 (ražna 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 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 Ivica 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





-----  
**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 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 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, 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, *Maitre 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 vinarскоj 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, *Maitre 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 najezdi trendova. Ostao je vjeran najboljim mesnim bokunima za pržolice i pašticade, 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, preporodio 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 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 spravljaaju 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 svježja 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 receptata međimurska tradicionalna kuhinja, svako je jelo gazdina interpretacija u vrlo decentnom dosluhu s kulinarskim 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 Selekcije 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.



-----  
**MARTIN VIŽINTIN**, *Maître Rôtisseur*

Kroz vlastitu tvrtku Istria Gourmet Martin Vižintina stvara jedinstvena kulinarska iskustva, spajajući suvremene tehnike s istarskom tradicijom. Svoja je znanja gradio u restoranu Pergola u Zamratiji, gdje započinje ozbiljniji profesionalni put. Potom odlazi u Švedsku, gdje stječe međunarodno iskustvo, da bi po povratku preuzeo ulogu chefa kuhinje u heritage hotelu Roxanich, a kasnije i u à la carte restoranu hotela Aminess.

Martinova kuhinja počiva na sezonalnosti, jednostavnosti i čistim okusima, s naglaskom na istarske tartufe, divljač, samonikle gljive i vrhunska maslinova ulja. Vodi se filozofijom da je vrhunska namirnica sadržaj, a tehnika samo alat koji njezinu vrijednost čini vidljivom. Istria Gourmet specijaliziran je za privatne večere, catering, tailor-made događaje i savjetovanje u kuhinji i menijima.

-----  
**POGODNOSTI za članove** 20% popusta na sve usluge privatnog chefa i ekskluzivnih gourmet evenata.



-----  
**MARIO BEDNJANEC**, *Maître Sommelier*

Mario Bednjaneć jedan je od najistaknutijih hrvatskih sommeliera s međunarodnom karijerom, prepoznat po tehničkoj izvrsnosti i dubinskom poznavanju svjetskih vinskih stilova. Svoju profesionalnu reputaciju izgradio je u Londonu, gdje vodi sommelijerski tim restorana Gymkhana, nositelja dviju Michelinovih zvjezdica.

U njegovom radu posebno se ističe sposobnost stvaranja „aromatskih mostova“ između kuhinje i čaše, pristup koji kombinira analitičnost, kreativnost i osjećaj za teksturu jela. Njegove preporuke temelje se na pozornom promišljanju svakog elementa tanjura, čime vinska pratnja postaje sastavni dio gastronomskog doživljaja, a ne tek prateći segment. Njegov profesionalni put, obilježen radom na jednoj od najprestižnijih londonskih adresa, potvrđuje snagu hrvatskih stručnjaka na međunarodnoj sceni gdje je prepoznat kao mentor, edukator i ambasador profesionalnih vrijednosti, čovjek čiji rad spaja preciznost sommeliera i širinu gastronomskog promišljanja.

-----

-----  
**NIKO, HOTEL & RESTAURANT, ZADAR**

**Erik Pavin, Maître Hôte**

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**

**Elvis Kajtazović, Maître Restaurateur**

Noel, prvi i jedini restoran u Zagrebu koji je osvojio i zadržao Michelinovu zvjezdicu, predstavlja vrhunski doživljaj gastronomije. Noelova jela, nazvana po riječi “Noel” (Božić, novi početak), postaju pioniri pravca razvoja hrvatske gastronomije. 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



-----  
**POSAT, Dubrovnik**

**Mario Ševelj, *Maître Restaurateur***

Restoran Posat, smješten u neposrednoj blizini dubrovačkih zidina, jedno je od prepoznatljivih mjesta dubrovačke gastronomske scene, prostor u kojem se ljepota Mediterana i izvrsnost kuhinje spajaju u cjelinu koja odražava duh juga, njegovu profinjenost i jednostavnu eleganciju.

Posat njeguje filozofiju kuhanja u kojoj se tradicija interpretira suvremeno, ali uvijek s dubokim poštovanjem prema lokalnim namirnicama. Fokus je na svježoj jadranskoj ribi, plodovima mora i sezonskom povrću, uz minimalnu intervenciju koja ističe prirodne okuse i teksture.

-----

-----  
**RIXOS, DUBROVNIK**

**Ayhan Basci**, *Maître Hotelier*, **Ozgur Donertas**, *Maître Rôtisseur*

Rixos Premium Dubrovnik nudi nezaboravan odmor u regiji bogatoj povijesnim, kulturnim i prirodnim ljepotama. Dubrovnik, na prekrasnoj dalmatinskoj obali Hrvatske, poznat je kao "Biser Jadrana". Rixos Premium Dubrovnik, luksuzni lifestyle hotel, nalazi se u blizini Starog grada Dubrovnika i okružen je spektakularnim krajolikom. Svojim impresivnim vanjskim dizajnom koji se spušta do mora, hotel predstavlja vrhunski spoj moderne arhitekture i luksuznog, sofisticiranog dizajna interijera. Suvremeni i udobni smještaj, elegantni barovi i restorani, međunarodni tim kuhara, luksuzna plaža, mirni Anjana Spa, koji se prostire na 2000 m<sup>2</sup> i jedini kasino u gradu čine Rixos Premium Dubrovnik savršenim odredištem.



-----  
**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 najprofinjnije 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 južnjačka kuhinja koja poštuje 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 smjelo 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%



-----  
**TIMAR, MAŠKOVIĆA HAN**

**Andrej Vrsaljko, *Maître Restaurater***

Restoran Timar nudi mnogo više od obroka. To je mjesto gdje gastronomski doživljaj počinje još prije nego što stignete do stola – prolaskom kroz povijesni kompleks, dodirom hladnog kamena koji čuva priče stare stoljećima. Jelovnik se temelji na sezonalnosti, autorskom pristupu i spoju lokalnog s modernim. Svako jelo pažljivo je osmišljeno kako bi bilo balansirano u okusu, teksturi i estetici. Riba, meso, povrće, voće i začini dolaze iz okolice i pripremaju se s poštovanjem prema sastojku, ali i prema trenutku u kojem se poslužuju.

-----  
**POGODNOSTI za članove** popust na ukupan račun od 20%



  
VALAMAR

-----  
**VALAMAR**

**Erik Štemberga, *Maître Restarateur***

Valamar već godinama razvija prepoznatljive F&B koncepte u svim destinacijama u kojima posluje, pažljivo ih oblikujući oko lokalnih tradicija, suvremenih trendova i vrhunske kvalitete. Od rustikalnih do modernih, od obiteljskih do fine dining formata - svaki Valamarov restoran priča priču mjesta u kojem se nalazi. Poreč se u tom kontekstu iskristalizirao kao ključna pozornica za realizaciju najambicioznijih gastronomskih inicijativa. Valamarova gourmet priča u Poreču započinje u restoranu Spinnaker, u kojem su kroz serije gostujućih večera ugostili istaknuta imena regionalne i europske kulinarske scene – među njima i Rudolfa Štefana, Hrvoja Krofina, Marka Turkovića i Luku Košira, a posebno se ističu gostovanja Ane Roš, jedne od najnagrađivanijih chefova današnjice.

-----

### **VANJA AGIĆ, *Maître Rôtisseur***

Vanja Agić pripada generaciji mladih hrvatskih chefova čiji rad spaja tehničku preciznost, duboko poštovanje prema namirnici i suvremeni pogled na održivost u gastronomiji. Poznat po svom promišljenom, discipliniranom pristupu kuhanju, Vanja njeguje filozofiju koja ističe čistoću okusa, jasnoću tanjura i sezonalnost kao temelj svakog autorskog jela.

Posebno se ističe u području zero waste kuhanja, koje smatra ne samo profesionalnom odgovornošću, nego i kreativnim izazovom. Njegov pristup počiva na ideji da svaki sastojak ima vrijednost te da se pažljivim planiranjem, tehnikom i inovativnošću može postići maksimalna iskorištenost namirnice – bez kompromisa u kvaliteti i estetici. Upravo je kroz edukativne radionice za mlade prenio te principe novoj generaciji učenika, potičući ih da razmišljaju svjesnije, održivije i hrabrije.

-----

### **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 pamtivjeka 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 Zelembor, *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 Zelembora.

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 radikalna 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 vinskih znalcima 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 kulinarstvo 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

-----

### **ZARAVINO, Zadar**

**Manuela Plohl**, *Maître Sommelier*

Manuela Plohl spaja strast prema vinu, kulturi i edukaciji. Kroz manifestacije, radionice, stručna predavanja i eno-gastro izlete pruža vinski savjetovanje, marketing i promociju, stvarajući inovativne i profesionalne eno-gastro koncepte. Suradnjom s brojnim poznatim chefovima diljem Hrvatske vodi sljubljivanja hrane i vina za profesionalce i ljubitelje vina. Dio je predavačkog tima Wine Academy Croatia, gdje drži edukacije diljem Hrvatske i djeluje kao glavni edukator za Dalmaciju. Aktivna je kao međunarodna sutkinja za vina, a završila je i prestižnu londonsku WSET edukaciju i edukaciju za Weinakademikera, što je svrstava među rijetke profesionalce u Hrvatskoj s ovakvim kvalifikacijama. Osnivačica je udruge Vinum i autorica vinske nagrade Vinum Laureatum. Ujedno je članica viteškog reda Ordo Equestris Vini Europae.

**POGODNOSTI za članove** 30% popusta na sve vrste usluga vinskog konzultinga, marketinga i edukacije.

-----





-----  
**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 artizan slastičarstva u Zagrebu.

-----  
**POGODNOSTI za članove** 10% popusta na ukupan račun



-----  
**ZIMSKA LUKA**, HOTEL OSIJEK, OSIJEK

**Mato Škojo**, *Maître Hôtelier*

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 šufnulle u umaku od šljiva.

-----  
**POGODNOSTI za članove** 10% popusta na ukupan račun u restoranu

# Kontakti

## **BACCHUS BISTRO, DUBROVNIK**

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

## **BOŠKINAC, HOTEL & VINARIJA, NOVALJA, PAG**

Škopajlska 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

## **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

## **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-maslinovaulja.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, 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**

Marulićevo 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

## **MARIO BEDNJANEC**

E. mario@gymkhanalondon.com

## **MARTIN VIŽINTIN.**

M. +385977748176  
E. vizintinmartin24@gmail.com

## **MM KANTINA, ZAGREB**

Ilica 424, 10 090 Zagreb  
T. 01 2034 030 / M. 091 95 210 76  
E. 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  
T. 051 875 189  
E. info@ostariaveranda.hr

**POSAT**

Uz Posat 1, Dubrovnik  
T. 020 421 194  
E. info@posat-dubrovnik.com  
www.posat-dubrovnik.com

**PROTO, DUBROVNIK**

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

**RIXOS**

Liechtensteinov put 3, 20000, Dubrovnik  
T. 020 200 000  
www.rixos.com/hotel-resort/rixos-premium-dubrovnik

**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

**TIMUR**

Dr. Franje Tuđmana 45, 23210 Vrana, Hrvatska  
T. +385 23 333 230 - Recepcija, +385 99 449 64 30 - Restoran  
info@maskovicahan.hr

**VALAMAR**

T. 052 465 000  
www.valamar.com

**VANJA AGIĆ**

M. +385919866454  
E. vanja.agic.vt@gmail.com

**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 Paznatički  
T. 052 448 558  
E. office@matosevic.com  
www.matosevic.com

**VINUM ACADEMICUM, POŽEGA**

Cehovska 1, 34000 Požega  
T. 034 312 719  
E. bandric@ftr.hr  
www.ftr.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

**ZARAVINO**

A. Hebranga 21, 23000 Zadar – Croatia  
M. +385 (0)98 636 646  
E. manuela.plohl@zaravino.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

POKROVITELJI

---



REPUBLIKA HRVATSKA  
Ministarstvo  
turizma i sporta



PARTNERI

---



SPONZORI

---

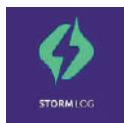
**VALAMAR**

**ekupi**

AliQuantum **Idea**

**A1**

 **BLiNK**



 **KERSCHOFFSET**

**mazars**

sp★rk<sup>®</sup>  
promotions

**BŠDS<sup>®</sup>**

**g** TVORNICA  
KNJIGA  
I KALENDARA  
og grafika

 **tiskara zelina**

**STG<sup>®</sup>**



## *Chaîne des Rôtisseurs*

*Bailliage National de Croatie*

Petra Hektorovića 2  
10000 Zagreb, Hrvatska

[info@chaine.hr](mailto:info@chaine.hr)

[www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)

[www.chaine.hr](http://www.chaine.hr)

