

DRIVE

& style

G O U R M E T



a Gourmet
Getaway
as it should be



www.istra.hr



Hisense



Umetnost kuhanja z intuitivno tehnologijo

Uživajte v umetnosti kuhanja pri vas doma. Nova generacija vrhunskih kuhinjskih aparatov Hisense vas bo vodila skozi kuhanje kot vrhunski chef – z izjemno natančnostjo, intuitivno tehnologijo in samodejnimi programi. Za okuse, ki navdušijo vsak dan znova.

PLATINUM Top 1%

ecovadis

Sustainability Rating

JUN 2025

si.hisense.com

ConnectLife
Smart technologies. Smarter living.

VINO SE RODI NA SONCU,
DOZORI V TEMI
IN ŽIVI V SRCU.



Posebna izdaja penine Medot Solera predstavlja edinstveno zvrst devetih letnikov. To peneče vino je ustvarjeno iz naše stalne rezerve, ki združuje vina iz različnih zaporednih let. Ta se prefinjeno prepletajo in skupaj zorijo, kar v vsaki steklenici zagotavlja dosledno kakovost in kompleksnost.

MEDOT

Ustvarjen za najboljše

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!


Oljčna simfonija

Družina vrhunskih oljčnih olj



 MONTE ROSSO

monterossoistra.com



BJANA
ODPRTA ZA USPEHE

www.bjana.si

Minister za zdravje opozarja:
prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

KAZALO

6	Chef leta - Mojmir Šiftar	88	Adora Luxury Hotel	170	Restavracija Harry's Piccolo
10	Restavracija Strelec	90	Restavracija Brioni	172	Restavracija Jaz by Ana Roš
12	Restavracija Pen Klub	92	Vila Muhr	174	Restavracija Spinnaker
14	JB Restavracija	94	Restavracija Tabor	176	Restavracija Viking
16	Bistro Aftr	96	Gostilna Na Vasi	178	Konoba Daniela
18	Moët & Chandon X Cubo	98	Gostilna Krištof	180	Restavracija Trošt
20	Restavracija Cubo	100	Gostišče Tolc	182	Restavracija Sophia
22	Pop's Aperitivo	104	Ošterija Debeluh	184	Konoba Alla Beccaccia
24	Restavracija Tading	106	Gostilna Vovko	188	Restavracija San Rocco
26	Restavracija Klas	108	Hiša Fink	190	Restavracija Forchetta 1902
28	Ošterija Pr'noni	110	Gostilna Rakar	192	Restavracija La Parenzana
32	Restavracija Birdie	114	Gostilna Rajh	194	Piovarna San Servolo
34	Gostilna Kovač	116	Restavracija Kodila	196	Restavracija Badi
36	Bistro Čad	118	Gostilna Repovž	198	Konoba Buščina
38	Gostilna Čad	120	Gostilna Javornik	200	Konoba Nono
40	Gostilnica in Pizzerija Kaval	124	Restavracija Pavus	202	Konoba Astraea
42	Gostilna Pr'Kopač	126	Restavracija Opok27	204	Restavracija Libeccio
44	Grajska Vinoteka	128	Gostišče Dolinšek	206	Restavracija Tri palme
46	Gostilnica 5-6 kg	132	Restavracija Design Hotel Navis	208	Konoba Pikado
48	Gostilna Mihovec	134	Restavracija Plavi Podrum	210	Agroturizem Tončič
50	Gostilna Krtina D'ampezzo	136	Restavracija Bevanda	212	Agroturizem Radišič
52	Turistična Kmetija Kuren	138	Konoba Zjavica	214	Konoba Stari Podrum
56	Gostilna Pri Lojzetu	140	Nami Sushi Restaurant	218	Restavracija Boškinac
58	Domačija Majerija	142	Restavracija Kukuriku	220	Restavracija Gariful
60	Gostilna Mahorčič	146	Restavracija Agli Amici	222	Restavracija Štajun
62	Picerija in oštarija Tonca	148	Restavracija Monte	224	Restavracija Meneghello
64	Gostilna Žeja	150	Restavracija Cap Aureo	226	Bokeria Kitchen & Wine
68	Restavracija Cob	152	Restavracija Tekka By Lone	228	Restavracija Dubravkin Put
70	Gostilna Strunjan	154	Brasserie Adriatic	230	Restavracija Al Cacciatore
72	Restavracija Kendov Dvorec	156	Konoba Kantinon	234	Lokanda Devetak
76	Restavracija Topli Val	158	Restavracija Puntulina	236	Dom Bistrò
78	Domačija Kabaj Morel	160	Restavracija Giannino	238	Gostilna Brin
80	Hiša Marica	162	Restavracija El Bugadur	240	Trattoria Valeria 1904
82	Domačija Belica	164	Snack Bar Rio	242	Restavracija Hubert Wallner
84	Restavracija Dam	166	Restavracija Saponi di Spirito Santo		

urednik Blaž Kordelič
založnik BS INVEST d.o.o.
uredništvo Bežigrad 15, Ljubljana
telefon 041 734 300

e-pošta info@drivestyle.si
spletna stran www.drivestyle.si
cena 20 EUR

fotografije Dean Dubokovič in
arhiv restavracij
besedila Blaž Kordelič
oblikovanje splet99.net

Vse pravice zadržane. Ponatis celote ali posameznih delov je dovoljen le s pisnim dovoljenjem izdajatelja.
Na podlagi zakona o davku na dodano vrednost (Ur. list št. 89/98) sodi revije Drive&style med izdelke za
katere se obračunava DDV po stopnji 9,5%. Nenaročenih besedil in fotografij ne vračamo.



MOJMIR ŠIFTAR

Chef leta

V središču Ljubljane, v elegantnem ambientu restavracije PEN KLUB, deluje eden najbolj obetavnih mladih slovenskih chefov – Mojmir Marko Šiftar. Rodil se je v Prekmurju, regiji, ki ga je z vonji, okusi in spoštovanjem do lokalnega izročila bistveno zaznamovala. Še danes v jedeh črpa iz svojih korenin, iz spomina na mamino kuhinjo, pa tudi iz tekmovalnih izkušenj in kuharskih šol, ki so ga oblikovale.

Po formalnem šolanju – najprej na Biotehniškem izobraževalnem centru v Ljubljani (BIC Ljubljana) – je skozi intenzivno prakso gradil svoj slog. Svojo pot je začel pri chefih kot je Janez Bratovž, v legendarni restavraciji JB, kjer je zaznal, da visoka kuhinja pomeni več kot le pripravo jedi: je umetnost. Kasneje se je kalil v mladinski kuharski reprezentanci, izpopolnjeval vodstvene sposobnosti, timsko delo in disciplino, kar je danes tudi vidno v načinu, kako vodi kuhinjo svojo kuhinjo. Nepogrešljiv del njegove zgodbe so mednarodna tekmovanja – zmagovalni mesti Sloveniji, kolajne na Kulturni olimpijadi, nazivi kot mladi talent leta 2019 po izboru vodnika Gault & Millau. V svoji kuhinji združuje izročilo in sodobno tehniko, sezonske sestavine in drznost, da izzove okus in vizualni vtis. Od jeseni 2021 pa njegova vloga presega kuhinjo restavracije. Postavil se je pred kamere kot sodnik v priljubljeni kuharski

oddaji MasterChef Slovenija. Tam z visoko strokovnostjo in hkrati spoštovanjem do tekmovalcev in njihove strasti, ocenjuje izzive. Kot je povedal sam: "Sem zelo sočuten, vajen sem ocenjevanj in tekmovanj, kjer smo ocenjevali vsako podrobnost." Njegovo ustvarjanje ne vključuje le hrane, gre za življenjski slog. Ko vstopite v Pen klub, čutite njegovo vizijo: prostor, kjer tradicija in sodobnost sobivata, kjer se gost počuti doma, hkrati pa doživlja prestižen občutek jedilnega dogodka. Njegov pristop kuhanju in vodenju ekipe je skromen, ne stavi na ego, temveč na radovednost, sodelovanje in nenehno učenje. Na vprašanje, kaj ga žene, odgovarja, da je to srčen pristop, iskreno kuhanje, spoštovanje do sestavin in želja, da vsak krožnik pripoveduje zgodbo. Če si želite v Ljubljani izkusiti kaj več kot le obrok, bo obisk v restavraciji Pen klub s chefom Mojmirjem Šiftarjem prava izbira.



Pravi naslov za japonske nože
Celovška 280, 1000 Ljubljana



osterrob.si



ferdinand
Matjaž Četrtič

BOGASTVO.
ELEGANCA.
OSEBNI
PRISTOP.

Matjaž Četrtič, vizionar, je v zadnjem desetletju odločno razvijal vinsko klet Ferdinand. Z globoko ljubeznijo do vinogradništva in narave ter brezkompromisno zavezanostjo k izjemni kakovosti je Matjaž ustvaril vina z osebno noto, ki so tehnično in slogovno dovršena. Spoznajte vrhunsko linijo vin Ferdinand na www.ferdinand.si ali nas obiščite v najvišje ležeči vinski kleti v Goriških Brdih.

www.ferdinand.si/shop |   Ferdinand Winery



MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!

RESTAVRACIJA STRELEC

Ljubljanski Grad

Stolp strelcev na Ljubljanskem gradu prevzame vsakogar, ki vstopi v njegov objem. Ekskluzivnemu prostoru se je pred leti pridružil še chef Igor Jagodic, ki je izkušnje pridobival po svetu in po našem mnenju je Igorjeva kuhinja je po našem mnenju ena najboljših v Sloveniji!



V Strelcu sedaj kaže vso svojo ustvarjalnost ter kuhinjo dviguje med najboljše slovenske restavracije. Namen, želja in vizija so obuditi kulinariko naših prednikov, spet oživiti prostor ter kulinariko iz preteklosti preplesti z gurmanskimi presežki v sedanjosti. Domačim in tujim gostom pa ponuditi ščepec grajskih jedi, vonj starih časov ter vzbuditi nostalgijo po srednjeveški kulinariki, a vse to na sodoben, a hkrati brezčasen način. Tako v pripravi, kot videzu ter načinu ponudbe in strežbe. Tokrat nam je Igor pripravil kar nekaj specialitet, ki so nas pustile brez besed, o posameznih krožnikih ne gre izgubljati besed. Prav vsa hrana je pripravljena na najvišjem nivoju, kreacije presegajo pričakovanja, zato lahko zatrdimo, da je Igorjev meni vreden vsakega evra. Pa



naj gre za mesne, morske ali vegetarijanske jedi, prav v vsaki je čutiti izvirnost in ljubezen do ustvarjanja vrhunskih krožnikov. Igor Jagodic vedno znova dokazuje, da je eden glavnih igralcev, ki v Sloveniji ustvarjajo visoko kuhinjo. In prav zaradi tega je vredno obiskati restavracijo Strelec, ki vas bo navdušila z odlično kulinariko in najlepšim razgledom v Ljubljani.

RESTAVRACIJA PEN KLUB

Ljubljana

Ob stičišču kulture, umetnosti in urbanosti, ob poti v Tivolski park in vpeta v prekrasen vrt, prenovljena restavracija Pen klub ustvarja edinstveno in nepozabno kulinarično doživetje pod vodstvom chefa leta Mojmirja Šiftarja.



Millau razglasil za najboljšega mladega talenta leta 2019, je tudi prejemnik nagrade kulinaričnega vodnika Michelin Bib Gourmand. Pen klub nadgrajuje pot vrhunske ljubljanske restavracije, ki je vedno bila nekaj posebnega, unikatnega, predvsem pa z dušo in srcem za svoje goste.

Začutili boste menjavo generacij, ki tradiciji prinaša svež zagon domišljije, izvirnosti in kreativnosti chefa Mojmirja. Navdih je skupaj z ekipo iskal v naravi ter njenih darovih in nenehno spreminjajočemu se vzdušju, ki ga prinašajo letni časi.

Mladi chef pravi: "V pojmu mladost se skriva več pomenov. Z mladostjo se izražajo barve, vonji, okusi in arome na svojstven način. V mladosti se skriva vrhunec drznosti, izzivalnosti in ustvarjalnosti. V kulinariki poskušam povezati vse zgoraj navedene dejavnike in rezultat prikazati na krožnikih. Z ljubeznijo do hrane, gostoljubja in okolja smo ustvarili prostor v katerega boste vstopili in ga le težka zapustili."

Chef Mojmir Marko Šiftar, nekdanji kapetan mladinske kuharske reprezentance in polfinalist prestižnega izbora S. Pellegrino Young Chef 2018, ki ga je Kulinarični vodnik Gault &

Mojmir Šiftar



JB RESTAVRACIJA

Ljubljana

Janez Bratovž je kuhalnico predal svojemu sinu Tomažu, hčerka Nina, vrhunska someljejkica pa skrbi za primerno vinsko spremljavo. Družina v svoji ljubljanski restavraciji še vedno vsak dan dokazuje perfekcionizem, kar izpriča tudi s svojimi meniji: okusnimi, minimalističnimi, všečnimi za oči in želodec. Janez je praktično vsak dan na ljubljanski tržnici, s čimer dokazuje, da ga zanimajo najbolj sveže sestavine, ki jih sproti uporabijo v kuhinji. JB je v najboljši formi, na vrhuncu ustvarjalnosti: zdaj so njegovi krožniki minimalistični, prekrasni na pogled, nadvse okusni, njegova kuhinja pa je hkrati sofisticirana in nadvse preprosta.



Nina in Tomaž Bratovž



V njej boste tisti, ki razumete okus popolnosti, uživali v kulinarčni umetnosti chefa. Jedi temeljijo na odnosu med štirimi osnovnimi elementi: zemlja, voda, zrak in ogenj. Voda je znamenje slanega, ogenj grenkobe, zrak kislega in zemlja sladkega okusa.

JB restavracija je slovensko svetišče kulinarike v pritličju Plečnikove zgradbe iz konca dvajsetih let minulega stoletja. Notranjost je umirjeno elegantna in udobna. Atmosfera in suvereno domiselne jedi chefa Janeza Bratovža pričarajo ozračje harmonične razkošnosti.

V JB-ju imajo eno izmed najdaljših vinskih kart v Sloveniji. Izbrali boste lahko med številnimi različnimi vini, slovenskimi in tujimi, belimi, rdečimi, vini rosé, predikatnimi in penečimi.



BISTRO AFTR

Ljubljana

Aftr je nekakšen svež veter v Ljubljani, kjer si boste lahko privoščili brunch, poslovno kosilo ali pa uživali v njihovi bistrojski ponudbi in izbrani pijači pozno v večer. Kuhinja pri njih namreč med tednom dela do 23. ure, ob petkih in sobotah pa so odprti celo do enih ponoči.



Sodobna obedovalnica, kjer chef Jorg Zupan iz svežih, lokalnih sestavin ustvarja izjemne krožnike, namenjene deljenju ob razposajenih debatah, ki jih spremlja glasna glasba in soj neonskih luči. Jedí na meniju se ne delijo na predjedi in glavne jedi, temveč le na hladne, tople in sladice, saj je koncept nove Zupanove restavracije, ki je v prostorih na Nazorjevi nasledila z Michelinovo zvezdico nagrajeni Atelje, napolniti mizo s čimveč različnimi krožniki, ki si jih deli celotno omizje.

Ob okušanju mavrice okusov, ki črpajo navdih z vsega sveta, lahko v Aftru tudi srebnemo marsikaj izjemnega, naj si bomo pristaši vina, piva, koktejllov ali vrhunskih žganih pijač.

MOËT & CHANDON X CUBO

Ljubljana

Moët & Chandon, svetovno priznana znamka šampanjcev, je za svojo novo osrednjo postojanko v prestolnici izbrala legendarno ljubljansko restavracijo Cubo. Gostje lahko ob izbranih mediteranskih okusih, po katerih je Cubo znan, z navdušenjem poskusijo tudi najnovejši letniški šampanjec Moët & Chandon Grand Vintage 2016. Restavracija Cubo je še posebej priljubljena med slovenskimi poslovneži, ki se zaradi stalne vrhunske kakovosti sem pogosto vračajo s svojimi poslovnimi partnerji.



Šampanjci Moët & Chandon so že skoraj tri stoletja med najbolj priljubljenimi spremljevalci osebnih praznovanj ter pomembnih zgodovinskih in prazničnih trenutkov. Tudi v Cubu je bilo ob njih že obeleženih veliko osebnih jubilejev in poslovnih uspehov. Obe blagovni znamki slovita po svoji konstantni kakovosti in si prizadevata vsakdan obogatiti z razkošnimi trenutki užitka. Moët & Chandon in Cubo imata veliko skupnega, zato je bila odločitev za Cubo kot osrednjo ljubljansko postojanko povsem logična. Boštjan Trstenjak je Cubo pred 23 leti ustanovil kot majhno restavracijo s 40 sedeži. Danes se restavracija ponaša s 140 sedeži v notranjosti in dodatnimi 120 na prenovljeni terasi. Slednja je zasnovana kot zelena oaza ob prometni Šmartinski cesti, kjer se žuborenje vode iz dveh fontan popolno prepleta s šumenjem mehurčkov šampanjca. Cubo svojim številnim stalnim gostom ves čas zagotavlja jedi iz najkakovostnejših in najsvežih sestavin. Boštjan Trstenjak je ponosen, da je Cubo postal ambasador šampanjcev Moët & Chandon, ki predstavljajo pomemben del bogate vinske kleti restavracije z več kot 500 različnimi etiketami.



RESTAVRACIJA CUBO

Ljubljana

Cubo je restavracija, kjer boste deležni prijetnega vzdušja in prvovrstne hrane.

Moderen ambient, ki ga, mimogrede, vsake toliko časa osvežijo s posebnimi dekoracijami, pričara toplino lokala, obenem pa so gostje deležni dovolj intimnosti, tudi ko je lokal povsem poln. Restavracija CUBO je lahko odlična izbira za poslovno kosilo ali za romantično večerjo ob izvrstni hrani in vrhunskem izboru vin, penin, šampanjcev in žganih pijač domačih in tujih proizvajalcev.



Lastnik Boštjan Trstenjak skrbi, da njihova ponudba temelji na zdravi, kvalitetni in sveži hrani ter da je postrežba na najvišjem nivoju. Lahka mediteranska kuhinja je osnova za edinstven izbor nenavadnih in za oko zanimivih kombinacij, s katerimi pozorno oblikujejo krožnike. Tudi letni časi so pomembni za možnosti

vsakodnevnih nabave najkakovostnejših surovin za pripravo hrane, zato svoje jedilnike temu ustrezno spreminjajo in vedno znova dopolnjujejo z zanimivimi krožniki. Jedilnik je sestavljen za vse okuse, saj je na izbiro veliko morskih, mesnih in zelenjavnih jedi, izvrstnih testenin in rižot na tak in drugačen način. Seveda so odlično poskrbeli

tudi za sladokusce, saj njihove domače in nenavadno sestavljene slaščice jemljejo dih. V Cubu ob določenih dneh že vrsto let prisegajo na svoje uspešnice, ob torkih boste lahko jedli filane paprika, ob sredah jastoga in tako naprej. Cubo ostaja ljubljanska uspešnica, ki se prav zdaj zdi v najboljši formi, odkar obstaja.



Boštjan Trstenjak

POP'S APERITIVO

Ljubljana

V samem središču Ljubljane, na naslovu Čopova 5a, uspešno bogati mestni lifestyle sceni restavracija Pop's Aperitivo, moderna interpretacija italijanskega bistro stila z mestnim prebliskom.



Pod vodstvom energične gastronomske ekipe, ki stoji tudi za znanima lokaloma Pop's Pizza in Pop's Place, so tukajšnje jedi zasnovane kot izkušnja več čutov: hrustljave romanskih pic, sveže domače testenine in originalni koktajli v sproščnem, a prefinjeno urbanem ambientu. Posebno atmosfero dajejo elementi, kot so ambient "apericena" – poudarek na deljenju hrane in pijače – ter skrb za podrobnosti: tekstura testenin



"tra-filata al bronzo", ki izhaja iz tradicionalne italijanske tehnike in značilne pice tipa "Pizza Romana Tonda", redke izven Italije.

Pop's Aperitivo ni zgolj kraj za obed ali večerjo, je kreacija stila in druženja: idealen za nežno kosilo, aperitiv pred večerom ali sproščen večerni izhod. Čist in premišljen dizajn prostora, skupaj z ljubeznijo do kulinarike, naredi izbrano izbiro za vse, ki iščejo nekaj več od običajnega.



RESTAVRACIJA TADINING

Ljubljana

TaDining, ekskluzivni kulinarčni koncept znotraj restavracije TaBar v Ljubljani, predstavlja intimno in butično izkušnjo visoke gastronomije pod vodstvom chefa Jakoba Pintarja, enega najprodornejših mladih kuharskih ustvarjalcev v Sloveniji.



Vsak hod je zasnovan iz sezonskih, lokalnih sestavin, interpretiranih z drznostjo in domišljijo sodobne kuhinje. Vinsko spremljavo skrbno oblikuje sommelier Jurij Osole, ki naravna in biodinamična vina povezuje s karakterjem vsake jedi. Ambient TaDininga je minimalističen in topel, z le



V zgornjem nadstropju ikonične lokacije na Trubarjevi cesti se odvija večer, ki presega klasično večerjo – gre za raziskovanje okusov, tekstur in emocij, ki jih Pintar s svojo ekipo oblikuje v dovršene kulinarčne zgodbe.



nekaj mizami, kar omogoča popolno osredotočenost na okus in doživetje. To je večer, ki se ne meri v številu hodov, temveč v vtisih, ki ostanejo – gastronomska zgodba, ustvarjena za tiste, ki v hrani iščejo umetnost.

Jakob Pintar



RESTAVRACIJA KLAS

Ljubljana

V elegantni poslovni stavbi, skriti pred mestnim vrvežem, se nahaja restavracija Klas. Pod taktirko chefa Boštjana Slaka in someljeja ter vodje restavracije Matevža Vidmarja postaja sinonim za vrhunsko gastronomijo in pristno gostoljubje.



Chef Boštjan Slak s svojo strastjo do kuhanja in neizmernim spoštovanjem do kakovostnih sestavin ustvarja jedi, ki osvajajo tako domače kot tuje goste. Njegova kulinarčna filozofija temelji na lokalnih in sezonskih sestavinah, ki jih preoblikuje v elegantne in nepozabne krožnike. Restavracija Klas se ponaša z elegantnim, a toplim ambientom, ki odraža preplet

tradicije in sodobnosti. Notranjost je oblikovana tako, da ponuja intimen prostor za uživanje v vrhunski hrani, hkrati pa ohranja pridih domačnosti. Jedilnik temelji na sezonskih sestavinah, s čimer se zagotavlja svežina in vrhunska kakovost. Gostje lahko uživajo v širokem spektru jedi, ki združujejo bogati okusi pa imajo pridih mediteranske in francoske

kulinarike. Pohvaliti moramo domače raviole, tartarski biftek in dnevni krožnik po navdihu chefa. V Klasu si med 8 in 11 uro lahko privoščite tudi zajtrk, kasneje pa kakšen koktejl iz rok Nejca Krka. Za popolno doživetje poskrbi izvrstna vinska karta, ki vključuje skrbno izbrane slovenske in mednarodne etikete, ki se odlično dopolnjujejo s kreativnimi krožniki iz kuhinje chefa Slaka.



OŠTERIJA PR'NONI

Ljubljana

Luka Gourmet restavracija Ošterija Pr Noni je franšizna restavracija blagovne znamke Luka Gourmet z več kot 20 letno tradicijo. Restavracija je tako v kulinarični ponudbi, kot ambientu projektirana in zasnovana pri Luka Gourmet franchise.



azijski rezanci, indijski curry, japonski suši ter trenutno izredno popularen žar s pestro ponudbo originalnih argentinskih, ameriških ali irskih steakov. Žar je originalen, na odprtem ognju in oglju v prvovrstnem jospers grilu. Poznani so tudi po ponudbi svežih morskih rib, škampov in školjk, ki so vedno na voljo tako na žaru, kot v pečici ali

Kulinarika predstavlja predvsem mediteransko, večinoma italijansko kuhinjo. Zajema tudi klasične in internacionalne jedi in nekaj slovenskih specialitet. Te slovenske jedi nudijo predvsem ob koncu tedna v obliki sobotnih in nedeljskih domačih kosil. V a'la cart ponudbi pa vedno najdemo tudi kakšno zanimivost popularne eksotične ponudbe, kot so



pa s testeninami in v rižoti. Od mesnih jedi so poznani po govejem fileju Luka Gourmet s sušenimi paradižniki v balzamični omaki, jagnječji kroni s timijanom, račjih prsih v pomarančni omaki, govejem Entrecoteu, Argentinskem rib-eye steaku, florentincu toskanskega Chianina goveda in sladicah, ki jih pripravljajo njihovi kuharji.

KODILA

GOURMET



Meet Meat

Bistro & Shop

Market Ljubljana
Adamič Lundrovo
nabrežje 5

Restaurant & Shop

Markišavci 44
Murska Sobota

Bistro & Shop

BTC Ljubljana
Ameriška ulica 2
Ljubljana

www.kodila.si

piro

Vina z garancijo sonca



RESTAVRACIJA BIRDIE

Ljubljana

V Ljubljani se nahaja čudovita butična restavracija z imenom Birdie, ki navdušuje vse ljubitelje dobre hrane. Ta edinstvena restavracija je plod ideje dveh prijateljev, Vuka Greganovića in Toma Jakijah kateri se je po začetku priključil se kuhar Rok Stubičar in ostala ekipa. Restavracija predstavlja vse, kar imajo radi - hrano, vino in vse, kar spada zraven.



Vse se je začelo na običajnem večeru, ko sta Tom in Vuk pripravljala okusne jedi doma za svoje prijatelje. Kljub temu, da nista imela predhodnega kuharskega znanja, sta bila navdušena nad eksperimentiranjem in odkrivanjem novih okusov. Samouka sta se začela učiti o umetnosti kuhanja in vinarstva. Preizkušala sta različne tehnike priprave hrane, raziskovala okuse in spoznavala različne kulinarne tradicije in vse to je pripeljalo do restavracije Birdie.

V restavraciji se vsak teden spremeni jedilnik, kar omogoča gostom, da okusijo raznolikost kulinarčnih mojstrov. Poleg klasičnega menija so po naročilu na voljo tudi morski meni in mesne klasike (steaki). JEDI so postrežene po konceptu food sharinga, kar pomeni, da so jedi postrežene na večjih krožnikih in postavljene na sredino mize. Tako lahko vsak okusi vse jedi. Hrana je sezonska in sledi sloganu "Comfort is the new fine". Ta sproščeni pristop k strežbi hrane omogoča gostom, da se prepustijo različnim okusom in kreativnosti, ki jo ustvarjajo. Restavracija Birdie je zgodba o prijateljstvu, strasti in ustvarjalnosti, ki se je začela na domačem kuhinjskem štedilniku ter prerasla v pravo kulinarčno destinacijo v srcu Ljubljane.



Rok Stubičar in Vuk Greganović



GOSTILNA KOVAČ

Ljubljana

Gostilna Kovač je znana ljubljanska gostilna, ki že dolga leta slovi po odlični kulinariki in pristnem gostoljubju. Sem radi zahajajo tako poslovneži, kot tudi drugi ljubitelji preproste domače hrane, ki temelji na prvovrstnih sestavinah. Po zaslugi Roka Babnika in njegove Andreje, gostilna še danes ohranja občutek topline in domačnosti, ki izvira iz samih začetkov.



Pri Kovaču so vedno pazili na svojo ponudbo tako, da so znali ohranjati vsebine sporočil preteklosti s potrebami in željami sodobnega gosta. Ponudba hiše je zelo kakovostna in bogata, a hkrati domišljena in v tistih okvirih, ki omogočajo vrhunsko kakovost okusov in načina strežbe. Kulinarična ponudba temelji na slovenski kuhinji z velikim poudarkom na ribjih jedeh. Dan se pri njih začne s peko domačega kruha, ki je tako dober, da se je treba držati nazaj. Dnevno nudijo velik izbor svežih rib, rakov in školjk, ki jim jih dobavljajo ribiči z jadranske obale. Ob našem obisku smo se prepričali, da je temu res tako. Kapesante so odlične tako gratinirane kot samo na žaru, ribji karpačo in bakalar prav tako, sveža tuna je na hitro popečena in se kar topi v ustih. In ker smo tudi mesojedci, se nismo mogli upreti dobro uležanemu in perfektno pečenemu bifftku z ocvrto čebulo. Tudi kovač z



žara je hitro izginil s krožnika a je vseeno ostalo še nekaj prostora za izvrstne sladice, ki jih pripravlja Andreja. Seveda brez vin ne gre, imajo štiri vrste odprtih vin, v vinski karti pa lahko izbirate med več kot 100 različnimi vrhunskimi

etiketami. Gostilna Kovač ostaja vrhunska ljubljanska gostilna s ponudbo preprostih domačih jedi, katerim so skupne vrhunske sestavine, odlična priprava in profesionalna postrežba.



Rok in Andreja Babnik

BISTRO ČAD

Ljubljana

Verjamem, da ni Ljubljančana, ki ne bi poznal legendarne gostilne Čad pod Rožnikom, ki je s tradicionalno balkansko kuhinjo navduševala že v bivši Jugoslaviji, pekovske korenine pa segajo celo v leto 1889. Toda danes Čad ni le to, na kar pomislimo ob tej besedi. Danes je tudi bistro in hotel.



V prostorih nove stavbe je torej svoje mesto našel tudi bistro Čad. Ponudba vsebuje sodobne kulinarčne kreacije, ki se zgledujejo po trendovski kuhinji in najokusnejših chefovskih stvaritvah ustvarjenih za vse okuse. V stalni ponudbi bistroja vas bodo navdušili z izbranimi narezki, edinstvenimi mesnimi in ribjimi specialitetami, vrhunskimi burgerji ter izborom pisanih vegetarijanskih jedi. Vse skupaj obogatijo z izbrano žlahtno kapljico iz naše vinske ponudbe ali kozarcem penine. Ob našem obisku smo se prepričali, da pri Čadu niso večji le pristnega žara na odprtem ognju, pač pa tudi lahkotnejših trendovskih jedi. V bistroju si lahko privoščite tudi več vrst zajtrkov. Bistro Čad je kraj, kjer se prepletata domačnost in mestni utrip, kjer lahko ob skrbno izbrani vinski spremljavi ali kakovostni kavi uživate v hrani, ki spoštuje izročilo, a se ne boji modernega pridiha. Prav ta kombinacija tradicije in svežine je razlog, da se tja radi vračajo tako domačini kot turisti.

GOSTILNA ČAD

Ljubljana

Legendarna gostilna Čad kraljuje v objemu narave pod ljubljanskim Rožnikom. Z raznolikimi specialitetami z žara, pripravljenimi z uporabo pravega oglja, že vsa leta navdušuje ljubitelje takšne hrane. Uporabljajo prvovrstne sestavine lokalnega izvora iz katerih pripravljajo izvrstne jedi s pridihom balkanske kuhinje.



Aleš Čad

Dolgoletna gostinska tradicija, predano družinsko vodenje ter gostoljubje Čadovega ozračja so zagotovilo, da se boste tam počutili prijetno, v objemu narave in senci stoletnih kostanjev na najlepšem gostinskem vrtu v Sloveniji. Prav vse, kar pride z njihovega žara ali iz kuhinje je zares odlično, naj gre za čevapčiče, pleskavice, ražnjiče, vešalico, biftek, zarebrnico, razne pite, prebranec, čorbe in nenazadnje tudi domače sladice.

Družinska tradicija se je v tej zeleni oazi pričela leta 1889, ko je pekovski mojster Jožef Čad odprl vinotoč z dovoljenjem za prodajo domačih pridelkov in pekovskih izdelkov. Skozi leta je Gostilna pri Čadu postala priznana primestna gostilna, kamor so Ljubljančani radi hodili na domače dobrote. Tradicijo družinske gostilne so po vojni prekinile družbene spremembe in družina se je morala umakniti iz upravljanja domače obrti. V tistem času je

Ljubljana organizirala vsakoletni priznani Ljubljanski vinski sejem. Poleg vina so obiskovalci spoznavali tudi balkansko kuhinjo. Prvi stalni žar v Ljubljani je bil uveden ravno v tej gostilni. Novost se je izjemno dobro prijela in gostilna je z novo ponudbo ponovno zaslovela in še dandanes pod okriljem družine Čad razveseljuje ljubitelje te hrane.



GOSTILNICA IN PIZZERIJA KAVAL

Ljubljana

Gostilnica in picerija Kaval se nahaja na robu našega glavnega mesta daleč od mestnega vrveža, a hkrati čisto blizu, skoraj pod vznožjem Šmarne gore in v neposredni bližini reke Save in Tacenskih brzic. S svojim ambientom pričara obiskovalcem domačnost in toplino, ki se skupaj z vzdušjem in prijetnimi vonjavami toskanske kuhinje prelije v prav poseben kulinaričen užitek.

Ko pride poletje, in vse ozeleni, lahko v objemu dreves, v soju bakel in sveč, najdete svoj mir in romantičen večer v Kavalovem prečudovitem poletnem vrtu. Tam, v objemu narave, se lahko prepustite razvijanju kulinaričnim mojstrom tipičnega toskanskega žara na drva z vsemi dobrotami: meso, ribe, zelenjava, polenta, krompir, meso in zelenjava izpod peke vam pričarajo pravi poletni piknik po toskansko in hkrati takšnega, kot si sami želite.



Seveda boste na svoj račun prišli tudi sladkosnedi, saj pri Kavalu ponujajo zares velik

izbor sladlic in sladoledov izpod rok vrhunske slaščičarke Nite Gashi, ki je iz švice prinesla bveliko tovrstnega znanja.

V hladnejših mesecih se boste lahko pogreli ob toploti, ki prihaja iz krušne peči, kot tudi ob izbiri najboljših pic vseh vrst. Ljubitelji testenin boste prišli na svoj račun ob popolni izbiri teh italijanskih dobrot, pri Kavalu pa radi poskrbijo tudi za mesojedce, vsi skupaj pa se boste na koncu posladkali z izvrstnimi sladicami.



GOSTILNA PR'KOPAČ

Brezovica

Gostilno Pr' Kopač pozna praktično vsak Ljubljančan in okoličan. Tradicionalna gostilna, ki slovi po najboljšem pohanem piščancu daleč naokoli pa ni le to. S časom so prisluhnili tudi modernejšim smernicam in tako je danes na njihovem jedilniku več kot le ponudba domačih jedi.



Družinsko gostilno Pr Kopač, ki ima več kot 150-letno tradicijo, danes vodi Miha Pleško. Z originalno, vrhunsko kulinarčno ponudbo, ki je izrazito prilagojena letnim časom in odlično ponudbo odprtih vin, kot tistih iz vinoteke, gostilna Pr' Kopač vsakič znova prepriča.

Pr' Kopač vedno diši po domači kuhinji. Gostilna sloni na družinski kulinarčni dediščini, obenem pa upošteva sodobne kuharske smernice. Tja se gostje odpravijo s posebnim namenom, uživati ob okusnem svežem kosilu, v ambientu, kjer se počutijo dobro in kjer so jedi postrežene z občutkom in pravočasno. Med specialitete gotovo sodijo enolončnice in ričet ter gobova juha, znameniti ocvrt piščanec ali piščanec v pečici s čebulo, pa pečenka, telečje ličnice z jurčki in štruklji, BBQ svinjska rebrca ali dunajski zrezki. Pozimi nikakor ne gre zamuditi kolin, poleti pa polnjenih paprik. In da kulinarika napreduje tudi na Brezovici, smo se prepričali ob našem



Nejc Pleško



zadnjem obisku. Očarale so nas tudi morski krožniki, še posebej hobotnica iz pečice, tatakijune in sveže jadranske ribe na žaru ali v pečici. Posebno pozornost si Pr' Kopač zaslužijo tudi torte iz prvovrstnih sestavin. V lepo urejeni slaščičarni si lahko omislite tudi domač sladoled.

GRAJSKA VINOTEKA

Ljubljanski grad

Na pragu jeseni 2019, ko so se grozdne jagode vabljivo nastavljale zadnjim toplim sončnim žarkom, je dobil grajski kompleks še nekaj, tisto edino, česar dotlej še ni imel. Dobil je grajsko vinoteko. Ki je tačas že polno zaživela pod taktirko mladega someljeja Oskarja Bičiča. In to s teraso, z razgledom na glavno mesto, kot ga doslej še ni bilo.



Ljubljana je z njo brez trohice zardevanja dokončno postala mesto trte in vina. Ljubljana je slovenska prestolnica, njena grajska vinoteka pa se že šesto leto zapisuje kot prestolnica slovenskih vin. V njej je mesta za vse vinarje iz majhne, a vinsko spoštljivo velike deželice pod Alpami, izključno slovenska vina se tod družijo z najboljšim, kar premore slovenska kulinarika.

Pod njo sta restavracija, kjer se slovenska vina prepletajo s slovensko kulinariko, ter vinska klet za zaključene družbe. Najlepši del vinoteke pa je terasa na Bastiji, kjer se odpira prečudovit pogled na prestolnico in kjer gostje uživajo v čarobnem vzdušju sončnega zahoda, izbrani ponudbi slovenskih vinarjev in kulinarčnih dobrot kuharskih mojstrov. V vinskem baru vam razkažejo vrhunska slovenska vina iz vseh vinorodnih dežel ter zraven na roko narežejo pršut in druge suhe kmečke mesnine, brusketo s pestom, mortadelo in burrato. Lahko poskusite še vitello tonnato, goveji tartar, pašte in rižote od Belice iz Goriških Brd, Kranjsko klobaso, govejo taljato... in kakšno domačo sladico.



Oskar Bičič



GOSTILNICA 5-6 KG

Ljubljana

Gostilnica 5 – 6 kg je gastronomska uživalnica, restavracija in picerija v enem, ki jo najdemo v osrčju Ljubljane, na Eipprovi ulici 17. Lokacija, kjer se mesojedci počutijo kot doma, pa tudi vegetarjancem ni nikoli dolgčas, pričara nepozabno kulinarično doživetje s popolno kombinacijo prijetnega ambianta, odlične kulinarike in prijaznega osebja.

V Gostilnici 5 – 6 kg dobrote pripravljajo v osrednjem delu gostilnice v krušni peči, od koder vsak dan zadiši po mlečnih odojkah in nekoliko drugačnih picah s slastnimi mesnimi, morskimi in zelenjavnimi oblogami. Gostilnica 5 – 6 kg poskrbi tudi navdušence nad drugo hrano. Ti se namreč lahko veselijo divjačinskega golaža, odličnega tatarskega bifitka, pohane zarebrnice krškopoljca, slastne porkete po kateri velja polizati krožnik. Če pa imate raje kaj iz morja lahko poskusite brancinov file ali pa kakšno dobro domačo pašto, ki ne bo nikoli pozabljena. V Gostilnici 5 – 6 kg vsak dan nudijo malice in kosila, z a la carte ponudbo pa vas pričakujejo vsak dan, razen ponedeljka, do 23 ure, v nedeljo pa do 17ih.



GOSTILNA MIHOVEC

Pirniče

Mihovec v Pirničah je od nekdaj slovela za trdno domačo gostilno, klasiko v pravem pomenu te besede. Zdaj ko ima vajeti v rokah mlada Mojca Trnovec, četrta generacija Mihovčevih, je gostilna pridobila še nekaj svetovljanskosti. Žito in zelenjava še zmeraj prihajata z domačega, 30 hektarov velikega posestva, na katerem kmetujejo na integriran način, na stare čase pa spomni tudi očetov ansambel, ki čez vikende razveseljuje goste, saj oče že več kot 45 let igra na harmoniko, kitaro in pozavno.



Medtem ko smo se dogovarjali za degustacijski meni, so nas iz kuhinje pozdravili s pirniškim pozdravom na vasi, pogačo s suhimi ocvirki, čebulo in porom ter pirinimi žličkami: krešo s poletnimi zelišči in sirom tolmincem. Potem so pokazali, kaj pridelajo na vrtu, saj smo dobili stročji fižol,



klobaso in lisičkami, zraven pa kozarec roseja letnik 2009 iz kleti Guerila. Za glavno jed smo dobili telečje ličnice, marmorirane z žajbljevo omako, krompirjev pire in pelargonijev pepermint, mlado bučo patišonko in pesto, narejen iz zajčje deteljice. Končali pa smo po domače, a malo drugače:



zabeljen s kislim mlekom, in kapucinarje ter mlade bučke z drobnjakovim nadevom. Plavalji smo v sladkih vodah: karpачo je bil iz fileja postrvi, položen na makovo polento in kremo iz mladega graha s kamilico in koprcom. Nadaljevanje je bilo po domače: polnozrnatni bleki z zeljnimi krpicami, kranjsko



Mojca Mihovec

z borovničevim štrudljem v bezgovi juhici in zjutraj nabranimi gozdnimi sadeži. Bilo je okusno kot v starih, pristnih kmečkih oštarijah, a hkrati prefinjeno in modernizirano, prilagojeno novim časom. Do Pirnič – med Šmarno goro in Zbiljskim jezerom – je le kratek skok iz Ljubljane.

GOSTILNA KRTINA D'AMPEZZO

Dol pri Ljubljani

Krtina D'Ampezzo je prijetna gostilna, kjer strežejo domačo italijansko hrano. Tam so na jedilniku zgolj dobrote, »ki bi jih tudi sam jedel«, že na vratih opozori lastnik in chef Roberto Monas, ki prihaja iz Torina.



V Slovenijo ga je zvalila ljubezen. S seboj je vzel le svoje kuharsko znanje, ki mu ga je, kot pravemu Italijanu, vcepila že njegova mama. Takšno hrano zadnja leta predstavlja prav v Krtini D'Ampezzo, že nekaj let pa sta mu zvesta mladi kuhar Matic Drnovšek in Mladen Kurtuma v strežbi. V gostilni vlada domačnost in kmalu smo spoznali, da je prav takšna tudi hrana,

pod katero se je podpisal Roberto, enostavna, domača in okusna. V svet italijanske kulinarike so nas popeljali že pozdravčki iz kuhinje, na popečeni bageti z namazom tako iz tune, artičok in kaper kot tudi nadvse osvežilnim iz paradajznika, origana in z nekaj česna, so bili prav takšni, kot je bilo nadaljevanje, preprosto in okusno. Potepanje po Italiji se nadaljuje z burrata, vitellom tonnatom, tatarskim

biftkom z zelenim jabolkom, rezanci s tartufi, testeninami v različnih morskih, gobovih in mesnih omakah, njoki, ravioli... Izpostavljene jedi v restavraciji so seveda vrhunski stejki in ribe. Klasična italijanska sladkasta in kremozna ricotta blagega okusa bo s svežimi figami, akacijevim medom in orehi navdušila sladkosnede, seveda pa ne gre brez tiramisuja, čokoladne torte brez moke.



Mladen Kurtuma, Matic Drnovšek in Roberto Monas



TURISTIČNA KMETIJA KUREN

Kuren nad Vrhniko

Kmetija odprtih vrat, ki se ponaša s čudovitim razgledom nad ljubljansko okolico, leži na griču pod Ulovko, sredi travnikov, na samem, tik ob gozdu. Izjemno prijazni gostitelji so znani po raznoliki kulinarični ponudbi.



Gospodar Slavko Čičmirko in sin Matic v domači krušni peči spečeta odlične telečje krače, ki jih postrežejo s krompirjem, prav tako iz peči in domačo solato. Vaše brbončice pa bodo prav tako navdušene nad drugimi specialitetami iz mesa divjih prašičev, krškopoljskih prašičev in drugimi domačimi mesninami, ki nastajajo pod spretnimi prsti Slavka. Vsake toliko časa se na ražnju zavrti tudi jagenček. Ob našem obisku je iz kuhinje zadišalo še po domačem kruhu, paprikah poljenih s krompirjem in skuto, pitah s pinjolami, krompirjem ali zeljem. Njihova stalnica je mlada špinača s popečenimi pinjolami in parmezanom. Tudi juh ne manjka, vedno dobra goveja, sezonsko tudi gobova, bučna... Če se radi posladkate, potem morate poskusiti štrudel, ki ga odlikuje pestra paleta različnih okusov. K vsaki jedi pa gostitelji postrežejo izbrano kapljico in tako poskrbijo za zaokroženost vašega kulinaričnega doživetja. Na Kuren se vedno radi vračamo. Zaradi odlične domače hrane, kjer se vidi, da ne varčujejo pri sestavinah. Meso je vedno sočno in okusno, zelenjava z domačega vrta, sladice pa pripravljene z veliko mero znanja o tradicionalni



slovenski kuhinji. Nenazadnje se tam vedno prijetno počutimo, saj celotna družina Čičmirko s svojo ekipo poskrbi, da se pri njih počutite kot doma.



Slavko Čičmirko



V vinu je največ sonca.

www.princic.si

PRINČIČ



MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: "PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!"



Uživajte v razkošju ob morju in odkrijte čar Opatije.
Bevanda Hotel vas pričakuje za popoln oddih.

📍 Zert 8, Opatija

🌐 www.bevanda.hr

☎ +385 51 493 888

✉ bevanda@bevanda.hr

BEVANDA
HOTEL RESTORAN BAR

GOSTILNA PRI LOJZETU

Dvorec Zemono

Gostilna Pri Lojzetu ima dolgo tradicijo, saj je bila prvič omenjena že konec 18 stoletja.

Družinska gostilna je skozi leta vipavsko kulinariko negovala in jo že pred dobrim desetletjem povzdignila na raven najboljših kuhinj v Sloveniji. Sledil je čas, ko so se iz Dornberka preselili na dvorec Zemono, kjer že vrsto let kuhinjske mojstrovine ustvarja nosilec Michelinove zvezdice Tomaž Kavčič.



Tomaž in Sara Kavčič



Gostilna Pri Lojzetu sedaj že več kot sedemnajst let domuje na dvorcu Zemono in ponuja edinstveno kulinariko. Naštevaje jedi nima smisla. Pomembno je, da Tomaž skrbi za svežino sestavin glede na letni čas in čistost okusov, ki je samoumevna. Tehnike priprave pa varirajo od popolnoma preprostih in tradicionalnih do molekularnih in povsem samosvojih, ki jih je razvil Tomaž. Vinska karta je zares popolna s poudarkom na penečih vinih Krug. Kulinarčna zgodba Gostilne pri Lojzetu na Dvorcu Zemono nas vedno znova preseneča, tudi ko se pripravlja na toplejše dneve, ko boste lahko uživali na terasi v prelepi okolici Dvorca Zemono. Za vas bodo pripravili posebej dekorirano mizo, tudi na travici, pod mogočnimi drevesi, kjer vas bo vse skupaj z lahkoto zapeljalo v skrivnostni Tomažev svet kuhinjskih mojstrov. Presenečenj in novosti vsekakor ne bo manjkalo. Mi smo že bili njihovi gostje in ob izvrstno izbranih vinih iz okolice smo poskusili kakopak nove krožnike, ki jim je Tomaž piko na i dodal kar pred nami.

DOMAČIJA MAJERIJA

Vipavska dolina

Idilična zgornje vipavska domačija, skrita med vinogradi in sadovnjaki, ponuja preprosto tradicionalno kuhinjo s pridihom sodobnosti. Hrana je pripravljena iz naravnih živil, kar zagotavlja polnost okusov. Ponudba sledi letnim časom. V pomladnih in poletnih mesecih se s sezonskimi živili in stilom kuhinje ozira po Mediteranu, jeseni in pozimi pa zadiši po osrednji Evropi s tradicionalno Avstroogrsko kuhinjo.



Nataša in Matej Tomažič

Tokrat smo se v Majeriji posedli za mizo na čudovitem vrtu in poskusili nov pomladanski meni. Postregli so nam z degustacijskim menijem, ki prepriča v vseh pogledih. Po vino se lahko skupaj z lastnikom domačije odpravite v velbano klet in si zeleno buteljko izberete sami. Domačija Majerija je pravi odgovor za vse, ki iščete pristno okolje brez nepotrebne vsakodnevne navlake, najboljša vipavska vina in dobro hrano. Ob diskretni domači postrežbi, vrhunski hrani in pijači užijte razkošje okusov in domače vzdušje. Vedno znova vas bodo presenetili z zanimivimi kombinacijami okusov, ki so jih poznali v preteklosti ali so splet sodobnih izkušenj in uporabe svežih, prvovrstnih živil iz domačega okolja. Pomembno noto v okusu jedi igrajo sveža zelišča, ki rastejo na vrtu ob hiši. Nekaterih izmed njih ni

mogoče dobiti nikjer drugje v Sloveniji. Poleg zelišč imajo na njihovem vrtu prostor še nekatere rože, ki jih je moč

uporabiti pri pripravi jedi. Sveža zelišča ter izdelki iz njih so tudi naprodaj za gostinstvo in domačo uporabo.



GOSTILNA MAHORČIČ

Rodik

Družinska gostilna Mahorčič, ki obstaja že več kot sto let se nahaja na obrobju Brkinov in Krasa, v vasi Rodik. S Ksenijo, ki ustvarja v kuhinji in Martinom, ki se suče med gosti in vinom danes gostilna slovi po sodobni interpretaciji prstnih kraških in brkinskih jedi s sestavinami, ki jih pridelujejo v okolišu.



Ksenija Mahorčič

Gostilna Mahorčič je bila uvrščena tudi v elitno združenje JRE (Jeans Restaurateurs d'Europe) Slovenije, katero je prežeto z ljubeznijo in strastjo do kuhanja in unikatno atmosfero in združuje že okrog štiristo mladih kuharjev iz cele Evrope, katere usmerja skupna vizija »talent in

strast« in kar je le še eno potrdilo Ksenijine vrhunske kuhinje. Gostilna Mahorčič je že od vedno bila poznana po paštah in omakah ter jedeh, ki so pripravljene po receptih babice, z rokami Martinove mame in sedaj še s svežimi idejami žene Ksenije, ki so jedi nadgradile in popestrile in okusi so bolj

sodobni in nežni. Čeprav ima vsaka svoje posebnosti, drugačnost, vse jedi dišijo po domačnosti in iskrenosti. Ksenija je predvsem mojstrica posladkov, saj je svoje znanje nadgrajevala pri velikih mojstrih v Italiji in Veliki Britaniji. Ne pozabite pustiti nekaj prostora za sladico, ker bi jo bilo res greh preskočiti.



PICERIJA IN OŠTARIJA TONCA

Kozina

V oštariji Tonca se čar preteklosti prepleta z očarljivostjo sodobnosti. Tonca ima svoje mesto v več sto let stri hiši, ki so jo skrbno obnovili, dozidali novo in ju združili v harmonično celoto. Oštarijo zdaj vodi chefinja Tina Tunanovič, zanjo pa je značilna visoka kakovost hrane in vina, ki so pravi sinonim za užitek in okus.



Gastronomska ponudba Picerije in oštarije Tonca je predstavljena v jedeh, posvečenim inovaciji in sodobnosti, predvsem pa tradiciji. Kuhinja združuje strast do tradicije in željo po inovativnosti v kulinariki. Meni vključuje predvsem sezonska živila visoke kakovosti in ni stalen, saj je njegov namen, da bi zadovoljil goste, ki imajo radi tradicionalno hrano skupaj z njenim raziskovanjem in ustvarjalnostjo. Recepti so preprosti in izvirni, sestavine jedi pa skrbno izbrane in raznoliškega okusa. V tej skrivnosti umetnosti čutov se nepogrešljiva vina (prevladujejo slovenska, nekaj jih je z italijanskega krasa in šampanjci) skupaj s hrano združijo v popolno harmonijo. Pri Tonci so pri ustvarjanju okusov odlične



Tina Tunanovič

kuhinje bistvenega pomena meso, školjke, ribe, olivno olje, šparglji, testenine, siri, pršut in še bi se kaj našlo. Posebno pozornost posvečajo tudi picam, seveda je testo vzhajano 36 ur, na picah pa le vrhunska mocarela, paradižnik, pršut in ostale sestavine, ki sodijo zraven.



GOSTILNA ŽEJA

Ozeljan

Ozeljan pri Novi Gorici ni samo ena od mnogih vasi na Vipavskem, saj se tam nahaja gostilna Žeja, kjer vas pričaka vedno nasmejani Igor Lovrečič, ki s svojo ekipo poskrbi, da boste z nasmeškom na obrazu zapustili njegovo gostilno.



Pri Žeji strežejo praktično dva menija, eden je vezan na morsko hrano, drugi pa predstavlja kombinacijo vipavskih jedi, ki jih malce po svoje pripravijo pri hiši. Če začnemo z morskim menijem, gre pri Žeji nekako takole (seveda je vse odvisno od dnevnega ulova, saj se Igor vsak dan sam odpravi po sveže morske prebivalce): sveže, surove ostrige iz Limskega kanala, surovi škampi, surov jastogov rep, tunin tatarski, carpačo divje orade z jagodami, tatarski iz brancina, surove kanestrele, surove kapesante, surove kanoče; nato kuhana očiščena rakovica, kuhane mušule, pokuhani mali kalamari z olivnim oljem, jastogov rep na gradeli in zraven kakšna paštica, črna morska rižota... Od rib pa je tako, kot smo že omenili, odvisno od ulova, lahko si jih zaželite na žaru, v pečici... Pri mesnem meniju lahko začnete s pršutom, ki je skoraj sladek, ne pretanko narezan, odlični so tudi zeliščni raviole s smetano, sirom in slanino. Tudi kakšno joto ali mineštro si lahko privoščite, toda vsekakor se ne najejte preveč predjedi. Žal bi vam namreč bilo, če ne bi poskusili teletine ali jegenčka, pečenega v pečici ali pod peko. Tudi če se boste odločili za taljato vam ne bo žal, izjemno sočno meso z rožmarinom. Žeja je odlična gostilna, kjer vam bodo na preprost način pripravili vrhunske jedi. Dobro bo, če boste svoj prihod najavili, saj se zna zgoditi, da bo Žeja polna tako za kosilo kot za večerjo, kot so pri njih odprti.



Igor Lovrečič





nox
LJUBLJANA

34 različnih HOTELSKIH SOB

Hotel Nox je butični hotel s 34 povsem unikatno opremljenimi sobami, kavarno Nox Lounge in salonom pohištva, ki gostom ponuja edinstveno izkušnjo hotelskega bivanja. Nahaja se neposredno ob avtocestnem izvozu Ljubljana-Šentvid in je najbližje Letališču Jožeta Pučnika. Hotelske sobe so zasnovali različni slovenski oblikovalci, ki so imeli pri svojem delu povsem proste roke. Vsaka soba je drugačna, ima svoj značaj in ime. Obiščete lahko tudi salon pohištva, ki se razteza v treh etažah in v katerem je med drugim na voljo pohištvo priznanega italijanskega proizvajalca Poliform. V Noxu izvajamo tudi konferenčne dejavnosti, saj imamo na voljo večji in manjši prostor, kjer organiziramo manjše dogodke skupaj s pogostitvijo v kavarni Lounge.



KONFERENCE organizacija dogodkov



salon POHIŠTVA Poliform Varenna



Foto: Jana Jocič



Plešivo 30, 5212 Dobrovo
041 516 149
031 375 744
www.vina-blazic.si
vina.blazic@siol.net

RESTAVRACIJA COB

Portorož

Na slovenski obali se skriva restavracija, ki razbija ustaljene predstave o fine diningu.

COB – Cooking Outside the Box – presega klasično doživetje visoke kuhinje in ga spreminja v igrivo, interaktivno ter nepozabno pustolovščino okusov.



V središču te zgodbe je Filip Matjaž, mlad istrski vizionar, ki mu je kulinarika dobesedno položena v zibelko. Zrasel je v družini z bogato gostinsko tradicijo, a se je odločil stopiti svojo pot – drzno, neobičajno in izven okvirjev. Leta 2022 je pri 30 letih postal najmlajši slovenski kuhar, ki je osvojil Michelinovo zvezdico, leta 2025 pa je prejel še prestižno nagrado Mchelin Young Chef Award. Njegova filozofija? Hrana ni le hrana, temveč zgodba, izkušnja in dialog z gosti.

COB ponuja izključno degustacijske menije, ki so zasnovani kot kulinarična pot skozi Istro. Gostje se ne odločajo za posamezne jedi, temveč zaupajo chefu in njegovi ekipi, da jih popeljejo skozi niz presenečenj. Od hrustljave zelenjave lokalnih kmetij do soli iz Sečovelj, od olivnega olja do vrhunskih slovenskih vin – vsaka sestavina pripoveduje zgodbo regije. Jedilnik sledi letnim časom, obenem pa vpeljuje igrive in interaktivne elemente, ki ustvarjajo doživetje, kakršnega v Sloveniji še nismo poznali.

Pri COB-u gre za fine dining na drugačen način – manj formalen, bolj igriv in vključujoč. Gostje niso zgolj opazovalci, temveč del zgodbe. Vsak obisk se spremeni v kulinarično pustolovščino, kjer se vrhunska gastronomija prepleta z lahkotnostjo in zabavo. COB dokazuje, da je lahko vrhunska kuhinja hkrati sproščena, zabavna in globoko osebna. To ni le večerja, temveč doživetje, ki se ga spominjaš še dolgo po zadnjem griljaju.



Filip Matjaž



GOSTILNA STRUNJAN

Strunjan

Restavracijo s ponudbo lokalnih dobrot sta Mirjana in Tomo odprla že več kot 10 let nazaj in še vedno polna zagona sprejemata goste ter predstavljata tradicionalno istrsko kuhinjo, saj je to regija, ki slovi po svojih kulinaričnih specialitetah. Ponosna sta, da jih lahko ponudita svojim gostom.



Filozofija kuhinje gostilne Strunjan je preprosta, izključno prvovrstne sveže in lokalne sestavine v kombinaciji z izkušenimi kuharji ter prijazno postrežbo so recept, ki se ga poslužujejo že od samega začetka in ga redne stranke odkrito obožujejo. Na meniju boste lahko našli vse od predjedi, tradicionalnih toplih jedi, ponudbo z odprtega žara, jedi iz pečice pa naj gre za morskoro hrano ali meso. Seveda ne manjkajo niti hišne sladice.

Velik del uspeha restavracije Mirjana in Tomo tudi odličnemu odnosu z vsemi gosti, tako rednimi, kot turisti, ki jim izkazujejo čast s svojim obiskom. Kaj si mislijo o njihovi hrani, pa bo najbolj razvidno iz zares krasnih mnenj, ki jih skozi leta objavljajo na različnih portalih.

RESTAVRACIJA KENDOV DVOREC

Idrija

Kendov dvorec je kraj, kjer je doma spokojnost. Ko prestopiš njegov prag, čas postane nepomemben. Umirjenost hiše, pridih preteklosti, umetnine, ročno klekljane idrijske čipke, drobne pozornosti na vsakem koraku, kulinarična dovršenost ob vrhunskih vinih in pomirjujoča glasba te prevzamejo z nepozabno toplino, ki ti ostane v srcu.



Korenine Kendovega dvorca segajo v davno leto 1377, ko so prvi posestniki že gospodarili na kmetiji nad dolino reke Idrijce. Mogočno poslopje nekdanje Kendove domačije je danes obnovljeno in oživljeno v duhu preteklih časov. Z največjim ponosom in spoštovanjem predstavljajo svojega domačega okolja. V prostorih dvorca se razkošje in elegantnost ujemata z domačnostjo, prijaznost osebja pa ustvarja sproščeno vzdušje. Gosta navdaja občutek, da je resnično dobrodošel, saj je deležen gostoljubja, miru in domače topline. V letu 2000 je bil Kendov dvorec sprejet v prestižno združenje gradov in dvorcev Relais & Chateaux. Kendova kuhinja je poezija – izvirna in prefinjeno skromna. Hišne menije sestavljajo jedi, pripravljene po preizkušanih starodavnih receptih. Priprava vključuje znanje in ročne spretnosti, ki so jih podedovali od babic. Dobrote, ki nastajajo v Kendovi kuhinji, so rezultat skrbno izbranih sestavin, pridnih rok in ročnih spretnosti hišnega kuharja. V hiši vsak dan zadiši po sveže pečenem kruhu in slani potici, ki se še posebej dobro poda k tradicionalnim juham iz zelja in druge zelenjave. Žlikrofi, bakalca, bati in ajmoht – posebnosti znova odkrite idrijske kuhinje so odsev stoletne tradicije in spretnosti idrijskih gospodinj.



ZAKAJ IZBRATI POSESTVO ŠČUREK ?

- Vrhunska vina z edinstvenim značajem Goriških Brd
- Elegantna nastanitev s pridihom lokalne tradicije
- Gostoljubje in osebni pristop družine Ščurek
- Številne aktivnosti v naravi
- Popolna lokacija za raziskovanje Goriških Brd in sosednje Italije
- Obdano z veliko avtentične lokalne kulinarike in vrhunske gastronomije

EST. 1823

ŠČUREK

WINE · FAMILY · PASSION



URNIK TRGOVINE PONEDELJEK - SOBOTA

11.00 - 18.00

URNIK DEGUSTACIJ PONEDELJEK - ČETRTEK

13.00 - 18.00

PETEK

11.00 - 18.00

Vodeni ogledi kleti potekajo ob

13.00, 15.00 in 17.00 uri.

**SOBOTA PO DOGOVORU
NEDELJA IN PRAZNIKI ZAPRTO**

KONTAKT

+386 41 702 234

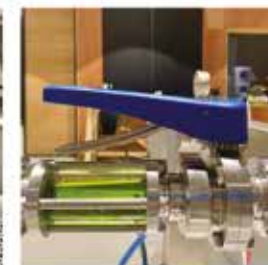
www.scurek.wine

Plešivo 44,

5212 Dobrovo v Brdih,

info@scurek.com

Chiavalon. More than Extra Virgin



100% ORGANIC | 100% ISTRIAN | 100% MADE WITH PASSION

RESTAVRACIJA TOPLI VAL

Kobarid

Vrhunske sestavine, sezonska ponudba in širok izbor lokalnih vin, tako bi na kratko lahko opisali restavracijo Topli val, ki se nahaja v hotelu Hvala v Kobaridu.



Njihova kuhinja je mediteranska z dodatkom lokalnega kulinaričnega izročila. 45 letne izkušnje, spoštovanje tradicije, preizkušeni recepti ter skrbno izbrane sestavine zagotavljajo čistost okusov. V Toplem valu lahko dobite praktično vse dobrote, ki nam jih nudi Jadransko morje. Sveže sestavine in prvinski okusi so v Toplem valu stalnica. V Savudriji imajo svoje ribiče, ki skrbijo za dnevno sveže ribe, lokalne

in domače pa so postrvi, s katerimi jih oskrbuje ribogojnica v Kobaridu. Nudijo vam tudi divjačino lokalnih lovcev, njoki, ravioli ter kobariški štruklji po receptu none Pepce, pa so delo spretnih rok njihovih kuharjev. Ponujajo tudi številne domače suhomesne in mlečne izdelke lokalnih kmetov in proizvajalcev. Chefa Gorazd z ekipo doda jedem ščepec skrivnosti, ki je pika na i popolni kulinarčni harmoniji v mogočni dolini Soče.



Nejc Hvala,
Gorazd Marksl in
Žiga Hvala

DOMAČIJA KABAJ MOREL

Šlovrenc, Goriška Brda

Domačija Kabaj v Brdih je že vrsto let poznana po vrhunskem vinu, šarmantnih sobah in tudi vrhunski kulinariki, ki jo tokrat postavljamo v ospredje.



David Bucik in Primož Bensa



Na domačiji Kabaj so poiskali stare kuharske knjige in bogati »briški« kuhinji dodali ščepec novosti, ščepec Mediterana, ščepec domišljije in ščepec novosti. Že od samega začetka je v kuhinji chef Primož Bensa, lani pa se mu je pridružil še David Bucik. Renomirani duet pripravlja veliko novosti, ob katerih boste lahko uživali na čudoviti terasi ali pa v jedilnici, iz katere se

razprostira prekrasen pogled na vinograde. In kot se za domačijo, ki prideluje tako vrhunska vina, in je bila že štirikrat uvrščena med 100 najboljših vinskih kleti na svetu po izboru elitne ameriške revije Wine & Spirits, spodobi, se tam pijejo domača vina. Kabajeva vina predstavljajo njihov kraj in predvsem njih same. Fiziofija, ki ji sledijo je preprosta, pridelujejo

vina po svojem okusu, šele nato lahko na podlagi tega predstavijo vino tudi drugim, veliko prednost pa posvečajo naravi, vinogradom ter zemlji. Vsa vina vsaj leto dni zorijo v francoskih sodih, kasneje pa več mesecev v steklenicah še dodelajo svoj okus. Posebnost vinske hiše je pridelava vina v kvevri posodah, Amforah, ki so bile pripeljane iz pradomovine vin, Gruzije.

HIŠA MARICA

Šmartno

V osrčju vinodrodne briške pokrajine, v vasi Šmartno stoji obnovljena stara domačija Hiša Marica. V čudovitem ambientu vas pričakujejo, da se prepustite užitkom hrane, vrhunskim vinom, degustacijam in udobni nastanitvi.



Obnovljena stara domačija je ime dobila po „noni“ Marici, ki je otroke razvajala z domačimi dobrotami. Danes jo vodita Sebastjan Mavrič in njegova žena, ki znata pričarati staro domačnost. Kulinarčnim užitkom se lahko prepustite v restavraciji, ki nudi tradicionalno kuhinjo, ki temelji na sezonskih in lokalnih sestavinah. Pri njih zato nimajo stalnega jedilnega lista, ampak se le-ta spreminja tedensko, vse pa temelji na lokalno pridelanih surovinah, katere v veliki meri sami pridelajo ali jih odkupijo od okoliških kmetov. Med našim zadnjim obiskom so nam postregli z odličnim, na roko rezanim pršutom, ki mu daleč na okoli ni para, domačo budjolo, špargljevo juho in raviole carbonara po maričino. Glavna jed je bil lepo uležan telečji T-bon file v družbi praženega krompirja. In še češnjev zavitek za sladico. Posebej so ponosni na domač briški pršut, šalam, panceto ter ostale mesnine, ki jih z izkušnjami, znanjem in ljubeznijo do tradicije pridelujejo in zorijo pod streho domačije Belica v Medani. Poleg doma pridelanih dobrot so v ponudbi hiše še okusna mortadela italijanskega porekla ter domači siri iz doline Soče. K lokalni kulinariki seveda ponujajo vrhunska briška

vina iz domače kleti Belica. Na izbranih legah proizvajajo odlična vina za vse okuse in priložnosti. V Hiši Marica lahko tudi prespite, saj imajo na voljo sedem sob, v katerih lahko prespijo po tri ali štiri osebe.



Sebastjan Mavrič
z družino



DOMAČIJA BELICA

Medana

V osrčju vinorodne briške pokrajine, v vasi Medana leži domačija Belica. V čudovitem ambientu vas pričakujejo, da se prepustite užitkom hrane, izboru vrhunskih vin, degustacijam in udobni nastanitvi.



Začetki kmetije Belica segajo v leto 1898, ko se je z rojstvom »nona« Pepa prvič pojavil ime Belica. Zaradi njegovih belih las mu je mama nadela vzdevek »Beličca«, kmalu pa je Belica postalo domače ime. Nono Pepo se je že zgodaj začel ukvarjati z vinogradništvom in vinarstvom, kmetijo je kasneje kljub težkim časom uspešno nadgradili njegovi potomci. Pravi razcvet pa je kmetija doživela po osamosvojitvi Slovenije, ki sta jo do danes Zlatko in Meri Mavrič popeljala do ene najuspešnejših domačij v Sloveniji. Kulinaricnim užitkom se lahko prepustite v restavraciji, za zaključene družbe je na voljo tudi poseben prostor z ognjiščem, od pomladi in vse do jeseni pa vam postrežejo na čudovitem zunanjem vrtu in pokriti terasi s pogledom na čudovito pokrajino.

Težko se boste uprli mikavni kulinariki, ki temelji na tradicionalnih domačih briških jedeh, izvrstnih siri in domačemu kruhu iz krušne peči. Poseben poudarek dajejo mesninam, ki jih sami pridelujejo in zorijo. Ponašajo se s pršutom, šalamom, vratovino, panceto, klobasami... Iz kuhinje vedno diši po domačem, s pravega žara pa po odličnih stejkah. K vrhunski hrani spadajo tudi vrhunska vina iz domače vinske kleti, za konec pa lahko preizkusite različna žganja iz domačih zelišč.

Za pravo izkušnjo Goriški Brd boste potrebovali več kot en dan, zato si pred obiskom te prelepe pokrajine pri Belici rezervirajte sobo in uživajte v vseh dobrotah, ki jih nudi ta vinorodni biser Slovenije.



Meri Mavrič

RESTAVRACIJA DAM

Nova Gorica

Restavracija Dam in njen chef Uroš Fakuč že vrsto let navdušujeta z izvirnostjo in velikim občutkom za pripravo hrane na visokem nivoju. Ves trud je bil pred leti poplačan tudi z eno Michelinovo zvezdico, ki je v Novo Gorico pripeljala še več gostov.



Ambient restavracije Dam vam prinese čar in eleganco urbanega okolja s poudarkom na intimi. Umirjeno vzdušje in glasba, ki poskrbi za prijetno počutje in uživanje ob hrani, vas bosta navdušila. Prisegajo na sveže morske specialitete, harmonijo okusov ustvarijo z vrhunskim oljčnim oljem in kakovostno slovensko soljo. Lahko sredozemsko hrano prilagajajo letnim časom in trenutni ponudbi kakovostnih sestavin. Očarali vas bodo z izvirnimi jedmi, ki se jih ne bi sramovale niti tiste restavracije, ki s ponajajo z več Michelinovimi zvezdicami. Ambiciozni chef Uroš Fakuč zlije svojo

kreativnost, izjemne izkušnje, talent in entuziazem v vsako jed, ki jo boste našli na meniju.



Uroš Fakuč

Celotno zgodbo njihove kuhinje popestrijo z izbranimi vini. Pohvalijo se s pestrim izborom najkvalitetnejših vin priznanih vinarjev iz

svetovnih vinorodnih okolišev. Poseben poudarek namenijo peninam in šampanjcem.

V takšnih restavracijah, kot je Dam v Novi Gorici se ponavadi razvijamo z degustacijskimi meniji, ki so tudi tukaj skrbno izbrani po zaslugi vedno kreativnega Uroša Fakuča, zato v Damu pričakujte nepričakovano.

Pred kratkim je Dam postal tudi čudovit butični hotel visoke kategorije, ki ima sedem sob in dva razkošna apartmaja in zunanji bazen, je kot nalašč za gastronomske turiste, ki se bodo v teh krajih dobro počutili.

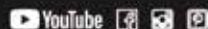


POLEPŠAJTE *si* TRENUTKE



S. PELLEGRINO
Razvajanje po italijansko

SANPELLEGRINO.COM



Distributer: Merit HP d.o.o., Beogradska ulica 4, 1000 Ljubljana



www.burjaestate.com

Vipava Valley, Slovenia, photo: M. Močivnik



WINE ESTATE
BURJA

OO/FROM

Primož Lavrenčič

ADORA LUXURY HOTEL

Bled

Z veseljem vam predstavljamo edinstveno doživetje za vse ljubitelje visoke kulinarike in čarobnih razgledov ob Blejskem jezeru – projekt Pop Up Dining v Adora Luxury Hotelu. Ta nepozabna izkušnja združuje umetnost okusov in harmonijo sestavin, ki so značilne za slovensko kulinariko, s ščepcem italijanske strasti. Glavni mojster te kulinarične simfonije je Chef Domen Demšar.



Chef Domen Demšar, ki se je izpopolnjeval v eni najprestižnejših kulinaričnih šol na svetu, Cordon Bleu v Londonu, je pridobil dragocene izkušnje v restavracijah, kot je legendarni IVY, ter v gostinski verigi Soho House. Njegova strast do italijanske kuhinje se prepleta z ljubeznijo do slovenskih tradicionalnih jedi in sestavin, kar vodi k ustvarjanju edinstvenih kulinaričnih mojstrov, ki jih gostje občudujejo.

Pri Pop Up Dining projektu v Adora Luxury Hotelu gre za več kot le obrok. Gre za doživetje, ki ga boste nosili v srcu še dolgo po tem, ko se boste poslovili od mize. Chef Domen Demšar z ekipo skrbi, da so krožniki preprosti v svoji izvedbi, a bogati v okusih. Vsak grizljaj je potovanje po različnih slovenskih in italijanskih okusih, ki vas bodo navdušili. V srcu projekta Pop Up Dining je strast in zavezanost kulinaričnemu ustvarjanju,

ki izvira iz Chefa Domna Demšarja, ter želja lastnikov hotela Adora, da svojim gostom ponudijo najboljše. Vabljeni ste, da se prepustite tej kulinarični avanturi in doživite, kako lahko preprosta sestavina postane nepozaben okusni spomin. Obiščite jih in se prepustite čarobnemu svetu okusov v Adora Luxury Hotelu ob Blejskem jezeru. Vaši brbončici bodo hvaležne, vaša srca pa polna navdušenja.



Domen Demšar



RESTAVRACIJA BRIONI

Kranj

Devetnajst let je, odkar je družina Polenec prevzela kranjske Brione. Ni jih težko najti, kajti ta restavracija, ki ima pripojen bistro s slaščičarno in kavarno, stoji v neposredni bližini knjižnice, gimnazije in občine. Medtem ko je v restavraciji chef Tomaž Polenec, v slaščičarski delavnici kraljuje njegova žena Barbara. Oba prisegata predvsem na sezonske sestavine.



Kuharska pot Tomaža Poleneca se je v bistvu začela že v otroštvu, začrtale so se smernice zanjo. Zase pravi, da je najprej kuhar, potem vse ostalo. Kot kuhar najraje dela z dobrimi sezonskimi surovinami, ki jih mojstrsko pripravi in tudi lepo servira. Jedilnik v Brioniju se spreminja glede na letni čas in dostopnost najboljših sestavin – od lahkih ribjih jedi in svežih testenin do okusno pripravljeneh mesnih krožnikov in izbranih sladk, ki jih dopolnjuje skrbno zasnovana vinska karta. Chef Polenec se ne boji kreativnosti, hkrati pa ohranja spoštovanje do tradicije, kar se čuti v harmoniji okusov in v minimalistični prezentaciji, ki daje prostor vsaki sestavini, da zasije. Brioni niso zgolj restavracija – so celostna kulinarčna izkušnja, ki vključuje tudi kavarno in slaščičarno, kjer strežejo vrhunsko kavo, domače sladice in sproščeno vzdušje za dopoldanski ali popoldanski oddih. Zvečer pa se prostor preobrazi v elegantno kulinarčno prizorišče, idealno za romantično večerjo, poslovno srečanje ali druženje ob kozarcu vina. Zaradi prepleta domačnosti in visoke kulinarike je Brioni eden tistih kranjskih naslovov, ki s svojim šarmom in kakovostjo počasi, a samozavestno gradi ime med najboljšimi restavracijami v Sloveniji.

Tomaž Polenec



VILA MUHR

Bohinjsko jezero

Leta 1934 se je pred Vilo Muhr v Bohinju začela pisati nova kraljeva zgodba. Zaroka princeze Marine in princa Georga je tako Vilo Muhr kot tudi Bohinj postavila na zemljevid elitne družbe in v središče pozornosti ter pomembno prispevala k prepoznavnosti te čudovite destinacije.



Davor Arnautović in
Jure Repanšek



Danes, 90 let kasneje, je Vila Muhr s posebno obljubo ponovno odprla svoje vrata: vsakemu gostu nudi nepozabno kraljevsko izkušnjo, ki združuje bogato zgodovino, sofisticirano eleganco in vrhunsko udobje. V štirih skrbno zasnovanih suitah, opremljenih z edinstvenimi detajli, lahko gostje odkrijejo čar in prefinjenost, ki ju ponuja ta edinstven prostor.

Nedavno je bila odprta tudi »fine dining« restavracija Vila Muhr Gourmet, ki ponuja izjemno kulinarično potovanje skozi zgodovino te čudovite vile. Devet hodni degustacijski meni, ki ga je zasnoval chef Davor Arnautović, razkriva okuse, ki nosijo zgodbo Vile Muhr. Kljub temu, da je prvotna vila leta 2014 podlegla pod težo snega, njena dediščina še vedno živi v vsakem griljaju kulinarike, ki goste popelje v bogate okuse preteklosti.

Vila Muhr ponuja tudi prostor za različne dogodke, ki je preplavljen z naravno svetlobo in nudi osupljive razglede na slikovito okolico Bohinja. Vse, od arhitekture do izbire dekorja, je skrbno premišljeno, da bi obiskovalcem zagotovili nepozabno izkušnjo. Vila Muhr obljublja pravo kraljevsko izkušnjo, ki spoštuje bogato zgodovino in dediščino tako objekta kot tudi destinacije.

RESTAVRACIJA TABOR

Podbrezje

Restavracija Tabor leži v osrčju zelene Gorenjske v vasici Podbrezje. Tradicionalno prepoznavno ime, odlični okusi in individualnost so le delčki, ki sestavljajo ime in podobo vrhunske restavracije, ki je zdaj že nekaj let deluje pod budnim očesom domačinke Mateje Markič in chefa Gašperja Kordeža.



Restavracija je opremljena v tradicionalnem stilu, ki daje občutek enkratnega ugodja vsem vrstam gostov. Tako sta tukaj naglica in vrvež pozabljeni. V restavraciji vas bo vedno pričakalo prijetno osebje pod budnim očesom Mateje in Gregorja, ki svojo kulinarčno zgodbo pišeta ob pomoči Gašperja že nekaj let. Restavracija ponuja edinstven izbor različnih kombinacij ribjih jedi, ob tem pa velik izbor vin najboljših slovenskih in tujih vinarjev. Ponudba, ki je na voljo, je vredna svoje cene, saj presega meje pričakovanj ter ustreza željam gostov. Za začetek preizkusite njihov losos, mariniran v medu s kumaro z zelišči in kisló smetano z brinovimi jagodami, črno rižoto, domače testenine, file brancina z zelenjavo, slastno hobotnico pečeno pod peko, domač kruh... Po predhodnem dogovoru vam pripravijo pod peko tudi raznorazno



Gašper Kordež
in Mateja Markič



meso. Seveda je poskrbljeno tudi za sladkosnede s pestrim izborom domačih sladici. Restavracija Tabor se je z vso svojo odličnostjo kulinarike in vrhunske postrežbo vpisala v številne priročnike, ki opisujejo najboljše gostilne v Sloveniji. Tudi mi trdimo, da je Tabor še vedno ena boljših, če ne celo najboljša morská gostilna na Gorenjskem. Mateja in ekipa, še tako naprej!

GOSTILNA NA VASI

Zminec

V mirni vasi Zminec, le nekaj kilometrov od mesta Škofja Loka, se nahaja restavracija in bar Na vasi, prostor, kjer se preprostost sreča s kakovostjo, in kjer lokalna kulinarika zaživi v sproščenem in prijetnem ambientu.



Koncept gostilne temelji na treh ključnih vodilih: preprosto, kvalitetno in domače. Pri ustvarjanju jedi se ekipa zaveda pomena lokalnih sestavin in pristnega okusa.

Jedilnik izhaja iz domačih sestavin in jih v moderni interpretaciji združuje z elementom slovenske tradicije. A ni zgolj nostalgichen: gre za sveže, premišljeno kuhinjo, ki jo poganja spoštovanje do kakovosti. Med njihovimi izpostavljenimi jedmi najdemo na primer jurčke na žaru in štruklje z ajdovo kašo in jabolkom, kar poudarja zavezanost lokalnim sestavinam in slovenski kulinarski tradiciji.

Tudi ponudba ribjih jedi ni zanemarljiva, omenimo sveže ulovljeno ali lokalno pridelano postrv, pripravljeno tako, da ohrani sočnost in hrustljivo teksturo. Prav tako redno obiskujejo tržnice in preverjajo izvor sestavin, kar pomeni, da meniji lahko odzivajo na sezonskost in lokalno razpoložljivost. Bar ponuja sproščeno vzdušje, za ljubitelje odlične kave, kakovostnih čajev, tortic, sladoleda in koktajlov. Na vasi ni le restavracija — je izkušnja, kjer lokalne zgodbe postanejo okusi, preproste ideje pa se razmahajo v prijeten večer. Priporočljivo za tiste, ki cenite pristnost, kakovost in umirjeno kulinariko izven urbanega vrveža.



Miha
Jezeršek



GOSTILNA KRIŠTOF

Predoslje

Danes je gostilna Krištof, ki jo vodita Krištof in Tomaž Bolka s chefom Urošem Gorjancem usmerjena predvsem v moderne kulinarčne ideje, ki slonijo na prepletanju slovenske tradicije in svetovnih gurmanskih novosti.



Celotna filozofija pa seveda temelji na sezonsko svežih sestavinah (vsaj štirje novi jedilni listi letno, aktualni tedenski meniji in podobno) v kombinaciji s širokim izborom slovenskih in svetovnih vin. Krištofov vinski list tako obsega več kot 200 vrst buteljčnih vin za enogastronske poznavalce. Gostinstvo je v njihovih genih, spremlja jih prav vsak dan, že odkar pomnimo, saj se pri njih piše že 700-letna tradicija po očetovi in 240-letna po mami strani. Tradicija je za njih tudi neke vrste obveza, da nadaljujejo zgodbo, ki so jo pred stoletji začeli njihovi predniki. Tako danes skupaj kot družina vodijo gostilno in zrejo v prihodnost, ki pomeni vrnitev h koreninam. Vedo, da je človek že od nekdaj živel z naravo, saj je v njej našel vse, kar je potreboval za preživetje – vključno s hrano. Kaj pa danes? Hitro, višje in večje so glavne značilnosti našega vsakdana. Kako drugače od tistih časov, ko je bil človek še v sozvočju z naravo in s tem tudi s samim s seboj. Mislijo, da je trenutek pravi, kar kažejo tudi svetovni trendi, da se ustavimo in razmislimo, kako naprej. Krištofova pot je znana – vrniti se nazaj k naravi.



GOSTIŠČE TOLC

Spodnja Sorica

Kmetijo s skoraj osem sto metri nadmorske višine v vasi Spodnja Sorica, je mladi šef kuhinje Primož Pintar preoblikoval v izjemno kulinarično destinacijo. Gostišče Tolc, nekoč tipično kmečko gospodarstvo, danes združuje trajnostno pridelavo, vrhunsko kuhinjo in premišljeno vinsko spremljavo, za katero skrbi somelje Iris Jensterle.



V kuhinji Gostišča Tolc se zrcali značaj njegovega vodje, chefa Primoža Pintarja – miren, preišljen in z globokim spoštovanjem do narave, iz katere črpa vse, kar postavi na krožnik. Njegova kulinarika izhaja iz tradicije gorskih domačij, a jo prevede v sodoben, prefinjen jezik. Na vsakem krožniku se srečata rustikalnost in eleganca: žlinkrofi, omaka iz rumenjakov, domače kisle in sladke smetane ter veliko ocvirkov, na vrhu pa popečeni jurčki, ki spominjajo na otroštvo na kmetiji.

Pintar ne sledi modnim smernicam, temveč letnim časom in pokrajini, ki ga obdaja. Spomladi se na krožnikih znajdejo mladi poganjki, regrat in prva zelišča; poleti kraljuje zelenjava z gorskih vrtov in jagodičevje; jeseni gobe, divjačina in dimljeni okusi, pozimi pa jedi, ki grejejo, bogate omake, fermentirane sestavine in domači kruh iz

kislega testa. Hrana v Tolcu je pristna, a dovršena, brez nepotrebnega razkošja, a z natančnostjo, ki razkriva mojstrstvo. Vsak hod pripoveduje zgodbo o

kraju in ljudeh, ki tam živijo. To je kuhinja, v kateri se spoštovanje do surovine združuje z ustvarjalnostjo, preprostost pa postane izraz čistosti in iskrenosti.





SUTOR*

je morda več

kot le zgodba o vinski kmetiji nekje na Zemlji.
Je predanost generacij ljudi svojemu delu,
ljubezen do zemlje, sonca in neba.
Je poskus razumeti, uresničiti usodo. Je vino.

** Sutor, latinsko čevljar, domače ime posestva.
Nekoč naj bi bila na tem posestvu tudi čevljarška delavnica.*



SUTOR

Vipavska dolina

Družinsko posestvo
Podraga 30, Podnanos
www.sutor.si

Zasnova, fotografija in oblikovanje: www.studio-ajd.si

Minister za zdravje opozarja: prekomerno uživanje alkohola škoduje zdravju!

KAVIAR med MESNINAMI



David Lesar ustanovitelj in srce podjetja BioSing živi in ustvarja v ribniški dolini, ki ima v Sloveniji najdaljšo, večstoletno obrtniško tradicijo in se lahko pohvali s prvim izdelkom, ki se ga je izvažalo izven meja Slovenije (SINCE 1492). David je prav tako rokodelec, kot večina ljudi v teh krajih, namesto lesa pa obdeluje meso, in sicer na prav poseben način.



Njegova strast je izdelava unikatnih zorjenih – suhih mesnin, najvišje kvalitete, ki kajpada nastajajo brez aditivov in podobnih industrijskih bližnjic. BioSing izdelki so drugačni od izdelkov, ki se dobijo na trgu. Razlikujejo se po več parametrih - od tehnologije, sensorike, zgodbe, filozofije, ki vključuje tudi trajnostne in zdravstvene vidike – jesti manj mesa, vendar vrhunske kvalitete. Medvedova, jelenova salama in ostali izdelki zorijo v podzemni glineni zorilnici upoštevajoč lunin cikel.

Pokušine teh enkratnih izdelkov z izbranimi sonaravnimi vini v kleti vizionarskega mladeniča so pravcata teatralna izkušnja. V sklopu posebnega doživetja se okušajo tudi salame G-linije, ki so prava eksplozija okusov, ki prikljče vse razloge, zakaj je dobro biti foodie.

Novinarji in kulinarčni kritiki so salame opisovali na različne načine: od »kaviarja med mesninami« do »salam, ki najdejo točko G«. Pri opisovanju Davidove natančnosti, navdušenja in predanosti ne pozabijo dodati, da so mesnine, ki spadajo v svoj cenovni razred, tako ekskluzivne, da jih najdemo samo v najboljših restavracijah na izbranih lokacijah. Z obiskom njegove kleti si lahko nepozabno doživetje privoščite tudi vi.

 **BioSing**

BioSing d.o.o., Gorenjska cesta 59, 1310 Ribnica - Slovenia
E: info@biosing.si | M: + 386 51 235 586 | www.biosing.si



OŠTERIJA DEBELUH

Brežice

Ošterija Debeluh je prepoznavna po nekaterih gurmanskih presežkih s podpisom chefa Jureta, ki so postali stalnica v ponudbi. Sezonsko se prilagaja tako a la carte ponudba kot tudi degustacijski meniji, kjer lahko izbirate med 4 in 6 in 8 hodnimi meniji, odvisno od trenutnega navdiha chefa in svežih sezonskih sestavin iz lokalnega okolja, ki so na voljo. Glavni poudarek je vedno na preprostih, čistih in sezonskih okusih.



Jure Tomič



Kuharska filozofija chefa Jureta Tomiča izhaja iz spoštovanja tradicije z inovativnim pristopom do posodabljanja jedi ter uporabo svežih, lokalnih sestavin. Njegove jedi so preproste, vendar presenetljivo s čistostjo okusa in drznimi kombinacijami. Na krožniku navadno kraljujejo le tri do štiri sestavine, toda vedno vrhunske kakovosti in večinoma iz lokalnega okolja. Ošterija Debeluh se nahaja na edinstvenem sotočju dveh rek, na meji dveh držav in na stiku dveh pokrajin, kjer se tradicija in ustvarjalnost zlijeta v eno. Ošterija Debeluh, ki je odprla svoja vrata leta 2002, je družinska restavracija, ki po videzu spominja na francoske podeželske restavracije, kjer se vedno dobro je. Ima tudi eno najboljših vinskih kart v Sloveniji. V vinski karti so enakomerno zastopane vse tri vinske dežele Slovenije z vsemi najbolj prepoznavnimi slovenskimi vinarji.

GOSTILNA VOVKO

Ratež

Gostilna Vovko je kraj, kjer boste vedno navdušeni nad odlično hrano, prijetnim vzdušjem in velikim gostoljubjem, se radi vračamo. To je je hiša, kjer 46 letno družinsko tradicijo nadaljujeta Rok Vovko z ženo Manco.



V osrčju dolenskih gričev, v vasi Ratež pri Novem mestu, Gostilna Vovko že več kot štiri desetletja ohranja ugled ene najplemenitejših slovenskih družinskih gostiln. Njihova kuhinja ni le odsev tradicije, temveč tudi dokaz, da se domači okusi lahko prelevijo v vrhunsko kulinarčno doživetje.

Jedilnik v Gostilni Vovko temelji na lokalnih sestavinah in iskrenih okusih, ki jih nadgrajuje sodobna kuharska tehnika. Med izbranimi jedmi se znajdejo tatar dimljene postrvi s hrenom, postrvjim kaviarjem in bučno majonezo, pa dolenski žlinkrofi z repki potočnih rakov ter svaljki iz tatarske ajde z jagenjčkovim ragujem in dimljeno skuto. Jeseni in pozimi jedilnik zaživi v bogatejših tonih – z divjim prašičkom v omaki iz divjačine, sirovimi in zeliščnimi štruklji ter dišečimi brusnicami. Njihova hišna specialiteta, pečena telečja krača, pripravljena v pečici za dve osebi, je eden tistih krožnikov, ki od gosta zahtevajo čas – in ga tudi nagradijo.

Gostilna Vovko je tudi tempelj vina. Njihova vinska soba hrani več kot 200 etiket, z močnim poudarkom na dolenskih pridelovalcih, dopolnjenih z izbranimi slovenskimi in tujimi vinarji.

A kar resnično naredi Vovka posebnega, ni le odlična hrana ali bogata vinska karta, temveč toplina, s katero sprejemajo svoje goste. Tu se čas upočasni, vonji iz kuhinje se prelivajo z žlobudranjem kozarcev in prijaznim nasmehom osebja. Gostilna Vovko je kraj, kjer se domačnost in eleganca srečata in kjer se vsak obisk spremeni v spomin, ki ostane.



Rok in Manca Vovko

HIŠA FINK

Novo mesto

V Novem mestu, natančneje v Irči vasi sta Damjan in Tanja Fink odprla čudovito restavracijo, ki se ponaha s premišljeno kulinarčno ponudbo, ki temelji na prvovrstnih lokalnih sestavinah. S spoštovanjem dediščine in ljubeznijo do kuhanja, Hiša Fink sledi dolgoletni tradiciji. Že zjutraj iz peči zadiši po domačem kruhu, zato lahko tam prebudite um in telo z zajtrkom ali malico. Hitreje kot se bo ura bližala poldnevu, bolj dišeče bodo brbotale tople jedi na žlico, ki bodo hitro spodnesle idejo o zabeljeni delavski malici. Razen če si zraven ne privoščite še kosa toplega kruha mame Fink.



Damjan Fink

Na kulinaricnem sprehodu, kjer sta jedi zasnovala Tanja in Damjan, pohajkujte po vasi, po širši Dolenjski in po Sloveniji ter bodite spogledljivi tudi s sosedi. V kolikor imate dovolj časa, si privoščite sprehod z vsemi 5 postojankami. Tanjin meni je sprehod čez vrt do reke, potem zavije še v gozd. V lonec romajo preproste sestavine, iz kuhinje prihajajo

obogatene. Njen jedilnik ima veliko zelenjave, spominov in rib iz bližnje Krke. Damjanov meni je močnejši, kar pokaže že na začetku in takoj hoče vse povedati in pokazati, nato pa tako močno tudi nadaljuje. Fink dokazuje, da so tudi preproste slovenske jedi primerne za elegantne krožnike. Veliko delata na ribi, boljše tune ne boste dobili

nikjer, in mesu. V Hiši Fink si lahko privoščite tudi pravo vinsko popotovanje, kjer naj vas vodijo želja, ljubezen ali raziskovalna žilica. V kleti imajo namreč več kot 400 etiket, v restavraciji pa je karta izbrana na okoli 40 vin, kar jih postavlja med najvidnejše restavracije v smislu vinske ponudbe.



GOSTILNA RAKAR

Trebnje

V slikoviti dolenski vasici Ponikve pri Trebnjem najdete Gostilno Rakar, gostinski in nastanitveni objekt, ki združuje družinsko tradicijo, kakovostno kuhinjo in izbrano vinskarsko ponudbo.



Gostilna Rakar je v družinski lasti: družina Rakar je po osamosvojitvi Slovenije leta 1994 pričela svojo gostinsko zgodbo v tej idilični lokaciji. Boštjan Rakar, ki je tudi somelje, je skupaj z ekipo prevzel vodenje in razvil koncept, kjer se tradicionalna dolenska kuhinja sreča z modernimi kuharskimi idejami in odlično vinsko spremljavo.

V Gostilni Rakar najdete jedi, ki črpajo iz lokalnih sestavin, gobe iz dolenskih gozdov, meso iz bližnje okolice, a so predstavljene z ustvarjalno noto. Na voljo so degustacijski meniji (4-, 5-, 6-hodni), kar omogoča večurno gastronomsko doživetje. Poleg tega je vinska klet resnično impresivna: več sto etiket, izbrane kapljice, pri

katerih Boštjan rad svetuje gostom. Gostilna stoji v mirnem podeželskem okolju, le nekaj kilometrov od avtoceste, vendar kljub temu ponuja prijetno sprostitvev in oddih. Restavracija je elegantna, vendar s toplino domače gostoljubnosti, družinska zgodba in osebni pristop sta vidna v vsakem detajlu.





ROJAC, Gažon 63a, 6274 Šmarje, T.: +386 (0)15 65 69 420
 M: +386 (0)41 79 47 70(Uroš)
 E: info@rojac.eu
 www.rojac.eu



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™

BOUTIQUE & DESIGN HOTEL & RESTAURANT NAVIS
 Ivana Matetića Ronjgova 10, Opatija 51410, Croatia
 Tel: +385 51 444 600, www.hotel-navis.hr

45°21'21.0"N 14°19'37.7"E



GOSTILNA RAJH

Bakovci

Tradicija je tradicija: pri Rajhovich v Bakovcih jo pišejo že od leta 1886. Stara, trdna družinska gostilna, v kateri dobiš vse najboljše, po čemer slovi Prekmurje: bograč in gibanico, dōdōle, bujto repo ali svinjske nogice na različne načine, za povrh, bolje rečeno za uvod, pa prave domače, po možnosti še vroče ocvirke, zajeten kos slanine ali domačo salamo. In seveda še vroč ajdov kruh. To je vse, kar mora imeti prava domača gostilna.



Vajeti drži v rokah četrta generacija, Tanja in Damir Pintarič s chefom sinom Leonom, Tanjin oče Nace pa je vedno pri roki, da pozdravi goste ali priskoči na pomoč z nasvetom.

Ampak pri Rajhu ni le tipična stara slovenska gostilna. Še zdaleč ne! Je tudi moderna in svetovljanska ter članica združenja Jeunes restaurateurs d'Europe, za katerega pravijo, da je predsoba Michelinovih zvezdic. Seveda je bila gostilna Rajh uvrščena tudi v Michelinov vodnik, kjer je dobila oznako »Bib Gourmand«, kar pomeni najvišjo kvaliteto glede na vrednost. V degustacijskih menijih lahko okušate, kako se bogato tradicionalno izročilo prekmurske kuhinje z modernim pogledom na kulinariko spremeni v sodobno kuhinjo.

Naši favoriti: vroči ocvirki z ajdovim kruhom, potem nekaj klasičnega, tradicionalnega, dalje pa tisto, kar prineseta iz kuhinje Tanja in Leon. Skoraj obvezno gosja jetra in goveji jezik na bučnem olju pa jelen v omaki iz modre frankinje. Za spremljavo pa seveda kapljica iz njihove kleti.



RESTAVRACIJA KODILA

Markišavci

Kodila je družinsko podjetje, ki se že skozi tri generacije se ukvarja s predelavo mesa in mesnih izdelkov, ki so tipični za pokrajino, ki leži med Muro in Rabo ter meji na Avstrijo in Madžarsko.



Pridih domačnosti ambienta in okusov nudi nova restavracija, ki je namenjena tako naključnemu popotniku, kot kulinaričnemu druženju gurmanskih brbončic. Restavracijski del s prijetno teraso omogoča poleg pokušine tradicionalnih suhomesnatih izdelkov tudi možnost izbire tradicionalnega toplega krožnika, kot je bograč ali bujta repa, ter pokušino prekmurske gibanice, ki je posebnost med sladicami in jo uvrščamo med zaščitene slovenske nacionalne kulinarične dobrote. Seveda pa bodo v restavraciji prišli na svoj račun tudi pravi mesojedci, saj pri Kodili nudijo celo vrsto stejkov krškopoljca, mangelice in suho zorjenih stejkov iz angus goveda. Lahko pa si privoščite tudi tako imenovano »Meet Meat Eat Academy«, kar zajema poučno predstavitev stejkov s strani njihovega kuharja, ki vključuje: vse o steakih, spoznavanje in pokušina mesa mangelice in krškopoljca, priprava hladne predjedi - beef tartare & carpaccio, predstavitev in ogled šunkarne, kjer vam bodo predstavili postopek pridelave tradicionalne prekmurske šunke in ostalih sušenih mesnin, sodelovanje pri priravi stejkov skupaj s kuharjem. Kodila je kraljestvo odličnega mesa, mesnih izdelkov in izvrstne kulinarike. To je kraj, kjer boste doživeli Prekmurje v vsej svoji veličini.



Boštjan Lačen



GOSTILNA REPOVŽ

Šentjanž

S stoletno tradicijo, veličino preprostosti, bogastvom podeželja v prepletanju z ekološko pridelavo že leta ustvarjajo pristne okuse, ki potešijo še tako zahtevne brbončice. Od lanske jeseni je gostilna popolnoma prenovljena, seveda z veliko mero okusa in spoštovanja tradicije.



Trudijo se, da večino surovin pridelajo na domačem vrtu in tako ustvarijo popolno kulinarčno potovanje, v katerem bo užival še tako zahteven dobrojedeč, ali pa hitro in preprosto zadovoljijo lačnega popotnika, ki se nima časa prepustiti prijetni energiji podeželskih ljudi in okolja. Someljejsko znanje in ljubezen do vina pa jih vodita, da bo vaša duša nasmejana tudi po kaplji te žlahtne pijače. Pa naj bo iz lastnega vinograda ali pa izpod rok katerega drugega vinogradnika iz slovenskih vinorodnih dežel. Kuhinja v Gostilni Repovž v Šentjanžu izjemno uspešno povezuje lokalno tradicijo z modernim pristopom. Uporabljajo sestavine iz lastne ekološke kmetije in bližnje okolice, kar jim omogoča izjemno sveže jedi, ki res odsevajo terroir regije. Pod vodstvom kuharic Mete in Sabine Repovž in taktirko direktorja Grege Repovža je kuhinja živahno igrišče, jedi nosijo pridih domačnosti



in družinske zgodbe, hkrati pa so premišljeno pripravljene in oblikovane za sodobno kulinarčno izkušnjo. Poseben poudarek imajo na degustacijskih menijih različnih dolžin, kjer lahko gost izkoristi celovito doživetje kuhinje: štirih, petih

ali celo desetih hodov, pri čemer so jedi skrbno izbrane in kombinirane z ustreznimi vini. Celostna filozofija je „od njive na krožnik“ – v kuhinji se čuti spoštovanje do narave, okolice in sezonskosti, kar daje jedi poseben karakter in avtentičnost.



GOSTILNA JAVORNIK

Rakovnik

Javornik je restavracija s tradicijo. Gostinski rod nadaljuje že četrta generacija, ki ubira svoje poti po kulinarinem zemljevidu. Dolga leta je bil njihov slogan »Pri nas so doma jedi iz krušne peči«. Kar v osnovi velja še danes. Nove generacije pa prinašajo s seboj nabor idej in pristopov pri kreaciji krožnikov, kjer priprava jedi v krušni peči dobiva novo podobo.



Za kuhalnico pri Javorniku drži Jan Pevec, jedilnik restavracije je sezonski, chef pa se osredotoča na lokalne pridelke družinskih kmetij in najboljših vinarjev. Odlična postrežba, navdihujoč ambient in tradicionalna sredozemska kuhinja, ki jo na sodoben način predstavlja Jan, je čudovita kombinacija za prave gurmane.

Vsaka jed ima svojo zgodbo, brezčasno zgodbo polnega okusa, ukrojeno, da prebudi vse vaše čute. Ko enkrat poskusite njegovo kuhinjo, smo prepričani, da se boste zaljubili na prviokus. Pri Javorniku negujejo ljubezen do hrane, spoštujejo tradicijo, ki je neizčrpen navdih. Čudovita narava in lepote dolenske pokrajine, so nenehen veter v hrbet pri ustvarjanju nepozabnih gurmanskih trenutkov, katerih priča smo bili tudi mi.






PASJI REP
VIPAJSKA DOLINA

www.pasji-rep.si | info@pasji-rep.si

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno uživanje alkohola škoduje zdravju!



**POD ARKADAMI
NA OSREDNJI
LJUBLJANSKI
TRŽNICI**

ADAMIČ-LUNDOVO NABREŽJE 1, LJUBLJANA

9 VRST TOČENEGA PIVA
+ VINO, KOKTAJLI, SPRITZI, KRAFT KAVA

...
Odprto vse dni v letu



**KUPON
10% POPUST
NA VSO PONUDBO**

Kupon se lahko unovči le enkrat,
velja v Pub LOO-BLAH-NAH Center do 31.12.2026



Minister za zdravje opozarja:
Uživanje alkohola lahko škoduje zdravju!

RESTAVRACIJA PAVUS

Laško

Na grajskem dvorišču Grad Tabor nad mestom Laško se nahaja restavracija Pavus, ki pod vodstvom chefa Marka Pavčnika ponuja izjemno kulinarično zgodbo, zgodbo, ki je prejela tudi prestižno priznanje, eno Michelinovo zvezdico.



Pavus je umeščen v zgodovinski graščini iz 13. stoletja, kar jedi in ambientu doda še poseben čar kombiniranja narave, zgodovine in visoke kulinarike. V središču filozofije kuhinje je lokalno, sezonsko in kreativno, kar pomeni, da je velika večina sestavin iz okolice Laškega, rastline in plodovi narave pa se pogosto najdejo

tudi ravno s sprehoda po gozdu okoli gradu. Marko Pavčnik je samouk, ki je s strastjo in doslednostjo izgradil kulinarično pot, ki danes velja za eno vodilnih v Sloveniji. Njegova vizija: „bogastvo okusov, mavrica vonjav in paleta barv, ki presenetijo in navdušujejo.“ Jedilnik se nenehno prilagaja letnemu času, uporabljajo

se divji plodovi, zelišča, lokalne ribe in zelenjava, vse v kombinaciji z inovativnimi tehnikami in premišljenim predstavljanjem. Med jedmi, ki bi jih izpostavili, je denimo ribiška postrv s bezgovo omako, začinjena z dišavnimi zelišči in svežimi jagodami, tipična za chefa Marka in njegovo vizijo.



RESTAVRACIJA OPOK27

Jedlovník, Zgornja Kungota

Katja in Gregor Leber-Vračko sta kot yin in yang: ko se energična pravnica in dosleden nogometaš odločita ne le drug za drugega, ampak tudi za skupno stvar, mora iz tega nastati nekaj posebnega. Kar povezuje oba, je njuna ljubezen do vina, regionalne kuhinje na mednarodni ravni in predvsem želja po visokem standardu predstavitve teh dveh dobrin kot največjega užitka.



Toplino in čar idilične lokacije stran od vrveža ni mogoče čutiti le v restavraciji s čudovitim razgledom, ampak predvsem v nenehno spreminjajoči se ponudbi jedi. Gregor ne pripravlja štajerskih jedi le regionalno, temveč tudi pristno. Majhen, a fin izbor

jedi, ki je močno sezonsko obarvan, je vsakodnevni izziv, s katerim se Gregor spopada z velikim veseljem in predanostjo. Zgodba o vinu se na družinski kmetiji Leber Vračko prične davnega leta 1795, še danes tudi na Opok27 ohranjajo

temeljna načela pridelave vina iz starih časov. Ne, kar je trenutno moderno, ampak samo vina, ki jih tudi sama rada pijeta, najdejo pot v steklenico. Steklenice njihovih vin pa s svojo preiščljeno oblikovno opremo tudi zrcalijo tudi skrb za estetiko.



GOSTIŠČE DOLINŠEK

Vrh pri Boštanju

Tam, kjer še raste trta in se odpira čudovit razgled, kjer vsak dan v tednu najdejo zatočišče tako ljubitelji domačih jedi kot zahtevnejše in moderne kulinarike, kjer se režejo slastne salame in koline ter peče jabolčni zavitek iz sevniške voščenke, kjer se do imena Martin vedejo še posebej spoštljivo, tam, na Vrhu pri Boštanju, je doma Gostišče Dolinšek.



Na pet kilometrov od Sevnice oddaljenem Vrhu pri Boštanju je pred 40 leti zdaj že pokojni Martin Dolinšek po vrnitvi z dela v Nemčiji odprl lastno gostišče. Danes pa je gonilna sila Martin Dolinšek mlajši s svojo družino, v kuhinji pa sta glavni mama Marija in Eva Dolinšek. Takrat so se odločili za drugačno filozofijo, v smislu višje ravni ponudbe, seveda so morali ostati na trdnih tleh in glede na to, da so na nekoliko oddaljenem kraju, kjer je še vedno treba poskrbeti za čim širši krog okusov.

Poleg redne gostinske ponudbe gostilna ponuja tudi kulinarične večere, degustacije, catering in organizacijo slavnosti za posebne priložnosti. Za dogodke je prostor dobro prilagojen, zato je lokacija primerna tudi za večje praznovanja. Danes Dolinšek ni več le gostilna, je tudi prostor za tematska kulinarična doživetja, seveda pa pri njih lahko tudi prenočite in se naslednji dan podate na potep po čudoviti pokrajini z vrhunskimi električnimi kolesi.



ČERVAR

The Best

NOVIGRAD
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

FLOS
OLEI
2022



www.cervar.hr



H I Š A
JOANNES
P R O T N E R

RESTAVRACIJA DESIGN HOTEL NAVIS

Opatija

Design hotel Navis je nova idejna zasnova, ki se je rodila pri skupnem kreativnem ustvarjanju Idisa Turate, najboljšega hrvaškega arhitekta leta 2014, katerega delo je obogatilo mnogo sakralnih, kulturnih in trgovskih zgradb, ter družine Kapetanović. Priimek Kapetanović izvira iz besede kapitan ter predstavlja večno povezavo z morjem kot virom življenja in lepote, ki je bila močno prisotna v njihovem življenju.



To povezavo so želeli prenesti v nekaj otipljivega, v nekaj, kar bo pustilo pečat tudi na naših naslednjih generacijah. Iz tega se je rodila ladja – Navis, večna ljubezenska zgodba med morjem in zgradbo, ki želi razgrniti jadra.

Izvrstna restavracija Navis z najboljšim šefom kuhinje na tem območju nudi gostom dobrote, ki vas bodo navdušile; vse temelji na preprosti ideji. Ta izvira iz misli, da naj uporabimo vse, kar nam narava nudi v popolni svežini, te pridelke pa minimalno obdelamo in pustimo okusom, da govorijo sami zase. Restavracija Navis je veliko več kot le hotelska restavracija, je srce in duša hotela Navis. Chef Tino Sinožič je dovolj izkušen, da je restavracijo postavil na visok nivo. Na jedilnem listu je sicer ravno dovolj, da si lahko kdo poželi tudi več hodov.

Na kratko, Design hotel Navis ni le navaden kraj, kjer bi ljudje spali in preživljali svoje počitnice. Navis je kraj, kjer se posameznik poveže z žibelko življenja in svojo dušo ter izkusi lepšo stran življenja. Navis je kraj, kjer je gost del družine.



RESTAVRACIJA PLAVI PODRUM

Volosko

Skrita v slikovitem ribiškem zalivu Volosko, le nekaj korakov od obale Kvarnerskega morja, se nahaja Plavi Podrum, ki ga danes vodi izjemna someljejkica Daniela Kramarić.



Plavi Podrum je najstarejša gostilna na Rivi Opatija – več kot stoletje stavbe in vinarско-kulturne tradicije pričajo o tem. Nahaja se prav ob morske obale v Voloskem, kar pomeni, da obedujete skoraj z nogami v vodi, s pogledom na modrino in ribiške barke, ter s hrano, ki jo najdete le na Jadranu: žive ribe, škampi in sveži ulov, ki dopolnjuje ambient.

V Plavem Podrumu kulinarika združuje mediteransko klasiko in ustvarjalni sodobni pristop, osnova so lokalne sestavine, dnevno sveže ulovljena riba, morski sadeži, kvarnerski škampi, istrski tartufi.

Poseben poudarek je tudi na detajlih, pred vami bo lahko stala buteljka enega najboljših hrvaških vin, izbor oljčnega olja pa je tudi sam po sebi izkušnja, na mizi že ob prihodu najdete več vrst

izbranih oljčnih olj.

Daniela Kramarić je znana kot ena vodilnih someljejk na Hrvaškem in je z lastno restavracijo postavila zelo visoke standarde vinske ponudbe. Vinska karta vključuje približno 250 etiket, z izrazitim poudarkom na domačih (Istra, Kvarner) pa tudi na Italiji, Franciji in

ostalem svetu.

Ko vstopite, začutite toplino domačnosti kljub prestižu, ste ob morju, a ne v studiu gastronomske hladnosti. Velika steklena terasa, eleganten notranji prostor, a brez pretiranega glamurja, s poudarkom na morskemu ambientu, odlični kulinariki in vinarski zgodbi.



Daniela Kramarić



RESTAVRACIJA BEVANDA

Opatija

Na čudoviti opatijski obali, tik ob valovih Kvarnerskega zaliva, se nahaja restavracija Bevanda, prostor kulinarične prefinjenosti, kjer se tradicija sreča z ustvarjalnostjo, okus pa z razgledom, ki jemlje dih.



Zgodba Bevande sega v leto 1971, ko je bila ustanovljena kot restavracija z vizijo preprostega, a dovršenega užitka ob morju. Leta 2013 se je nadgradila v butični hotel z desetimi ekskluzivnimi sobami, ki skupaj z restavracijo danes tvorijo eno najprepoznavnejših kulinaričnih destinacij Opatije. Jedilnik restavracije Bevanda temelji na svežih, lokalno pridelanih sestavinah. Glavno vlogo imajo ribe, morski sadeži in kakovostno meso,

pripravljeni v duhu sodobne mediteranske kuhinje. Kuharji prisegajo na čiste, jasne okuse, brez nepotrebnih dodatkov – vsak krožnik je kombinacija preprostosti in estetike. Med najbolj cenjenimi jedmi so domače tagliatelle z jastogom in tartufi, file plemenite ribe v zeliščni skorji ter dry-aged rib-eye steak, ki navdušuje ljubitelje mesa. Bevanda slovi po eni najbogatejših vinskih kart v regiji – na seznamu je

več kot 500 izbranih etiket iz Hrvaške, Italije, Francije in novega sveta. Vsaka jed ima svojo spremljavo, izbrano z občutkom in znanjem. Ambient je eleganten, a sproščen: notranjost odlikujejo svetle linije in detajli iz kamna in lesa, terasa pa se odpira neposredno proti morju. Ob večerih se restavracija spremeni v prizorišče popolne kulinarične izkušnje – vonj morja, svetloba sveč in nežen šum valov.



Filip Akrap

KONOBA ZIJAVICA

Mošćenička draga

Stiven Vunić, lastnik in glavni kuhar gostilne Zijavica, ki se nahaja na glavni promenadi ob plaži v Mošćenički dragi, je mladi kuharski entuziast, ki iz leta v leto preseneča z novimi kulinaricnimi dosežki in se prebija med najboljše. Vstopil je tudi v združenje JRE. Lokacija konobe Zijavica vas bo navdušila s svojim razgledom, še posebej izven sezone, ko je plaža prazna in je pogled na kristalno čisto morje neoviran, medtem ko uživate v jedeh pred vami.



Zadnjih nekaj let je bilo še posebej namenjenih dvigu njihove ponudbe na višjo raven in to se zdaj vidi. V Zijavici se ukvarjajo s tradicionalno primorsko in istrsko kuhinjo, ki jo interpretirajo na sodoben način. Med obiskom so nas topla in topla sprejeli, predstavili pa so nam tudi jedilnik, dopolnjen z več jedmi, ki se spreminjajo glede na vremenske razmere in ulov. Vina so pretežno istrska, ponudbo pa vsak teden zamenjajo s kozarci. Njihova filozofija je tako dostopna in vzdušje toplo, da se boste sem vrnili, tudi če pridete samo zaradi trenutnega trenda. Hrana, ki so nam jo ponujali skozi vse hode, nas je navdušila, predvsem zaradi preprostega koncepta, svežih sestavin, a vedno zanimivega preobrata, ki žgečka brbončice. Vsekakor kulinaricne kreacije s poudarkom na detajlih, ki vam bodo ob okušanju in vonjavah, pa tudi pogledu polepšale dan, saj je poleg najboljših sestavin zanimivo poigravanje šefa s klasičnimi recepti. Namreč Stiven se je skozi leta trdega dela, ljubezni do kuhanja in izvrstnim poznavanjem lokalnih sestavin osvobodil klasičnih pravil kuhinje in se z lokalnimi danostmi dobesedno poigrava.

NAMI SUSHI RESTAURANT

Opatija

Skrita dragocenost japonske kulinarike v osrčju Opatije sliši na ime Nami Sushi Restaurant. V neposredni bližini morske promenade in veličastnih opatijskih vil se odpira svet, kjer se tradicija vzhoda prepleta z eleganco Mediterana. Nami ni le restavracija – je doživetje, ki ga zaznamujejo preciznost, estetika in izjemen okus.



Motohiko Mochizuki in Dražen Marot

Pod vodstvom vrhunskega japonskega chefa Yoshihide Isobeja, ki je v Evropi uveljavil svojo filozofijo spoštovanja do sestavin in mojstrske priprave, Nami ponuja širok spekter sušijev, sashimijev in drugih avtentičnih jedi, pripravljenih z lokalno svežino in azijsko dušo. Jedilni list restavracije Nami temelji na vrhunski kakovosti svežih rib in morskih sadežev, ki jih chef Isobe z izjemnim občutkom povezuje v umetniške stvaritve. Vsak

krožnik je skrbno oblikovan – od minimalistične prezentacije do harmoničnih okusov. Posebno pozornost pritegnejo degustacijski meniji, ki gostom omogočajo popotovanje po izbranih kombinacijah sušija, nigirija, tatakija in drugih specialitet. V ponudbi ne manjkajo niti razkošni maki zvitki z jastogom, tuni ali lososom, pa tudi jedi, kot so wagyu govedina, tempura in japonske sladice z modernim

pridihom. Nami se uvršča med najboljše restavracije regije – s priznanjem Gault&Millau in odličnimi ocenami na svetovnih kulinarčnih platformah, se vse bolj uveljavlja kot obvezna točka za ljubitelje vrhunske japonske kuhinje. Z vsako jedjo, vsakim detailom in vsakim nasmehom osebja, Nami obiskovalcem ponuja pristen vpogled v filozofijo japonske gostoljubnosti – omotenashi.

RESTAVRACIJA KUKURIKU

Kastav

Restavracija Kukuriku v Kastvu je eden tistih redkih krajev, kjer se čas upočasni in vsaka jed postane zgodba zase. Nahaja se v srcu starega mesteca, kjer kamnite ulice in topli ton kamnitih hiš ustvarjajo čaroben okvir za nepozabno kulinarično doživetje. Pogled na Kvarnerski zaliv, vonj morja in nežna glasba v ozadju poskrbijo, da se vsak obisk spremeni v trenutek miru in užitek



Restavracija s kulinaričnimi mojstrovinaми lastnika in idejnega vodje Nenada Kukurina temelji na dolgoletni družinski tradiciji in avantgardnem pristopu, s chefom Davidom, ki ustvarja v kuhinji.

Poleg najboljših lokalnih sestavin, ki so kar najmanj obdelane, so zanimivo poigravanje s klasičnimi recepti, harmonična sestava jedi in ne nazadnje prijazna spremljajoča zgodba, kar vse skupaj zaznamuje poslanstvo Kukurika, naravno, iskreno in edinstveno. Kuhinja temelji na lokalnih, svežih sestavinah in sezonskih dobrotah, ki jih kuharji spreminjajo v dovršene krožnike polne barv, tekstur in okusa. Vse je preprosto, a obenem prefinjeno, tako kot mora biti, kadar nekdo res razume, da je kulinarika umetnost, ne zgolj prehrana. Jedilnik se pogosto spreminja, kar daje občutek živosti in pristnosti, vsakič, ko se vrnete, vas pričaka nekaj novega, a vedno v istem duhu kakovosti in elegancije.



Nenad Kukurin





KVARNER REGION TOURIST BOARD
KVARNER
Diversity is beautiful



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026



© I. Čutura



GUE RILA

BIODINAMIČNA VINA · BIODYNAMIC WINES
VIPAVSKA DOLINA

Degustacija vrhunskih
biodinamičnih vin z
elegantno nastanitvijo med
vinogradi Vipavske doline.

Challenge All Your Senses in Kvarner - European Region of Gastronomy 2026



© M. D. Pečarić



© I. Bašić



© I. Čutura



© F. Heuer



Planina, Ajdovščina, Slovenija

guerila.si

RESTAVRACIJA AGLI AMICI

Rovinj

Z razglasitvijo lanskega vodnika je Maistrin Agli Amici Rovinj postala prva hrvaški restavracija z dvema Michelinovima zvezdicama, ki ju je obdržala tudi letos. Ta izjemen uspeh za rovinjsko restavracijo, ki je že po prvi sezoni prejela svojo prvo Michelinovo zvezdico, dodatno potrjuje, da je Maistra ubrala pravo pot pri zagotavljanju vrhunskega doživetja in ustvarjanju novih razlogov za obisk destinacije, še posebej v obdobju pred in po sezoni.



Emanuele
Scarello



Naj spomnimo, restavracija Agli Amici je bila odprta leta 2021 v sodelovanju Maistre z znano italijansko restavracijo Agli Amici iz Vidma in družino Scarello. Lani se je uvrstila na visoko 13. mesto med 50 najboljšimi italijanskimi restavracijami na svetu za leto 2024.

Restavracija se nahaja na mestni promenadi Lungomare Plaza, ob vznožju hotela Grand Park Rovinj. Gostje lahko okušajo italijansko kulinariko, ki se odmika od klasične mediteranske kuhinje, saj uporablja lokalne in sezonske sestavine. Degustacijska menija Rovinj in Istra nosita prepoznavni podpis Scarella, ki ostaja zvest svoji viziji iskrene kuhinje, prefinjene preprostosti in močne osebnosti.

RESTAVRACIJA MONTE

Rovinj

Restavracija Monte v starem mestnem jedru Rovinja, poleg bazilike Sv. Evfemije, je prva restavracija z eno Michelinovo zvezdico na hrvaškem. Je pravšnji kraj, ko si zaželite okusiti prvovrstne sestavine z istrske tržnice, ki pa so pod vodstvom glavnega šefa kuhinje Danijela Đekića pripravljene tako, da ohranjajo izvoren okus in vonj ter so začinjene z dodatkom njegovega osebnega sloga, domišljije pa tudi želje po drugačnosti.



Družina Đekić (Danijel in Tjitske) že dolga leta skrbi za gostoljubje, Monte pa vsekakor sodi v sam vrh hrvaške gastronomije, kar ji priznavajo tako domači kot tuji strokovnjaki za kulinariko (Michelin, Gault Millau, Veronelli, Istra Gourmet ...). Restavracija je med drugim vključena tudi v združenje Jean Restaurateurs d'Europe. Monte je zanesljivo ena najboljših hrvaških restavracij, ki z enako vrhunskim okusom zna razvajati tudi vegetarijance. Na tej izvrstni lokaciji, v lepo obnovljeni hiši, z občutkom tradicije, staro trto, idiličnim vrtom, stebri in svečami vas bo prijazna vinska svetovalka Tjitske iz Nizozemske pričakala s pozdravom iz kuhinje ter skrbno izbranim vinom iz Istre. S prisrčnostjo in lahkoto vas bo odpeljala v nepozaben svet istrskih dobrot s francoskim pridihom. Vsekakor je to pravi kraj za romantično uživanje v dvoje ...



Tjitske in
Danijel Đekić

RESTAVRACIJA CAP AUREO

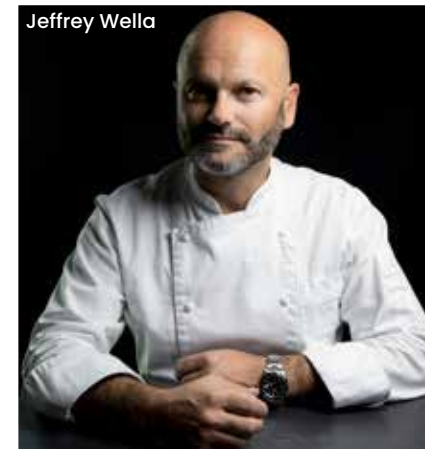
Grand Park Hotel Rovinj

Istrska umetnost na vsakem krožniku in v vsakem kozarcu pripoveduje zgodbe o zemlji in morju, ki ju lahko občudujemo s steklene terase v petem nadstropju. Chef Jeffrey Vella pripravlja senzacionalne jedi na osnovi zelenjave iz najboljših lokalnih sestavin ob skrbno izbrani vinski karti.



Restavracija se nahaja v 5. nadstropju luksuznega hotela s petimi zvezdicami Grand Park Hotel Rovinj. Terasa s steklenimi stenami ponuja dih jemajoč razgled na marino in staro mestno jedro Rovinja ter najlepše sončne zahode. Cap Aureo stavi predvsem na zelenjavo, zato zase pravijo, da so »prostor, ki ljubi zelenjavo«. Meni je sestavljen iz 20 hodov, temelji pa na sezonskosti, lokalnosti in ljubezni do okolja. Meni se menja mesečno, zaradi trenutnih mikroklimatskih razmer pa se nekateri hodi zamenjajo vsakih tri tedne.

Zanimivost restavracije je tudi odprta kuhinja in t. i. chefova miza, kjer se jedi pripravljajo neposredno pred gosti. Meni je zasnovan kot zvezek z 20 zgodbami, v katerega lahko gostje zapišejo svoje vtise o ambientu, hrani, vinih itd. in prebirajo misli tistih, ki so jih pred njimi že pustili. Chef Jeffrey Vella in njegov sous-chef Ivan Koprivnjak sta ustvarjalca skrbno zasnovanega »popotovanja« skozi lokalno ponudbo Istre in Hrvaške, medtem ko za prijetno vzdušje v restavraciji in usklajeno delo sommelierjev in natakarjev skrbi maître Željko Lozančić. Vsaka gurmanska zgodba prinaša edinstvene okuse. Vinska karta, ki jo predstavlja sommelier Andreas Zilli, je prav tako vir navdiha, saj vključuje bogat izbor posebnih šampanjcev in vin iz Hrvaške ter drugih delov Evrope. Za sladice skrbi Maša Salopek, ki je leta 2021 prejela naziv najboljša slaščičarka na svetu – The Best Chef Pastry Award –, pri čemer vsaki sladki kreaciji doda svojo ustvarjalnost in strokovno znanje.



RESTAVRACIJA TEKKA BY LONE

Rovinj

Tekka je že vrsto let najbolj obiskana restavracija za ljubitelje japonske in azijske kuhinje v Zagrebu in jo krasi Michelinovo priporočilo. Nekaj let prinaša okuse vzhoda tudi na zahodno obalo Hrvaške, v obliki restavracije v hotelu Lone, Tekka by Lone.



Saša Pribičević

Z izborom najkakovostnejših svežih sestavin, brežhibno postrežbo in vrhunskimi dobrotami je Tekka uvedla visoke standarde kulinarične ponudbe že v Zagrebu, zdaj pa še v Rovinju pod vodstvom chefa Saše Pribičevića. Lahko bi rekli, da so pravi pionirji na področju spremljanja svetovnih trendov v pripravi in serviranju hrane, zaradi česar prinašajo veliko zanimivih novosti. Najbolj izpopolnjeni okusi japonske in azijske kuhinje

vas vsak večer čakajo v novo odprti restavraciji Tekka by Lone. Med obiskom kakovosti okusite izredno kakovosti suši, sashimi, nigiri, tempuro, wok, spomladanske zavitke, wagyu govedino, jedi iz woka, razne tempure... JEDI so pripravljene iz svežih sestavin s tradicionalnimi tehnikami priprave, v njih pa lahko uživaste v restavraciji na privlačni lokaciji z dizajnersko urejeno notranjostjo in vabljivo teraso z organskim vrtom, obkroženo z ljubkimi

tratami in iglavci. Vinska karta je skrbno oblikovana in vsebuje zavidljivo število domačih in tujih vin, ki bodo dopolnila to gurmansko doživetje. Sushi, sashimi, nigiri, wok in spomladanski zvitki so le nekatere izmed specialitet, ki jih Tekka ponuja svojim obiskovalcem na bogatem in raznolikem jedilniku. V skladu z japonsko kulturo in tradicijo je restavracija nagrajena z ikonično oznako "Michelin Plate".

BRASSERIE ADRIATIC

Rovinj

V intimnem vzdušju restavracije z odprto kuhinjo v slogu francoskega brasseria začnite dan z zajtrkom, ki je od 7. ure naprej na voljo po naročilu. Jedilnik restavracije Brasserie Adriatic se čez dan spreminja, zato po zajtrku, ki je na voljo do 12. ure, sledi lahko kosilo z razgledom na rovinjski vrvež. Tako kot pri večerji, boste lahko izbirali med mesnimi in ribjimi jedmi ter lokalnimi okusi, kot so črni ravioli, polnjeni s skuto in špinačo, ter pljukanci s tartufi. V družbi umetniških del tukaj čas teče počasneje, posebej ob kozarcu vina.



Uživajte v razgledu na odprto kuhinjo, kjer kuharski mojstri od 7. ure zjutraj do 23. ure zvečer pripravljajo jedi po naročilu. Brasserie Adriatic se nahaja v pritličju stoletnega hotela Adriatic z razgledom na živahno središče Rovinja. Jedilnik se

čez dan – od zajtrka, ki se začne ob 7. uri, do večerje, ki je na voljo do 23. ure zvečer – spreminja, zato tudi v primeru večkratnega obiska v enem dnevu svoje odločitve ne boste obžalovali. Po pladnjih z lokalnimi okusi rib in mesa, solat, juh, predjedi in glavnih

mesnih ter ribjih jedi nikakor ne preskočite sladice. Če ste ljubitelj slaščic, vam vsekakor priporočamo stolp mešanih slaščic. Z nepogrešljivim vrhunskim vinom je to mesto popolna izbira za vse gurmane in ljubitelje umetnosti.



KONOBA KANTINON

Rovinj

Z najstarejšimi jedmi tradicionalne ribiške kuhinje, ki so na voljo samo v Kantonu, in lokalnim vzdušjem, ki ga obožujejo domačini in turisti, boste v trenutku odpotovali v preteklost.



Ragu iz morskih sadežev, istrski žgvacet ali ličnice boškarina, ki se pripravljajo 12 ur, so pripravljene iz svežih, lokalnih sestavin. Velik sod se še vedno nahaja v restavraciji kot opomnik, da se nahajate na mestu nekdanje vinske kleti, po kateri je Kanton tudi dobil ime. Če sedete na teraso, si boste med obedovanjem lahko ogledovali cerkev Sv. Evfemije in ribiško пристanišče. Če boste želeli poskusiti lokalne jedi ter vino in doživeti pristno vzdušje,



obvezno obiščite nekdanjo vinsko klet Kanton. Začutite dušo Rovinja in spoznajte domačine, ki Kanton obvezno obiščejo zaradi originalnih in tradicionalnih jedi, ki jih strežejo samo tukaj. Na leseni deski vam bodo za predjed postregli pršut, panceto, istrske klobase in sir ob obveznem vrhunskem oljčnem olju in olivah. Lahko pa izberete tartar iz palamide, carpaccio iz belih rib na rovinjski način s pomarančo, lokalnim medom, meto in timijanom ali pitto crudo.



RESTAVRACIJA PUNTULINA

Rovinj

Restavracija, ki se nahaja tik ob morski obali ter nudi čudovit pogled na okolico, je odprla svoja vrata leta 2004. To je kulinarčna destinacija družine Pelizzer, kj združuje lokalno mediteransko kuhinjo, izjemen razgled in družinsko zgodbo.



Rebecca, Giovanni in Pashmina Pelizzer

Kuhinja Puntuline poudarja sveže, sezonske lokalne sestavine, predvsem ribje in morske specialitete, a tudi domiselne mesne jedi. Na voljo so jedi, kot so testenine z morskimi sadeži, file brancina v emulziji z limono in zelišči in oljčnim oljem, ter mesne kreacije s tartufi, vse to podprto s premišljeno predstavitvijo. Posebna pozornost je namenjena tudi ambientu, terasa na več nivojih, kjer se zdi, da lebdite nad morjem. Edinstven ambient z izbranimi poslikavami ter prijazno osebje v kombinaciji z vrhunsko mediteransko in domačo rovinjsko ponudbo so zagotovilo za edinstveno uživanje v vseh pogledih. Poskusite odlične domače lignje s polento, pripravljeno na rovinjski način pa ribje fileje s tartufi ali pa izberite ribji file Puntulina. Tudi domače

testenine z morskimi dobrotami bodo kot nalašč za razvajanje brbončic. Ponujajo vam tudi vrhunska vina tako domačih kot tujih vinarjev, uživajte pa lahko tudi ob koktejljih. Ob večerji na Puntolini vas spremlja zvok valov, ki nežno udarjajo ob kamniti plato restavracije, in razgled na zaliv, ki vam bo ostal v spominu. Restavracija s svojim ambientom in kulinariko ni le obed, ampak doživetje. Vsekakor priporočamo rezervacijo ob sončnem zahodu, ko je trenutek čaroben.



RESTAVRACIJA GIANNINO

Rovinj

Zgodba se je začela leta 1972 v Rovinju, ko je gospod Corrado Pellizzer odprl vrata svoje prve ribje restavracije Giannino. Kot sin ribiča se je odločil svoje znanje o morju kreirati in postreči v polnem okusu morja in spominov na svoje otroštvo. Prav on je zaslužen za tradicijo, ki traja že desetletja.



Danes restavracija Giannino, ki jo vodi sin Nereo, slovi kot prestolnica, kjer pripravljajo sveže ribe. Njihova ponudba temelji izključno na ulovu ribičev. Njihova priprava temelji na tradiciji, strasti in kvaliteti. Seveda spremljajo trende v gastronomiji, tako da tukaj lahko uživate tudi v surovi ribi in ostalih morskih delicijah. In Giannino ne bi bil to kar je, če ne bi bilo njihovega, večkrat nagrajenega "brodetto alla Rovignese", ki ga je Corrado kuhal na marsikaterem kuharskem tekmovanju po svetu. Velika izbira odličnih testenin in rižot je odraz ljubezni do morja, saj je v njih čutiti svežino in poln okus morskih dobrot. Seveda je tudi izbira vin široka. Seznam je zelo izbran in zaobjema veliko različnih hrvaških etiket, posebna pozornost je namenjena vinom iz Istre.



Nereo Pellizzer



Po vsem tem, kar smo preizkusili v restavraciji Giannino, se ne čudimo, da je le-ta redna gostja gastronomskih vodnikov in dobitnica številnih priznanj. Zato bo dobro, če boste svoj prihod najavili, saj se zna zgoditi, da bo Giannino poln tako za kosilo kot za večerjo, kot so pri njih odprti.

RESTAVRACIJA EL BUGADUR

Rovinj

El Bugadur, kar se v domačem narečju imenuje lancun, torej platno, na katerega je nekoč blago napiralo morje, je bil uresničitev zadnjih sanj gospoda Corrada Pellizzerja – ponuditi gostom istrsko-japonsko fuzijsko kuhinjo. V El Bugadurju ste ga lahko videli, kako sprejema goste, ki jim osebno reže pršut in sir ter z nasmehom do ušes pomaga svojim vnukom, ki so delali v restavraciji.



Po odhodu gospoda Corrada so se njegovi nasledniki odločili spremeniti koncept restavracije, ki je svoja vrata ponovno odprla v začetku junija leta 2021. Kuhinjo danes vodi chef Dragan Lepenac, ki namesto istrsko-japonske fusion kuhinje ustvarja novi koncept El Bugadurja. Ta temelji na sproščenem fine diningu kot tudi le uživanju odličnih prigrizkov ob kozarcu vina in dobri glasbi.

El Bugadur streže izključno sveže in lokalne sestavine, ki jih ta dan najdete na tržnici, zato se jedilnik spreminja glede na ponudbo. Na jedilniku je tako razmeroma malo jedi, ki so kombinacija mediteranskih in istrskih okusov.



Dragan Lepenac in
Mirjana Pellizzer

SNACK BAR RIO

Rovinj

Snack Bar Rio, ki ga vodi družina Pellizzer, zaradi katere je La Puntulina postala tako steber lokalne kulinarčne scene, je pravo presenečenje, saj je skoraj vse prej kot bar s prigrizki. Tukaj se borite z jastogi, se zataknete v fine ribe ali uživajte v krožniku popolno pripravljenih testenin in morskih sadežev, v neformalnem okolju, podobnem kavarni – Rio je bil odprt kot bar leta 1968 in še vedno deluje kot kraj za lovljenje sonca na terasi ob prvi jutranji kavi.



Snack Bar Rio ni lokal z ulično hrano ali fine dining restavracija, ampak zapeljiv lokal, kjer strežejo zelo dobro hrano na vrhunski lokaciji ob rovinjski obali. To, kar vidite na slikah, vsak dan skrbno pripravljajo njihovi kuharji. Jedilnik, ki se sezonsko dopolnjuje, zajema predvsem ribje specialitete, večina sestavin pa je iz tega podnebja. Vse jedi so privlačne. Glede na to, da imajo dnevno sveže ribe, so njihove predjedi z več vrstami karpaca in tatarcev, od brancina, orade ali tune, vedno odlične. Hladne surove morske dobrote za predjed, kozice z avokadom, domač tatarski biftek, testenine ali riba s tartufi, sveža tuna iz okoliškega morja in še bi lahko naštevali. Najbolj pomembno pa je to, da so vse sestavine sveže in pripravljene z veliko kuharskega znanja. Vinska karta ponuja najboljše istrske etikete, priporočamo pa, da kosilo začnete s kozarcem dobro ohlajene penine. Bodite prepričani, da rezervirate mizo, še posebej ob vikendih. Rio je zagotovo najbolj prijetna restavracija na rovinjski "rivi", od koder boste vedno odšli zadovoljni.



RESTAVRACIJA SAPORI DI SPIRITO SANTO

Rovinj

Restavracija Sapori di Spirito Santo se nahaja v samem srcu starega mestnega jedra Rovinja, znotraj čudovitega hotela Spirito Santo Palazzo Storico.



Njena kuhinja, navdihnjena z bogato mediteransko dediščino, združuje tradicionalne okuse s sodobnimi kulinaricnimi pristopi ter ustvarja pristno gastronomsko doživetje. Zasnovana je na spoštovanju lokalnih sestavin, ki prihajajo neposredno od istrskih pridelovalcev, ribičev in vinogradnikov. Jedilnik se spreminja glede na letni čas, saj chef s svojo ekipo sledi ritmu narave ter s tem zagotavlja, da so jedi vedno sveže, avtentične in polne značaja. Na krožnikih se prepletajo tradicionalni recepti in sodobne tehnike, ki poudarjajo preprostost, a hkrati globino okusa, od domačih testenin, svežih rib in morskih sadežev, do sočnih mesnih jedi, pripravljenih na istrski način. Še posebej izpostavljamo hišno specialiteto, dumplings z jastogom in foie gras, ki navdušijo vsakega gosta. Poleg tega nudijo širok izbor lokalnih, slovenskih, francoskih in italijanskih vin, popolnih za vsako priložnost. Kreativno vodstvo restavracije podpisuje chef Ivan Grekša, ki s strastjo in spoštovanjem do sezonskih sestavin na krožnik prinaša duha Mediterana v njegovi najfinejši obliki. Sapori di Spirito Santo ni le restavracija, temveč prostor, kjer se tradicija in sodobnost srečata v popolni harmoniji. Tukaj vsak grizljaj pripoveduje zgodbo o Istri – o njenem morju, zemlji in ljudeh, ki s strastjo negujejo svojo dediščino.



Kjer
SANJE
postanejo
RESNIČNOST



ADORA
 LUXURY HOTEL



www.adorabled.com



VINARIJA KOZLOVIĆ

Rezervacije & degustacije:

+ 385 52 779177

E-mail: visit@kozlovic.hr

Vinarija Kozlović, Valle 78, Mornjan, 52460 Buje, Hrvatska



RESTAVRACIJA HARRY'S PICCOLO

Poreč

Harry's Piccolo Poreč je zgodba o preporodu elegancije na jadranski obali. Filozofijo priznane, z dvema Michelinovima zvezdicama nagrajene restavracije Harry's Piccolo iz Trsta v Poreču mojstrsko nadaljujeta chefa Matteo Metullio in Davide De Pra, ki ustvarjata doživetje, ki je hkrati natančno, drzno in globoko čutno.



Njuni degustacijski meniji se razvijajo kot pripovedi, navdihnjene z zgodovinsko železnico Parenzana, v njih se prepletajo okusi Hrvaške, Italije in Slovenije v prepoznavno mediteransko identiteto. Vsak hod je kot verz, drzen, a zadržan, prefinjen, a topel. Izbor vin in šampanjcev je prava oda poznavilstvu, od redkih regionalnih biserov do svetovno znanih imen, medtem ko koktajli z moderno iskrivostjo odražajo umetnost kuhinje. Prostor žari v zadržanem glamurju, kjer vsak detajl, od porcelana do predstavitve krožnikov, govori o prefinjenosti. Večerja v Harry's Piccolo Poreč ni zgolj obrok, temveč potovanje, čutno doživetje onkraj meja in tradicij, namenjeno tistim, ki verjamejo, da se gastronomija lahko povzdigne v poezijo. Harry's Piccolo Poreč bo odprt od marca 2026 dalje.



Davide De Pra in Matteo Metullio

RESTAVRACIJA JAZ BY ANA ROŠ

Poreč

JAZ by Ana Roš prinaša nov ritem obedovanja na sončni promenadi Poreča, utelešenje tistega, kar Ana, najboljša kuharica na svetu in ustvarjalna sila Hiše Franko s tremi Michelinovimi zvezdicami v Kobaridu, imenuje »mlado obedovanje« (young dining).



To ni ne fine dining ne sproščen bistro, ampak nekaj povsem svojega, prostor, kjer se okus, spontanost in druženje zlivajo v eno. Sezonske sestavine lokalnih ribičev, bližnjih kmetov in nabiralcev Ana preobrazi s svojim globalnim dotikom, kar ustvarja krožnike, ki so sveži,

izrazni in namenjeni deljenju. Od prečiščenega zajtrka JAZ, kjer se nežne jedi z bifeja srečajo s toplimi à la carte stvaritvami, do igrivih kosil in večerij, ki vabijo k pogovoru, vsak trenutek je poklon veselju druženja. Na terasi, kjer se prepletajo glasba, morski vetrič ter

domačini in popotniki, utripa mladostna energija. JAZ ni le restavracija, ampak kulturna vinjeta, živahno središče preprostosti in sloga, kjer hrana postane jezik skupnosti, obedovanje pa dejanje praznovanja. Restavracija bo odprta od decembra 2025 naprej.



Ana Roš

RESTAVRACIJA SPINNAKER

Poreč

Na živahni poreški obmorski promenadi Spinnaker stoji kot eleganten oder, na katerem istrska tradicija zaigra v dialogu s sodobno ustvarjalnostjo. Jedilnik je poklon Jadranu, nežnim morskim jedem, sezonskim pridelkom in zlatim kapljam lokalnega oljčnega olja, preoblikovanim z umetniško domišljijo, ki hkrati preseneča in navdušuje.



Vsaka jed je pogovor med preteklostjo in sedanjostjo, zasidrana v okusih istrske zemlje, a povzdignjena z moderno senzibilnostjo. Sladice prihajajo kot majhna dela domišljije, igrive, a prefinjene, medtem ko je vinska karta zasnovana z

natančnostjo in ponosno predstavlja tako hrvaške skrite zaklade kot priznana mednarodna imena. Postrežba se odvija v tihoti samozavesti, z občutkom za vsak gib in željo gosta, medtem ko se terasa odpira proti obzorju, v mir, ki ga lahko

ponudi le Jadran. Nagrajena s priznanji Michelin, Falstaff in Gault & Millau, restavracija Spinnaker ni zgolj kraj za obed, temveč kulturna destinacija – prostor, kjer vsak večer postane prizor elegance, intimnosti in razkošja.



RESTAVRACIJA VIKING

Limski kanal

Restavracija Viking se nahaja na atraktivni lokaciji v Limskem kanalu, v nedotaknjemem naravnem rezervatu na zahodni obali istrskega polotoka, kjer so doma ostrige in druge školjke. Restavracija spada med najboljše restavracije v Istri in za to je veliko razlogov.



Če se sprašujete, kje lahko okusite predvsem ribje in tudi mesne dobrote, kje lahko jeste prvovrstno kakovostno svežo ribo in druge morske prebivalce, kam na kosilo ali večerjo, v restavraciji Viking vas bodo vedno lepo postregli. Dobrote, ki jih pripravljajo v kuhinji restavracije, vam bodo zagotovo ostale v spominu. Nas so navdušile surove ostrige, rakovica, surovi škampi, odlična morska rižota, testenine s škampi, domači lignji in jadranski kovač z žara ter domače sladice. Posebno vzdušje dajeta terasa s pogledom na morje, ki je od le tega oddaljena 30 metrov in kuhinja, ki po 50 letih dela še vedno temelji na preprostem in okusnem načinu priprave jedi. Velika izbira svežih rib in školjk je pripravljena tako, da vam v vsakem trenutku poda vse vonje in okuse po morju, zraven pa si privoščite kozarec vina. Imajo dokaj bogato vinsko karto s približno 70 etiketami. Vse to je zagotovilo, da se boste zagotovo vrnili v Limski kanal in se ob odlični hrani združili z naravo. Viking je zagotovo ena najboljših tradicionalnih restavracij v Istri, zahvaljujoč izrednemu osebju pa tudi ena najprijetnejših.



KONOBA DANIELA

Veleniki

Družina Velenik že dolga leta razvaja svoje goste s pristno istrsko hrano, ki je plod vrhunskih svežih lokalnih sestavin. Danes to prijetno konobo vodita Daniela in Igor, ki skrbita za gostoljubje in goste razvajata s tradicionalnimi istrskimi jedmi v sodobni, toda še vedno rustikalni konobi, ki se nahaja v hrvaški Istri v vasici Veleniki, le nekaj kilometrov od Poreča.



Daniela in Igor Velenik

Najlepši so tam poletni meseci, ker vroče dni lahko v hladu preživite na njihovi veliki terasi z vrtom pod bujnimi drevesi in ob izjemnih mesnih in ribjih specialitetah uživate v čudovitih okusih. Pri Danieli ustvarjajo jedi, ki so pripravljene po avtentičnih istrskih receptih. Jedi temeljijo na fužih, pljukancih, testeninah v različnih omakah, morskih in mesnih. Seveda ne moremo mimo izvrstnega mesa in domačih klobas, ki jih pripravijo kar v kaminu sredi konobe. Za predjed bodo vedno na voljo domače suhe mesnine in surove morske dobrote, vsekakor pa morate poskusiti tatarski biftek, ki ga naredijo kar pred vami. Seveda ne smete zamuditi sladice in dobrega vina istrskih vinarjev. In veste, kaj je še tisto kar, poleg okusne hrane in odličnega vina, navduši obiskovalca, domače vzdušje. Pri njih se počutite kot, da ste prišli na kosilo k prijateljem.



RESTAVRACIJA TROŠT

Vrsar

V središču slikovitega Vrsarja, tik ob morju, se nahaja restavracija Trošt, kraj, kjer se istrska kulinarična dediščina prepleta s sodobno prefinjenostjo. Z več kot 30-letno tradicijo, brezčasnim pogledom na marino in neomajno predanostjo kakovosti, je Trošt mnogo več kot le restavracija, je izkušnja, ki jo okušamo z vsemi čuti.



Kuhinja restavracije Trošt sloni na najboljših lokalnih sestavinah: dnevno svežih ribah, školjkah iz Limskega zaliva, izbranih mesnih jedeh in domačem oljčnem olju. Jedi so pripravljene z občutkom za sezono, tradicijo in z veliko mero ljubezni. Na meniju se tako znajdejo klasične ribje specialitete, denimo brancin ali orada na žaru, izvrstna buzara iz škampov in školjk, pa tudi odlične pašte s tartufi, hobotnico ali rakovicami. Ljubiteljem mesa pa postrežejo z izbranimi stejki in domačimi omakami. Posebnost ponudbe so jedi pod peko, ki dajejo jedem tisti značilni dimljen, domač okus, ki ga ne more nadomestiti noben moderni pristop. S terase restavracije se razprostira eden najlepših pogledov na jadransko obalo, odprta modrina morja, čolni, ki se pozibavajo v marini, in sončni zahodi, ki vsak večer obarvajo jedilno izkušnjo s toplino. Vsaka jed je postrežena z razumevanjem gostovih želja, vsak kozarec vina iz njihove bogate vinske karte z lokalnimi in mednarodnimi etiketami pa izbran z mislijo na popolno ujemanje z obrokom. Restavracija Trošt v Vrsarju je destinacija, kamor se obiskovalci ne vračajo le zaradi okusne hrane, temveč zaradi občutka, da si dobrodošel, da si del zgodbe in da je vsak grizljaj poklon naravi, regiji in ljudem, ki ustvarjajo s srcem.

RESTAVRACIJA SOPHIA

Pula

V prestižnem Grand Hotelu Brioni v Pulju se nahaja restavracija Sophia, ki velja za enega vrhuncev kulinarične scene tega mesta. Znana po prefinjeni kulinarčni izkušnji, restavracija ponuja meni, navdihnjen z lokalnimi okusi in jadranskimi sestavinami, s poudarkom na kakovostnem mesu in sezonskih pridelkih. Zavezanost k lokalnim okusom se odraža v vsaki jedi, pri čemer sveže morske jedi in visokokakovostni kosi mesa, kot je premium govedina, dopolnjujejo izbrana hrvaška vina.



restavracija Sophia ustvarja intimno in vabljivo vzdušje. Gostje lahko uživajo v čudovitih pogledih na Jadran, ki vsaki jedi dodajo pridih romantike. Pozorno osebje in skrbno oblikovan meni restavracijo Sophia uvrščata med obvezne postanke za gurmane in priložnostne obiskovalce, saj ponuja nepozabno izkušnjo, ki slavi bogato kulinarčno dediščino regije.



S prvima ekskluzivnima in avtentičnima istrskima večerjama v letošnjem letu se je uradno začel nov cikel gastronomskih dogodkov v organizaciji Arena Hospitality Group in Agencije za razvoj podeželja Istre (AZRRI). Ta projekt edinstveno povezuje visoko kulinariko, avtohtone istrske sestavine in kulturno dediščino Istre, z namenom promocije lokalnih vrednot na najvišji ravni gostinske ponudbe. Projekt "Istrske večerje" je nastal kot rezultat dolgoletne predanosti AZRRI pri ohranjanju in gospodarski afirmaciji avtohtonih pasem in proizvodov, v sodelovanju z Arena Hospitality Group pa pridobiva novo dimenzijo – luksuzno interpretacijo istrske pristnosti. Načrtujejo izvedbo štirih do petih istrskih večerij letno, vsako z novim kuharjem, temo in sezonskimi sestavinami. S tem se restavracija Sophia že uveljavlja kot referenčno mesto, kjer se srečujeta tradicija, luksuz in gastronomske inovacije. Z moderno zasnovano, ki odraža eleganco hotela,



Orjen Hainz



KONOBA ALLA BECCACCIA

Fažana

Konoba Alla Beccaccia obstaja že več kot 25 let in je bila v lasti ter pod vodstvom družine Radolović. Ivor Kolić in Annamaria Kolić sta prevzela konobo marca 2023 in nadaljujeta njeno zgodbo z osebnim pečatom pri jedeh. Konoba ponuja izključno mesne jedi, z manjšim izborom vegetarijanskih jedi, ob predhodni najavi pa lahko jedi prilagodijo tudi v veganske.

Gospod Josip Radolović in Ivor Kolić skupaj hodita na lov na Beccaccio in sta velika prijatelja. Prav gospod Radolović je predlagal, da Annamarija in Ivor prevzameta konobo, saj sta oba že v tem poklicu. Annamarija je zaključila šolo za kuharje, Ivor pa šolo za natakarje, dolga leta pa sta delala v priznanih lokalih po celotni Istri. Žal zaradi zapletenih predpisov plena z lova na Beccacci ne morejo sreči v konobi, vendar ponujajo jedi drugih vrst divjadi, kot so divji prašič, srnjak in jelen. Jedilnik uteleša bistvo istrske kuhinje, saj predstavlja najokusnejše lokalne sestavine in tradicionalne recepte, ki jih navdihujejo letni časi. Prepustite se predjedem, ki vključujejo domače testenine in kruh, ter glavnim jedem, ki slavijo sočno meso in bogate vegetarijanske možnosti. Svoj obrok zaključite z izbranimi sladicami, ki vsaka zase odraža bit regije. Zaokrožite svojo gastronomsko izkušnjo s kozarcem skrbno izbranega vina in uživajte ob odkrivanju čarov istrske kuhinje.



Ivor in Annamaria Kolić




 Proudly Made in Canada



Napoleon postavlja umetnost peke na žaru na višjo raven. Vsaka lastnost, vsak material je zasnovan za vrhunsko zmogljivost, tako da lahko ustvarite nepozabne obroke in nepozabne trenutke. In tako kot vi, nismo novinci za žarom. Napoleon je družinsko podjetje s skoraj 50-letno strastno zgodovino izkušenj s peko na žaru. Vsak odličen obrok se začne z najboljšimi sestavinami. Začnite svojega z najboljšim žarom na svetu: Napoleon.



napoleonzari.si


MATOŠEVIĆ
WINES OF ISTRIA



VINA MATOŠEVIĆ
podrum i kušaona
wine cellar & tasting room

Krunčiči 2
52448 Sv. Lovreč
Hrvatska / Croatia

T +385 52 448 558
E office@matosevic.com
www.matosevic.com

 [vina.matosevic](https://www.facebook.com/vina.matosevic)



[@vinamatosevic](https://www.instagram.com/vinamatosevic)

RESTAVRACIJA SAN ROCCO

Brtonigla

V Istri v Brtonigli, v malem mestecu na hribčku, je družina Fernetich leta 2004 odprla enega najlepših avtentičnih malih družinskih hotelov z restavracijo na Hrvaškem. Restavracija gourmet San Rocco, ki je tudi članica združenja Jeunes restaurateurs d'Europe, sodi v sam vrh istrske in hrvaške gastronomije. V prostorih nekdanje kleti, kjer je do pred kratkim v hrastovih sodih počival ponos družine, istrska malvazija, se danes nahaja ena najbolj znanih istrskih restavracij.



Ivan Kamber, Floriana ružić in Teo Fernetić

Plod raziskovanja, ki temelji na tradiciji, so najboljše jedi, od jadranskih rib, tartufov, gob in divjačine, vse skupaj pa je dopolnjeno z najboljšimi domačimi in tujimi vini. Restavracija San Rocco je dobila precej nagrad za svojo kulinariko. Uporabljajo domače pridelke in lokalno hrano pretvorijo v čudovite okuse. Stavijo na okuse, ki so drugačni in v kuhinji si dajo duška z različnimi sestavinami. Njihova kuhinja, ki jo vodi chefinja Floriana Ružić, je večinoma Istrska, minimalistična, čeprav precej kompleksna, saj povezujejo različne okuse. Seveda ne morejo mimo tartufov, ki so del hrane v Istri in iz katere delajo različne čudovite jedi. Restavracija San Rocco poleg več kot 200 vrst vin ponuja tudi karto istrskih oljčnih olj, ki jih gostom priporoča ob svojih sezonskih menijih in jim pomaga izbrati najboljše k določeni jedi. Seveda lahko gostje poleti uživajo zunaj ob bazenu.



RESTAVRACIJA FORCHETTA 1902

Roxanich, Motovun

Na čudoviti lokaciji nad dolino reke Mirne, v bližini majhnega istarskega mesteca Motovun, deluje restavracija Forchetta 1902, ki je del kompleksa vodilne vinarije Roxanich.



Restavracija je umeščena v unikatnem dizajnerskem hotelu in vinskem posestvu Roxanich, s panoramskim pogledom na zeleno gričevnato istrsko pokrajino in z bogato vinarsko tradicijo. Ambient je hkrati eleganten in sproščen, z jasno nakazanimi elementi "bistronomije" (moderna pristop k lokalni kulinariki).

Osnova kuhinje je istarska gastronomija, sezonska, z močno podporo lokalnim in ekološkim sestavinam. Kuharji

doma pripravljajo ročno narejene testenine, meso je hrvaškega porekla, ribe prihajajo z Jadrana. Jedilnik ponuja tako glavne jedi kot degustacijske menije, pogosto s formulami 3-4 hodov, pri čemer sta priporočena vinsko ujemanje (wine-pairing) in izbira menija po meri.

Ker je restavracija del vinske posesti Roxanich, gre za izkušnjo, kjer je hrana tesno povezana z vrhunskimi vini iste znamke. Ob jedi lahko izberete

vinsko karto z različnimi linijami vin (npr. First Roses, Sorelle, Philosophy). Restavracija Roxanich – Forchetta 1902 ni le prostor za dobro kosilo ali večerjo, temveč celovita izkušnja istrske umetnosti življenja. Združuje tradicijo in sodobnost, vino in kulinariko, estetiko in naravo – vse v popolnem ravnovesju. Ob obisku se človek ne počuti kot gost, temveč kot del zgodbe, ki jo pišeta strast do pristnega okusa in ljubezen do Istre.



RESTAVRACIJA LA PARENZANA

Buje

Restavracija La Parenzana se nahaja v slikoviti istrski vasici Volpija, le nekaj kilometrov od mesta Buje in izstopa kot pravo kulinarično zatočišče za ljubitelje pristne gastronomije. Umeščena je v kamnito zgradbo iz 19. stoletja, tik ob nekdanji železniški progi "Parenzana", danes prijetni kolesarski in pešpoti.



Za kulinarično vizijo stojita chefica Ana Gergorić in njen soprog Marko Prodan, ki skupaj vodita restavracijo s strastjo do svežih lokalnih sestavin, mediteranske kuhinje in domišljene izvedbe. Kuhinja sledi sezonskosti in poštenemu pristopu: doma narejene testenine, istrski tartufi, skrbno izbrani mesne in ribje sestavine, vse deluje kot povabilo k raziskovanju okusov Istre. Istrski pršut, divji šparglji, istrski sir, raznorazni morski sadeži postreženi z limoninim prelivom in svežimi zelišči, so prava eksplozija svežine in prefinjenih okusov morja. Med najbolj priljubljenimi so fuži s tartufi, njoki z jurčki, pljukanci morskimi sadeži ali divjačino, ravioli z brancinom. Hrana v La Parenzani ne bi bila popolna brez domače sveže zelenjave, ki jo pogosto postrežejo z lokalno pridelanim oljčnim oljem.

Ob jedi vas pričaka vino iz regije, pogosto izven pričakovanj za klasično "konobo". Ambient je prijeten, v jedilnici z odprtim pogledom na vrt ali na terasi, obdani z oljkami in sivko, idealen tudi za tiste, ki si želijo sproščenega večera ali majhne slavnosti.

La Parenzana je torej več kot le restavracija; je prostor, kjer se stikajo tradicija, ustvarjalnost in ljubkost kraja. Če se odpravljate v Istro in želite odmaknjeno, a hkrati premišljeno kulinarično izkušnjo, je obisk tukaj vsekakor priporočljiv.



Marko Prodan in Ana Gregorić

Bujska  Pivovara

SAN SERVOLO

Pivo - Beer



Bujska pivovara je dom vrhunskega piva že od leta 2012. Svoje potovanje je začela istega leta kot sanje nekaj navdušencev – bratov Simona in Gorana Grbca ter njenega bratranca Marka Biondića, ljubiteljev dobrega piva in bogate istrske dediščine. Navdihnjeni z bogato zgodovino Bujštine so se odločili ustvariti nekaj posebnega – pivo, ki bi odražalo duh Istre, preplet tradicije, kulinarike in inovacije.

Tasting room (degustacijska soba)

Degustacijska soba je prava oaza za vse ljubitelje kakovostnega piva, kjer se srečujeta tradicija in sodobna pivska kultura, obiskovalcem pa nudi nepozabno izkušnjo. V tem elegantnem prostoru lahko poskusite širok nabor naših vrhunskih izdelkov – od osvežujočih lagerjev do aromatičnih aleov – medtem ko uživate v edinstvenem vzdušju pivovarne.

Degustacijska soba ni odprta vsak dan in deluje le po predhodnih rezervacijah. Termine je treba obvezno dogovoriti in najaviti vsaj nekaj dni vnaprej! Minimalno število oseb za degustacijo je 5.



Več informacij in rezervacije: ivan@sanservolobeer.hr
Gospodarska ulica 9, Buje, Istra, Hrvatska



Trgovina v Bujski pivovarni

V majhnem kotičku znotraj Bujske pivovarne se nahaja dragocena trgovina – srce, ki utripa v ritmu pivske strasti. Tukaj najboljše stvaritve čakajo, da razkrijejo svoje skrivnosti vsem ljubiteljem piva. Ponudba zajema širok spekter pivskih slogov, ki zadovoljijo vsak okus in željo po raziskovanju. Bujska pivovara je kraj, kjer se srečata ljubezen do piva in brezčasna tradicija.

RESTAVRACIJA BADI

Lovrečica

V majhnem ribiškem naselju Lovrečica, le streljaj od obale nedaleč od Umag, se nahaja restavracija Badi, prostor, kjer tradicija istrske morske kuhinje najde sodobno razsežnost in kjer pozornost do detajlov ustvarja kulinarično doživetje. Odprta je bila leta 1986 in od takrat vodi družina Badurina, kar daje mestu toplino in osebni karakter.



Ključni poudarek kuhinje je na svežih ribjih in morskih jedeh, čeprav se v meniju najdejo tudi mesne priloge. Restavracija slovi po preprostosti priprave, da lahko izstopa kakovost sestavin: na primer domača „buzara“ na vinsko česnovi osnovi, sveži škampi, surova riba in specialitete iz morja. Njihova tuna tartar, postrežena z nežnim oljčnim oljem in kapljico citrusov, velja za eno najboljših v Istri. Brancinoc carpaccio in škampi na buzaro sta klasiki, ki ju ljubitelji morske kuhinje ne spregledajo, medtem ko degustacijski meni razkriva ustvarjalnost chefa skozi sezonske kombinacije, kot so rižota z divljimi šparglji in morskim ježkom ali file bele ribe s pirejem iz gomolja zelene in peno iz prosecca. Vinska karta je razkošna, s poudarkom na istrskih vinih,



kot so malvazija, teran in refošk, ki se čudovito povežejo z morskimi jedmi. Ivan Badurina, priznani sommelier, poskrbi, da je vsako vino izbrano z natančnim občutkom za ravnotežje med aromo in teksturo hrane.

Ambient prepriča, notranjost je urejena skrbno in brez pretiranega bleščanja, eksterier pa ponuja mirno teraso, prijetno za obrok v sproščnem istrskem vzdušju.

KONOBA BUŠČINA

Buščina

Italijani in Slovenci so konoba Buščina, ki je leta 1992 odprla svoja vrata v hrvaški Istri blizu meje Plovanija, odkrili kaj hitro za domačini. Najprej so bili navdušeni nad mesom pod peko in ribjo ponudbo, nova najemnika Dino Vidonis, ki je v Buščini kuhal že prej in Luka mejak pa sta svojo ponudbo hitro razširila tudi na bolj sofisticirane krožnike.



Hrana je ostala zvesto istrska, vendar bolj premišljena in sodobna. Na meniju se še vedno znajdejo klasične jedi, kot so domači fuži s tartufi, pa tagliata iz boškarina, vendar jih zdaj spremljajo krožniki, ki razkrivajo večjo tehnično zahtevnost in občutek za detajl. Chef in ekipa dajeta velik poudarek kakovosti sestavin – ribe in školjke prihajajo od lokalnih ribičev, meso je iz preverjenih istrskih kmetij, oljčno olje pa domače. Jedi so danes nekoliko bolj nežne, z več pozornosti na teksturi in svežini. V prijetno domačem okolju ponudijo tudi



Dino Vidonis in Luka Mejak



vina skoraj vseh najboljših istrskih vinarjev, za dodatek pa poskrbi nekaj francoskih šampanjcev, nekaj dalmatinskih in slovenskih vinarjev.

Kljub novim, modernejšim pristopom pravijo, da niso ekstravagantni in se še vedno trudijo, da goste razvajajo s svežino in kakovostjo, v kuhinji pa se potrudijo, da bi čim bolj ohranili prvinske okuse. Iz Buščine boste še naprej vedno prišli zadovoljni, saj boste pri njih jedli odlično, prvinsko in lokalno.



KONOBA NONO

Petrovija

V majhni vasici Petrovija, ob glavni cesti med Umag in Buje, se nahaja Konoba Nono, prijazna istrska gostilna, ki je bila odprta leta 2006. Vodi jo družina Prodan in ravno zaradi tega ostaja pristna, prijetna in odlična.



Če iščete kraj, kjer je hrana iskrena, buteljka vina lokalna in vzdušje sproščeno, je Konoba Nono odlična izbira. Gostoljubje, dobra cena glede na kakovost in kombinacija mesa ter morske kuhinje jo ločijo od povprečja. Zato je že vrsto let ena izmed najbolj priljubljenih konob v Istri.

Konoba Nono je prostor, kjer se klasika istrske kuhinje spaja z nekoliko širšim izborom, ne gre le za konobo za hitro kosilo, temveč za kraj, kjer lahko presenetiš svoje brbončice z res premišljenimi jedmi. Na meniju se redno pojavljajo domači pršut, lastne testenine, mesne specialitete iz istrskega goveda, in predvsem ribe, raki, školjke, tartufi in sezonske sestavine, kot so divje šparglji in gobe. Ker ima Nono za gostilno tudi majhno farmo perutnine, koz in ovc, se to seveda znajde tudi na jedilniku. Kar zadeva ambient, konoba ponuja rustikalen, a urejen prostor za približno 60 gostov v notranjosti, ter še zunanjo teraso za približno 50–70 ljudi, kar jo naredi primerno tudi za manjša praznovanja ali družinske obede.



Edi Prodan



KONOBA ASTRAEA

Brtonigla

Konoba Astarea se nahaja v slikoviti Brtonigli, nekaj kilometrov od morja. Od zunaj nič posebnega toda vrjemite, zaradi odlične hrane se jo splača obiskati. Za to že več kot dvajset let skrbita Alma in Ivan Kernjus.



Alma in Ivan Kernjus



Gost, ki točno ve kaj želi, bo iz Astareje odšel zelo zadovoljen. Ponujajo namreč zanimivo kombinacijo jedi: ne jagnetina, pač pa riba pod peko obložena s krompirjem, čebulo in okrašena s kakšno školjko ali škampom. Mladi šef Ivan je ob spoštovanju tradicije, ki jo je začel njegov oče in jo še vedno neguje mama, jedem dodal še osebno noto. Obed, katerega osrednja jed je omenjena riba pod peko, je treba začeti z jakobovimi

pokrovačami na žaru. Ko školjke postanejo vroče, jih Ivan ali mama Alma polijeta s posebno juhico iz malvazije, ki jo začinita z oljčnim oljem, česnom in konjakom. Juhica začne takoj vreti na vreli školjki in čudovit vonj naredi goste lačne. Ker so jakobove pokrovače izrinile pršut s položaja predjedi, bo čudovit istrski pršut iz pujsov preverjenega in častnega porekla zavzel ugledno mesto deserta. No sladkosnedi si vseeno lahko privoščite

jabolčni zavitek, spečen pod peko, diskretno začinjen z dimom iz žara. Seveda si v Astarei lahko privoščite tudi celo vrsto hladnih in toplih predjedi (bakalar, slane sardele, rakovica, hobotnica...), sveže ribe z žara, črno rižoto, škampe..., mesojedci pa bodo prišli na svoj račun ob slastnih stekjih z žara. Vinska karta vsebuje izključno vina priznanih istrskih vinarjev, ponujajo tudi velik izbor domačega žganja.



RESTAVRACIJA LIBECCIO

Rivalmare Boutique Hotel, Novigrad

Na čudoviti lokaciji, le nekaj korakov od morja in prijetnega sprehajališča, se v mirnem delu Novigrada razprostira Rivalmare Boutique Hotel, sodobno zasnovan hotel, ki prepiča z elegantnim minimalizmom, visoko kakovostjo storitev in poudarkom na intimnem doživetju Istre. Hotel se nahaja v neposredni bližini starega mestnega jedra in navdušuje tako z umirjenim vzdušjem kot tudi z neposrednim stikom z naravo in morjem.



Srce hotela pa je nedvomno njegova restavracija Libeccio, ki se ponaša z osupljivo teraso ob samem morju. Restavracija ponuja bogato kulinarično izkušnjo, zasnovano na lokalnih istrskih sestavinah, sodobnih kuharskih tehnikah in svežih morskih dobrotah. Jedi, kot so carpaccio iz svežih škampov, domače testenine s tartufi ali filirani fileji ribe iz Jadrana, odsevajo filozofijo spoštovanja do narave in tradicije. K vsaki jedi se prilega tudi skrbno izbrano lokalno vino iz okoliških vinarij, restavracijo pa dopolnjujejo tudi izvrstni koktajli in široka ponudba žganih pijač. Gostje lahko na prostorni terasi uživajo v zajtrku s pogledom na morje, kosilu v prijetni senci ali večerji ob sončnem zahodu, zaradi česar je Libeccio tudi priljubljena izbira za posebne priložnosti in romantična doživetja. Hotel in restavracija bosta ponovno odprla svoja vrata spomladi 2026.

Martina in Jozo Ponjavić

RESTAVRACIJA TRI PALME

Novigrad

Restavracija Tri Palme v Novigradu se nahaja na čudoviti lokaciji v Karpinjanu, v neposredni bližini borovega gozda, čudovite promenade, plaž, rekreacijskih površin in marine. Celoten ambient izžareva toplino in vrhunsko udobje. Notranjost krasi kamin, kjer za goste pripravljajo neustavljive ribje in mesne specialitete. Restavracija ima tudi prostorno teraso, ki je v poletnih mesecih skoraj vedno polna.



Zgodba te poznane restavracije v Novigradu sega v davno leto 1974, pred nekaj leti pa je dobila novega lastnika, ki se je nadaljevanja te zgodbe lotil zelo resno.

Jozo Ponjavić je s svojo ekipo bliskovito dvignil nivo na precej višjo raven, njihova prednost pa so izredno kakovostne morske sestavine, odležano domače meso

in enostavnost priprave, ki zagotavlja pristno izkušnjo. Ko smo jih obiskali, so za nas pripravili morski meni, ki se je začel z mešanim krožnikom hladnih predjedi, nadaljeval z novigradskimi kapesantami z žara, vse skupaj pa smo kronali z divjo orado in kvarnerskimi škampi, prav tako pripravljenimi na žaru. V kuhinji se odlično znajdejo s škampi, tako da smo dobili fantastične primerke odlično pečene s tisto vablivo kompleksnostjo sladkosti in dima. Seveda smo imeli tudi nekaj prostora za domače sladice, vse skupaj pa smo poplaknili s hišno malvazijo. Tri Palme imajo tudi presenetljivo dober domač kruh, ki je mana skoraj vseh istrskih gostiln pa tudi dobro oljčno olje. Vinska karta je Istri primerna, s solidno izbiro lokalnih vinarjev. Restavracija Tri palme je z novim pristopom pridobila na kvaliteti, zato ni čudno, da je skozi vse leto zaželeno ali celo nujno potrebna predhodna rezervacija.

Martina in Jozo Ponjavić



KONOBA PIKADO

Bašanija

V majhni istrski vasici Bašanija, nedaleč od Umaga, se nahaja Konoba Pikado, priljubljena destinacija za ljubitelje pristne istrske kuhinje. Gostilna, katere mlada lastnika, Gorana in Aleksandar Šijaković, sta izkušnje v gostinstvu nabirala v Nemčiji, slovi po svoji domačnosti, prijetnem ambientu in vrhunski ponudbi lokalnih dobrot, ki zadovoljijo tako domačine kot obiskovalce iz vseh koncev sveta.



Jedilnik Konobe Pikado temelji na tradicionalnih istrskih jedeh, ki jih pripravljajo iz svežih lokalnih sestavin, ki pa so pripravljene malo drugače, na drugačen, sodoben način, a s spoštovanjem tradicije. Prava poslastica so tudi njihove pice iz krušne peči, ki zaradi svoje hrustljivosti in bogatih okusov pritegnejo številne goste.

Konoba Pikado se ponaša s toplim, rustikalnim vzdušjem, ki ustvarja občutek domačnosti. Notranjost je opremljena

v tradicionalnem istrskem slogu z velikim kaminom, ki služi pripravi suhozorjenega mesa, svinjskih rebrc, rib, peke pod črepnjo, iz kuhinje se radi pohvalijo s pečeno račko, medtem ko prijazno osebje poskrbi, da se vsak gost počuti dobrodošlega. Konoba se nahaja na Odmarališni ulici 14 v Bašaniji, kar jo naredi odlično izhodišče za vse, ki raziskujejo severno Istrsko. Gostje lahko uživajo ob odlični hrani po dolgem dnevu na obali ali po raziskovanju bližnjih znamenitosti.

Če iščete prostor, kjer se tradicija sreča z vrhunsko kulinariko, ki se razlikuje od železne istrske ponudbe, je Konoba Pikado prava izbira. Njihove izvrstne jedi, prijeten ambient in pristna istrska gostoljubnost bodo poskrbeli za nepozabno izkušnjo.



AGROTURIZEM TONČIČ

Čabarnica - Zrenj

Turistična kmetija Tončič se nahaja blizu Zrenja, vasice čisto blizu meje, nedaleč od Oprtalja. Zapomnili si jo boste po enkratni preprosti, tradicionalni, kontinentalni istrski kulinariki, po enkratnem pogledu na prašiče in svinje, ki zobajo zrnje v štalah ter ovce pred domačijo in po prvovrstnem, zrelem, odličnem pršutu. S pršutom pri Tončičih, kjer lahko poleti uživajte na terasi, pozimi pa se grejete ob ognjišču v kamniti hiši, nikoli ne boste zgrešili.



Poleg priložijo močan ovčji sir, domač bel kruh in panceto. Mesne delicije se nadaljujejo s svinjskimi pratami, hrustljivo zapečenimi istrskimi klobasicami in z ombolom, katerega se ne naveličaš tako kmalu. Tradicija in znanje se poznata tudi v Istri nepogrešljivemu golažu iz kokoši ali boškarina. Kdor ima rad jagnjetino, si bo tukaj lahko obliznil prste. Njihove specialitete so prav tako tartufi na vse načine, tudi z domačimi testeninami.

Gastronomska ponudba kmečkega turizma Tončič je



Sandro, Orjeta in Sandra Tončič

predstavljena v jedilniku, posvečenemu tradiciji. Združuje strast do istrske tradicije, sezonska živila visoke kakovosti. Recepti so preprosti in izvorni, sestavine jedi pa skrbno izbrane in raznolikega okusa. V tej skrivnosti umetnosti čutov se nepogrešljiva istrska vina skupaj s hrano združijo v popolno harmonijo. Pri Tončičevih so bistvenega pomena meso, olivno olje, fuži, tartufi, sir, njoki in pršut. Navdih prihaja iz zgodovinskih receptov odlične istrske kuhinje, ki privablja veliko ljubiteljev prave istrske kuhinje.

AGROTURIZEM RADIŠIĆ

Krasica, Buje

Kmečki turizam Radešić leži med griči v severni Istri, v bližini Buj, sredi travnikov, na samem, tik ob oljčnih nasadih. Izjemno prijazni gostitelji so znani po raznoliki kulinarični ponudbi.



Gospodar Manuel v domačem ognjišču speče odlične istrske klobase, ombolo, jagenjčkove kotlete, razne sejke, pod črepnjo vam pripravi telečjo kračo, teletino ali jagenjčka, ki jih postreže s krompirjem in domačo solato. Vaše brbončice pa bodo prav tako navdušene nad drugimi istrskimi specialitetami. Testenine so domače, lahko z govejim, divjačinskim ali petelinjim golažem, v sezoni

s tartufi, šparglji ali gobami, tudi z zelenjavo. Seveda ne smemo pozabiti na domač istrski pršut, ki ga zorijo sami. Ob našem obisku je iz kuhinje zadišalo še po domačem kruhu in jabolčnem zavitku. Tudi juh ne manjka, vedno dobra mineštra, sezonsko tudi kakšna druga. K vsaki jedi pa gostitelji postrežejo izbrano kapljico in tako poskrbijo za zaokroženost vašega kulinaričnega

doživetja. K Radešičevim se vedno radi vračamo. Zaradi odlične domače hrane, kjer se vidi, da ne varčujejo pri sestavinah. Meso je vedno sočno in okusno, zelenjava z domačega vrta, sladice pa pripravljene z veliko mero znanja o tradicionalni istrski kuhinji. Nenazadnje se tam vedno prijetno počutimo, saj celotna ekipa poskrbi, da se pri njih počutite kot doma.

KONOBA STARI PODRUM

Momjan

V osrčju Istre, v slikoviti vasi Momjan, se nahaja čudovita gostilna Stari Podrum. Gospodarica Mira s hčerkama že leta navdušuje ljubitelje dobre hrane in pristnega ambianta.



Lokacija je izjemna, gostilna je umeščena v nekdanjem industrijskem prostoru, kjer je nekoč delovala ena izmed prvih likerskih tovarn Istre, kar ji daje to posebno atmosfero starega kamna, lesenih tramov in občutka, da ste za trenutek zakorakali v čas, kjer se tradicija sreča z inovacijo, vse skupaj pa je izredno lepo dekorirano po zaslugi Mire, ki vsak dan posebej skrbi za to. Kuhinja v Starem podrumu nagovarja vse čute. Vsak krožnik je izkaz spoštovanja do istrske zemlje. Eden izmed pristopov, ki najbolj očara, je že preprosta predjed, doma pečen kruh, sirni namaz in nariban tartuf, minimalistično, a nepozabno. Nato pridejo predjedi, ki so prave male simfonije istrskih okusov. Glavne jedi so preproste, a izbrušene do popolnosti. Goveji file s tartufi je prava klasika hiše, meso je mehko, pečeno ravno prav, tartufi pa ga ovijejo z nežno aromo, ki se dolgo zadržuje na jeziku. Prav tako izstopajo domače testenine, ki jo pripravljajo ročno, s tisto pravo istrsko rustikalnostjo, ki jo čutiš pod zobmi. K temu se prilega izbor lokalnih vin, predvsem iz vinogradov družine Kozlovič, ki so le nekaj korakov stran. Sladice so domače, pristne in prijetno nostalgичne, naj bo to torta s figami in orehi ali panna cotta z domačim medom. Stari Podrum ni le restavracija, ampak izkušnja, kjer zavestno upočasnite ritem, vdihnete čist zrak istrskih gričev in se prepustite čarom pristne kuhinje.





atelje okusov

trgovinica in okuševalnica

Razvajajte sebe in svoje prijatelje na prav poseben način. V Ateljeju okusov si privoščite **gurmansko, vinsko ali oljčno druženje, okušajte dobrote, kramljajte in obujajte spomine.**

Imamo **mizo za deset ljudi**, ki jih lahko povabite na svoj rojstni dan.

Vse to in še več vam nudimo v Ateljeju okusov **med osmo zjutraj in četrto popoldan med tednom.** Lahko se dogovorimo za posebne termine tudi v soboto in nedeljo.

Pokličite **041 625 222** ali pišite na **info@ateljeokusov.si**
Veselimo se vas na naslovu: **Seškova cesta 12, 1215 Medvode**
Odrpto **od ponedeljka do petka med 8.00 in 16.00**



 **MONTE ROSSO** ateljeokusov.si
BRANCA - COTATE

...kjer moč narave
ustvarja enkratna vina



 **ZIDARICH**
kras carso

KAMEN
Zidarich
VITTOV
2019

Vinarstvo | Kmetija ZIDARICH
Zidarich Benjamin
Praprot, 23 - Devin Nabrežina - Trst - Italija
Tel. +39 040 201223 - info@zidarich.it
www.zidarich.it

KAMEN

RESTAVRACIJA BOŠKINAC

Pag

Na otoku Pagu, med vinogradi in suhimi kamnitimi zidovi, stoji restavracija Boškinac, del istoimenskega butičnega hotela, ki že vrsto let velja za enega od vrhuncev hrvaške gastronomije. Boškinac ni le restavracija, temveč zgodba o otoku, o njegovem vetru, kamnu, soli in ovčjih pašnikih, prevedena v sodoben, ustvarjalen kulinarčni jezik.



Za kuhinjo skrbi chef Matija Bregeš, eden najprepoznavnejših hrvaških kuharskih talentov mlajše generacije. Bregeš v svojih jedeh združuje tradicionalne okuse Paga z modernimi tehnikami in minimalistično estetiko. Njegova kuhinja temelji na otoških sestavinah, jagnjetini, paškemu siru, zeliščih in svežih ribah, a jih preoblikuje v krožnike, ki bi jih lahko



Matija Bregeš

postavili ob bok najboljšim evropskim restavracijam. Njegov mentor in lastnik restavracije Boris Šuljić, chef-patron in vizionar, je Boškinac spremenil v pravo gastronomsko destinacijo, daleč onkraj turistične Paga, kjer se stikata terroir in ustvarjalnost. Degustacijski meniji so zasnovani kot potovanje čez Pag, vsak hod pripoveduje del zgodbe otoka, od slanega vetra do arom sivke in žajblja. Hrano spremljajo vina iz lastne kleti Boškinac, ki so si v dveh desetletjih prislužila ugled med najboljšimi hrvaškimi vini. Boškinac danes predstavlja vrhunski primer sodobne jadranske kuhinje, spoštovanje tradicije brez nostalgije, drznost brez pretvarjanja in okus, ki ostane v spominu še dolgo po obisku.

RESTAVRACIJA GARIFUL

Hvar

Na rivi v Hvaru, z razgledom na morje in пристanišče, stoji restavracija Gariful, ena najbolj znanih in razkošnih kulinaričnih postojank na otoku. Že več kot dve desetletji je sinonim za morsko eleganco in vrhunske lokalne sestavine, še posebej za sveže ulovljene ribe in školjke, ki jih gosti izbirajo kar iz velikega akvarija v restavraciji.



Gariful vodi Ivan Gospodnetić, domačin z Hvara, ki je iz družinske ribiške tradicije ustvaril prepoznavno blagovno znamko hrvaške gastronomije. Pod njegovim

vodstvom se je restavracija razvila iz preproste konobe v sodoben tempelj morske kuhinje, ki privablja tako domače poznavalce kot svetovne zvezdnike. V kuhinji

skrbi za natančnost in inovacijo izkušena ekipa chefov, ki znajo morskim dobrotam vdahnuti sodobno preprostost, ne da bi pri tem izgubile dušo Mediterana. Na krožnikih se vrstijo jedi, kot so carpaccio iz jastoga, ravioli s škampji, pečen zobatec na dalmatinski način in surove morske specialitete, pripravljene tik po ulovu. Vse spremlja izbor iz ene najbogatejših vinskih kart na otoku, z osrednjim poudarkom na dalmatinskih in mednarodnih vinih. Gariful ni le restavracija, temveč doživetje, prostor, kjer se srečata luksuz in pristnost, sodobna eleganca in otoška sproščenost. Ob večerih, ko se sonce potopi v hvarski zaliv in valovi nežno udarjajo ob pomol, Gariful ponudi tisto, kar Hvar najbolje zna, občutek, da je življenje na trenutke lahko popolno.



Ivan Gospodnetić

RESTAVRACIJA ŠTAJUN

Hvar

Restavracija Štajun se nahaja le nekaj korakov od glavnega trga Hvara, vendar na dovolj mirnem mestu, da vas mestni hrup ne moti, medtem ko na terasi uživate ob kozarcu vina v popolni harmoniji z izbranim obrokom.



Njihov jedilnik je sezonski in se osredotoča na lokalne pridelke naših ribičev, družinskih kmetij in najboljših vinarjev. Odlična postrežba, navdihujoč ambient in tradicionalna sredozemska kuhinja, ki jo na sodoben način predstavlja glavni kuhar, chef Hrvoje Tomičić, so čudovita kombinacija za prave gurmane.

Vsaka jed na meniju ima svojo zgodbo, brezčasno zgodbo polnega okusa, ukrojeno, da prebudi vse vaše čute. Ko enkrat poskusite sredozemsko kuhinjo, smo prepričani, da se boste zaljubili na prviokus. Jedilnik sestavljajo vrhunske in sveže sestavine, mesne specialitete, lokalne ribe in morski sadeži ter slastne sladice, ki bodo presegle vašo najvišja pričakovanja. Jadransko morje je znano po odlični kakovosti ribjih specialitet. Po okusu štajunovih dalmatinskih specialitet si boste zapomnili ta čudoviti otok. Pravi morski okus in pridih tradicije na



vsakem krožniku bosta poskrbela, da se boste vedno znova vračali.

V Štajunu negujejo ljubezen do hrane, spoštujejo tradicijo, ki je njihov neizčrpen navdih. Čudovita narava in lepote otoka, s katerim so obdani, so nenehen veter v hrbet

pri ustvarjanju nepozabnih gurmanskih trenutkov. V restavraciji se vse vrti okoli dveh ključnih stvari: dobrih lokalnih vin in sezonske hrane. Tako je restavracija dobila ime "Štajun", ki v hvarškem narečju pomeni letni čas ali čas nečesa.



Marco Regini in Hrvoje Tomičić



RESTAVRACIJA MENEHELLO

Palmižana

Eksotične rastline, v zraku prepletajoči se zvoki narave in glasbe, prostori polni umetnosti in relikvij, ki vznemirjajo domišljijo ter lokalni vonji in okusi, ki omamljajo čute. Tako bi lahko opisali raj na Palmižani na otoku Sveti Klement, ki ga družina Meneghello že več kot sto let predano ustvarja. Samo 15 min oddaljen od Hvara, brez avtomobilov, z veliko peš poti, skritimi zalivi, peščenimi plažami in kristalno čistemu morju, kjer se z lahkoto pusti ves svet za sabo ter najde moč in notranji mir.



Poleg preprostega življenja v deviški naravi, resort v zalivu ponuja tudi vrhunske kulinarične užitke, kjer se lahko razvajate z morskimi dobrotami, ki bazirajo na tradicionalnih hrvaških receptih. Tam boste lahko na terasi, s pogledom na zaliv uživali v sveži, naravni hrani iz morja in njihovega vrta, ter v domačem vinu

in travarici. Dan se začne s svežim, zdravim zajtrkom iz lokalnih dobrot, nadaljuje s predjedmi (priporočamo dalmatinske olive, pršut in sir) in konča s čarobno večerjo ob svečkah in školjkami, škarpeno na žaru, piščancu z rožmarinom..., ki vas popelje v miren sanjski svet. Restavracija je odprta od jutra do poznega večera...

Lahko si pa kar za cel dan rezervirate mizo in vmes uživate še v kristalno čistemu morju na bližnji peščeni plaži pod restavracijo. Vsekakor je pa na vas, da se prepustite moči tega čarobnega otoka in preprosto uživate v posebnem doživetju, ki vas z lahkoto popelje v drugi svet, svet harmonije in miru.



BOKERIA KITCHEN & WINE

Split

Nekoč kulna železarna Mikačić, danes moderna dalmatinska konoba. Bokeria vas bo zvalila s svojimi barvami, mediteranskimi okusi in dalmatinskim utripom na edinstven, živahen trg. Če iščete kraj za uživanje v preprosti, kakovostni hrani in dobrih vinih, je Bokeria pravo mesto za vas.



Ko se sprehajate po centru Splita, boste naleteli na restavracijo Bokeria, ki s svojim atraktivnim interierjem in prijetnim ambientom privabi številne goste v vsakem trenutku dneva. Prostor je velik in zračen, z visokimi stropi in steklenicami vina, pršuta in polnimi kozarci domačih izdelkov za okras. Slog dekoracije in ime dolgujeta najbolj znani tržnici v Barceloni – Boqueria,

a zahvaljujoč splitski tržnici in ribarnici, lahko tukaj kadarkoli v dnevu poskusite okusne jedi. Ponudbo Bokerije lahko opišemo kot sodobno mediteransko, meni je domiselno zasnovan, obsega mesne in ribje jedi, juhe in solate ter številne sladice. Posebna pozornost je namenjena detajlom, kar se odraža v predstavitvi jedi. Za predjed lahko poskusite zelo okusno brusketo z

gorgonzolo, figami, mandlji in medom. Ljubitelji mesa boste zagotovo poskusili jagnjetino in ne boste razočarani. Mehko meso, polnega okusa in fantastičnega vonja, dobra porcija. Vinska karta je privlačna, cene ugodne, osebje prijazno. Bokeria je ena izmed restavracij, v katero se boste vedno radi vračali in uživali v novih gastronomskih sredozemskih kreacijah.

RESTAVRACIJA DUBRAVKIN PUT

Zagreb

Le nekaj minut od centra Zagreba, na robu gozda Tuškanac, se nahaja Dubravkin put – sodoben fine dining restavracija in vinska bar, ki je svoje ime dobila po lokaciji, na kateri stoji. Priljubljena zaradi čudovite terase obdane z zelenjem in prijetne notranjosti s pogledom na naravo, restavracija Dubravkin put od leta 2024 nosi prestižno Michelinovo zvezdico.



Glavni chef Tibor Valinčić je najmlajši hrvaški chef, ki je prejel Michelinovo zvezdico. Valinčić je zasnoval jedilnik, ki vključuje: À la carte ponudbo s klasičnimi jedmi Dubravkinega puta, degustacijske menije, tematske menije, ki se mesečno spreminjajo, posebno ponudbo za kosila. V skladu z aktualnimi gastronomskimi trendi jedi pogosto temeljijo na rastlinskih sestavinah, ki jih Valinčić spretno združuje z najboljšimi sezonskimi mesnimi in ribjimi specialitetami. Vsak krožnik je pravo umetniško delo, ki odraža dovršenost njegove kuhinje. Eden izmed vrhuncev Dubravkinega puta so tudi edinstvene sladice, ki jih ustvarja pastry chef Robert Bašić.

Ob vstopu v Dubravkin put goste pričaka impozantna vinska polica, ki napoveduje eno največjih in najbolj priznanih vinskih ponudb na Hrvaškem. V barskem prostoru lahko obiskovalci uživajo ob kozarcu vrhunskega vina, klasičnem koktajlu ali vrhunski kavi, izbirajo pa lahko tudi med kubanskimi cigarami, viskiji, rumom, konjakom in drugimi prestižnimi žganji.

Če iščete vrhunsko gastronomsko doživetje, ki vključuje Michelinove standarde, edinstveno vinsko ponudbo in prijetno atmosfero, je Dubravkin put prava izbira.

RESTAVRACIJA AL CACCIATORE

La Subida, Krmin

La Subida je majhno posestvo na griču sredi najbolj znamenitih vinogradov Goriških Brd. Iz njih črpa svojo življenjsko moč. Tam vas bo pričakala gruča hišk v blagodejni in življenjske sile polni zelenini ob robu gozda, ki se kar sam ponuja sprehajalcem. Okolje obsega spokojno zelenje vrtov z bazenom, teniškim igriščem, otroškimi igrali in konjušnico za vaš prosti čas. Večina pa se v La Subido poda zaradi njihove vrhunske restavracije Pri lovcu.



Restavracija, ki se ponaša z eno Michelinovo zvezdico, nas je naravnost očarala, verjamemo pa, da bo vsakega, ki bo prestopil njihov prag. Poleg Italijanov so tukaj najpogostejši gostje Nemci, Avstrijci in Slovenci. Prostori v gostilni so prijetni, domače opremljeni in pravzaprav prikazujejo, s čim se družina Sirk ukvarja. Sredi glavnega prostora je odprto kurišče, kjer se ročno kuha njihova polenta.



Tanja Sirk in
Alessandro Gavagna

Pri La Subidi lahko dobite res vrhunska vina po neverjetno nizkih cenah vina iz Brd, pa tudi ekološka in biodinamična



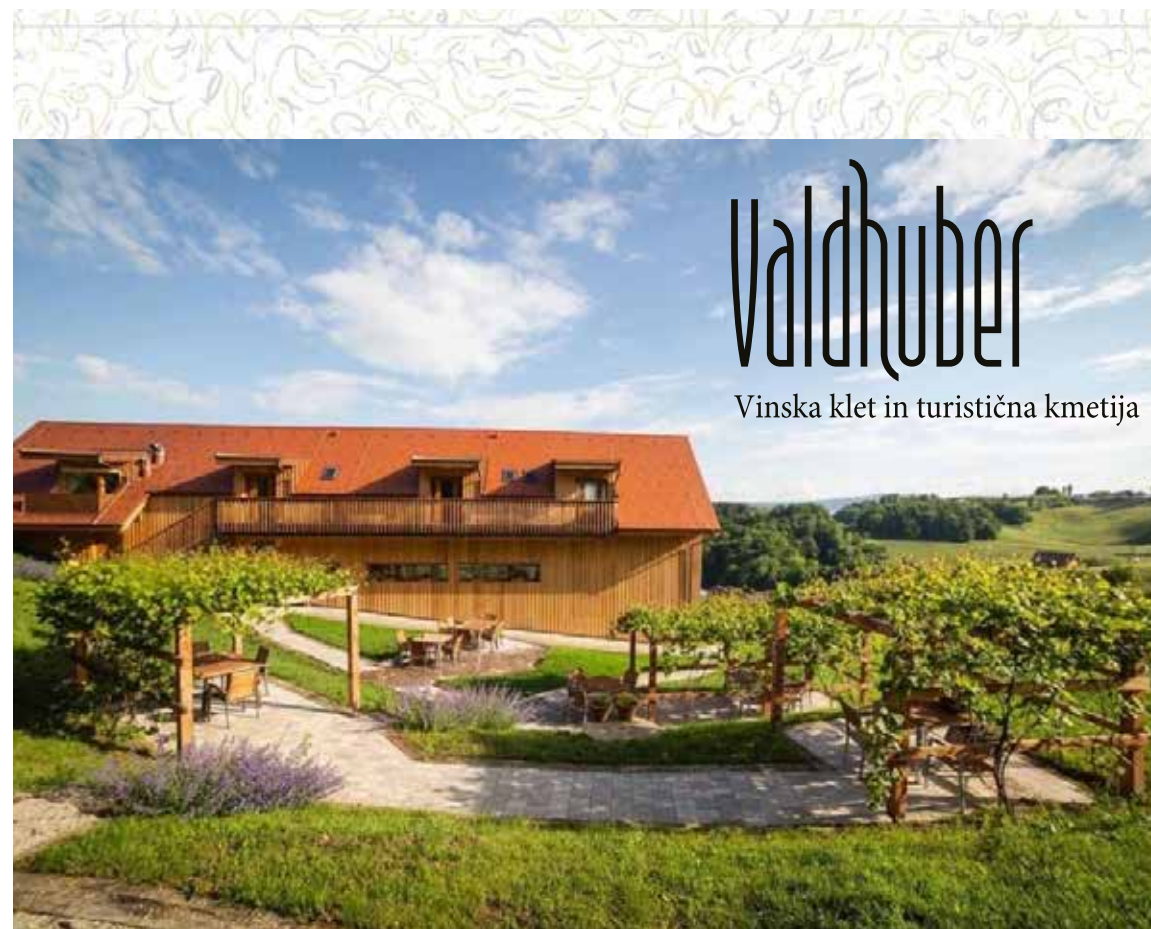
proizvodnja imata veliko nižje cene kot v trgovinah v Ljubljani, Trstu ali Vidmu. Ker smo že veliko slišali o njihovi telečji krači, smo jo poskusili tudi mi. Zraven sta se bohotili kepi praženega krompirja in ohrovtu, vse skupaj pa so polili z redko omako iz korenja, čebule ter raznih zelišč in začimb. Seveda si za glavno jed lahko privoščite tudi kaj drugega, na primer okusno in sočno divjačino, za sladico pa pehtranovo potico ali češnjevi zavitek. Če pa imate še kaj prostora, lahko poskusite tudi izbor raznih sirov.



Tržaška cesta 418, 1351 Brezovica

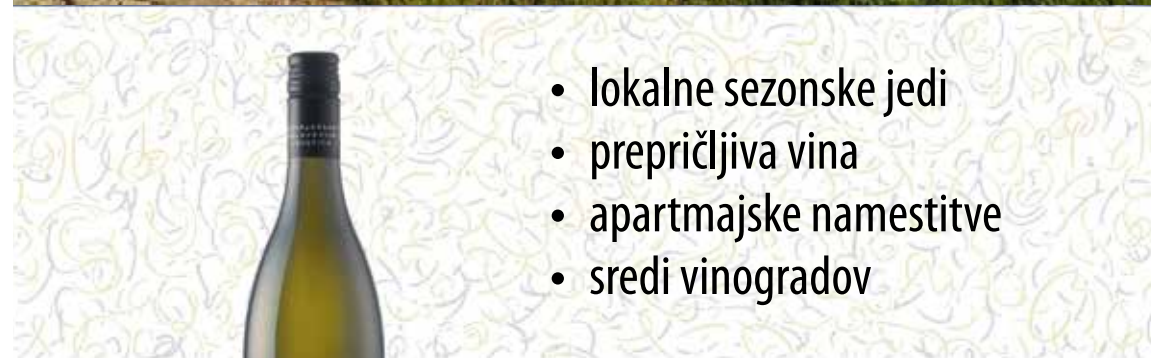
pr-kopac.com • booking@pr-kopac.com

+386 51 406 777



Valdhuber

Vinska klet in turistična kmetija



- lokalne sezonske jedi
- prepričljiva vina
- apartmajske namestitve
- sredi vinogradov

Svečina 15a
2201 Zgornja Kungota
T: 041 346 895
valdhuber@siol.net
www.valdhuber.si



Minister za zdravje opozarja: prekomerno uživanje alkohola škoduje zdravju!

LOKANDA DEVETAK

Vrh sv. Mihaela

Devetak je priimek družine, ki že pet generacij, natančneje od leta 1870, upravlja svojo lokando, ki je sčasoma postala obredna točka kraške kuhinje. V jedilnici srečamo lastnika Avguština, njegovo sestro Nerino in hčerko Saro. Za štedilnikom gospodinji žena Gabriella (doma iz Brescie), ki po letih učenja pri Avguštinovi mami Mihaeli zdaj zavzeto prenaša na krožnike kuhinjsko kulturo, ki je značilna za Kras, hčer Tatjano pa uvaja v vse skrivnosti svoje obrti.



Bližina meje s Slovenijo in Avstrijo je imela precejšen vpliv na kuhinjsko izročilo te gostilne. Najprej pač to, da je ostala gostilna, ki ponuja svojim obiskovalcem najboljše tradicionalne kraško - slovenske in srednjeevropske jedi ter jim dodaja nove okuse. Kruh mesijo in pečejo doma, prav tako sami pripravljajo testenine, ki jim dodajajo zelenjavo z domačega vrta. Gojita jo Avguštinov oče Renato – z vnukinjo Saro skrbita za kmetijo – in svak Claudio. Sicer pa jedilni list dosledno spoštuje zaporedje letnih časov. Skupaj z značilnim in ročno narezanim pršutom je med



Avguština in Gabriella Devetak



najbolj starimi recepti šelinka, enolončnica z zeleno in svinjskim mesom, ki se mora kuhati najmanj šest ur na ognju, ki ga kurijo z lesom. Mlinci so doma izdelane testenine, ki jih popečejo v peči, rižota z okusnim kraškim sirom jamar, supeta, ki je kokošji žvečet, kraški kozliček ali jagnje, krajevna divjačina s sadjem ali pa telečji file po kraško, značilne sladice, med katerimi izstopajo gibanica, kuhani štruklji in bela potica, vse, kar se je ohranilo že od nekdaj.

Seveda je tudi izbira vin pestra. Seznam je zelo izbran in zaobjema okoli tri tisoč različnih etiket, posebna pozornost pa je namenjena krajevnim vinom s Krasa, Brd, Posočja in Vipavske doline. Seveda ne manjkajo vitovska in teran (dve avtohtoni vrsti s Krasa). Vsa ta vina so shranjena v kleti, ki jo je skopal Avguštinov oče v živo kraško skalo.

DOM BISTRÒ

Zgonik

DOM BISTRÒ je lokal, ki je bil zgrajen leta 2008, leta 2019 pa sta ga vzela v svoje okrilje dva mlada fanta, Alex Vitez in Alexander Sardoč, ki tako nadaljujeta 135 letno enogastronomsko tradicijo družine Milič.



Alexander Sardoč in Alex Vitez

Obiskovalcem ponujajo odlične lokalne pridelke (od vina do narezkov, sirov itd.), le te uporabljajo tudi pri pripravi jedi in pri kreiranju raznozasnih pic. Za kosila ponudbo sezonsko spreminjajo in jo lahko tudi prilagodijo za razne skupine. Krušna peč za pice je topla ob kosilih in večerjah, ob vikendih tudi popoldne. Za večerjo postrežejo obložene kroznike, sendviče, solate in domače sladice. Vedno pa se lahko dobi

domač narezek s sirom. Zjutraj si za zajtrk, poleg dobre kave in okusnih sladici, lahko privoščite jajca s panceto, brez sladkorni zajtrk sestavljen iz žitaric, semen, svežega sadja, domačega jogurta ali v alternativni z ekološkim ali rastlinskim mlekom ter vitaminski zajtrk s sadjem, zelenjavo in tofanom. V kuhinji je glavni chef Danilo Vasta, ki se je po več letih izkušenj po celi Italiji ustavil pri na Krasu, kjer se počuti kot doma.

Njegova kuhinja je usmerjena bolj na dinamične kroznike z vrhunsko sestavinami in ne na klasične tradicionalne recepte. Ponujajo tudi širok izbor vin (v njihovi kleti je več kot 500 različnih etiket), predvsem z območja Krasa, in visokokakovostnih koktajlov, ki jih kreira Alexander. Tudi ljubiteji piva boste v Domu prišli na svoj račun, saj ponujajo pester izbor točenega craft piva.



GOSTILNA BRIN

Repen

Na planoti nad kraškimi vinogradi se razprostira Gostilna Brin, prostor, kjer se tradicija kraške kuhinje prepleta z novo energijo in pozornostjo do vsakega detajla. Lastnika, Alex in Alexander, sta lokal prevzela od dolgoletne gostinke Marie Guštin in ga obudila z željo, da kultura kraškega okusa ne ostane le v spominu, temveč zaživi tu in zdaj.



V kuhinji Brina prevladuje spoštovanje do preteklosti, sveže testenine, njoki, ravioli, domač kruh in sladice se pripravljajo z rokami mojstrov, ki poznajo recepture prednikov. Pomembno mesto v jedilniku zaseda žar, središče kuhinje, a poleti tudi vrhunska atrakcija na vrtni terasi, kjer se mesni kosi iz celega sveta združujejo s sezonskimi prilogami in kraško atmosfero. Pri Brinu vlada filozofija, ki pravi, da ni potrebno komplicirati, da bi dosegli veličino. Uporabljajo odlične sestavine, ki jih obravnavajo z neposrednostjo in spoštovanjem.

Ob jedi je ambient tiha oaza: notranji prostori gostilne nudijo toplino in družinsko vzdušje, terasa pa ponuja pogled na zelenje, vinograde in prostor, kjer se čas zdi bolj umirjen. Gostilna Brin ni zgolj obedovanje, pač pa doživetje kraškega značaja, primeren za večerjo s prijatelji, za poseben trenutek ali preprosto za užitek v hrani, ki nosi zgodbo.



Alex Vitez z ekipo

TRATTORIA VALERIA 1904

Opčine

Valeria je tradicionalna kraška gostilna na Opčinah, ki nadaljuje tradicijo, ki sta jo pred leti začela Jana in Tom Oberdan, ki sta staro vaško gostilno Bak v Pesku popolnoma pomladila, v letu 2017 pa se selita na Opčine.



Tom Oberdan

Sveže sestavine, prilagodljiv jedilnik, skrb za vsakega gosta posebej, vrhunska kakovost hrane, prijeten, ravno prav velik prostor znotraj, hladen vrt in prijaznost lastnikov so odlike te trattorie. Jana in Tom s prav posebnim veseljem ter navdušenjem postrežeta svoje goste, ker vesta, da bodo njun lokal zapustili zadovoljni. Mlada ekipa

ima sveže ideje, so odprti, inovativni in željni sprememb. Pri vsem tem so tudi prilagodljivi in upoštevajo želje strank. Odličen in pozoren pristop gostiteljev je začutiti že takoj po vstopu v lokal. Čeprav imajo na jedilniku tudi hladne predjedi iz suhomesnatih izdelkov, smo mi začeli kar s toplimi. Domači fuži z jurčki in karželjni so bili božanski, prav

tako tudi, seveda domači, ravioli, polnjeni s skuto v omaki iz bučkinih cvetov, oljčnega olja in mete. Že iz drugih ust smo slišali veliko o njihovi rižoti z baziliko in parmezanom, postreženi na posteljici iz parmezana, zato smo se tudi sami prepričali, ali je res tako dobra. Potrjujemo! Pri Valerii seveda tudi mesojedci ne boste ostali praznih rok; mi smo poskusili biftek, pujska in jagenjčkove zarebrnice, ki so topili v ustih. Slaščice: vedno kaj domačega, štruklji, zavitki, supe, zmrzline, posebjaj pa pohvalimo slivove cmoke. Če že meso ni vse s Krasa, pa so vina! Tom se, pravilno, zanaša le na dobra kraška vina s slovenske in italijanske strani. Hišni vinar je Edi Kante, kar v teh krajih nekaj pomeni. Cene za vino so več kot prijazne, saj se ne razlikujejo dosti od tistih, ki jih postavljajo vinarji.



RESTAVRACIJA HUBERT WALLNER

Dellach, Maria Wörth

Restavracija Hubert Wallner, ki je tik ob Vrbskem jezeru v Avstriji, je pred dvema letoma odprla svoja vrata in je nadaljevanje chefa Huberta Wallnerja, ki nas je dolga leta navduševal na nasprotni strani Vrbskega jezera v restavraciji Saag. Ponosna lastnika, večkrat nagrajeni chef Hubert Wallner in njegova soproga pravita, da so ustvarili prostor, kjer gostje lahko uživajo ob visokokakovostnih kulinaričnih mojstrovinah, hkrati pa se sproščajo v restavraciji s prelepim razgledom na jezero.



Hubert Wallner rad poudari, da biti chef zanj ni samo poklic, ampak strast, ki ga prevzema že od otroštva. Prve izkušnje v kuhinji je pridobil pri svoji mami, nato nadaljeval študij v hotelskem menedžmentu, takoj po diplomi pa se je začel izpopolnjevati pri velikih chefih kuhinje v Avstriji in Švici. V letih 2007 in 2009 je bil razglašen za vzhajajočo zvezdo ter bil večkrat priporočen od kulinaričnih biblij (Falstaff, Gault Millau in Ala Carte). Odprtja svoje restavracije See Restaurant Saag je prejel še veliko priznanj, zlatih medalj in nazivov. Za Huberta pa je najpomembnejše, da lahko ustvarja s prvovrstnimi regionalnimi sestavinami. Stremi k ustvarjanju simbioze med lahko, mediteransko in regionalno avstrijsko kulinariko. Vredna ogleda je tudi vinska karta z vrhunskimi vini iz Avstrije, Italije in Francije, ki jih skrbno izbira somelje Andreas Katona. Nova restavracija je takoj po odprtju naletela na dober odziv zahtevnih gostov, ki od chefa Huberta Wallnerja pričakujejo le najboljše.



Hubert Wallner s sinom





EVERYTHING YOU CAN
IMAGINE IS REAL.



Preserje 59, 5295 Branik

+386 41 582 051

cebron.eu

DISCOVER A HOTEL THAT
DEFINES A NEW DIMENSION
OF LUXURY.

hotel-spiritosanto.com | +385 52 634 750
Augusta Ferrija 44, 52210 Rovinj, Croatia



KOŽELJ VINOTEKE



SHOP & BAR

KOŽELJ WINES LJUBLJANA
Pogačarjev trg 2, 1000 Ljubljana
ljubljana@kozelj.si
+386 (0)51 330 123

KOŽELJ WINES PORTOROŽ
Cesta solinarjev 6, 6320 Portorož
portoroz@kozelj.si
+386 (0)51 648 002

KOŽELJ WINES BREZOVICA
Tržaška cesta 547 a, 1351 Brezovica
brezovica@kozelj.si
+386 (0)51 423 236

SHOP

KOŽELJ WINES MOSTE
Moste 54, 1218 Komenda
info@kozelj.si
+386 (0)1 8343 560

KOŽELJ WINES DVOR LJUBLJANA
Dvorni trg 2, 1000 Ljubljana
+386 (0)1 251 36 44

ONLINE SHOP
www.kozelj.si

Izberi. Okusi. Uživaj.

K/



VALAMAR
COLLECTION

PICAL RESORT

ODPRTJE
MAREC
2026

VAŠA LUKSUZNA DESTINACIJA V ISTRI

Pical Resort 5*, Valamar Collection, ki se nahaja v osrčju slikovitega parka Parenzana, ponuja prefinjeno mešanico udobja, vrhunske gastronomije in nepozabnih trenutkov, navdihnjenih z zgodovinsko potjo, ki povezuje Hrvaško, Slovenijo in Italijo.

Uživajte v kreacijah Michelinovih chefov, sredozemskih dobrotah in istrskih specialitetah, kjer se prepletata ustvarjalnost in tradicija. Družinska zabava se razprostira na 3000 m² navdihujočih igralnih površin, ljubitelji sprostitve pa lahko pravo senzorično oazo najdejo v priznanem wellness centru ESPA at Pical.

Doživite avanture na slikoviti poti Parenzana, odkrijte skrivnosti podvodnega kamnitega labirinta ali pa zakorakajte na očarljive ulice starega mestnega jedra Poreča pod Unescovo zaščito le nekaj minut hoje stran.

valamar.com

RANGE ROVER



Kombinirana poraba goriva in emisije CO₂ po WLTP: 0,6 - 12,0 l/100 km in 16 - 273 g/km. Za več informacij o modelih Range Rover se obrnite na pooblaščenega trgovca: Wallis Motor Ljubljana, Celovška cesta 182, +386 40 640 610.