

Kvarner Gourmet & Food

Gastro putovanje
Kvarnerom

TURISTIČKA ZAJEDNICA
KVARNERA
Raznolikost je lijepa



HRVATSKA

SADRŽAJ

Kvarner	3
Kvarner subregije	6
Kvarner Gourmet	8
Kvarner Food	22
Partneri na projektu	52
Žlahtina	54
Proizvođači žlahtine	55

IMPRESSUM

Nakladnik:	TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA Nikole Tesle 2, Opatija, Hrvatska +385 (0)51 272 988 kvarner@kvarner.hr www.kvarner.hr
Za nakladnika:	dr.sc. Irena Peršić Živadinov
Povjerenstvo projekta:	Nenad Kukurin, Nedo Pinezić, dr.sc. Irena Peršić Živadinov
Savjetodavno tijelo projekta:	Nenad Kukurin, Dražen Lesica, Deniz Zembo, Daniela Kramarić, Dragan Jurdana, Branko Muždeka, Zdravko Tomšić
Obilazak restorana i ocjenjivanje:	DA-BAR Njivice
Tekstovi:	Daniela Kramarić, Silvana Jakuš, Sanja Krmpotić, Darko Baretić
Koncept i oblikovanje:	Sagita Opatija
Fotografije:	iz arhive Turističke zajednice Kvarnera, Darko Baretić, ugostiteljski objekti
Lektura i prijevod:	Abis d.o.o. Zagreb / Adverbum d.o.o.
Tisk:	Tiskara Velika Gorica, 2014.

“ Poštovani čitatelji!
Brošura koju upravo čitate jedan je od oblika kojima se finalizira projekt Kvarner Gourmet i Kvarner Food pokrenut ove godine od Turističke zajednice Kvarnera.
Pozivom na natječaj u kojem su bili propisani kriteriji koji su

poticali izvrsnost u dva segmenta gastro ponude, Turistička zajednica Kvarnera htjela je, a sudeći po odazivu i onome što slijedi na stranicama ove brošure, i uspjela učiniti prvi korak prema brendiranju Kvarnera kao eno-gastro destinacije.

Kvarner, eno i gastro destinacija

Šezdeset i sedam ugostiteljskih objekata javilo se na taj poziv, povjerenstvo je ocijenilo njihovu ponudu i ova brošura rezultat je rada povjerenstva. Za kategoriju Kvarner Gourmet bilo je potrebno zadovoljiti sve tražene uvjete, a za kategoriju Kvarner Food bilo je potrebno dobiti minimalno 75 bodova od maksimalno mogućih 100. Restorani koji su ušli u Gourmet kategoriju (njih 10) ukratko su opisani primjerenim tekstom, a oni u Food segmentu rangirani su prema bodovima od 75 do 100.

Kvarner kao zemljopisno-kulturološko-sociološko-povijesno područje obuhvaća gradove Opatiju i Rijeku i njihov širi prigradski dio, Gorski kotar, dio uz more i pripadajuće zalede gradova Crikvenice i Novog Vinodolskog te otoke Krk, Cres, Rab i Mali Lošinj. Od kraja 19. stoljeća, kada počinje intenzivniji razvoj tog područja kao

moderne turističke destinacije, ponajprije kupališno-lječilišnog tipa, gastro ponuda predstavljala je ponajbolji dio ukupne turističke ponude. Područje na kojem se susreću mediteranska i kontinentalna predalpska klima nosi njihove odrednice i u namirnicama koje su tipične za pojedini dio Kvarnera. Gorski kotar ima bobičasto šumsko voće, gljive, divljač, povrće i voće, slatkovodne ribe, žabe..., a priobalni i otočki dio namirnice mediteranskoga tipa: ribe, rakove (kvarnerski škamp), školjkaša, mekušce, mediteransko samoniklo bilje (kadulja, ružmarin, majčina dušica, mravinac, lovor, motar, kapari, kopar, šparoge...), povrće (brgujski kapuz, loparski fažolić, cimice, paski, vrbenski pomidor...), voće (lovranske i griške trešnje, podučkarski maruni...), otočnu janjetinu, ovčje i kozje sireve i skute, pršute i suhomesnate proizvode od svinjetine...

Dobar vam tek i živjeli!

Od takvih su namirnica stanovnici Kvarnera pripremali različite vrste jela, a tri su vrste kuhinje imale dominantan utjecaj na njihov izgled i sadržaj: kuhinja susjednih talijanskih pokrajina, osobito cucina veneta (kuhinja talijanske

pokrajine Veneto), K&K kuhinja (austrijska i mađarska, djelomično i češka) i svakidašnja "sirotinjska" kuhinja (cucina dei poveri) koju su po svojim brodovima, poljima i mjestima za ispašu kuhalili kvarnerski ribari, težaci i pastiri i/ili njihove obitelji.

Mirisi i okusi prvih dviju širili su se svaki dan ponajprije iz kuća građanskih obitelji, a blagdanima i

u ostatku godine i iz ostalih kuhinja, kojima su ipak dominirala jela obilježena utjecajem treće.

Osim presudnog utjecaja tih triju kuhinja na gastronomiju Kvarnera još su dvije kuhinje utjecale na nju: kuhinja francuskih dvorova (što modom prenesena s bečkih dvorova, što neposredno boravkom Napoleonovih vojnika na ovim prostorima) i orijentalna kuhinja turskoga Osmanskog Carstva, višestoljetnog susjeda ovih prostora.

Dok blagujete u nekom od kvarnerskih restorana, ne propustite popiti čašu žlahtine, bijelog vina od istoimene autohtone sorte grožđa koja se uzgaja na otoku Krku oko gradića Vrbnika i na nasuprotnoj obali, u polju između Bribira i Novog Vinodolskog. U nadi da ćemo vam pomoći našim izborom mesta koje biste trebali posjetiti prilikom vaših eno-gastro lutanja Kvarnerom, pozdravljamo vas i želimo vam ugodan boravak na Kvarneru.

TZ Kvarnera



Kvarnerski gastro kalendar

Siječanj i veljača: srdela, pusna hrana, divljač

Ožujak: gljive

Travanj: šparoge, mlada janjetina

Svibanj: plava riba, jagode

Lipanj: trešnje

Srpanj: tuna, maline

Kolovoz: smokve

Rujan: grožđe, maslina

Listopad: maruni

Studeni: lignje

Prosinac: tradicionalna božićna jela

*Da li znate da je kvarnerski škamp najbolji na svijetu?
Ne propustite kušati ga tijekom cijele godine!*





Kvarnerske subregije

Opatijska rivijera

Tradicija visoke gastronomije započete još u mondeno austrougarsko doba privlači hedoniste na istinsko uživanje u gourmet restoranima Opatijske rivijere, hrvatskom sinonimu vrhunske eno-gastro ponude i usluge. Povijesno prepletanje raznih kultura stvorilo je poseban tip kuhinje, mješavina bećke, francuske i talijanske, ali bazirane na okusima kvarnerskog podneblja. Nadaleko najukusniji škampi, slasni lovrenski maruni i trešnje, divlje šparoge, suvenir torta Opatijska kamelija... oblikuju jedinstven gastronomski *terroir* koji se pamti.

Gorski kotar

Blagodati goranskih šuma, bistrih rijek i jezera prožele su ovdajušju kuhinju osebujnim mirisima i okusima pa ljubitelji rustikalnih jela mogu uživati u prštu od divljači, kravljem siru škripavcu, šumskim glijivama, pastrvama na žaru, žabljim kracima, puževima i vrlo cijenjenim puhovima. No kulturni specijalitet je *goranski nadjev* - kuhani svinjski želudac punjen jajima, šunkom, slaninom, kruhom i lukom, a osim zamamnih likera od

šumskog bobičastog voća, pravi znalci se odlučuju za *brinjevac* - tradicionalnu rakiju od smreke.

Otok Cres

Živeći ritmom gotovo netaknute prirode, krajolik pašnjaka i maslinika optočenih pleterom kamenih suhozida čuva otočno blago - cresku janjetinu i masline. Ispaša aromatičnim travama obogaćenih morskim aerosolima daje posebnu slast tom mitskom mesu pripremanom na mnoštvo načina u krušnoj peći, na žaru, pohanom ili na lešo. Kvalitetan ovčji sir i skuta te blagodati mora upotpunjaju rapsodiju okusa začinjenu plodovima višestoljetnih maslina, od kojih se osim vrhunskog ekstra djevičanskog ulja proizvode džemovi i rakije.

Otok Rab

Ekološki određena gastronomija postala je dio suvenirske ponude otoka Raba pa se prirodno uzgojene

masline, smokve ili loparski krumplir - specifična slatkasta okusa rado nose kući za uspomenu. Bogati plodovi zemlje i okolnog mora te samonikle biljke glavni su sastojci jela pripremanih samo ovdje, poput sušene hobotnice s jajima, *barbatskog štufada* - janjetine s medom ili *tingula* od domaće kokoši, a na pijedestalu delicija s pričom je iznimno ukusna rapska torta, već osamsto godina zaštitnica identiteta tog otoka.

Crikveničko-vinodolska rivijera

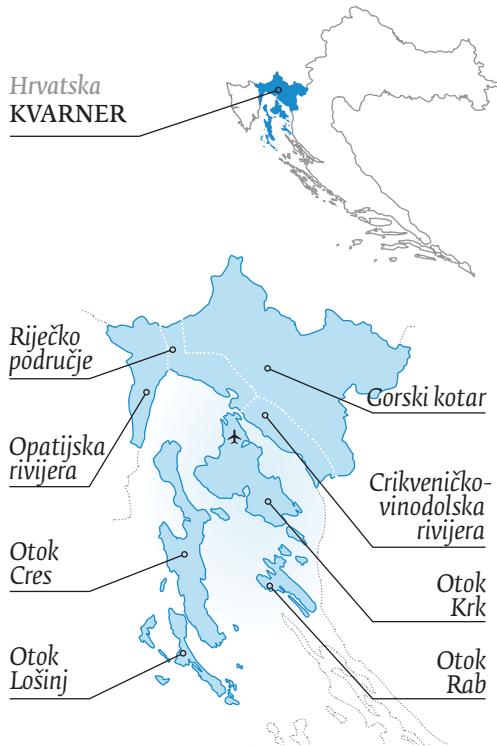
Isprepletanje prirodnih i tradicijskih vrijednosti, poput gastronomskog vremeplova obojenog mirisima mora i mediteranskih biljaka, u ovom kraju slavne prošlosti pripremaju se jedinstvena jela iz kuharica našeh non poput *batude* - ukusne guste juhe od povrća, *crkveničkih rupica od ribe, bribirskog prisnaca s jajima, slaninom i sirom*, barokno raskošne frankopanske torte ili gastro suveniri pavljinske torte, uz zamalne džemove i rakije od smokava te vina iz Vinodolske doline povijesnog naziva *Vallis Vinearia*.

Riječko područje

Tko jednom popije riječku vodu, uvijek se vraća... kazuje legenda, jer rijetki su gradovi u svijetu poput Rijeke, kroz čije središte protječe pitka voda iznimne kakvoće. U blizini glavne rive koju krase ribarice smještena je živopisna tržnica s impresivnom ribarnicom, gdje se lokalni ugostitelji opskrbljuju svježim sezonskim namirnicama za pripremu od jednostavnih primorskih obroka u autentičnim konobama do blagovanja za gurmane u renomiranim restoranima Rijeke i okolnih šarmantnih mjesta takozvanog riječkoga prstena.

Otok Krk

Tajnu dugovječnosti na otoku Krku pripisuju *eliksiru mladosti, zdravlja i ljepote* - njihovu maslinovu ulju, neizostavnom dodatku domaćim



specijalitetima - ovčjem siru i prštu, jelima od ribe i slasnih škampa ili mlade janjetine na *žvacet* (gulaš) poslužene uz tradicionalnu tjesteninu *šurlice*. A sve najbolje prija sljubljeno s vinom autohtone sorte vrbitička žlahinja, od koje se proizvodi i pjenušac Valomet, jedinstven u svijetu zbog fermentacije pod morem, s unikatnim dizajnom od školjaka i koralja uhvaćenih na bocama.

Otok Lošinj

Gastronomsko putovanje arhipelagom vitalnosti pripovijeda povijest slavnih kapetana začinjenu miomirisima samonikloga ljekovitog bilja, kojeg je ovdje u izobilju pa je kuhinja obogaćena njegovim bojama i aromama. Osobita tradicionalna jela jesu: *zaladija* - riblja želatinica, *udič* - sušeno ovčje meso, *kalandrača* - krumplir gulaš i mnoga druga, a uz likere i marmelade od lošinjskih agruma originalna slastica je *krokant* - mješavina karameliziranog šećera i badema za koju se vjeruje da donosi sreću i blagostanje.



Kvarner Gourmet

Izvorni mirisi i okusi Mediterana

Kvarner je regija s najvećom koncentracijom vrhunskih restorana na medusobno malo udaljenosti koji već godinama čine vrh hrvatske gourmet scene. Renomirani europski gastro vodiči i literatura redovito ih nagradjuju kapicama i preporukama hvaleći autentičnu kuhinju s uravnoteženim odnosom između tradicije i modernoga, utemeljenu na jednostavnoj i beskompromisnoj filozofiji - kvalitetno jelo priprema se samo od kvalitetnih namirnica! - po mogućnosti svježih, sezonskih i lokalnih, koje su upravo u ovoj regiji nesvakidašnjeg spoja mora i gorja zadržale izvorne mirise i okuse Mediterana.

Primjenom odgovarajućih kulinarskih tehnika i kreativnim pristupom tradicionalnim recepturama, u pripremi i prezentaciji jela naši gourmet restorani nude vam doživljaj esencije kvarnerskoga krajolika, povijesti i kulture. Sve zaokruženo probranim uglavnom hrvatskim vinima s naglaskom na lokalnim sortama, u estetski uredrenom i opremljenom ambijentu s osjećajem za detalje te sa stručnim i ljubaznim osobljem.

Uživajte u našem izboru Kvarner Gourmet...

Kvarner Gourmet restorani:

Opatijska rivijera

1. Restoran Johnson, Mošćenička Draga
2. Restoran i Hotel Draga di Lovrana, Lovran
3. Restoran Štanger, Lovran
4. Restoran Bevanda, Opatija
5. Restoran Plavi Podrum, Opatija
6. Restoran Laurus, Opatija

Riječko područje

7. Restoran i Hotel Kukuriku, Kastav

Crikveničko-vinodolska rivijera

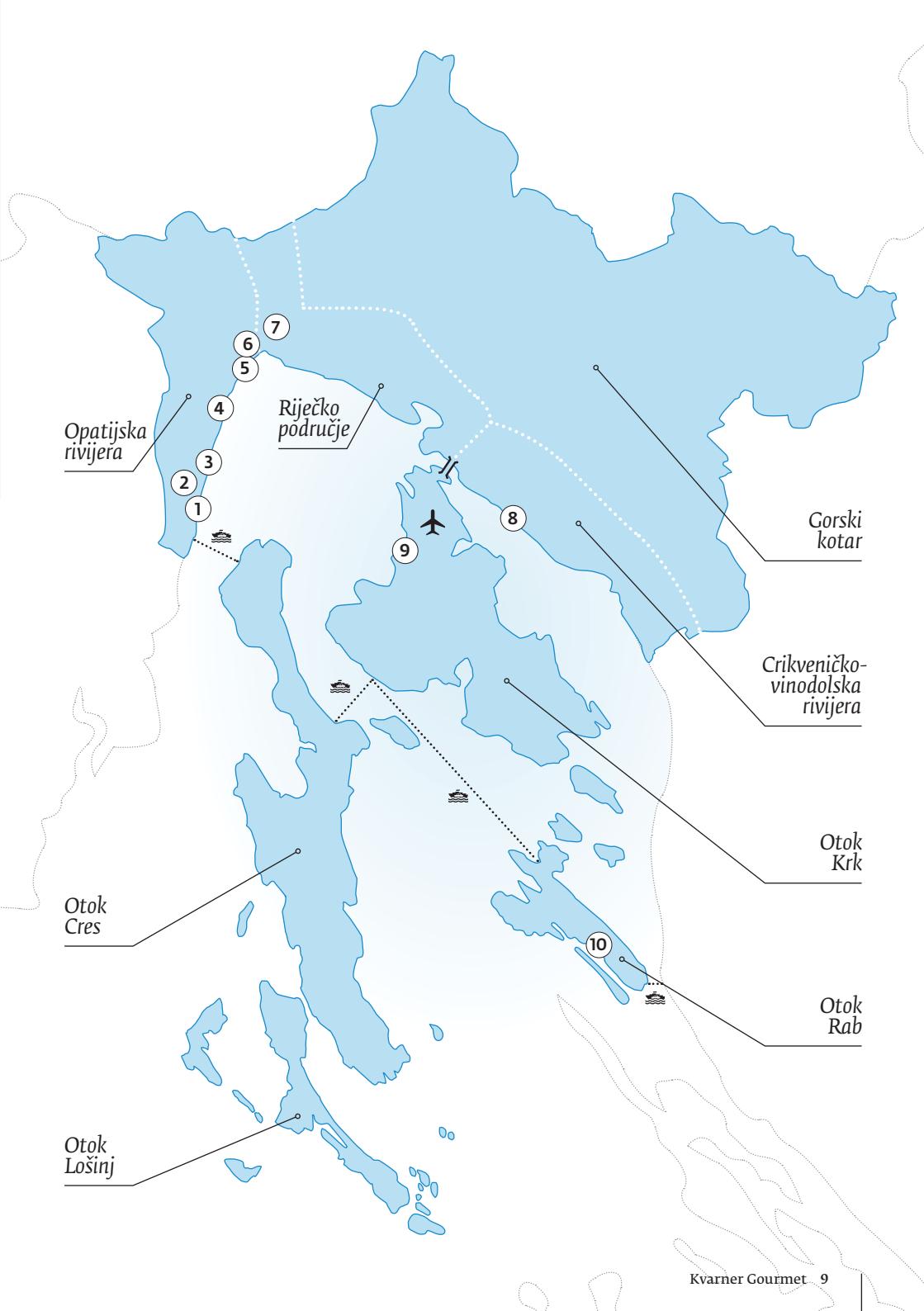
8. Restaurant & Bar Sabbia, Crikvenica

Otok Krk

9. Restoran Rivica, Njivice

Otok Rab

10. Restoran i Villa Hotel Barbat, Rab





Restoran Johnson

① Mošćenička Draga

Majčovo 29 b

00385(0)51 737 578

info@johnson.hr

www.johnson.hr

12:00 - 23:00

Utorka * XI, XII, I, II, III **

36

16

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

5 sljedova 250 kn

Priznanja

Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) 2012,
Gault & Millau, Dobri hrvatski restorani,
100 vodećih hrvatskih restorana, HTZ:
najbolji turistički djelatnik 2012. konobar i
sommelier Miran Sušan



Specijalitet kuće

Živi kvarnerski škampi, salata od kaneštrela, kvarnerskih škampa i motara, tjestenina s listom.

Posebnost

Jednostavnost, prirodnost i naglasak na besprijekekorno svježoj namirnici, dnevni ulov lokalnih ribara i domaće povrće iz obližnjih vrtova s minimalnim intervencijama u kuhinji za doživljaj autentičnog okusa Kvarnera pretočenog na Vaš tanjur filozofija su toga cijenjenog restorana obitelji Jurdana, koja potvrđuje da je utemeljenost na tradiciji izvrsna osnova za trajanje.

* 01.04. - 30.06. i 01.10. - 31.10.

** zatvoreno ponedjeljkom, utorkom i srijedom



Restoran i hotel Draga di Lovrana

② Lovran

Lovranska draga 1

00385(0)51 294 166

info@dragadilovrana.hr

www.dragadilovrana.hr

13:00 - 23:00*

X**

I***

50

50

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

5 sljedova 355 kn

Priznanja

Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE),
Gault&Millau, Dobri hrvatski restorani,
100 vodećih hrvatskih restorana



Specijalitet kuće

Autorsko jelo marinirani kvarnerski škampi na učkarski skuti, jadranska tuna u vakuumu s aolijem i potočarkom, domaća janjeća kobasica s bobom i pireom od celerom.

Posebnost

Spektakularan položaj kuće na grebenu s panoramskom terasom koja pruža osjećaj kao da lebdite između mora i gorja ostavljaju bez daha! Ulov ribarskih brodova obitelji Nikolic - vlasnika istoimenog hotela, ukusni plodovi zelenog okruženja i kuhinja chefa Zdravka Tomšića, zbog koje mnogi prevaljuju stotine kilometara, tradicionalna prema modernoj mediteranskoj, proširena povjesnim utjecajima Austro-Ugarske Monarhije i Italije... doživljaji su koji se pamte.

* ponedjeljak - petak 13:00 - 23:00, subota i nedjelja 12:00 - 23:00

** ponedjeljak (van sezone)

***07.01. - 31.01.



Restoran Štanger

③ Lovran

Šetalište Maršala Tita 128

00385(0)51 294 362

info@restaurantstanger.com

www.restaurantstanger.com

12:00 - 23:00



×

×

32

24



✓

Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

3 slijeda 180 kn, 4 slijeda 250 kn
5 sljedova 330 kn (s vinima 498 kn)

Specijalitet kuće

Tatar od kvarnerskoga škampa s pjenicom od limete, krem juha od škampa s ražnjićem od sira škripavca, slanine i škampa, riba "in forno".

Posebnost

Restoran istoimenog pansiona s ugostiteljskom tradicijom od 1954. godine obitelji Štanger, okružen mediteranskim zelenilom nadomak mora i niza malih slikovitih primorskih mjesta, u ugodnom rustikalnom ambijentu s lijepim pogledom na Kvarnerski zaljev, nudi spoj autohtone i kreativne kuhinje pripremljene s ljubavlju i poštovanjem prema tradiciji.

Priznanja

"TOP DESTINACIJE - Hrvatske obale"
Među dva najbolje ocijenjena restorana
na hrvatskoj obali





Restoran Bevanda

④ Opatija

Zert 8

00385(0)51 493 888

bevanda@bevanda.hr

www.bevanda.hr

12:00 - 24:00



120

120



Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

6 sljedova 550 kn

Priznanja

Gaut Millau, Dobri restorani Hrvatske, 100 vodećih hrvatskih restorana, Branko Muždeka - najbolji sommelier Hrvatske 2007., krajem veljače postali članom ugledne svjetske asocijacije Relais & Chateaux

Specijalitet kuće

Tatarski od palamide s tostiranim sjemenkama buče, domaća tjestenina s kvarnerskim škampima, rakovicom i jastogom, odrezak od divljeg brancina s roštilja u umaku od vina i mediteranskog bilja.

Posebnost

Tradicija vrhunskog ugostiteljstva smještena u središtu Opatije na prvakoj maritimnoj poziciji poznati je hrvatski gastro brend s temeljnim konceptom - uživati u izvrsnu jelu i piću uz profesionalnu uslugu. Respektabilna vinska karta s više od 600 etiketa po izboru vrhunskog sommeliera i voditelja Branka Muždeke čini taj restoran istinskom oazom za eno-gastro znalce i zaljubljenike...





Restoran Plavi podrum

⑤ Opatija - Volosko

Obala Franja Supila 12

00385(0)51 701 223

dkramari@inet.hr

www.plavipodrum.com

12:00 - 24:00



✗

✗

74

80



✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

4 slijeda 330 kn, 5 sljedova 440 kn

Priznanja

San Pellegrino, American Academy of Hospitality Sciences, Jeunes Restaurateurs d`Europe (JRE), Akademija, 100 vodećih hrvatskih restorana, Dobri hrvatski restorani



Specijalitet kuće

Morski pršut od tune na kremi od tartufa sa sorbetom od merlota, kapesante na kremi od jabuka s redukcijom grdobine i tartufima, rižot sa škampima na kremi od muškatne tikve s gušćim jetrima.

Posebnost

Višestruka najbolja sommelierka države i svojedobno prvakinja Srednje i Istočne Europe, Daniela Kramarić, godinama suvereno vodi svoj redovito nagradivani restoran u pitoresknom Voloskom. Prožimanje arhaičnog i modernoga u stalnoj težnji softiciranog kreiranja novoga gastronomskog doživljaja, perfekcionistički spojenog s odgovarajućim vinom u pomno odabranjo čaši.



Restoran Laurus

⑥ Opatija

Nova Cesta 12 a

00385(0)51 741 355

laurus@villa-kapetanovic.hr

www.villa-kapetanovic.hr

12:00 - 23:00



48

55



Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

4 slijeda 250 kn, 7 sljedova 400 kn

Priznanja

Gault&millau, dvije kape 2014



Specijalitet kuće

Jastog i kvalitetna riba s roštilja, file bijele ribe sa školjkama i kvarnerskim škampima iz krušne peći, selekcija slastica Laurus.

Posebnost

U sklopu obiteljskog hotela Villa Kapetanović, restoran nazvan po aromatičnom lovoru kojim je okružen, predanim radom srdačnog domaćina Krunkoslava Kapetanovića, izgradio je ugled u gastro krugovima. Nalazi se na užvisini s veličanstvenim pogledom na kvarnerski arhipelag, izvorom njegovih namirnica i kulinarske inspiracije - spoja tradicije i modernizma, a u vlastitoj jastožeri očekuju vas svježi jastozi.



Restoran i hotel Kukuriku

⑦ Kastav

Lokvina 3
00385(0)51 691 519
info@kukuriku.hr
www.kukuriku.hr

12:00 - 24:00	X	X
50	50	✓
\$	Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro	
4 slijeda 350 kn		

Priznanja

Gault & Millau, HTZ Anton Štifanić:
iznimno doprinos u turizmu, Grad Kastav:
podizanje eno-gastro ponude i turizma,
Dobri hrvatski restorani, 100 vodećih
hrvatskih restorana, Velika zvijezda
turističke patrole Večernjaka



"Riblji bis" - tatarski umak od brancina i sirovi kvarnerski škampi na skuti, fagotin punjen brosvkom i gušćim jetrima s tartufima, file plemenite ribe na kremi od povrća sa slamom od krumpira.

Posebnost

Hedonizam je glavna smjernica tog začetnika slow food pokreta u Hrvatskoj, danas istoimenog butik hotela u srednjovjekovnim zidinama šarmantnoga gradića Kastva. Avangardni stil i lucidnost vlasnika Nenada Kukurina, petog naraštaja u obitelji ugostitelja i nagradivanog sommeliera, odražava se u kreativnom sljubljivanju jela i probiranih vina.





Restaurant & Bar Sabbia

⑧ Crikvenica

Strossmayerovo šetalište 50 b

00385(0)51 781 033

info@kirica.hr

www.kirica.hr

12:00 - 24:00



40

80



Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Riblji: 4 slijeda 325 kn, Mesni: 4 slijeda 285 kn



Specijalitet kuće

"Mrkač na teplo" s ružmarinom i rajicom, šurlice u umaku s kvarnerskim škampom i tikvicama, crikveničke rupice sa "zelenjavom".

Posebnost

Smješten na pješčanoj plaži glavnoga gradskog kupališta sa zelenim parkom u zaledu, restoran ostakljene unutrašnjosti s terasom i elegantnim, minimalističkim uredenjem uz lijepi pogled na morski obzor njeguje prigodnu, sezonsku kuhinju. Priznati chef Nenad Posavac kombinira vrhunske namirnice s tradicionalnim kuharskim tehnikama i modernom prezentacijom. U prizemlju objekta nalaze se lounge bar i pizzeria.



Restoran Rivica

⑨ Njivice

Ribarska obala 13

00385(0)51 846 101

rivica@rivica.hr

www.rivica.hr

11:00 - 23:00

X

I, II, XI, XII

40

40

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

4 slijeda 270 kn

Priznanja

100 vodećih hrvatskih restorana, titula
Vitez od bakalara



Specijalitet kuće

Tuna z F (Fresh&Fusion), hlap s domaćom tjesteninom, juneći obraz sporo kuhan u vakumu (sous vide).

Posebnost

Tradicija obiteljskog bavljenja gastronomijom (od 1934. godine) i moderan izričaj tradicionalnih jela zrcale se na tanjurima ovog restorana. Kvarner, Mediteran, Cucina veneta i K&K kuhinja oslonac su jelovnika, a autorski izbor hrvatskih vina po regijama i sortama i solidan izbor svjetskih vina uz naglasak na šampanjce i rieslinge, odrednice su vinske karte.



Restoran i Villa Hotel Barbat

⑩ Rab

Barbat 366

00385(0)51 721 858

hotel-barbat@inet.hr

www.hotel-barbat.com

12:00 - 23:00

X

I, II, XII

40

80

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa Ei

7 sljedova 450 kn

Priznanja

TZ Kvarnera i Primorski radio: zlatna plaketa za specifične lokalne specijalitete,
TZ Grada Raba: najljepša terasa na otoku Rabu, 100 vodećih hrvatskih restorana,
Dobri hrvatski restorani, 40 najboljih restorana Istre i Kvarnera, Primorsko jedro 2004



Specijaliteti kuće

Štufad - rapska janjetina s medom od kadulje, rarog s domaćom šalšom i tjesteninom, sušena hobotnica s ljutikom i jajima.

Posebnost

Sklad izvorne kamene arhitekture s čarima mirisnoga mediteranskog zelenila nadomak moru, rustikalna kuhinja nagradjivana za najbolja autohtona jela otoka Raba s daškom inovativnosti poslužena na lijepoj cvjetnoj terasi, veliki akvarij s jastozima, bogata izložba hrvatskih pršuta te muzej masline i maslinova ulja iz vlastite proizvodnje obitelji Andrić samo su neki od tematskih sadržaja koji vas ovdje očekuju.







Kvarner Food

Tradicionalna primorsko-goranska jela

Mudra izreka kaže: Da biste upoznali dušu nekoga kraja, obidite spomenike da osjetite duh prošlosti, promotrite arhitekturu u kojoj ljudi žive, posjetite tržnice i lokale i kušajte njihova svakidašnja jela. Hrvatska povijest, pa tako i kvarnerska, obiluje jelima u kojima se živopisno ogledaju običaji i mudrost njihova nastanka, a generacijskom predajom očuvane priče čine užitak blagovanja potpunijim.

Smjena godišnjih doba na tržnicama određuje ovdašnje jelovnike u kojima prevladavaju plodovi mora, većinom plava riba, mediteransko povrće i voće te samonikle aromatične biljke. Namirnice se uglavnom *frigaju* (prže) ili rade *na padelu* (kuhaju), posebno su slasna jela pripremljena ispod *peke* (glinenog ili gusanog poklopca prekrivena žarom), a omiljeni je pratitelj i čest sastojak mnogih obroka vino.

Oznakom Kvarner Food objedinili smo ugostiteljske objekte poput restorana, konoba, bistroa i drugih, ugodna domaćinskog uređenja često s etno ozračjem, u kojima se nude tradicionalna primorsko-goranska jela pripremljena od svježih lokalnih namirnica uz kvarnerska maslinova ulja i vina.

Osjetite dušu ovoga kraja u lokalima Kvarner Food...

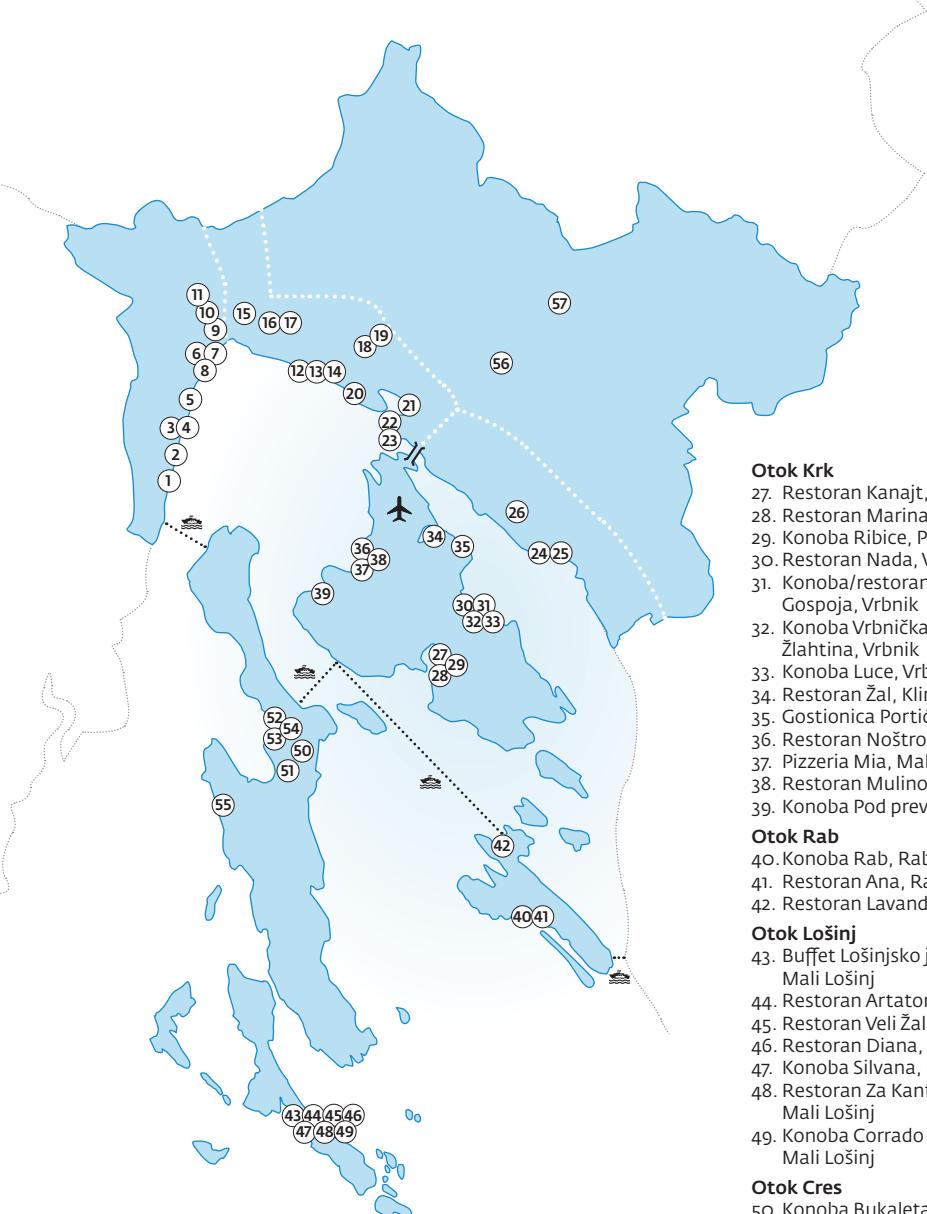
Kvarner Food restorani:

Opatijska rivijera

1. Restoran Perun, Mošćenice
2. Konoba Kali, Medveja
3. Lovranski pub, Lovran
4. Restoran Knezgrad, Lovran
5. Restoran Commodore, Ičići
6. Restoran Evergreen, Opatija
7. Restoran Casa Tua, Opatija

Rijeka područje

8. Restoran Cantinetta Sveti Jakov, Opatija
9. Oštarija Osojnak, Pobri
10. Stancija Kovačići, Matulji
11. Konoba Mučićeva Ravan, Mučići
12. Riva's Trattoria, Rijeka
13. Belgijska pivnica AS, Rijeka
14. Restoran Morčić, Rijeka
15. Bistro Mala riba, Kastav
16. Restoran Mladenka, Viškovo
17. Konoba Maretina, Viškovo



18. Villa Sandi, Čavle
19. Restoran Aerosteak, Čavle
20. Bistro & pizzeria Paris, Kostrena
21. Konoba Portić, Bakarac
22. Konoba Fran Krsto Frankopan, Kraljevica
23. Restoran Frankopan, Kraljevica

Crikveničko-vinodolska rivijera

24. Konoba Lucija, Novi Vinodolski
25. Restoran Azur, Novi Vinodolski
26. Planinarski dom Vagabudnina koliba, Bribir

Otok Krk

27. Restoran Kanajt, Punat
28. Restoran Marina, Punat
29. Konoba Ribice, Punat
30. Restoran Nada, Vrbnik
31. Konoba/restoran Gospoja, Vrbnik
32. Konoba Vrbnička Žlahtina, Vrbnik
33. Konoba Luce, Vrbnik
34. Restoran Žal, Klimno
35. Gostionica Portić, Šilo
36. Restoran Noštromo, Malinska
37. Pizzeria Mia, Malinska
38. Restoran Mulino, Malinska
39. Konoba Pod prevolt, Milohnići

Otok Rab

40. Konoba Rab, Rab
41. Restoran Ana, Rab
42. Restoran Lavanda, Lopar

Otok Lošinj

43. Buffet Lošinjsko jidro, Mali Lošinj
44. Restoran Artatore, Mali Lošinj
45. Restoran Veli Žal, Mali Lošinj
46. Restoran Diana, Mali Lošinj
47. Konoba Silvana, Mali Lošinj
48. Restoran Za Kantuni, Mali Lošinj
49. Konoba Corrado i ribarstvo, Mali Lošinj

Otok Cres

50. Konoba Buakaleta, Loznati
51. Gostionica Trs, Krčina
52. Restoran Santa Lucia, Cres
53. Restoran - pizzeria Capitano, Cres
54. Restoran Tramontana, Cres
55. Konoba Hibernicia, Lubenice

Gorski kotar

56. Restoran Bitoraj, Fužine
57. Restoran Goranska kuća - hotel Risnjak, Delnice

Restoran Perun

① Mošćenice

Mošćenice bb

00385 (0)51 737 515

sinisa.stipanic@ri.t-com.hr

www.perun.hr

11:00 - 23:00

X

I, II

100 180

✓

Visa, MasterCard, Diners, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 140 - 200 kn

Bodovi: **80/100**



Konoba Kali

② Medveja

Kali 39 a

00385 (0)51 293 268

dobartek@konobakali.hr

www.konobakali.hr

12:00 - 24:00

X

X

50 70

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 140 - 180 kn

Bodovi: **75/100**



Specijalitet kuće

Domaća tjestenina (fuži, njoki) punjeni sezonskim autohtonim namirnicama, sezonske juhe (juha od buče, juha od gljiva), hobotnica pod pekom.



Lovranski pub

③ Lovran

Maršala Tita 41

00385 (0)51 293 237

jadranka@lovranskipub.com

www.lovranskipub.com

07:00 - 02:00

X

X

60

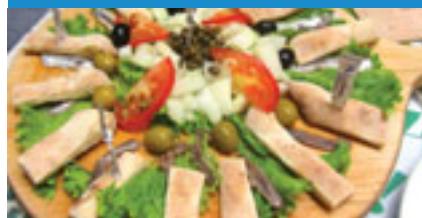
80

✓

Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 130 kn

Bodovi: **84/100**



Restoran Knezgrad

④ Lovran

Trg slobode 12

00385 (0)51 291 838

luciano.hlanuda@ri.t-com.hr

www.elovran.info/knezgrad

11:00 - 24:00

X

I

50

60

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 110 - 160 kn

Bodovi: **81/100**



Specijalitet kuće

Rižot od kvarnerskih škampa, crni rižot od jadranske sipe, rižot od šparoga i škampa, domaće tjestenine (ravioli) u umaku od sezonskih autohtonih namirnica, dnevno syježa riba.

Restoran Commodore

⑤ Ičići

Liburnijska bb

00385 (0)51 704 049

domicil@ri.t-com.hr

www.restoran-commodore.hr

12:00 - 24:00

x

x

180

200

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

hladno predjelo + glavno jelo + desert: 190 - 230 kn

Bodovi: **84/100**



Specijalitet kuće

Plemenita riba u umaku od zlatne žlahtine, file plemenite ribe s pinjolima, škampima i povrćem.

Restoran Evergreen

⑥ Opatija

Andrije Štangera 62

00385 (0)51 703 011

evergreenop@net.hr

www.restaurant-evergreen.com

09:30 - 01:30

x

x

90

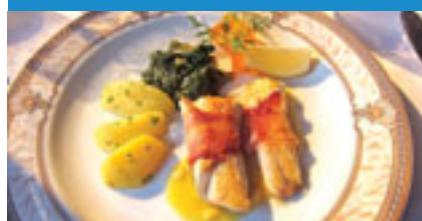
35

x

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 135 - 200 kn

Bodovi: **83/100**



Specijalitet kuće

Salata s hrskavim pršutom i pohanim tostom, govedi file maremonti, zapečene mini palačinke.

Restoran Casa Tua

⑦ Opatija

	Zert 2
	00385 (0)51 272 887
	@ opatija@hemingway.hr
	W X

	12:00 - 23:00		X	X
	40		50	
	Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El			
	Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 160 - 210 kn			



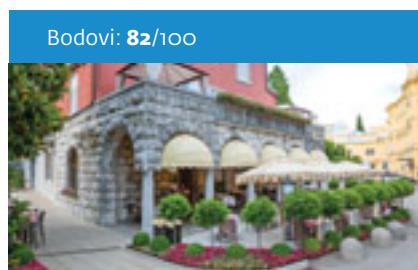
Specijalitet kuće
Fuži sa tartufima i škampima.

Restoran Cantinetta Sv. Jakov

⑧ Opatija

	Pava Tomašića 1
	00385 (0)51 202 066
	@ hip.jakov@milenijhoteli.hr
	W www.milenijhoteli.hr/hotel/cantinetta/

	12:00 - 22:00		X	X
	28		50	
	Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El			
	Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 125 - 200 kn			



Specijalitet kuće
Domaće tjestenine, svježi kvarnerski škampi i riba.

Oštarija Osojnak

⑨ Pobri, Matulji

Varljenska cesta 23

00385 (0)51 718 401

ostarija.osojnak@hi.t-com.hr

W X

Bodovi: **83/100**



12:00 - 24:00

Srijeda X

60 70

X

X

hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 110 kn

Specijalitet kuće

Roštilj, rižoti, autohtona jela.

Stancija Kovačići

⑩ Rukavac, Matulji

Rukavac 51

00385 (0)51 272 106

stancija.kovacic@gmail.com

W www.stancija-kovacic.hr

Bodovi: **94/100**



12:00 - 23:00

Utorka * I

75 40

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 130 - 180 kn

Specijalitet kuće

Domaća tjestenina sa sezonskim plodovima (šparoge, vrganj...), janjeći žgvacet, pljuskanci sa šugom od boškarina, grašnjaci s tartufima i punjeni telećim raguom u umaku od tartufa i tikvica.

* otvoreno po dogovoru



Konoba Mučićeva Ravan

⑪ Mučići

Mučići 11

00385 (0)51 279 674

branko.nikcevic@gmail.com

W X

Bodovi: **86/100**



08:00 - 23:00

X

X

50 40

✓

Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 95 - 150 kn

Specijalitet kuće

Fritaja sa šparogama i škampima, ravioli s vrganjima, riblji specijaliteti.

Riva's Trattoria

⑫ Rijeka

Riva 12

00385 (0)51 301 581

info@trattoriarivas.com

W www.trattoriarivas.com

Bodovi: **88/100**



09:00 - 24:00

X

X

50 40

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 140 kn

Specijalitet kuće

Škura pogača, morski pijat, maneštare, jela od mesa boškarina.

Belgijska pivnica AS

⑬ Rijeka

Trg Republike Hrvatske 2

00385 (0)51 212 345

d.e.l.tours@ri.t-com.hr

W

06:00 - 01:00*

X

X

45

120

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 80 - 120 kn

Bodovi: **78/100**



Restoran Morčić

⑭ Rijeka

Milica Jadranić 2

00385 (0)51 644 060

info@morcic.hr

W www.morcic.hr

08:00 - 23:00

X

X

120

120

✓

Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 110 - 140 kn

Bodovi: **83/100**



Specijalitet kuće

Primorski pjat, ravioli none Dane, goranski ražanj, knedle sa šljivama.

Restoran Mala riba

⑯ Kastav

Tometići 33 a

00385 (0)51 277 945

info@mala-riba.com

W

11:30 - 23:00

X

X

38

38

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 110 kn

Bodovi: **93/100**



Restoran Mladenka

⑯ Viškovo

Vozišće 28

00385 (0)51 256 461

info@mladenka.hr

W www.mladenka.hr

07:00 - 23:00

Nedjelja X

90

60

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 140 kn

Bodovi: **78/100**



Specijalitet kuće

Domaća jela - jela od divljači, jela pod pekom.



Maretina konoba

⑯ Viškovo

Viškovo 24

00385 (0)51 256 057

maretina.konoba@ri.t-com.hr

www.maretina.com

08:00 - 23:00

X

X

170

50

X

Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 70 - 120 kn

Bodovi: **76/100**



Villa Sandi

⑯ Čavle

Čavle 231

00385 (0)51 224 994

info@villasandi.hr

www.villasandi.hr

12:00 - 23:00

X

X

60

60

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 140 kn

Bodovi: **86/100**



Specijalitet kuće

Grobnički figer food, domaća tjestenina (ravioli) sa kotletom u umaku od ružmarina i vina, jela od divljači, odjevene jabuke s cimetom i sladoledom od vanilije, autothone namirnice - šparogew, vrganji, grobnički sir, grobnička skuta.



Restoran Aerosteak

19 Čavle

Soboli 53 - Sportski aerodrom Grobnik

00385 (0)51 250 193

aerosteak.grobnik@gmail.com

W X

08:00 - 23:00

X

X

70 50

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 160 kn

Bodovi: **87/100**



Bistro & Pizzeria Paris

20 Kostrena

Vrh Martinšćice 83

00385 (0)51 288 595

hrvoje.margan@ri.t-com.hr

W www.pizzeria-paris.hr

11:00 - 24:00

X

X

60 80

✓

Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 80 - 110 kn

Bodovi: **78/100**



Specijalitet kuće

Bakalar "na kostrenski", lignje "na saft", zapečeni pomidori, pizza "Morska fantazija".

Konoba Portić

②1 Bakarac

Bakarac 8

00385 (0)51 282 007

konoba.portic@net.hr

<http://konoba.portic.fullbusiness.hr>

Bodovi: **78/100**



08:00 - 23:00

X

X

30

60

✓

X

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 140 kn

Specijalitet kuće

Brodet i palenta, dnevno svježa riba, domaće lignje.

Konoba Fran Krsto Frankopan

②2 Kraljevica

Rovina bb

00385 (0)51 282 192

vanjadenvcico@gmail.com

www.konoba-frankopan.com

Bodovi: **75/100**



10:00 - 23:00

X

X

70

120

X

Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 85 - 110 kn

Specijalitet kuće

Buzara "Frankopan" (školjke), riblja plata "Frankopan" (kvarnerski škampi, lignji, riba), biftek "Frankopan", jela ispod peke.

Restoran Frankopan

㉓ Kraljevica

Fara 6

00385 (0)51 281 237

restoran@restaurant-frankopan.hr

www.restaurant-frankopan.hr

12:00 - 23:00

Utorak I, II, III

36 32

✓

Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 120 - 180 kn

Bodovi: **79/100**



Konoba Lucija

㉔ Novi Vinodolski

Vinodolska 6

00385 (0)51 793 083

konobalucija.novi@gmail.com

X

16:00 - 24:00

X* I, II

35 70

X

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 130 - 180 kn

Bodovi: **83/100**



Specijalitet kuće

Zeleni rižoto sa škampima i motarom, crni njoki u košarici od parmezana, pašta fažol s hobotnicom.

* Ponedjeljak - samo zimi

Restoran Azur

25 Novi Vinodolski

Korzo hrvatskih branitelja 23

00385 (0)51 244 416

azur@hi.t-com.hr

Bodovi: **75/100**



09:00 - 24:00

I, II, XII

35

113

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 120 - 150 kn

Specijalitet kuće

Fuži s hobotnicom, rižoto s koprivom i sirom škripavcem, smokve u crnom vinu s cimetom i klinčićem.

Planinarski dom Vagabundina koliba

26 Bribir (Bribirska šuma)

Ravno 7

00385 (0)98 943 2885

drazenkas.964@gmail.com

Bodovi: **76/100**



10:00 - 21:00

I, II, III, IV, X, XI, XII*

40

40

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 130 kn

Specijalitet kuće

Polpeti od koprive, divljač pečena sa aromatičnim travama, specijaliteti od samoniklog jestivog bilja.

* 01.10. - 30.04. otvoreno samo vikendom ili uz dogovor



Restoran Kanajt

(27) Punat

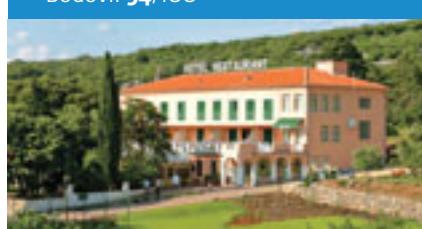
Kanajt 5

00385 (0)51 654 340

restoran.kanajt@kanajt.hr

www.marina-punat.hr

Bodovi: **94/100**



17:00 - 24:00*

X

X

40

40

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 140 - 220 kn

Specijalitet kuće

Krčka janjetina pod pekom, domaća tjestenina (šurlice) sa škampima, ravioli punjeni kravljom skutom, presnac (autohtoni krčki specijalitet).

* I., II., III., XI., XII.: 16:00 - 23:00
IV., V., VI., VII., VIII., IX., X.: 17:00 - 24:00

Restoran Marina

(28) Punat

Puntica 7

00385 (0)51 654 380

restoran.marina@marina-punat.hr

www.marina-punat.hr

Bodovi: **85/100**



11:00 - 24:00

X

I, II, XI, XII

60

80

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 130 - 200 kn

Specijalitet kuće

Pljukanci (tjestenina) s plodovima mora, lignje na "padelu".

Konoba Ribice

㉙ Punat

17.travnja 95

00385 (0)91 184 1301

mirjana.zec@ri.t-com.hr

www.konoba-ribice.com

18:00 - 01:00

X

I, II, III, XI, XII

40

40

✓

X

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 130 - 160 kn

Bodovi: **76/100**



Restoran Nada

㉚ Vrbnik

Glavača 22

00385 (0)51 857 065

nada@ri.t-com.hr

www.nada-vrbnik.hr

11:00 - 23:00

X

I, II, XI, XII

90

70

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

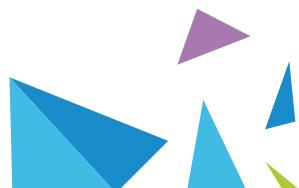
Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 170 - 220 kn

Bodovi: **86/100**



Specijalitet kuće

Rižoto od škampa i bijele ribe, šurlice.



Konoba-restoran Gospoja

(31) Vrbnik

Frankopanska 1

00385 (0)51 857142

info@gospoja.hr

www.gospoja.hr

12:00 - 23:00

X

XI, XII

140

80

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 110 - 160 kn

Bodovi: **75/100**



Specijalitet kuće

Grdobina u žlahtini, janjetina pod pekom, šurlice sa škampima.

Konoba Vrbnička žlahtina

(32) Vrbnik

Trg pred sparov zid 9

00385 (0)51 857017

info@gospoja.hr

www.gospoja.hr

07:00 - 24:00

X

X

90

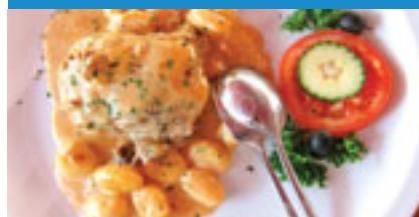
120

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 150 kn

Bodovi: **75/100**



Specijalitet kuće

Domaći pršut i sir, janjeći gulaš sa šurlicama, ramstek u umaku od smokava, sladoled od žlahtine sa šurlicama u misnom vinu.

Konoba Luce

(33) Vrbnik

Braće Trinajstić 15

00385 (0)51 857 083

luce@vrbnik.net

www.konoba-luce.hr

12:00 - 23:00

X

I, II

140

60

X

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 140 kn

Bodovi: **79/100**



Restoran Žal

(34) Klimno

Klimno 44

00385 (0)51 853 142

rozmeri.fanuko@gmail.com

www.restaurant-zal.com

10:00 - 24:00

X

I, II, III, XI, XII

50

80

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 120 - 180 kn

Bodovi: **83/100**



Specijalitet kuće

Brudet od sipe s makarunima, šurlice sa škampima.



Gostionica Portić

(35) Šilo

Stara cesta 9

00385 (0)51 852 170

fb@hotelmanlin.com

www.campsilo.com

11:00 - 23:00

X

I, II, III, XII

30

50

X

Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 110 - 170 kn

Bodovi: **75/100**



Restoran Noštromo

(36) Malinska

Lina Bolmarčića 20

00385 (0)51 859 318

marijanasopi@net.hr

www.nostromo-krk.hr

12:00 - 23:00*

X**

II

80

150

X

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 120 - 170 kn

Bodovi: **82/100**



Specijalitet kuće

Lignji na « padelu », šurlice s pirovljanskim gulašom, jastog na način kap. Devčića.

* Zimi 12:00 - 22:00

** 01.10 - 01.05. zatvoreno utorkom

Pizzeria Mia

(37) Malinska

Obala 26

00385 (0)51 858 433

antun.huis@zg.t-com.hr

W X

Bodovi: **75/100**



10:00 - 24:00

X

I, II, III, X, XI, XII

8 60

✓

Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 130 kn

Specijalitet kuće

Pizze, tjestenina.

Restoran Mulino

(38) Malinska

Kralja Tomislava 23

00385 (0)51 850 234

fb@hotelmanin.com; sales@hotelmanin.com

W www.hotelmanin.com

Bodovi: **88/100**



11:00 - 23:00

X

X

34 80

✓

Visa, MasterCard, Diners, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 130 - 200 kn

Specijalitet kuće

Riblji mix štapić, maneštrica s lignjima i ječmom, peka po izboru (teleća koljenica, janjetina, hobotnica...).



Konoba Pod prevolt

⑯ Milohnići

Milohnić 16

00385 (0)51 862 149

konoba.podprevolt@gmail.com

W X

Bodovi: **75/100**



12:00 - 22:00

X*

X

25

40

✓

X

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 150 kn

Specijalitet kuće

Makaruni s brudetom od sušene hobotnice, hobotnica ispod peke, janjetina ispod peke, domaća autohtonja kuhinja sa sezonskim namirnicama.

* Zimi samo vikendom

Konoba Rab

⑯ Rab

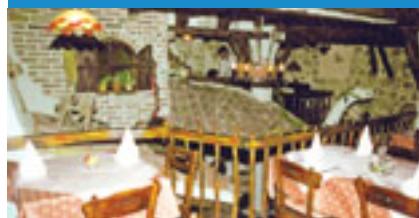
Kneza Branimira 3

00385 (0)51 725 666

konoba.rab@email.t-com.hr

W X

Bodovi: **78/100**



10:00 - 23:00*

X

I, XI

50

X

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 160 kn

Specijalitet kuće

Rapska grota (biftek s pršutom i sirom), štokalj s jajima, janjetina/teletina ispod peke, rapska torta.

*10:00 - 14:00 i 17:00 - 23:00

Restoran Ana

④ Rab

Palit 8o

00385 (0)51 724 376

restaurant.ana.rab@gmail.com

W X

Bodovi: **85/100**



11:00 - 24:00*

X**

I, II

50

70

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 110 - 180 kn

Specijalitet kuće

Štokalj i janjetina ispod peke, sušeni štokalj s jajima, brudit od sipe s palentom.

* 11:00 - 15:00 i 17:30 - 24:00

** Zimi zatvoreno ponedeljkom

Restoran Lavanda

④ Lopar

Lopar 601/a

00385 (0)51 775 546

lavanda@mail.inet.hr

W www.pension-lavanda.com

Bodovi: **75/100**



07:00 - 24:00

X

X

55

130

✓

X

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 140 kn

Specijalitet kuće

Domaća sipa s domaćim makarunima.



Buffet Lošinjsko jidro

④③ Mali Lošinj

Svetе Marije 11

00385 (0)51 233 424

maric.restoran@ri.t-com.hr

W X

Bodovi: **75/100**



09:00 - 23:00

X

I, II, XI, XII

24

80

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 85 - 120 kn

Specijalitet kuće

Creska janjetina ispod peke ili na ražnju, odojak na ražnju, svinjski medaljoni u špek ovitku, riba i meso s roštinja.

Restoran Artatore

④④ Mali Lošinj

Artatore 132

00385 (0)51 232 932

info@restaurant-artatore.hr

W www.restaurant-artatore.hr

Bodovi: **89/100**



10:00 - 24:00

X

I, II, XI, XII

80

80

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 120 - 180 kn

Specijalitet kuće

Riba kuhana u vinu i maslinovu ulju s krumpirom, škampi kuhani u vinu i maslinovu ulju s palentom s divljim šparogama, jastog sa špagetima, riba iz krušne peći, janjetina ispod peke s punjenim palačinkama sa skutom i šparogama, čokoladna torta sa svježim smokvama.

Restoran Veli žal

④⁵ Mali Lošinj

Sunčana uvala 2

00385 (0)51 667 260

veli.zal@jadranka.t-com.hr

www.lošinj-hotels.com

Bodovi: **82/100**



10:00 - 22:00*

X

I, II, III

100

100

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 130 - 180 kn

Specijalitet kuće

Plemenita jadranska riba s blitvom i krumpirom, janjeći kotlet s lošinjskim mirišljavim travama.

* Srpanj i kolovoz 11:00 - 23:00

Restoran Diana

④⁶ Mali Lošinj

Šetalište dr. Alfreda Edlera von Manusso Montesole 2

00385 (0)51 232 055

restoran.diana@jadranka.t-com.hr

www.lošinj-hotels.com

Bodovi: **82/100**



10:00 - 23:00

X

XI, XII

30

70

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 140 - 200 kn

Specijalitet kuće

Fuži s rakovicom, ravioli punjeni šparogama s umakom od škampi, torta od skute i narance.

Konoba Silvana

④⁷ Mali Lošinj

Lošinjskih pomoraca 2

00385 (0)51 232 591

konoba.silvana@inet.hr

www.silvana.hr

12:00 - 24:00

X

I, II, XI, XII

50

60

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 160 kn

Bodovi: **85/100**



Restoran Za Kantuni

④⁸ Mali Lošinj

Vladimira Gortana 25

00385 (0)51 231 840

restorani@losinia.hr

www.lozinia.hr

09:00 - 23:00

X

I, II, III, XI, XII

48

104

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 90 - 140 kn

Bodovi: **80/100**



Specijalitet kuće

Birani otočki sirevi, biska od rakovice i domaćeg likera od anisa, domaći njoki s divljači otoka Cresa i Lošinja, domaća tjestenina s jadranskom rakovicom i kaduljom.

Konoba Corrado

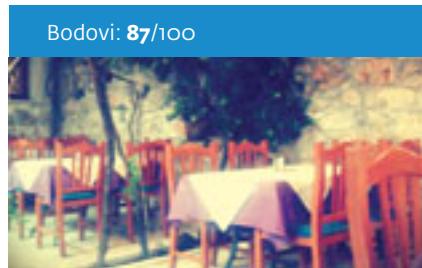
(49) Mali Lošinj

Svete Marije 1

00385 (0)51 232 487

korado.morin@ri.t-com.hr

W X



11:00 - 24:00*

X

I, II, III, XI, XII

30 100

✓

Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 120 - 180 kn

Specijalitet kuće

Sveža riba i lignje, creska janjetina.

* 11:00 - 14:00 i 17:00 - 24:00

Gostionica Bukaléta

(50) Loznnati

Loznnati 9 a

00385 (0)51 571 606

bukaletaloznnati@gmail.com

W X



12:00 - 23:00

X

I, II, III, XI, XII

45 100

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 130 - 180 kn

Specijalitet kuće

Janjeća juha, tris creske janjetine (u krušnoj peći, na roštilju, pohana), njoki s janjećim gulašom, janjeća jetrica na roštilju, domaća skuta.



Gostionica Trs

(51) Krčina

Krčina 101

00385 (0)51 571 291

ante.muzic@gmail.com

W X

Bodovi: **76/100**



12:00 - 23:00*

X

I, II, III, X, XI, XII

60 80

✓

X

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 160 kn

Specijalitet kuće

Creska janjetina - na više načina (pečena pohana na roštilju, na gulaš...), palačinke s medom od kadulje i orasima.

* 12:00 - 16:00 i 18:00 - 23:00

Restoran Santa Lucia

(52) Cres

Lungomare svetoga Mikule 4/2

00385 (0)51 573 222

ostrek.marina88@gmail.com

W X

Bodovi: **78/100**



09:00 - 23:00

X

X

100 150

✓

Visa, MasterCard, Diners, Maestro

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 120 - 180 kn

Specijalitet kuće

Rombo u vino, janjetina "umido".

Restaurant-pizzeria Capitano

53 Cres

Cons 11

00385 (0)51 573 127

capitancres@gmail.com

www.capitano-cres.com

07:00 - 24:00

X

I, II, III, XII

20

100

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 140 kn

Bodovi: **75/100**



54 Beli, Cres

Beli 2

00385 (0)51 840 519

info@beli-tramontana.com

www.beli-tramontana.com

12:00 - 23:00

X

I, II, XI, XII *

20

70

X

Am Express, Visa, MasterCard, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 160 kn

Bodovi: **75/100**



Specijalitet kuće

Palenta s ovčjim sirom i kaduljom, gulaš od divljači s njokima, janjetina pod pekom, sladoled-domaći.

* Božić i Nova Godina otvoreno



Konoba Hibernicia

55 Lubenice

Lubenice 17

00385 (0)51 525 040

hibernicia@windowslive.com

W X

Bodovi: **76/100**



10:00 - 23:00

X

I, II, III, X, XI, XII

30 50

✓

X

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 100 - 140 kn

Specijalitet kuće

Janjetina pod pekom s krumpirima, janjeći gulaš s domaćim njokima, janjeća jetrica na roštilju s prilogom, janjeća plućica i janjeće tričice s palentom.

Restoran Bitoraj

56 Fužine

Sveti Križ 1

00385 (0)51 835 019

info@bitoraj.hr

W www.bitoraj.hr

Bodovi: **90/100**



07:00 - 23:00

X

X

115 50

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 120 - 170 kn

Specijalitet kuće

Domaća goranska jela (krvavice, kuhani dimljeni buncek), specijaliteti od divljači, jela od šumskih plodova.



Restoran Goranska kuća - Hotel Risnjak

57 Delnice

Lujzinska 36

00385 (0)51 508 160

info@hotel-risnjak.hr

www.hotel-risnjak.hr

07:00 - 22:00

X

X

80

25

✓

Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa E

Hladno predjelo + glavno jelo + desert: 130 - 180 kn

Bodovi: **80/100**



Specijalitet kuće

Goveđu file Risnjak, goranska pletenica u umaku od vrganja, štrudla od borovnica zapečena u slatkom vrhnju, domaći kruh.

Legenda uz opise restorana:

Adresa restorana

Radno vrijeme

Wi-Fi

Telefonski broj

Zatvoreno - dani u tjednu
Zatvoreno - dani u mjesecu

Kartice

E-mail adresa

Broj mjesta - interijer

Cijena menua

Web adresa

Broj mjesta - terasa

Partneri na projektu:



PBZ

Kvarner Info

KVARNER INFO - Vrata Jadrana, 051 623 333, 628 888,
Čikovići bb, 51215 Kastav
KVARNER INFO - Jug, 051 792 032, 791 171, Kralja Tomislava
6, 51250 Novi Vinodolski
KVARNER INFO - Aeroport Rijeka, Krk, 051 841 865,
Hamec 1, 51513 Omišalj
INFO Gorski kotar - 051 812 156, Lujzinska cesta 47,
51300 Delnice

Turističke zajednice Kvarnera

Opatijska rivijera

TZG OPATIJA, info@opatija-tourism.hr,
www.opatija-tourism.hr
TIC OPATIJA, tic@opatija-tourism.hr,
www.opatija-tourism.hr
TZM IĆICI, tz-icici@ri.t-com.hr, www.tourism-icici.hr
TZO LOVRAN, tzo-lovran@ri.t-com.hr,
information@tz-lovran.hr, www.tz-lovran.hr
TIC MEDVEJA, tzm.medveja@ri.t-com.hr,
www.tz-lovran.hr
TZO MATULJI, tzmatulji@tzmatulji.hr, www.tzmatulji.hr
TZO MOŠČENIČKA DRAGA, info@tz-moscenicka.hr,
www.tz-moscenicka.hr

Riječko područje

TZG RIJEKA, rijeka@visitrijeka.hr, www.visitrijeka.hr
TZG BAKAR, info@tz-bakar.hr, www.tz-bakar.hr
TZG KRALJEVICA, info@tzg-kraljevica.hr,
www.kraljevica.hr
TZO KOSTRENA, tzo-kostrena@ri.t-com.hr,
www.tzo-kostrena.hr
TZG KASTAV, tz.grada.kastva@ri.t-com.hr,
www.kastav-touristinfo.hr
TZO VIŠKOVO, info@tz-viskovo.hr, www.tz-viskovo.hr
TZO ČAVLE, info@tz-cavle.hr, www.tz-cavle.hr
TZO JELENJE, turistica.zajednica.opcine.jelenje@ri.t-com.hr,
info@tz-jelenje.hr, www.jelenje.hr

Crikveničko-vinodolska rivijera

TZG CRIKVENICE, info@tzg-crikvenice.hr
www.rivieracrikvenica.com
TIC CRIKVENICA, td-crikvenica@tzg-crikvenice.hr,
www.rivieracrikvenica.com
TZG NOVI VINODOLSKI, tzg-novi-vinodolski@ri.t-com.hr,
www.tz-novi-vinodolski.hr
TZO VINODLSKE OPĆINE, tzo-vinodolske@ri.t-com.hr,
www.tz-vinodol.hr

Otok Krk

TZ OTOKA KRKA, tz-otoka-krka@ri.t-com.hr, www.krk.hr
TZG KRK, tz@tz-krk.hr, www.tz-krk.hr
TIC KRK, tic@tz-krk.hr, www.tz-krk.hr
TZO BAŠKA, tz-baska@ri.t-com.hr, www.tz-baska.hr
TZO DOBRINJ, tzo-dobrinj@ri.t-com.hr,
www.tzo-dobrinj.hr
TZO MALINSKA - DUBAŠNICA, tzo-malinska@ri.t-com.hr,
www.tz-malinska.hr
TIC MALINSKA, tic-malinska@ri.t-com.hr,
www.tz-malinska.hr
TZO OMİŞALJ - NJIVICE, tzo-njivice@ri.t-com.hr,
www.tz-njivice-omisalj.hr
TIC OMİŞALJ, tzo-njivice@ri.t-com.hr
www.tz-njivice-omisalj.hr
TZO PUNAT, info@tzpunat.hr, www.tzpunat.hr
TZO VRBNIK, info@vrbnik.hr, www.vrbnik.hr

Otok Cres

TZG CRES, tzg-cresa@ri.t-com.hr, www.tzg-cres.hr

Otok Lošinj

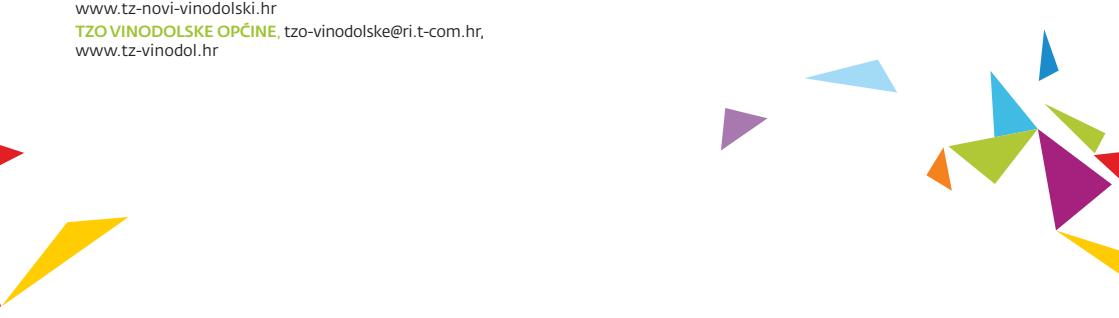
TZG MALI LOŠINJ, losnj@visitlosinj.hr,
www.tz-malilosinj.hr

Otok Rab

TZG RAB, info@rab-visit.com, www.tzg-rab.hr
TZO LOPAR, lopar@lopar.com, www.lopar.com

Gorski kotar

TZO FUŽINE, tzo-fuzine@ri.t-com.hr, www.tz-fuzine.hr
TZG ČABAR, info@tz-cabar.hr, www.tz-cabar.hr
TZG DELNICE, tz-grada-delnica@ri.t-com.hr,
www.tz-delnice.hr
TZG VRBOVSKO, info@tz-vrbovsko.hr, www.tz-vrbovsko.hr
TZO LOKVE, tzo-lokve@ri.t-com.hr, www.tz-lokve.hr
TZO RAVNA GORA, tzo-ravna-gora@ri.t-com.hr,
www.tz-ravnagora.hr
TZO SKRAD, tzo.skrad@ri.t-com.hr, www.tz-skrad.hr
TZO MRKOPALJ, tz@tz-mrkopalj.hr, www.tz-mrkopalj.hr
TZO BROD MORAVICE, tz@brodmoravice.hr,
renata@brodmoravice.hr, www.tz-brodmoravice.hr





Žlahtina

Jedinstveno kvarnersko vino

Cijela Hrvatska, pa tako i naš Kvarner, obiluje mnogobrojnim autohtonim sortama vinove loze čija je vina znatno lakše kušati negoli njihova imena izgovoriti. Primjerice: vrbnička žlahtina, trojšćina, jarbola, suščan crni. Naime, u Hrvatskoj je običaj da vina dobivaju nazine po sortama vinove loze. Brojnost autohtonih sorta čini našu vinogradarsku i vinsku prošlost raskošnom, ali kako sada stvari stoje, vinska budućnost Kvarnera počiva gotovo isključivo na žlahtini, bijelom grožđu krčkoga i vinodolskog vinogorja. Najpoznatija je vrbnička žlahtina, kako joj samo ime govorи, iz Vrbničkog polja i grada Vrbnika na otoku Krku. Proizvođači su mnogobrojni: Poljoprivredna zadruga Vrbnik sa stoljetnom tradicijom, Frajona, Poljoprivredna zadruga "Gospoja" obitelji Toljanić, Antun Katunar, Ivan Katunar, Vinarstvo "Šipun" obitelji Dobrinčić, Vinarija "Nada" obitelji Juranić i Petar Čubranić. U polju između Bribira i Novog Vinodolskog u Novljanskom polju vrbničku žlahtinu proizvodi Pavlomir.

Žlahtina je šarmantna, uvijek mlada, jednogodišnja, najviše dvogodišnja. Idealno je ljetno vino. S mirisom mora, citrusa, zelenih jabuka, vlasca i mokroga morskog kamenja. Uvijek je nježnog tijela, umjerene

topline, jer rijetko prelazi 12 vol% alk., iznimno mineralna i slankasta u ustima s blago pikantnim završetkom s okusom bijelog papra. Prilikom posluživanja nipošto ju ne bi trebalo pothladiti ispod 10 °C kako ne bi izgubila sorte značajke, a najbolje dolazi do izražaja u klasičnoj degustacijskoj vinskoj čaši. Idealno se služuje s najboljim rakovima na svijetu: kvarnerskim škampima i posebno sa školjkama. Zbog ugodne svježine, dobra je baza i za proizvodnju klasičnih pjenušaca.

Poznati su proizvođači PZ Vrbnik, Antun Katunar i Frajona, ali Frajonin pjenušac kraljiča uvjерljivo najbolji odnos cijene i kvalitete. PZ Vrbnik jednu seriju svojih pjenušaca Valomet njeguje na kvascima i u morskim dubinama (30 m). Od mirnih žlahtina u posljednjih nekoliko godišta briliraju "Ivan Katunar" i Šipun Ivice Dobrinčića.

Proizvođači žlahtine

Poljoprivredna zadruga Vrbnik
Namori 2, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 101
Fax +385 51 857 340
www.zlatnavrbnickazlahtina.com
www.pz-vrbnik.hr
pz-vrbnik@ri.t-com.hr

**Poljoprivredna zadruga
Gospoja - Toljanić**
Frankopanska 1, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 142
Fax +385 51 857 463
www.gospoja.hr
info@gospoja.hr

Katunar vinarija doo
Vinogradarska 17, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 393
Fax +385 51 857 391
www.katunar.hr
info@katunar.com

Ugostiteljstvo i turizam Nada
Glavača 22, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 065
Fax +385 51 857 205
www.nada-vrbnik.hr
nada@ri.t-com.hr

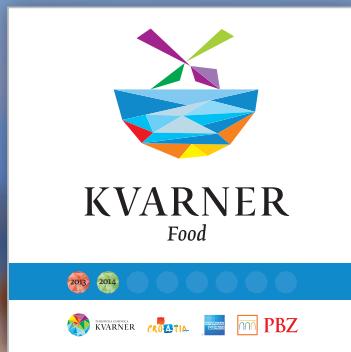
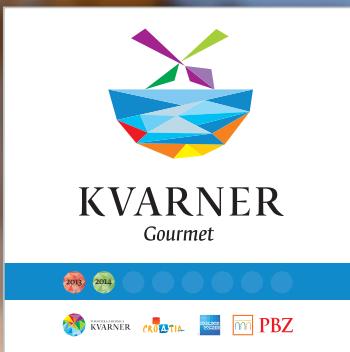
**Obrt za vinarstvo i
rasadničarstvo Šipun**
Šipun 16, 51516 Vrbnik
Tel./Fax +385 51 857 086
www.sipun.hr
sipun@hi.t-com.hr

**OPG Ivan Katunar - Kuća vina
Ivan Katunar**
Braće Trinajstići 3, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 157
Fax +385 51 857 327
ikatunar@gmail.com

Vinarija Pavlomir
Novljansko polje bb
51250 Novi vinodolski
Tel. +385 51 248 033
Fax +385 51 248 033
www.vinarija-pavlomir.hr
miroslav.palinkas@gmail.com

Vinar Petar Čubranić i sinovi
J. A. Petriša 1, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 012

Turistička zajednica Kvarnera preporučuje



TURISTIČKA ZAJEDNICA
KVARNERA
Raznolikost je lijepa

www.kvarner.hr
info@kvarner.hr

Info punkt
"Kvarner Info - Vrata Jadrana"
tel: +385 (0)51 623 333, 628 888
info@kvarner.hr

Kvarner Gourmet & Food i na mobilnim uređajima

