



Uživajte s osmijehom

Ristorante Sorriso, čije ime u prijevodu znači osmijeh, u samo četiri godine poslovanja uspio se nametnuti kao jedan od najboljih i najluksuznijih zagrebačkih, ali i hrvatskih restorana. Mediteranski specijaliteti kombinacija su dviju najboljih svjetskih kuhinja - talijanske i francuske, dok se osobita pažnja posvećuje načinu pripreme i svježini namirnica, pa se shodno tome i meni mijenja svaka tri mjeseca

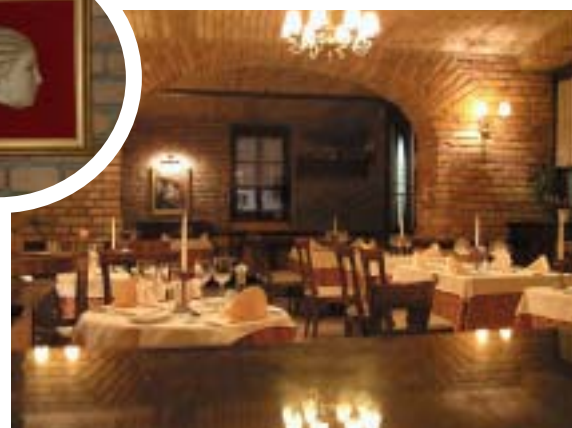
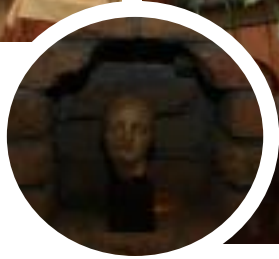
S mješten u centru Zagreba, u Boškovićevoj 11, Ristorante Sorriso oduševljava besprijekorno osmišljenim interijerom kojim dominiraju prirodni materijali u kombinaciji cigle, drva i kamena. Uz luksuz, koji izvire iz svakog kuta restorana, opuštenost i tišina ugodno su iznenađenje, obzirom da se radi o jednoj od najprometnijih zagrebačkih ulica - popularnom Zelenom valu. Sorriso sa 35 sjedećih mjesta, udovoljava zahtjevima vr-

hunske kvalitete te - isključujući velike poslovne grupe - prostor nikada nije prepun i stoga je izvrstan izbor za poklonike ugodnih i intimnih prostora. Uz igru svjetla, intimnom ugođaju pridonosi antikni namještaj, pomno odabrani portreti i nenametljivi detalji. Filozofija restorana, čije ime u prijevodu znači osmijeh, okrenuta je zdravoj prehrani i slow food načinu života te se veliki broj jela može ponuditi u slijedovima. Svako jelo uistinu je posebno i osmišlje-

no do najsitnijih detalja. Mediteranski specijaliteti kombinacija su dviju najboljih svjetskih kuhinja - talijanske i francuske, s jelima koja obuhvaćaju i naš dio Jadrana. Osobita pažnja posvećuje se načinu pripreme i svježini namirnica, pa se shodno tome i meni sa dvadesetak jela s desertima mijenja svaka tri mjeseca. To je značajan kvalitativni pomak prema konceptu *nouve cuisine*, za razliku od početaka kada je kuhinja bila isključivo talijanskog karaktera, s izmjenama menija - koncipi-



Potpis



ranog od četrdesetak jela - svakih šest do osam mjeseci. Priprema, prezentacija i dekoracija jela, ali i postava stola prate moderne trendove nove kuhinje, s dizajnom kao bitnim elementom.

Svaka izmjena menija popraćena je s izmjenom vinske karte s ponudom šezdesetak ponajboljih domaćih i svjetskih vina. Proljeće u Sorriso razdoblje je laganije hrane, koja obiluje povrćem, pa su vina laganija i nedominantna. Sljublivanje vina i jela za Roberta Bezjaka, vlasnika Sorrisa - koji je iskustva stjecao po vrhunskim europskim restoranima - osobiti je izazov.

Nenametljivo i profesionalno osoblje restorana goste uvijek nastoji iznenaditi nekim novim maštovitim detaljem, bilo

da se radi o novom jelu, vinu ili dekoraciji. U vrijeme sezone, koja je u zagrebačkim restoranima obrnuto proporcionalna godišnjim odmorima, restoran broji desetak zaposlenika. Ristorante Sorriso, u samo četiri godine poslovanja, uspio se nametnuti kao jedan od najboljih i najluksuznijih zagrebačkih, ali i hrvatskih restorana. Dnevno svježe namirnice najbolje su kvalitete, a svaka improvizacija je isključena. Stoga je, gotovo nakon samog otvaranja restorana dobio stalne i vjerne goste, redom is-

tinske gurmane, željne diskrecije i mira. Poslovni ljudi, menadžeri, diplomati, političari, bankari, farmaceuti i mnogi drugi uživaju u kvaliteti ponude, koja je prepoznata i izvan granica pa se - osim u domaćim gastro vodičima - Sorriso kao nezaobilazno mjesto spominje u britanskim i francuskim vodičima. Tom Wolf, poznati svjetski kuhar - bez čijih specijaliteta su zabave hollywoodskih zvijezda nezamislive - upravo je ovaj restoran proglasio najboljim u hrvatskoj gastro ponudi. Osim novih specijaliteta i vrhunskih vina, Sorriso bi se uskoro mogao proširiti na šezdesetak kvadrata, kada će imperativ diskrecije do kraja biti zadovoljen.

Alma Radoš



KOMPOZICIJA RAVIOLA SA ŠKAMPIMA, KOZICAMA I TIKVICOM

Tijesto:

200 g oštrog brašna
2 jaja
malo soli, par kapi maslinovog ulja
Za crno tijesto dodati 6 g crnila od sipe.
Za žuto tijesto dodati malu vrećicu šafrana.



Priprema:

Razvaljati tijesto nakon što je odležalo par sati u hladnjaku, izrezati krugove kalupom ili čašom. Na svaku polovicu stavljamo po malu žličicu smjese:

- za crne miješati sir ricota, svježu majčinu dušicu, blanširani pa sitno rezani repovi škampa, malo soli i papra

- za žute miješati sir ricota, malo svježeg bosiljka i mažurana

Na maslinovom ulju i sitno kosanom češnjaku kratko popečemo meso repa grdobine te dodamo sol, papar i u blenderu izmiksamo sve zajedno. Nadjeveno tijesto preklopimo. Dobijene oblike viličicom pritisnemo po rubovima u polukrug da se kod kuhanja ne otvore. Kuhamo ih u slanoj vodi par minuta.

Umak: Na tavu na kojoj smo prethodno dobro zagrijali 0,05 litre maslinovog extra djevičanskog ulja, stavimo (po osobi) tri do četiri očišćena repa škampa, isto toliko očišćenih repova jadranskih kozica, pa malo kosanog češnjaka, 30 grama (julliene) na tanke trakice rezane tikvice, cherry rajčicu, sol, papar. Sve to podlijemo sa 0,05 l bijelog suhog vina te malo izreduciramo tekućinu. Dodamo malo ribljeg temeljca i suhих mediteranskih miješanih začinskih travica. Još jednom reduciramo tekućinu do tri četvrtine i dodamo kuhane raviole (mezelune).

TOSKANSKA ČOKOLADNA JUHA SA SEMIFREDDOM OD MEDA I TARTUFA

Sastojci:

1 l vode
25 g meda
2 žutanjka
Ribani crni tartuf
Slatko vrhnje
50 g Amedei ili Lindt čokolade



Priprema:

Od 0,05 litre vode i 25 grama meda na laganoj vatri napravimo sirup. Od 2 žutanjka i gotovog sirupa na pari napravimo gustu smjesu. Ohladimo u posudi s mikserom. U procesu hlađenja smjesu začinimo ribanim crnim tartufom. Potom u posebnoj posudi istučemo slatko vrhnje i lagano umiješamo u gotovu ohlađenu smjesu. Izlijemo u kalupe i odložimo u zamrzivač. Potom u posudu ulijemo 0,05 litre vode, malu žličicu meda i izlomimo 50 grama Amedei ili Lindt čokolade s najmanje 72 posto kakaoa.

Smjesu rastopimo na laganoj vatri i ohlađenu serviramo sa semifreddom od tartufa i meda.