

ZG summer report: RESTORANI

Da možeš fino jesti u Zagrebu – možeš. Jedino što nedostaje restorana srednje kategorije, kakvih u velikim gradovima ima napretek, a kod nas nikako da im silne spaghetterije i pizzerije ustupe mjesta



Panino - salata sa pršutom i mozzarelom - idealno jelo za vruće dane

Svi gradski gurmani jako dobro znaju gdje valja, a gdje ne valja. Oni koji ne znaju, lako će zalutati, otrovat' se, bit' prevareni, možda čak premlaćeni (kao mi prije neku godinu Kod Pavela, čiji je vlasnik tata Bojane Gregorić, kad smo se požalile da neka slavljenička škvadra stiša sebe i narodnjake, pa su nas htjeli zašorať!).

Da možeš fino jesti u Zagrebu – možeš. Jedino što nedostaje restorana srednje kategorije, kakvih u velikim gradovima ima napretek, a kod nas nikako da im silne spaghetterije i pizzerije ustupe mjesta.

Da 'made in Italy recepti' još uvijek prolaze najbolje, misli i Indira iz Colonije koja je u Mamutici otvorila istoimenu spaghetteriju/pizzeriju na čijem se meniju nude razna italo-jela koja nose imena njihovih hit pjesama. Oni koji su naručivali vele da je fino. Možete li odoljeti pizzi imena 'Ti da bu di bu da'?!?!?!

Mi možemo. Dok konačno ne dođe vrijeme salad barova, vegetarijanskih restorančića, snack barova, azijskih fast foodova i arapskih prčvarnica, breakfast innova ili jednostavno jebenih dinnera, osuđeni smo na Žaca i njegove kol'ko obilne, tol'ko i fine porcije od kojih se teško hoda; restorane soc-ugodađa tipa Purger il' Blato, di se fino jede, al' se osjeća k'o u Kaurismakijevom filmu; sve popularniju konobu Kod Vjeke gdje su korčulanski specijaliteti vidno jeftiniji od razvikanijih ribljih restača, a jednako fini, što dokazuje i česta prisutnost Ibrice Jusića sa psom; The Hole In One di se OK jede, a može se srest' i Ninu Badrić; il' (opet) konobu Čihu, koju baš i ne preporučujemo klaustrofobičarima, a volimo je zato što nam je u kvartu.

Čiho je simpatični brko koji rado servira morske specijalitete, iako ponekad pomiješa kozice sa škampima ili previdi rok trajanja školjki. Bolje i to negoli komad stakla koji nas je zadesio u rižotu s plodovima mora u Canzoni.

Zato smo s našom top listom bile superoprezne. Kao što smo predvidjele, na ova tri mjesta nismo naišle ni na muhu, kamoli vlas s kuharove glave ili slona.

TAKENOKO: Upoznajte se s medakroketima.
Razvijenost jedne zemlje može se prepoznati po tome koliko su joj jeftini kineski restorani. E, pa kod nas su najjeftinije pizzerije, Kinezi se prave fini i isto tak fino naplaćuju kakti kineska jela, iako su najčešće začinjena Vegetom.

S japanskim restoranima je sasvim druga priča. I dok oni već godinama slove kao najelitniji na svijetu, mi još uvijek imamo jednog jedinog, i to vrlo ponosnog predstavnika te elite - restoran [Takenoko](#).



Takenoko - jedan, ali vrijedan japanski restoran u gradu

Nimalo ne čudi što je Gerard Depardieu za vrijeme boravka u Zagrebu na snimanju 'Mušketirke' svakodnevno po 3-4 puta svraćao u Takenoko. Debeli je odmah skužio kaj kod nas valja, bilo da se radilo o ručku ili večeri, jer osim moderno dizajniranog ambijenta i ugodne glazbene podloge za svačije uši (najčešće Cafe Del Mar), ovaj restoran nudi hranu baziranu na ribi i povrću koju je ljeti superlako probaviti.

Nemojte se previše uzrujavati oko odabira – Tokyo, Nagano, Sukeroku... sve vam je to jednako fino.

Kombinirajte istok sa zapadom u obliku salatice od piletine i šparoga (45 kn), pa prijedite lagano na guščju jetru sa žara uz umak od nashi krušaka (115 kn).

Iako je ljeto, potom presijecite priču jednim proljetnim svitkom, jer taj je malac punjen pilećim mesom i kozicama te serviran sa slatkim chillyjem (52 kn), a tek se onda bacite na, recimo, pačja prsa sa žara na umaku od marelice, soje i uz medakrokete od japanskog hrena (90 kn). 'Kaj su medakroketi?', pitate se? Kako kaj? Pa kroketi od meda!

Za desert vam svakako preporučujemo Goma no pafe, pjenu od sezama sa sladoledom od zelenog čaja (35 kn).

Sve to obilno zalijevajte Grgićevim Pošipom (210 kn) il', ak' baš hoćete bit' face, buteljkom romantična imena Sancerre Blanc, od De Ladovcettea (380 kn). Desertno vino neka svakako bude Kozlovičev Muškat bijeli Momjanski (ha ha 150 kn, a kad dođeš k njemu u Istru onda je ista buteljka 40 kn).



Sushi - najzdravija hrana na svijetu

Svratite li u društvu neke dame, nemojte da se i ona ovol'ko preždere jer joj poslije neće bit' ni do čega. Nek' si mazne eventualno sake-furai, prženi losos serviran s japanskom rižom. Nije ni skupo - 72 kn, a uz to si može popit Eržetijev Damski rose (140 kn).

Sushi se smatra najzdravijom hranom na svijetu, a ni wok mu nije daleko (znate ono - azijski način pripremanja hrane koja je zdrava i nemasna, dok vas muči dilema: janjetina ili grdobina?), pa su jednostavno idealni za ljetnu light večericu.

Uz finjak vinsku kartu, ovdje bi se čovjek stvarno morao pomučiti da izmisli nešto za knjigu žalbe, a i onda vjerojatno ne bi uspio. Nama je jedino pao na pamet omiljeni japanski restač u New Yorku gdje smo se davile u krokodilu i gdje je taj isti sladoled od zelenog čaja bio preliven božanstvenim umakom od graha. E, jebiga, toga tu nema.

Što na kraju reći osim: Jeste li ikad vidjeli ćelavog Japanca? Što mislite, zašto?

PANINO: Dajte im klimu!

Ovaj restorančić u sklopu Kaptol centra jedno je od rijetkih mjesta u gradu koje nudi stvarno velik izbor odličnih salata od pršuta, mozzarele, tune, lososa... i isto tako finih vina.

Nema šanse da mane svježje rukole, a do kraja ljeta kuhinja radi čak i nedjeljom 10-14 h i 18-24 h.

Tu su ljetni deserti u obliku hladnih krema za vruće ljetne dane tipa semi-fredo nocciola il' semi-fredo fragole, al' pravi sladokusci ni u ove vruće dane neće odustati od njihove božanstvene toplo-hladne senzacije.



Panino - mrak terasa, mrak salate

Ozbiljno, ['Panino](#) je zlatni primjer restaća koji počiva na konceptu pružanja raznolike i kvalitetne ponude bogatog menija u funkciji svakodnevne i zdrave kuhinje, što je naročito pogodno za poslovne ljude koji raspolažu s malo vremena za ručak, ali se ne žele odreći potpunog obroka.

Francuska kuhinja i mediteranski specijaliteti s potpisom šefa kuhinje Zvonimira Draženovića jamče najbolja jela napravljena od namirnica renomiranih proizvođača. Tak oni tvrde i fakat – u pravu su.

Martina i Ratko Štritof, Jelena Buljan te australsko veleposlanstvo samo su neki od stalnih gostiju ovog slatkog restorančića kojem svim srcem želimo da od Kaptol centra više dobije dozvolu za uvođenje klime, jer zimski vrt nekako baš i ne funkcionira ljeti. Otvoreni prozori sada više nisu ni izbliza dovoljni, a još kad se počneš trpat', nersvijest ti ne gine...

SORRISO **ilili,** **na** **talijanskom:** **'osmijeh'**
Eto, upravo je to krasilo naša lica s kožom poput breskve tijekom dvoipol satnog boravka u ovom finjak restaću na Zelenom valu (Boškovićeua 11) gdje bismo mogle jesti svakog dana, i to više puta.

Rijetka je ta potpuna i apsolutna sreća koja te obuzme kao tijekom uživanja u nezaboravnim gurmanskim specijalitetima, a sve obilno zaliveno najfinijim vinima.

Veli nam gazda Robert Bezjak da francuski gurmani prepoznaju dobar restoran po tome što je predjelo fantastično, glavno jelo kul, a desert apsolutno nezaboravan, jer to je ono što ti ostaje u najboljem sjećanju, baš kao i kandidatkinja koja zadnja izađe na izboru za mis.

E, pa tako je ovdje i bilo. Ma i bolje od toga, jer glavno jelo koje se sastojalo od nekoliko gangova apsolutno nas je zakucalo!



Sorriso - idealno mjesto za zaprositi partnericu

Pred našim su se očima većima od dupeta redali specijaliteti vrsnog šefa kuhinje Stefana Cosattinija, od jadranskih škampa i kozica sa zelenim jabukama i povrćem u timijanu (85 kn), preko rižota s rukolom, gljivama i okusom bijelog tartufa (80 kn) do fileta brancina u košulji od patlidžana s tagliolinima i šafranom (120 kn). Kad su potonji došli na stol, mi mislili palačinke, a kad ono – patlidžančići:)

Iako je trebao uslijediti rolle od lista punjenog škampima na moussu od krumpira, mi smo imale mjesta samo za desert: tarte tatin u kremi od vanilije i badema (50 kn). Mraaak!

Pritom smo pomno pazile koje vino pijemo uz koje jelo, dok su nam oči ispadale na vinsku kartu na kojoj se kočoperi najbolje od najboljih: Matoševića, Krauthakera, Plenkovića, Movie, Batića, Francuza, Talijana, španjolskog Coronasa (155 kn), australskog Shiraz-Caberneta (140 kn) kao i porta Urtige (320 kn).

Iako to naš zakon ne dozvoljava, u [Sorrisu](#) toče sva ova fina vina na čaše, pa kome je do štednje, može bar probat'...

U trenutku najveće opijenosti hranom i vinima vrijeme se na trenutak zaustavilo, a pogled nam je zapeo za Brunello di Montalcino, exclusive buteljicu talijanskog Gaja u kojoj možete uživati za 1.180,00 kn. Od nje je među pićima skuplji jedino M&C-ov Dom Perignon – 1.700,00 kn. Onda nam je sinulo! Pa tu smo sa Svilanom trebale proslavit' kraj sezone 'Glamoura', a ne u srcu Prisavlja uz čevape i Daruvarski rizling.

Nemojte se bojati, nije ovdje baš tak skupo. Za 200-400 kn po osobi fino ćete se najest', al' brijete li na fina vina, pripremite se na ozbiljnije peglanje kartice. Neće vas spasiti ni ljetna pauza jer ovi faceri nisu čuli za tako nešto. Jedino ćete nedjeljom poljubiti' vrata.



Sorrisova redaljka - za početak jadranske škampe i kozice sa zelenim jabukama i povrćem u timijanu

Plus! Dečki, to nam je odma' palo na pamet, ovo je, onak', idealno mjesto za predlaganje braka vašoj dragoj. Samo pazite da prsten ne stavite baš u desert. Kol'ko je fin, mogla bi ga progutati u jednom zalogaju.

Ak' se baš hoćete slijepo držat' naših uputa i baciti se objeručke na sve divote Sorrisa kao da ne postoji sutra, savjetujemo vam da povedete sa sobom i jednu pristojnu čistačicu (to vam je u ovom gradu 25-30 kn/h – jeftinije od deserta), tak da dok vi bacate paralelku jedenje-povraćanje njoj po leđima, ona nek' briše, da baš ne blijujete po podu. Jer jedino tako možeš ovdje pojest' fakat sve kaj bi htio. Nažalost.

Pročitajte i ostale članke iz serije ['ZG summer report: Što? Gdje? Kada? Kako? Dokad? S kojim parama?'](#):

1. [Masaže](#)

Rijetko što tako dobro opušta kao poštena masaža nakon koje se čovjek osjeća kao milijun dolara. Zato smo našu ZG odiseju započele upravo ovim 'sportom'.

2. [Manikura](#) i [pedikura](#)

Postoji bezbroj načina da se ubije dosadan ljetni dan, a među njima prednjače oni kad drugi rade, a ti prodaješ zjake. Još kad rade na tebi... to je idealno.

3. [Njega](#) lica i [tijela](#)

...izuzetno je bitna za svaku ženu, svakim danom sve više i više, a pogotovo ljeti kad su naša tijela pod povećalom. Dok većina muškaraca stari kao i dobro vino ili Sean Connery, ženama se loše piše ako bar sat vremena svakog dana ne posvete sebi.