

★★ CARPACCIO *zagreb*

Teslina 14 • 10000 Zagreb • tel. +385 1 48 22 331 • www.ristorantecarpaccio.hr

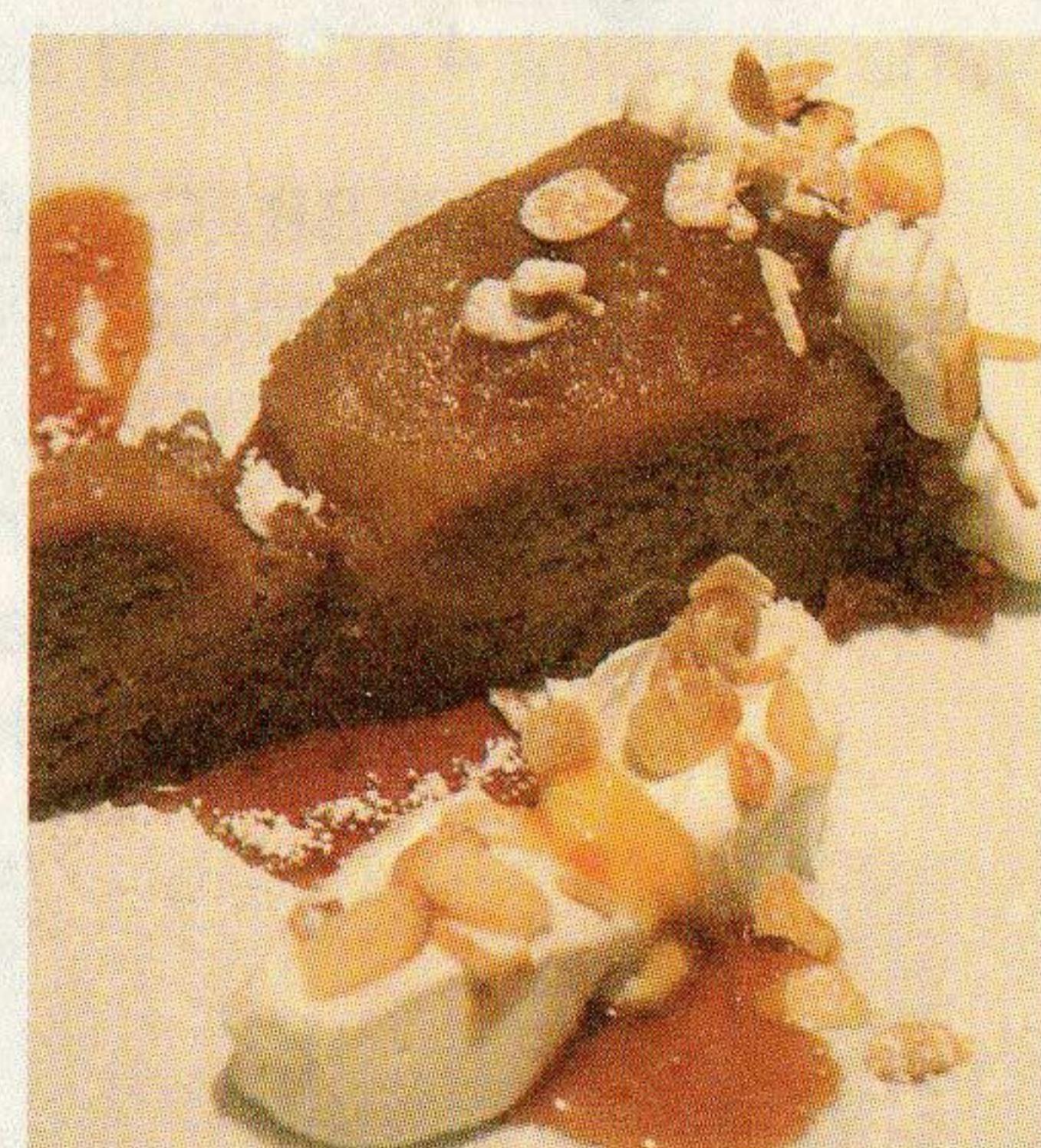
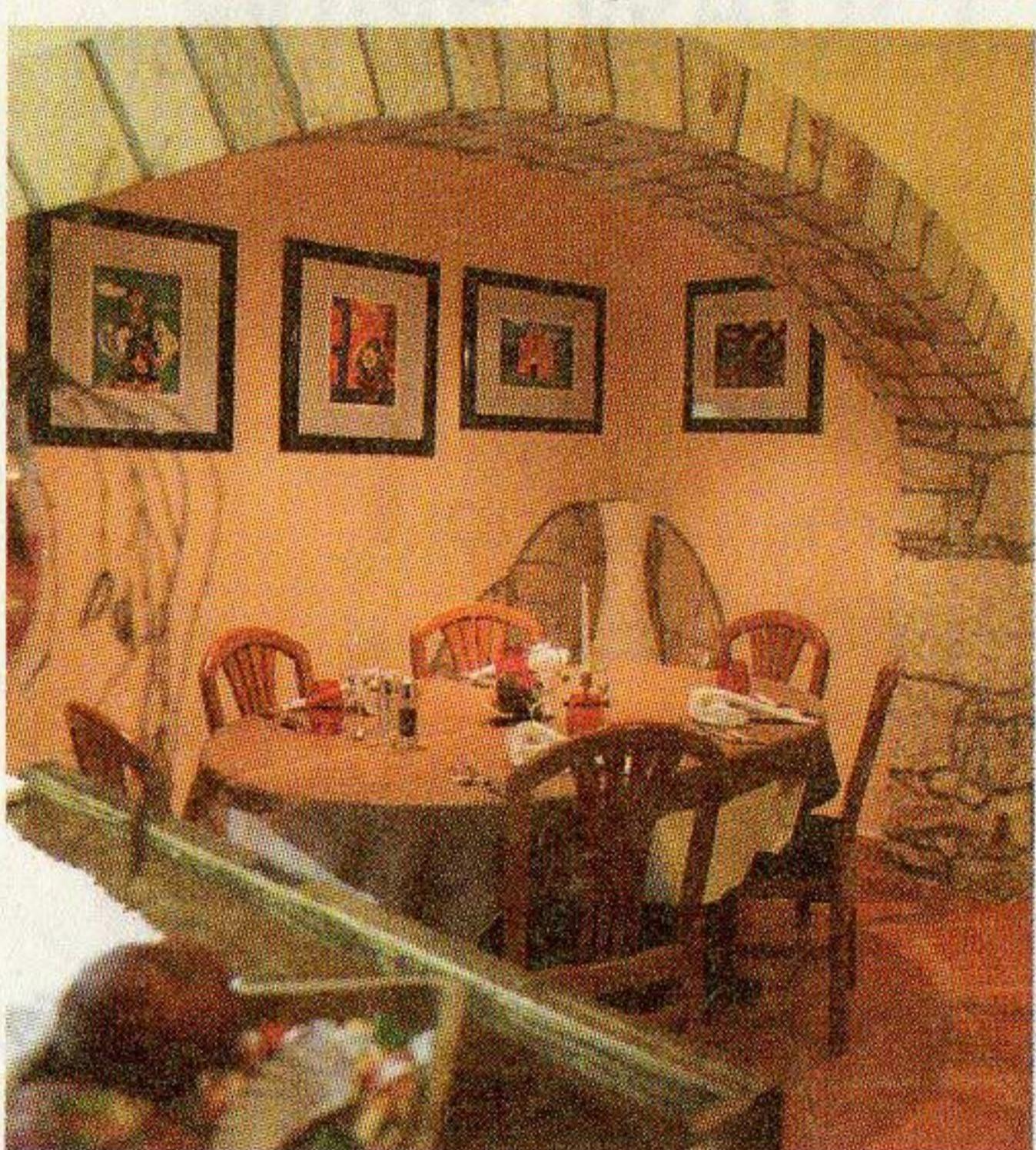
PRVI PRAVI ZAGREBAČKI TALIJANSKI RESTORAN POSLIJE DUGO, DUGO GODINA, POKAZAO SE INSTANTNO USPJEŠNIM. Vlasnik i voditelj Vadimir Lisak vrlo je dobro definirao što je potrebno zagrebačkoj restoranskoj publici: kvalitetna, relativno jednostavna hrana, s dovoljno autentičnim štihom, da bi Carpaccij u osigurala imidž specifičnosti i originalnosti. Mimo uobičajenih predodžbi o talijanskim kuhinjama, Carpaccio nudi i nekoliko autentičnih delikatesa, poput duplog telećeg kotleta ili sporo pečene hobotnice, kao i niz vrlo uspješnih dnevnih jela: biftek na sicilijanski (komadići bifteka u umaku od tallegia). Carpaccio je uzorni, školski primjer kako se vodi vrhunski restoran.



★★ ČOK *novigrad*

Sv. Antuna 2 • 52466 Novigrad • tel. +385 52 757 643

IVO MJESTO NIJE NI RESTORAN NI KONOBA, VEĆ PROŠIRENA OBITELJSKA BLAGOVAONICA. Tako (dobro) ćete biti posluženi, tako (dobro) ćete i jesti. Lagano čuđenje može trajati samo do prvog susreta s domaćinom, najčešće vlasnikom Sergiom Jugovcem zvanim Čok, a, potom slijedi upoznavanje s raskošnom ponudom dobrih, recimo nedjeljnih, obiteljskih blagovaonica čije su konstante: svježe ribe, rakovi i školjke, probrana lokalna ulja, šampionska istarska vina, zavodljivo i pamtljivo kuhanje i, uvijek, poneko iznenadjenje.



★★ DAMIR&ORNELLA *novigrad*

Zidine 5 • 52466 Novigrad • tel. +385 52 758 134 • www.damirornella.com

