

## Restoran tjedna



# ANATOMIJA USPJEHA:

## Zašto su Mostovi i Carpaccio najposjećeniji restorani u gradu?

Otprije dva tjedna prije Božića dogovorio sam s dr. Mirjanom Kasapović, najpametnijom hrvatskom političkom analitičarkom, naš tradicionalni blagdanski ručak, ovaj puta u Mostovima, na Radničkoj cesti. Sastali smo se oko pola jedan. Profesorica obližnjeg Fakulteta političkih znanosti bila je iskreno začuđena kada je vidjela da je restoran već u to rano doba bio prepun: konobari su, doslovno, morali izbacivati desetke ljudi koji nisu rezervirali stol, dok su neki od onih koji jesu rezervirali stol čekali da im nađu bar pokoji kvadrat slobodnog prostora.

Osim što su tijekom studenog i prosinca bili prepuni za ručak, Mostovi su prvi restoran u Radničkoj cesti (ot-

U Zagrebu se u protekla tri mjeseca otvorilo desetak novih restorana: neki od njih, recesiji usprkos, posluju upravo senzacionalno

kako je propala verzija Peopl'sa gdje je kuhan Dino Galvagno), koji sjajno posluje i navečer. U prosincu se projekcija večernih couverta približavao brojci četrdeset, a katkad je dosezao i osamdeset, što je konobare tjeralo da ostaju na poslu do dva ujutro.

### Dva modela uspjeha

Igrom slučaja, nekoliko dana prije Badnjaka, u Carpacciu, u Masarykovo ulici, opet negde oko podneva, letio sam na gospodru Kasapović i njena supruga, suca

Ustavnog suda Ivana Matiju. Ja sam došao na ručak s jednim od čelnika hrvatske oporbe, dok su Kasapović i Matija bili prisiljeni jesti već oko pola dvanaest, jer su im u Carpacciu morali reći da kasnije nema mjesta. Naprsto, iza pola jedan nije bilo ni jedne slobodne stolice, bez obzira na ugled gosta.

I tako cijeli mjesec, otako se Carpaccio otvorio početkom prosinca.

Mostovi i Carpaccio dva su modela uspjeha u restoranском biznisu, s puno zajedničkih značajki.

I Mostovi i Carpaccio jasno su žanrovski definirani. Mostovi su bosanskohercegovački restoran s jakim regionalnim primjesama, od gostivarskih bureka do leskovačkog roštilja.

### Bez konkurencije

Carpaccio je prvi pravi zagrebački talijanski restoran unatrag barem pet godina. Dakle, vlasnici Mostova i Carpaccia izabrali su čistu, i prirodno komercijalnu žanrovsku definiciju.

Budući da u Zagrebu ne postoji niti jedan drugi resto-

ran gdje se mogu pojести vrhunski japrak, sogan dolma i leskovačka pljeskavica (u slučaju Mostova), odnosno vitello tonatto, amatraciana, buratta i tagliatelle s velikim škampima i jakovskim kapicama (u slučaju Carpaccia), Mostovi i Carpaccio nemaju nikakvu konkureniju na tržištu.

Nadalje, vlasnici ova restorana, Velimir Čerkez i Vladimir Lisak, fanatici su uistini dobrih ulaznih sastojaka. Vlado Lisak pričao mi je, uči otvaranja Carpaccia, da se s kuharima dugo konzulti-

rao oko uvrštanja tartufa. Naime, tanjur paste s pravim, "živim" bijelim tartufima ne bi mogao koštati manje od dvjesto kuna.

Chefovi i njihov šef odlučili su da radije neće držati bijele tartufe, osim eventualno, povremeno, nego da gostima prodaju smrznute ili konzervirane nadomjestke.

Velimir Čerkez ponosno mi je, pak, prije dva dana pokazivao velike komade dimljene ovčetine, kaštradine, obješene iza šanca. Čerkez je isparavno poantirao da nitko u Zagrebu ne nudi takvo dimljeno meso. Čerkez je toliki poklonik autentičnih ulaznih sastojaka, da je određenom broju obitelji u dolini Nerete dao da uzgajaju po četiri do pet svinja, koje jedu isključivo prirodnu hranu, žireve, djetelinu i tome sli-



Pristajan restoran za ljude s ozbiljno velikim apetitom

### Apetit, Obrtnički prolaz, Zagreb

**A**petit, u prostoru zasluženo pokojnog Dvorišća, između Masarykove i Varšavske, dnevni je restoran Apetit s Cmroka. To je, prije svega, vidljivo prema golemim porcijama. Kada sam iznimno kvalificiranu sommelierku Jelenu pitao zašto smo dobili tako mnogo hrane, rekla mi je da su ovdje odlučili nabildati ručak: čini se kako žele da se zaposleni u donjogradskim uredima vrati za svoje kompjutore veseli i prepuni kalorija i energije.

### Bečki kao u Beču

Apetitov bečki servira se, baš kao u Beču ili u Berlinu,

s topлом krumpirovom salatom s krastavcima, a sastoji se, ako je bit manjeg formata, od čak dva odreska.

Pohana piletina dolazi na stol na ubrusu, u košarici za kruh. Juhe se poslužuju u gargantuvskim zdjelama: goveda s rezancima od palacinki dobro je djelovala na jednu prohtjevnu šestogodišnju djevojčicu. Salata od kozjeg sira i prženog pršuta bila je veća od normalnoga glavnog jela, a penne s kulenom čisti su calories killer.

U srijedu poslijepodne Apetit se, za inače ispravniji Zagreb, doimao optimistično punim.

Apetitova stalna dobra strana jest kvalificirana i pa-

metna vinska lista.

### Minus za ribu

Lošom se stranom pokazala činjenica da nije bilo niti jedne ribe, osim tune, premda se ne baš beznačajni dio menija temelji na ribama. Apetit u gradu ima dobre izglede za uspjeh. Radi se o sjajno uređenom mjestu, s finim vinima, i s neobično velikim porcijama.

### OCJENE

Hrana	3,5-4/5
Vina	4/5
Ambijent	4,5/5
Kreditne kartice	sve

“

**Apetit je sjajno uređen, ima pametnu vinsku listu i neobično velike porcije. Minus je jedino slab izbor ribe**