

VEČERNJAKOVA Akademija

DOBRO DOŠLI U MALU ITALIJU U SRCU ZAGREBA

Otvarajući vrata restorana Carpaccio, ulazite u svijet fine gastronomije koji je ispunjen ukusno pripremljenim obrocima vrhunskih ugostiteljskih profesionalaca

PIŠE: JELENA ŠIMIĆ VALENTIĆ,
SOMMELIERKA

Kada imam pauzu za ručak, poslovni sastanak ili se uz čašu prosecca želim opustiti u društvu s prijateljicama, talijanski restoran Carpaccio u Teslijoj ulici u Zagrebu uvijek je moj prvi odabir. U samom je središtu grada, u tzv. restoranskoj aveniji koja se proteže od Masarykove do Gajeve ulice. Ljeti vas privuče uvijek puna terasa i miris lavande zasade tik uz prozore, a zimi mami estetiziran prostor nalik na male talijanske restorane.

Sezonska ponuda

Uslugom i ponudom restoran vas potiče da ga ponovno posjetite, a kako je najčešće pun, dobrodošlica osoblja i vlasnika lišavaju vas svake nervoze zbog uobičajene gužve. Kad uđete u Carpaccio, zahvaljujući uljudnosti osoblja, osjećate se kao da ste u Parizu, Barceloni ili Beču, gdje su restorani uvijek puni i gdje se osjeća zdrava i vesela radna energija, što bi im trebalo biti glavno obilježje. Jer prazni restorani nikoga ne privlače. U Carpacciu možete odabrati delicije iz svih krajeva Italije. Želite li samo gricnuti bruschette, probati slavni pršut San Daniele ili pak naručiti vitello tonato, izvrsnu tjesteninu ili njoke Carpaccio, nećete se razočarati ni u jednom detalju. Naprotiv, uživat ćete u fino pripremljenim obrocima. Meni nadopunjuju sezonskim namirnicama



Imaju iznimno bogat izbor jela za vegetarijance, a one koji uživaju u mesu teletina zasigurno neće iznevjertiti

i dnevnom ponudom ispisanom na ploči na ulasku u restoran. Iznimno je bogat izbor bezmesnih jela pogodnih i za vegetarijance.

Kako sam veliki ljubitelj salata od hobotnice, smatram da najbolju rade upravo u Carpacciu. Salata je bogata hobotnicom, cherry rajčicom, mladim lukom, kaparima, začinjena izvrsnim maslinovim uljem. Kada je sezona bobica, dodaju tu grahoricu pa okusom

RESTORAN:
Carpaccio
ADRESA:
Ulica Nikole Tesle 14,
Zagreb
TELEFON:
+3851 4822 331
MAIL:
carpaccio@
ristorantecarpaccio.hr



Vlasnik Vlado Lisak na raspolaganju je gostima i pazi je li im udovoljeno svim željama

podsjeca na salatu kakvu poslužuju u Firenci. Moj je mali trik svježi limunov sok i nekoliko kapi aceta balsamica iz Modene, koji se savršeno sljube s hobotnicom.

Najviše volim kad konobar kaže: "Evo, upravo nam je stigla burrata". Dakle, kad u dnevnoj ponudi imaju mozzarellu burratu sa svježim bosiljkom, bio bi grijeh ne naručiti je. Ako ste ljubitelj teletine, naročito kotleta ili odrezaka, Carpaccio vas neće iznevjertiti. Meso je uvijek savršeno obrađeno i pečeno. Na stolu vas uz naručeno jelo dočekuje topli domaći kruh i hrskavi grisinii.

U restoranu sami izrađuju tjesteninuu. Možete naručiti domaće njoke, tagliatelle, raviole. Iza te male produkcije domaćih specijaliteta stoji talentirani slastičar Jurica Marić. Njegovi su deserti, tjestenina ili domaći kruh uvijek izvrsni. Nedavno je svoju kartu za deserte upotpunio toplom pitom od prhkog tijesta s jabukama i cimetom. Njegova je kreacija i ferero roche torta, čiji se biskvit i krema tope u ustima.

Ugođaj za opuštanje


Otvarajući vrata Carpaccia, ulazite u svijet fine gastronomije i privlačnog ugođaja koji potiče opuštanje. Košare-svjetiljke na prozorima navečer daju romantični štih cijelom prostoru. Zidovi su obloženi plakatima opernih diva te se skladno nadopunjuju s detaljima kao što su vesele čaše za vodu. Vinska karta redovno je ažurirana i sadrži veliku ponudu talijanskih vina. Poslužuju 20-ak vina na čaše, uvijek svježe otvorena, što je iznimno bitno. Nedavno su ponudu proširili proseccom Col de Salici Superiore iz Valdobbiadene, izvrsnim aperitivom koji može pratiti i većinu jela na meniju. Konobari su educirani i nenametljivi, a vlasnik Vlado Lisak uvijek je u restoranu i na raspolaganju gostima. Hodaajući od stola do stola kako bi pozdravljao goste ili diskretnim pogledom sa strane prateći jesu li zadovoljene sve njihove želje, primjer je rijetke profesionalnosti i susretljivosti. Chef Marko Dodik i slastičar Jurica Marić vrhunski su profesionalci koji svoja znanja i umijeća nadopunjuju putovanjima po svijetu i time obogaćuju repertoar restorana. Carpaccio nije jeftin, ali nudi vrijednost za novac, a dobrom funkcioniranju pridonosi i nenametljivi voditelj Boris Prosenica.

➔ Tjesteninuu izrađuju sami, a svakako treba kušati salatu od hobotnice

Svjedočanstvo o Titu, lovinama i moralu!

U životu Josipa Broza Tita lov je zauzimao središnje mjesto. Lovišta su često bila mjesta važnih sastanaka na kojima su se donosile sudbinske odluke. Ova knjiga je autentično svjedočanstvo Danila Todorovića o vremenu i ljudima, Titu kao lovcu i kao sugovorniku, lovcima i lovini, politici i moralu.

U prodaji na svim kioscima.  večernji shop

 Večernji Shop

www.mondo.hr

Info-telefon: 0800 44 68

Vrijedi za područje RH.



**SAMO
39,90 kn**

