



OBJAVA ZA MEDIJE

Zagreb, 18. srpnja 2019.

Ljetna gastropriča vrijedna preporučivanja

## U ljetnom šik ozračju terase Oleander predstavljena je nova senzacionalna selekcija autorskih jela šefice kuhinje Ane Grgić

Raskošan *brunch* na osunčanoj terasi Oleander okupio je brojne goste i osobe iz javnog života te označio početak nove sezone osebnih kulinarskih kreacija u restoranu Zinfandel's

∞

Brancin i kulen, škamp i janjetina, pečeno grožđe i kozja skuta, zemlja od mesale i *panna cotta* od vrganja, tripice i slanetak, bambus i kozice, ili trlja i aloe vera – u novom ljetnom izdanju jelovnika Ana spaja naizgled nespojivo i stvara inovativne poslastice koje vrijedi kušati

∞

Novi kulinarski trendovi, inovativan pristup, svježiji proizvodi lokalnih dobavljača i poseban naglasak na održivost značajke su novoga jelovnika restorana Zinfandel's

∞

Prepoznatljiv po otmjenu ugodaju i šarmantnoj usluzi, nagrađivani restoran Zinfandel's i terasa Oleander i ovoga su ljeta nezaobilazna destinacija istinskih gurmana

Jučer je na osunčanoj terasi Oleander zagrebačkoga hotela Esplanade u sjeni maslina i oleandra, na raskošnom popodnevnom *brunchu*, uz odličnu glazbu DJ-a i ledene koktele Absolut, uzvanicima predstavljen novi inovativni jelovnik restorana Zinfandel's koji potpisuje šarmantna i talentirana šefica kuhinje Ana Grgić. Tom su prigodom Ana i njezin tim mladih i kreativnih kuhara na ljetnome grilu i na nekoliko *live cooking* stanica pripremali pomno osmišljenu selekciju primamljivih jela i privlačnih zalogaja koji će se od ovog petka naći u novoj ponudi restorana Zinfandel's. Ljetnom druženju na najljepšoj terasi u gradu i predstavljanju novoga jelovnika nazočili su brojni mediji, gosti restorana, kao i neke poznate osobe poput Đurđice Vorkapić, Davora Meštrovića, Frane Ridjana, Josipe Pavičić, Isabelle Rakonić, Željke Klemenčić, Rene Bakalovića i drugih koji su među prvima imali priliku kušati nove Anine delicije.

Nova selekcija tako predstavlja intrigantna, moderna i precizno oblikovana jela koja privlače zanimljivim poigravanjem okusa i namirnica. Kombinacija usoljenoga brancina s prahom od slavenskoga kulena, kamenice s emulzijom od bergamota, kvarnerski škamp u juhi od sušene paške janjetine s ušćerenim krumpirom, pečeno grožđe s *mousseom* od kozje skute i prahom od grožđa, juha od koprive s čipsom od crne riže, trlja od kamena s aloe verom ili *consommé* s

HOTEL ESPLANADE ZAGREB

Ul. Antuna Mihanovića 1 · 10 000 Zagreb · Hrvatska  
T. +385 1 45 66 666 · F. +385 1 45 66 050  
info@esplanade.hr  
www.esplanade.hr

bambusom i kozicama samo su neki od inovativnih spojeva s prepoznatljivim potpisom Ane Grgić koji su oduševili sve prisutne i tako potvrdili njezin status vrhunske šefice kuhinje.

Uz fine zalogaje, šarmantna ekipa restorana Zinfandel's na čelu s **menadžerom restorana Stjepanom Okonom i sommelierom Ivanom Šnelerom** gostima je poslužila odlična vina. Osvežavajući ledeni mjehurići **šampanjca Moët & Chandon Ice Impérial**, koje je za ovu priliku osigurala **Miva galerija vina**, u spoju s hladnim zalogajima pružili su uzvanicima savršen uvod u slasno ljetno druženje. Aninu ljetnu gurmansku priču dodatno su naglasila vina najboljih domaćih vinarija. **Istarski Benvenuti** oduševio je uzvanike svojom selekcijom vina Malvazija istarska 2018., Anno Domini Teran 2016. i Corona Grande 2016. Nagrađivani **Škrlet moslavačke vinarije Voštinić Klasnić** i vina **vinarije Stina s otoka Brača** – Stina Plavac mali Majstor 2016., Stina Vugava 2018. i Stina Prošek 2012. – zaokružili su privlačne Anine zalogaje.

Uz spomenute kombinacije gosti su imali priliku kušati i **carpaccio od školjki sv. Jakova** koji je poslužio kao idealna podloga za **voćni spoj marakuje i kupine**. Anin je **nagrađivani rižoto** ovaj put pripremljen pred gostima, i to u morskome tonu, uz **ukiseljeni motar**, koji raste uz obalu mora, i **botargu od tune**, koja je dobivena postupcima sušenja i prešanja. Botarga se poslužuje u obliku tankih listića radi intenziteta mediteranskih okusa koje pak savršeno zaokružuje vrhunsko domaće **maslinovo ulje Nai 3.3**. Ana priznaje da je **grožđe slučajno završilo na grilu**, ali je uz prave začine i nježnu kozju skutu osvojilo Zinfandel'sov kuharski tim na prvo kušanje, baš kao i **juha od koprive** koju i sami pripremaju za sebe kada im treba power booster prepun željeza i energije, poslužen uz **hrskavu rižu** i aromatičan gel od koprive. Neke od namirnica, poput **tripica** sa slanutkom i čilijem ili **zubaca** s hrskavim lješnjacima i tartufima, Ana želi **spasiti od zaborava** i pretvoriti u nova, moderna jela koja trebaju biti zastupljenija u svakodnevnoj prehrani. Za novi jelovnik Ana uzima **janjetinu obitelji Buretić s otoka Paga**, koja tradiciju domaćih proizvoda njeguje već **više od stotinu godina**, a kombinira je u nekoliko jela, s pečenim mrkvama i sušenim cvijetom tikvice te s brokulom i gelom od tartufa, zbog toga što se jednostavno vodila idejom da se iskoristi što više dijelova mesa, a sve **u svrhu održivosti**.

„Kreirajući novi jelovnik vodila sam se idejom da **jela budu svježja, kreativna, zabavna i lagana**, ali s **velikim naglaskom na poštivanje nutritivnih vrijednosti i nužnost održivosti**. Kao dugogodišnja **ambasadorica WWF-ove svjetske inicijative** nastavljam s kampanjom **Fish Forward**, pa sam nakon Le Bistrea i u ovaj jelovnik među predjela uvrstila **kvarnerske škampe**, samo u novoj kombinaciji. Naime, ovi škampi love se vršama u podvelebitskom kanalu, čime se štiti mikroekosustav, ali se i potiču mali ribari da se bave ovom djelatnošću. Uz to, **moja je sljedeća misija maksimalna iskoristivost svake namirnice u procesu pripreme hrane** da bi se **količina otpada** koja nastaje **tijekom pripreme jela smanjila** na najmanju moguću mjeru”, istaknula je Ana.

Vodeći se time, predstavnici **svjetske organizacije za zaštitu prirode WWF** ukazali su okupljenima na **problematiku otpada od hrane i najavili novi zajednički projekt** na kojem intenzivno rade s **hotelom Esplanade**. **Direktorica komunikacija u WWF Adriji Petra Boić Petrač** tom je prilikom izjavila: „Hotel Esplanade se odvažio, i to kao prvi u regiji, u suradnji s WWF-om, poduzeti **velik korak prema smanjenju otpada od hrane** koji predstavlja velik izazov u kvalitetnom upravljanju sektorom hrane i pića u hotelijerstvu. Otpad svojom ogromnom količinom i zagađenjem u svijetu ne predstavlja samo vrlo **ozbiljan ekološki problem** već i vrlo **osjetljiv socijalni čimbenik**, pri čemu na jednoj strani hranu bacamo, a na drugoj imamo gladne. Vodeći se **politikom odgovornoga poslovanja**, **hotel Esplanade** uskoro će predstaviti prve rezultate i konkretne korake koji su poduzeti u svrhu **smanjenja nastanka otpada**, o čemu je veliku brigu vodila upravo **šefica kuhinje Ana Grgić** prilikom kreiranja ovoga jelovnika. Veselimo se **uskoro predstaviti detalje projekta** i nadamo se da će ova **ukusna, ali i ekološki održiva priča, nadahnuti mnoge institucije i pojedince da razmišljaju i žive održivo**.”

Uz novu ljetnu ponudu *à la carte* tu su i **poznati klasici** koji su već godinama neizostavan dio jelovnika, poput **Cezar salate**, jadranskog **brancina pečenog u kori od soli**, **tatarskog bifteka** koji se priprema pred gostom, ili pak legendarnih zapečenih **Esplanade štrukla**, pripremanih prema tradicionalnom receptu. Jelovnik u svojoj stalnoj ponudi nudi i ekskluzivni **beluga kavijar** poslužen uz tople bline, vrhnje i začinsko bilje. Gosti koji su na bezglutenskom režimu prehrane s povjerenjem mogu posjetiti restoran Zinfandel's koji nudi četiri slijeda bezglutenskih jela certificiranih prvim **Bosk gluten-free certifikatom u Hrvatskoj**. Za sve one koji žele doživjeti savršene spojeve okusa i nenadmašno iskustvo objedovanja, Ana je složila pomno birane **degustacijske jelovnike** od četiri, pet i šest sljedova jela.

Anin slastičarski tim odlučio je **bezvremenskim slastičarskim klasicima** udahnuti dozu iznenađenja, pa se tako žele od jagode savršeno spojio s bosiljkom i maslinovim uljem, **tiramisu** ovoga puta dolazi u kombinaciji s mangom i **timutskim paprom**, dok se **crème brûlée** sa sezonskim borovnicama zaledio pod **snijegom od bazge**. Za one koji ipak vole igrati na sigurno pravi je izbor **prhki čokoladni tuile** punjen kremom od naranče uz kakao. Za lakši odabir i snalaženje u jelovniku, sva su jela označena posebnim **gluten-free**, vege ili halal oznakama. Uz to, restoran gostima nudi superbrzi internet, uslugu Press Reader Hot Zone uz besplatno preuzimanje i pregledavanje više od 7000 domaćih i stranih novina i časopisa te **jedinstvene jelovnike na iPad uređajima** s vjernim fotografijama jela. Nezaboravno gurmansko iskustvo upotpunjuje **karta vrhunskih vina i šampanjaca** iz Hrvatske i svijeta, a šarmantni **sommelier Ivan Šneler** pažljivo će za goste preporučiti prava vina kako bi savršeno odgovarala odabranim jelima.

#### HOTEL ESPLANADE ZAGREB

Ul. Antuna Mihanovića 1 · 10 000 Zagreb · Hrvatska  
T. +385 1 45 66 666 · F. +385 1 45 66 050  
info@esplanade.hr  
www.esplanade.hr

Za darivanje gostiju na predstavljanju jelovnika pobrinula se vinarija **Krauthaker iz Kutjeva** poklonivši svoj **Merlot**, koji je ujedno i kućno vino hotela Esplanade, kao mali znak pažnje i fini podsjetnik na ovo ljetno druženje.

Uz raskošnu *fine dining* ponudu, otmjen ugođaj i šarmantnu uslugu, restoran Zinfandel's i njegova zelena oaza, terasa Oleander, i ovoga će ljeta biti najfinije mjesto susreta za Zagrepčane i goste hotela. Uživanje u srcu grada novim je jelovnikom dobilo novu dimenziju.

###

## POVEZNICE

**FOTOGRAFIJE JELA, CHEFA I RESTORANA TE FOTOGRAFIJE S PREDSTAVLJANJA JELOVNIKA** možete preuzeti ovdje (Arhiva Esplanade hotela): [https://esplanadehr.sharepoint.com/:f:/g/marketing/ELYeHwLWqkBEkPixKeW\\_zsYBjNCtN3UYK9WjogH4HzpdZA?e=4p3F6C](https://esplanadehr.sharepoint.com/:f:/g/marketing/ELYeHwLWqkBEkPixKeW_zsYBjNCtN3UYK9WjogH4HzpdZA?e=4p3F6C)

**À LA CARTE MENU:** <https://www.esplanade.hr/press/download/menus/Esplanade-Zagreb-Hotel-Zinfandels-Menu-Summer-2019.pdf>

**DESERTNI MENU:** <https://www.esplanade.hr/press/download/menus/Esplanade-Zagreb-Hotel-Zinfandels-Menu-Dessert-Summer-2019.pdf>

**VINSKA KARTA:** <http://www.esplanade.hr/press/download/menus/Esplanade-Zagreb-Hotel-Zinfandels-Wine-List.pdf>

### Kontakt restorana Zinfandel's

T. +385 (0)1 4566 644, E. [zinfandels@esplanade.hr](mailto:zinfandels@esplanade.hr), [www.zinfandels.hr](http://www.zinfandels.hr)

###

### O šefici kuhinje Ani Grgić

Ova mlada, ali iskusna šefica već je sedam godina na čelu restorana Zinfandel's, jednoga od najboljih restorana u Hrvatskoj, kao i šarmantnog francuskog restorana **Le Bistro** te **Esplanade Cateringa**. Ana slijedi tradiciju kuhinje hotela Esplanade prateći pritom svjetske trendove u vrhunskoj gastronomiji. Njezini kreativni i maštoviti jelovnici posljednjih su godina zadivili brojne goste i poznate osobe iz svijeta estrade te članove kraljevskih obitelji poput švedskog kralja i kraljice, japanskog princa i princeze, princa Saudijske Arabije, kraljevskog para iz Danske te mnogih drugih koji nisu ostali ravnodušni na Aninu domišljatost u pripremi jela. Ana je primila niz priznanja za osobnost, izvrsnost i stil kuhanja. Prestižne publikacije nominirale su je za ženu godine i osobu godine, a njezin je rižoto 2013. i 2016. godine u poznatom vodiču *Guida Gallo* uvršten među 101 najbolji rižoto u svijetu. Anin stil pripreme jela i njezina osobnost doveli su je do sudjelovanja u poznatoj kulinarškoj televizijskoj emisiji *Celebrity MasterChef* u ulozi članice žirija. Uz to, Ana ponosno nosi titulu ambasadorice projekta *Fish Forward* u Hrvatskoj u inicijativi WWF-a (Svjetska organizacija za zaštitu prirode), kako bi svojim primjerom utjecala na svijest potrošača o globalnim ekološkim i socijalnim posljedicama potrošnje proizvoda iz ribarstva. Ana je proglašena i za Velikog kuhara sutrašnjice po izboru vodiča *Gault & Millau* s posebnim naglaskom na poštivanje sezonalnosti i kvalitete namirnica te konzistentna i pažljivo doručena jela. Njezinu gastronomsku virtuoznost i kreativnost prepoznalo je gurmansko udruženje *Chaîne des Rôtisseurs* koje je Ani dodijelilo prestižnu titulu **Chef Rôtisseur**.

### O restoranu Zinfandel's

Jedinstveno ozračje restorana Zinfandel's i kuhinja koja kombinira vrhunske domaće namirnice i okuse iz cijelog svijeta jamstvo su gastronomskoga užitka u samome srcu Zagreba. Za izvrsnu kuhinju u restoranu Zinfandel's zadužena je Ana Grgić, šefica kuhinje hotela Esplanade, čije bogato dugogodišnje iskustvo i školovanje kod vrhunskih svjetski poznatih *chefova* jamče nezaboravan gurmanski doživljaj. Višestruko nagrađivani talentirani kulinarski tim Ane Grgić koji nudi svježije i dosjetljive interpretacije hrvatske tradicionalne kuhinje, uključuje i prvog hrvatskog *sommelier*a Ivana Šnelera te vrsne slastičare. Inovativna kuhinja u ugodnom okruženju uključuje pogled na legendarnu terasu Oleander i mogućnost objedovanja na otvorenome. Nastavljajući tradiciju vrhunske gastronomije kojom se diči hotel Esplanade, svojim odabirom i kombinacijom okusa koji povezuju Zagreb s Mediteranom i kontinentalnom Europom ova simpatična šefica kuhinje unosi svježinu i kreativnost. Restoran Zinfandel's primio je niz priznanja za kulinarsku izvrsnost: **TripAdvisor Hall of Fame**, **Fallstaff Restaurant Guide**, **Great Rail Journeys' Gold Food Award**, **Guida Gallo** by **Riso Gallo 2013. i 2016.**, zatim **preporuku Michelinova** vodiča treću godinu zaredom, tri kapice po izboru gastronomskog vodiča *Gault&Millau*, **LTG** nagradu za suvremeni restoran godine te brojna druga priznanja.

###

### Kontakt Esplanade:

#### Sanda Sokol, PR & marketing menadžer

T. +385 1 45 66 036, M. +385 91 47 666 47

E. [Sanda.Sokol@esplanade.hr](mailto:Sanda.Sokol@esplanade.hr)

#### Andrea Ožegović, PR & marketing coordinator

T. +385 1 45 66 888, M. +385 91 47 666 48

E. [Andrea.Ozegovic@esplanade.hr](mailto:Andrea.Ozegovic@esplanade.hr)

### Partneri



ESPLANADE  
ZAGREB HOTEL

HOTEL ESPLANADE ZAGREB

Ul. Antuna Mihanovića 1 · 10 000 Zagreb · Hrvatska

T. +385 1 45 66 666 · F. +385 1 45 66 050

[info@esplanade.hr](mailto:info@esplanade.hr)

[www.esplanade.hr](http://www.esplanade.hr)