



Objava za medije  
U Zagrebu, 11. travnja 2022.

## Uskrsni *brunch* za istinske hedoniste

Restoran Zinfandel's i ove godine priprema niz raskošnih uskrsnih delicija s twistom, selekciju vrhunskih vina i pjenušaca, privlačne slastice i zabavnu potragu za pisanicama za najmlađe

Za one koji planiraju putovanje u Zagreb tijekom uskrsnog vikenda hotel nudi i poseban gurmanski paket s noćenjem

Zagrebački hotel Esplanade oduvijek je predstavljao otmjeno mjesto susreta i proslava Zagrepčana te mjesto gdje se obilježavaju značajni obiteljski i društveni događaji. Tako će biti i ove godine na blagdan **Uskrsa, u nedjelju, 17. travnja**, kada **restoran Zinfandel's** u svojem proljetnom ozračju tradicionalno priprema **Uskrsni brunch** koji obiluje primamljivim jelima s potpisom **chefice Ana Grgić Tomić**.

Stoga, proslavite Uskrs sa stilom, nazdravite s obitelji i prijateljima uz čašu izvrsnog pjenušca i klavirsku glazbu te se prepustite pravoj gozbi za sva osjetila. Domaća šunka u lisnatom tijestu, krema od hrena, pašteta od pačje jetre, pesto od oraha i meda, salata od pečenih šparoga, kavijar od lososa, Cezar salata s paškim sirom, Esplanadin tradicionalni tatarski biftek, ručno kosan i pripremljen pred vašim stolom, krem juha od hrena s hrskavom pancetom, nezaobilazni zapečeni Esplanadini štrukli koji dolaze i u bezglutenskoj varijanti, teleći file s karameliziranom mladom mrkvom, *confit* pačjeg bataka s mlincima, divlji brancin s komoračem ili file romba s keljom čine tek dio selekcije privlačnih jela koja vas očekuju na tradicionalnom Uskrsnom *brunchu*. Dodajte tomu božanstvene uskrsne deserte i slastice u izvedbi Esplanadinih slastičara i prepustite se dobrom raspoloženju uz prigodnu klavirsku glazbu. Razveselite svoje klince i klinceze kreativnom uskrsnom radionicom – najmlađe očekuje zabavni animator u kostimu uskrsnog zeca, brojne društvene igre, bojenje i uzbudljiva potraga za pisanicama.

Uskrsni *brunch* poslužuje se na Uskrs u nedjelju, 17. travnja 2022. od 12.30 u restoranu Zinfandel's (a ovisno o vremenskim prilikama i na terasi Oleander). Broj osoba je ograničen i preporučuje se rezervacija stola unaprijed. Cijena uskrsnog *bruncha* uz čašu pjenušca, animaciju za djecu i klavirsku izvedbu iznosi **890 kn** po osobi, dok je za djecu do 6 godina cijena ručka 450 kn. **Rezervacija stola u restoranu Zinfandel's**: T. +385 (0)1 4566 644, E. [zinfandels@esplanade.hr](mailto:zinfandels@esplanade.hr). Provjerite: Uskrsni *brunch* – [jelovnik](#).

Poželite li dio Esplanadine gurmanske ponude poslužiti u svojem domu, predlažemo vam da **naručite finu ručno rađenu pincu** po tradicionalnom receptu i oduševite ukućane na Uskrs. Pinca se pakira u **ružičastu kutiju** i može biti odličan **poklon**. Cijena Esplanadine **pince za van iznosi 120 kn**, a narudžbe se primaju unaprijed telefonom na 091 604 2257 ili e-poštom na [gourmet@esplanade.hr](mailto:gourmet@esplanade.hr). Količine su ograničene.

Ako planirate povesti obitelj na uskrsno vikend-putovanje, Zagreb je izvrsna ideja. Istražite brojne atrakcije i znamenitosti grada te se prepustite uživanju u raskošnom ambijentu hotela Esplanade uz **Uskrsni paket s noćenjem u sobi Superior i raskošnim doručkom s pogledom na grad** po posebnoj cijeni od **339 €** za dvije osobe. Za više informacija o Uskrsnom paketu s noćenjem posjetite internetske stranice hotela: <https://www.esplanade.hr/hotel-blog/959/uskrs-u-esplanadi>

**Rezervacija smještaja**: T. +385 (0)1 4566 600, E. [reservations@esplanade.hr](mailto:reservations@esplanade.hr)

###

Fotografije preuzimanje (Arhiva hotela Esplanade):  [Uskrs u Esplanadi 2022 - fotografije](#)

###

### O restoranu Zinfandel's

Jedinstveno ozračje restorana Zinfandel's te kuhinja koja kombinira vrhunske domaće namirnice i okuse iz cijelog svijeta jamstvo su gastronomskog užitka u samom srcu Zagreba. Za izvrsnu kuhinju u restoranu Zinfandel's zadužena je chefica kuhinje hotela Esplanade, Ana Grgić Tomić, čije nagrade i bogato dugogodišnje iskustvo garantiraju nezaboravan gurmanski doživljaj. Talentirani kulinarski tim priprema svježe i dosjetljive interpretacije hrvatske tradicionalne kuhinje, a vrsni slastičari oduševljavaju kreativnim slasticama i nezaobilaznim Esplanadinim štruklima. Inovativna kuhinja u ugodnom okruženju uključuje pogled na legendarnu Oleander terasu te mogućnost objedovanja na otvorenome. Restoran Zinfandel's je od svog otvorenja primio niz priznanja za kulinarsku izvrsnost kao zelenu Michelinovu zvjezdicu za održivost, **četiri toke Gault&Millau** i posebnu nagradu za jedan od najboljih restorana, **TripAdvisor Hall of Fame, Fallstaff Restaurant Guide, Great Rail Journeys' Gold Food Award, Guida Gallo by Riso Gallo** te **Dobri restorani nagradu za najbolji restoran u kategoriji hotela s pet zvjezdica** te brojna druga priznanja.

### O hotelu Esplanade

Hotel Esplanade, najprestižniji zagrebački hotel, sagrađen je 1925. godine s ciljem pružanja vrhunskog smještaja i usluga putnicima glasovitog Orient Expressa, koji je prometovao na liniji Pariz - Istanbul. Hotel Esplanade jedna je od najelegantnijih zagrebačkih građevina, a od svojih početaka bila je mjesto ključnih društvenih događanja glavnoga grada. Hotel je nudio gostima neviđenu raskoš, tako da su poznate ličnosti oduvijek odsjedale upravo u Esplanadi. Lista poznatih gostiju uključuje slavnu Josephine Baker, Charlesa Lindbergha, Leonida Brežnjeva te mnoge druge. Nakon potpune rekonstrukcije, Hotel ponovno otvara svoja vrata te se nameće kao istinska hotelska zvijezda u regiji.

###

### KONTAKT:

**Sanda Sokol**, PR & Marketing Manager - T. +385.1.4566.036, M. +385.91.4766.647, E. [sanda.sokol@esplanade.hr](mailto:sanda.sokol@esplanade.hr)

**Andrea Ožegović**, PR & Marketing Coordinator - T. +385.1.4563.888, M. +385.91.4766.648, E. [andrea.ozegovic@esplanade.hr](mailto:andrea.ozegovic@esplanade.hr)



ESPLANADE  
ZAGREB HOTEL

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)