



Lošinj Hotels & Villas – gourmet i eno ponuda –

Lošinj Hotels & Villas (LH&V) je hotelski brend pod kojim djeluju hoteli 4* i 5*, vile i apartmani te restorani smješteni na najatraktivnijim lokacijama otoka Lošinja. Gostima su na raspolaganju 5* hoteli u uvali Čikat koji se ističu vrhunskom ponudom – Hotel Bellevue i Boutique Hotel Alhambra te vile Hortensia, Mirasol i Augusta. Također, tu su i hoteli s ponudom na razini visokih 4* – Vitality Hotel Punta, Hotel Aurora i Family Hotel Vespera, koji svojom usko specijaliziranom ponudom mogu udovoljiti različitim zahtjevima gostiju.

Jedinstveni sustav nabave namirnica

Ponuda hotela i vila hotelskog brenda Lošinj Hotels & Villas prepoznatljiva je po svom gourmet segmentu za koji se brinu iskusni chefovi. U pripremi specijaliteta u LH&V-ovim restoranima – à la carte restoranu Alfred Keller, restoranima Matsunoki, Punta, Veli žal, Levante, Čikat i Silver Bay, Lanterna Grillu, Diana Steak Houseu, Borik Mediterranean Baru te konobi Cigale – naglasak je na korištenju vrhunskih, svježih i tradicionalnih namirnica, poput domaćeg maslinovog ulja, ovčjeg sira, janjetine, mesa boškarina te raznih vrsta svježih riba, školjki i drugih delicija iz Jadranskog mora. Posebnost gastronomije LH&V-a je jedinstveni sustav nabave namirnica koji se temelji na izvornosti, lokalnom porijeklu i dostupnosti, ovisno o sezoni, berbi ili ulovu.

Uz odličnu suradnju s lokalnim dobavljačima s otoka Lošinja i Cresa, LH&V surađuje i sa 60-ak OPG-ova iz cijele Hrvatske, s područja Istre, Kvarnera, Dalmacije, središnje Hrvatske, Međimurja, Slavonije i Baranje. Riječ je o obiteljsko poljoprivrednim gospodarstvima koja razvijaju prirodni i uravnoteženi uzgoj i čiji proizvodi nose eko certifikate. Na taj način istovremeno se osigurava opskrba prirodnim i svježim namirnicama, koje jamče najvišu razinu kvalitete, te se pruža potpora malim hrvatskim gospodarstvenicima. Ovakav sustav nabave namirnica predstavlja svojevrsni presedan za hotelske grupacije u Hrvatskoj.

Prateći svjetske trendove, a u skladu s konceptom nabave svježih i raznovrsnih namirnica, najvažniji obrok u danu – doručak – sastavljen je od čak 218 različitih namirnica, zbog čega je i najdraži obrok gostiju hotela. Isto tako, ako je gost na odmoru sedam dana, njegova večera se neće ponoviti tijekom njegova boravka u nekom od LH&V-ovih restorana, osim ako je želja gosta drugačija. Uz navedeno, posebna pozornost se posvećuje pripremi jela za goste s alergološkim problemima.



Najbolje domaće i svjetske delicije

Gosti imaju priliku uživati u najraznovrsnijim domaćim delicijama, poput sireva s tartufima te maslinova ulja od proizvođača Natura Istra, zatim ovčjim i kozjim sirevima iz sirane Gligora s Paga, poznatom drniškom pršutu te suhomesnatim proizvodima iz Slavonije i Baranje. Glavni cilj je okupiti domaće proizvode najviše kvalitete te ih implementirati u ponudu kako bi gosti okusili ono najbolje što Hrvatska nudi. Uz ponajbolje domaće proizvode, u gourmet ponudi nalaze se i delicije iz različitih dijelova svijeta, poput dry ili wet aged junetine iz Japana, Irske, Argentine, Urugvaja i Nizozemske.

Osim toga, gostima je tijekom cijele godine dostupna svježe ulovljena riba iz Kvarnerskog zaljeva, dok se jedinstveno meso boškarina, čuvena creska janjetina te povrće lokalnih uzgajivača nabavljaju u skladu sa sezonskom dostupnošću. Ukratko, ono što se taj dan ne može svježe nabaviti, neće se naći na menuu à la carte restorana.

Nova dimenzija gourmet iskustva

Svaki specijalitet pripremljen je na tradicionalan način s modernim dodirima, što jamči nezaboravno gourmet putovanje za nepce gosta. Za kreiranje takvog doživljaja u prvom redu se koriste sve dostupne sezonske namirnice koje se na svakodnevnoj razini kombiniraju i pripremaju na različite načine, kako bi u konačnici gost imao na raspolaganju nešto drugačiji i kreativniji meni, koji će ga potaknuti da se vrati na otok Lošinj.

Misao vodilja glavnih chefova je pripremanje delicija korištenjem različitih tehnika, poput minimalne termičke obrade pojedinih namirnica, posebice ribe, janjetine i divljači s Cresa. Cilj u pripremi namirnica je zadržati izvornu kvalitetu okusa i tako postići gotovo savršen balans okusa. Glavne chefove LH&V-a odlikuje individualna specijalizacija. Primjerice, chef specijaliziran za meso bavi se isključivo tim segmentom, kako bi se razvila njegova ekspertiza te samim time postigla željena kvaliteta pripremljenog jela.

Velika pozornost posvećuje se i prezentaciji hrane na koju se gleda kao na svojevrsnu umjetnost, stoga su kreativnost i inovacije prisutne u svakom jelu. Posebni naglasak u filozofiji visoke kuhinje LH&V-ovih restorana stavljen je na očuvanje glavne namirnice koja uvijek mora ostati prepoznatljiva. Za potpuno gourmet putovanje pobrinut će se slastičari koji će zavesti svako nepce paletom raznih okusa u kojima sljubljuju lokalne sastojke – aromatično bilje, citruse, maslinovo ulje, med ili iznimno cijenjene tartufe.





Jedini japanski restoran na hrvatskim otocima

U lipnju 2018. u Hotelu Bellevue otvoren je japanski restoran Matsunoki. Jedini japanski restoran na hrvatskim otocima je fuzijski restoran tradicionalne kuhinje u kojoj se spajaju originalne japanske namirnice sa svježim mediteranskim namirnicama iz lokalnog ekološkog uzgoja. Neki od specijaliteta koje gosti mogu naći na meniju Matsunokija su: karaage piletina, beef teriyaki, karrage piletina, maki sushi, matcha sladoled sa slatkom pastom od azuki graha te brojni drugi japanski specijaliteti. Zbog restoranske ponude koja je oduševila brojne hrvatske i strane turiste, Turistička zajednica Grada Malog Lošinja je restoranu Matsunoki dodijelila posebno priznanje u kategoriji Inovacije u turističkoj ponudi za 2018.

Osim vrhunskom gastro ponudom, restoran se ponosi i svojom kartom viskija renomiranih japanskih destilerija, kao što su Nikka Taketsuru, The Yamazaki, Hakushu i Hibiki, te ponudom sake vina i rakija.

Vrhunska enološka ponuda

Gourmet putovanje dodatno je upotpunjeno raznovrsnom vinskom kartom koja prati odabir i želje gostiju. Njena posebnost se očituje u probranim vinima i etiketama koje prate i aktualne svjetske trendove. Primjerice, u Boutique Hotelu Alhambra trenutno je u ponudi više od 400 etiketa bijelih i crvenih, domaćih i stranih vina, vrhunske kvalitete. Ono čime se sva vina mogu pohvaliti je činjenica da su doista u kategoriji visokokvalitetnih.

Također, u ponudi Boutique Hotel Alhambra ističu se orange vines, bijela vina proizvedena na način proizvodnje crvenog vina u amforama. Trend koji je krenuo sa sjevera Italije proširio se i na ostatak svijeta, a u Boutique Hotelu Alhambra je zastupljen najboljim etiketama. Poseban segment vinske ponude obuhvaća i selekciju vrhunskih vina koja se toče na čašu, a za što se koristi najnoviji svjetski sistem točenja vina bez otvaranja butelja – Coravin. Uz to, Boutique Hotel Alhambra, primjerice, svojim posjetiteljima nudi degustacije u vinoteci, dok se u vili Augusta rade specijalne degustacijske večeri. Posebno je važan i projekt vinoteke koja u svojoj arhivi čuva tzv. hrvatska raritetna vina, etikete koje uglavnom nisu bile dostupne na domaćem tržištu.



Uz respektabilnu ponudu vina gosti mogu probati preko 200 različitih vrsta žestokih pića, među kojima su i ekskluzivni konjaci Hennessy Richard, Hennessy Paradis i Louis XIII de Remy Martin. LH&V se u svojoj ponudi može pohvaliti i kartom osvježavajućih koktela. Tako je tim barmena u Hotelu Bellevue osmislio nekoliko posebnih koktela – Lošinj Goes to Japan, It's Gin Time, Tropical Addict, Lošinj Gardens i Jaffa Zacapa. Uz navedene, hotelski bar Alto Rosso u svojoj ponudi ima i koktele Pink Lee, ELYX JULEP i ELYX La VIE. Svaki od njih predstavlja maštoviti spoj lokalnih lošinjskih okusa i likera s različitim svjetskim utjecajima.

Enološki i sake masterclassovi

Osim zbog vrhunske gastro ponude, mnogobrojni gosti u lošinjsku uvalu Čikat pristižu zbog enoloških masterclassova. Na masterclassovima u organizaciji hotelskog brenda Lošinj Hotels & Villas se premijerno predstavljaju ponajbolja hrvatska i svjetska vina, s posebnim naglaskom na etikete koje nisu prisutne na širokom tržištu. Od 2018. u uvali Čikat se po prvi puta održavaju i sake masterclassovi.

Prvi enološki Masterclass u Boutique Hotelu Alhambra u travnju 2016. otvorio je **Nikola Benvenuti**. Zatim je krajem travnja 2016. područni menadžer Opus Onea za Europu **Charlie Matthews** predstavio vina **Opus One** iz Nappa Valleyja u Kaliforniji. Svibanj 2016. bio je u znaku vinara s područja Goriških brda, kada su se na Masterclassu predstavila čak tri vinara – **Aleš Kristančić Movia**, **Marjan Simčić** i **Edi Simčić**. Prvu sezonu enoloških masterclassova u Boutique Hotelu Alhambra sredinom lipnja 2016. zaključilo je predstavljanje „supertoskanskih vina“ **Sassicaia**.

U travnju 2017. svoje najbolje vinske etikete predstavili su hrvatski vinari s područja **Plešivice** – **Velimir Korak**, **Zdenko Šember** i **Tomislav Tomac**. Na Masterclassu održanom u svibnju 2017. **Hervé Guoin** premijerno je predstavio glasovita **Château Mouton Rothschild** vina iz Francuske. Toskansku vinariju **Tenuta di Biserno** okupljenima na posljednjem enološkom Masterclassu krajem lipnja 2017. u Boutique Hotelu Alhambra prezentirao je direktor vinarije **Niccolo Finizzola**.

I u 2018. nastavljen je koncept enoloških masterclassova u Boutique Hotelu Alhambra. Jednu od najpoznatijih hrvatskih vinarija – **Krauthaker** i njihova vrhunska vina – Sauvignon VIDIM, graševinu Mitrovac, Chardonnay Rosenberg te MERCES sredinom travnja 2018. predstavio je direktor i vlasnik vinarije **Vlado Krauthaker**. Drugi enološki Masterclass u 2018. održan je sredinom svibnja, a na njemu je **Damien Grelat** predstavio visoko kvalitetna vina vinarije **Château Palmer**, iz francuske apelacije Margaux. Kraj lipnja 2018. i treći enološki Masterclass donio je prestižna alzaška vina vinarije **Hugel** koju su sudionicima Masterclassa



predstavili **Marc i Jean Frederic Hugel**.

Uz enološke masterclassove u Boutique Hotelu Alhambra, u 2018. održan je prvi sake Masterclass u Hotelu Bellevue. Sake Masterclass, koji je održan u lipnju 2018., vodili su nagrađivani austrijski sommelier i sake edukator Suvi Zlatić te prvi hrvatski certificirani sake sommelier Ivan Jug. Na Masterclassu u Hotelu Bellevue predstavljeno je ukupno osam sake vina. Kušanjem Fukuju Awasaki Sparkling, Hanatomoe Natur & Nature, Amabuki Strawberry Blossom, Katsuyama Lei, Dewazakura Cherryblossom, Ninki Yuzu, Masuzumi i Kamemam Red Rice sake vina, svi sudionici Masterclassa upoznali su osam različitih stilova proizvoda – od onih mirnih i pjenušavih do kompleksnih sake vina dugotrajnijeg okusa.

U travnju 2019. u Boutique Hotelu Alhambra predstavljena su renomirana hrvatska vina **Iločkih podruma**, dok je u lipnju na enološkom Masterclassu svoja prestižna vina i marku Champagne Rothschild predstavila jedna od najpoznatijih i najrenomiranijih svjetskih vinarija **Château Lafite Rothschild**.



Lošinj Hotels & Villas social media kit

OUR #HASHTAGS

#losinjhotels #bellevuelosinj #alhambralosinj

#puntalosinj #auroralosinj #vesperalosinj



@losinj.hotels

@hotel.bellevue.losinj

@hotel.alhambra.losinj

@hotel.aurora.losinj

@family.hotel.vespera

@vitality.hotel.punta



@losinjhotels

@bellevuelosinj

@boutiquehotelalhambra



@losinjhotels



LH&V Blog



Losinj Hotels & Villas

