

Fantastična nova gastro destinacija u Splitu

Split je odnedavno bogatiji za novu fine dining destinaciju. Port 74, elegantan restoran u marini splitskog luksuznog resorta Le Meridien Lav, interijerom i ponudom konkurira svjetskim modernim restoranima i barovima

Restoran koji se nalazi u sklopu marine potpuno preuređenog luksuznog resorta Le Meridien Lav svojim će gostima nuditi jelovnik kreiran prema tradicionalnim hrvatskim jelima s modernim pristupom mladog ali iskusnog chefa Ivana Ivaniševića. Ivanišević je chef je bogatog iskustva, a svoj zanat brusio je na vodećim pozicijama brojnih restorana u Hrvatskoj i inozemstvu, kao što su Boutique Hotel Alhambra na Malom Lošinj i Kempinski Hotel Atlantic u Hamburgu.

"Konstantno napredovanje, isprobavanje novih metoda i novih okusa mora biti dio svakodnevice. Svaka kuhinja ima svoja pravila, a ona se mogu naučiti i svladati jedino kontinuiranom edukacijom", naglašava chef Ivanišević.

Nepretenciozan, ali besprijekoran, tradicionalan, ali suvremen, jelovnik restorana Port 74 inspiriran je domaćim kulinarskim korijenima i odvest će vas na gastronomsko putovanje otkrivanja flore i faune Jadranskog mora, malih skrovitih krških polja, čarobnih šumaraka te bogatih polja i voćnjaka. Od sočnih rajčica ljeti do mladih i bogatih maslina zimi, nježna mediteranska klima stvara savršeno okruženje za sezonske proizvode. A kako se godišnja doba mijenjaju, mijenja se i jelovnik restorana Port74. Promišljeno sastavljena vinska karta savršeno se nadopunjuje s jelima, a oduševit će sve one koji fini obrok vole idealno sljubiti s čašom vrhunskog vina.

Uređenje potpisuje arhitektonski studio Kaliterna arhitektura koji je zaslužan za obnovu brojnih luksuznih hotela i vila na Jadranu, a iza kojeg stoji Duje Kaliterna, splitski arhitekt.

"Ideja je bila, u sklopu luksuznog resorta s pet zvjezdica, ponuditi restoran koji će interijerom ne samo pratiti svjetske standarde nego i 'ispisati posvetu' razdoblju u kojem je hotel koji ove godine slavi 50. rođendan izgrađen", istaknuo je Kaliterna i dodao: "Dizajniran je vrlo luksuzno, u izvedbi su korišteni materijali poput mramora, mesinga, kristala, finih zidnih tapeta, a kombiniralo ih se s retro elementima, kao što

su breeze blokovi i terrazzo podovi. Utjecaj 70-ih sve je prisutniji kada govorimo o današnjim trendovima u uređenju modernih svjetskih restorana i barova, ali povijest samog hotela Lav bila je bila centralna misao vodilja cijeloga projekta uređenja."

Nije to jedina simbolika vezana uz koncept uređenja restorana Port 74, naime točno toliko vezova broji marina u sklopu resorta. Interijerom dominiraju udobne moderno dizajnirane fotelje u kombinaciji sa stolovima koji su izrađeni u elegantnoj kombinaciji mramora i bakra. Zidovi su, također u duhu sedamdesetih obloženi tamno zelenim tapetama tropskih motiva i lanenim uzorkom tekstila.

Centralni fokus je na gotovo 10 metara dugom šanku čije su vertikale obložene blago zaobljenim plavim keramičkim pločicama, a radna ploha luksuznim mramorom. Sam šank sastoji se od otvorenog prostora za završnu pripremu hrane, što omogućuje gostima direktan pogled na kulinarsku teatralnost, te velikog bara, za kojim možete popiti aperitiv ili cocktail prije same večere.

Vanjski prostori slijede istu koloristiku interijera, lan i nijanse zelene s motivima bakra i mramora, a opremljeni su udobnim sofama i foteljama od pletiva. Terasa je u potpunosti odvojena od interijera kliznim staklenim stjenkama, a njihovim pomicanjem prostor se vrlo jednostavno povezuje u cjelinu. Ljepši rođendanski poklon od ovog, za svoju 50. obljetnicu hotel Lav nije mogao dobiti.