

## Tko ide na večeru za Valentinovo?!

Provjerite tko ide na romantičnu večeru za Valentinovo u prekrasan restoran [Argante](#) hotela [Antunović](#), jedan od 100 vodećih restorana u Hrvatskoj i dobitnik velike Večernjakove zvijezde 2008. Očekuje vas senzualan, afrodizijački jelovnik iz snova - prvoklasna jela s potpisom šefa kuhinje, slavnog Matije Balenta

**Dobitnik romantične večere za dvoje na sam Dan zaljubljenih u nedjelju 14. veljače, u restoranu Argante hotela Antunović, je:**

**ZORAN VRANEŠ, Zagreb - gospodin je spriječen!**

**MIRJANA ŠTULIĆ, Zagreb**

**Telefonskim putem obavijestit ćemo vas o načinu realiziranja romantične večere, koja se servira od 19 do 24 h.**

E, sada, pogledajte samo kakve vas gurmanske divote očekuju i to na samo Valentinovo kada se u restoranu Argante odvija vrhunac "Dana afrodizijaka i ljubavi" koji tamo traju tijekom prva dva tjedna mjeseca veljače. Jelovnik koji se za vas priprema potpisuje šef kuhinje Matija Balent, jedan od 20 najboljih kuhara Europe i zlatni hrvatski chef koji je već treća generacija vrsnih majstora kulinarstva u svojoj obitelji.

\*\*\*

### **JELOVNIK KOJI VAS OČEKUJEZA VALENTINOVO:**

- *Cocktail dobrodošlice*- "Mimoza" (pjenušac s cijedenom narančom)
- *Hladno predjelo* - ruža od mariniranog lososa s đumbirom i *mousse*-om od avokada
- *Toplo predjelo*- zapečene jakobove kapice s okusom tartufa
- *Glavno jelo*- svinjski file punjen pršutom i orasima s blagim umakom od kadulje i meda s aromatiziranim pireom od krumpira i sotiranim povrćem sa sjemenkama od vanilije
- *Desert*- "Slatka tajna" (topli *crème brûlée* s lavandom posluženim uz umak od vanilije )
- *Piće* - Butelja ( 0,75 l) bijelog vina Alba Matošević, Jana 0,75 i Jamnica 1,00

\*\*\*

Restoran Argante ponos je hotela Antunović - luksuzno je uređen, s modernim namještajem od drveta kruške, čija boja daje toplinu i ekskluzivnost interijeru, uz prekrasan pogled na gradsku vrevu kroz velike staklene površine. Argante nudi raskošan izbor hrane i *art cuisine*, s naglaskom na hrvatsku nacionalnu i mediteransku kuhinju.

Tijekom prva dva tjedna veljače - mjeseca ljubavi - restoran Argante krenuo je u jedinstvenu akciju, organiziravši "Dane afrodizijaka i ljubavi" te svojim gostima ponudio jela koja se još nitko dosad nije usudio pripremati i koja su bila tabu-tema. Matija Balent, šef kuhinje restorana Argante i hotela Antunović, koristio je namirnice za koje se vjeruje da potiču libido i seksualnu želju, a i samo uređenje i dekoracija restorana Argante, kojim sada prevladavaju crveni tonovi, mirisi vanilije i mošusa, stvorit će ljubavnu atmosferu.

Restoran Argante uvršten je 2008. godine u vodećih 100 restorana Hrvatske, dobitnik je velike Večernjakove zvijezde 2008., a godinu nakon toga primio je priznanje za promoviranje autohtonog istarskog goveda „Boškarin“.

Jelovnik restorana predstavlja elegantnu šetnju kroz Hrvatske krajeve od Dalmacije, Istre i Kvarnera, preko Like i Gorskog Kotara do Hrvatskog Zagorja, Međimurja i Slavonije, kojom se zaista kao autorskim djelom, iskazao kulinarski tim na čelu s hvaljenim šefom kuhinje Matijom Balentom. Uz fine specijalitete idu, dakako, i birana hrvatska vina - bogata enoteka i zanimljiva oleoteka (vrhunski izbor najfinijih ekstra-djevičanskih ulja).

Želimo vam sretno Valentinovo - neka ukusni specijaliteti restorana Argante budu uvertira u nezaboravnu večer!

**Više o restoranu Argante i hotelu Antunović potražite na:**

[www.hotelantunovic.com](http://www.hotelantunovic.com)