

# Raskošan brunch šefice kuhinje Ane Grgić na osunčanoj terasi restorana Zinfandel's

*U ljetnom šik ozračju terase Oleander predstavljena je nova senzacionalna selekcija autorskih jela šefice kuhinje Ane Grgić. Novi kulinarski trendovi, inovativan pristup, svježi proizvodi lokalnih dobavljača i poseban naglasak na održivost značajke su novoga jelovnika restorana Zinfandel's*

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, predstavljen je 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.

Nova selekcija tako predstavlja intrigantna, moderna i precizno oblikovana jela koja privlače zanimljivim poigravanjem okusa i namirnicama. Kombinacija usoljenoga brancina s prahom od slavonskoga kulena, kamenice s emulzijom od bergamota, kvarnerski škamp u juhi od sušene paške janjetine s ušećerenim 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 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 Okunom i sommelierom Ivanom Šnelerom gostima je poslužila odlična vina. Osvježavajući 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 vodila idejom da se iskoristi što više dijelova mesa, a sve u svrhu održivosti.

"Kreirajući novi jelovnik vodila sam se idejom da jela budu svježija, 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.

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 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.