

Analiza restorana s Michelinovom zvjezdicom u Hrvatskoj

Tuliak, Toni

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:677050>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-24**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij

TONI TULIAK

Analiza restorana s Michelinovom zvjezdicom u Hrvatskoj

Analysis of restaurants with Michelin star in Croatia

Završni rad

Opatija, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij
Menadžment održivog razvoja

Analiza restorana s Michelinovom zvjezdicom u Hrvatskoj

Analysis of restaurants with Michelin star in Croatia

Završni rad

Kolegij:	Međunarodna enogastronomija	Student:	Toni Tuliak
Mentor:	Doc. dr. sc. Krešimir Mikinac	Matični broj:	24249/17

Opatija, srpanj 2023.



IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

Toni Tuliak

(ime i prezime studenta)

24249/17

(matični broj studenta)

Analiza restorana s Michelinovom zvjezdicom u Hrvatskoj

(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor završnog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa završnim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog završnog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, 26. lipnja 2023.

Potpis studenta

Sažetak

Hrana ima vrlo važno mjesto u promociji turizma unutar određene destinacije. Povijest, kultura i klimatski uvjeti oblikuju sam karakter hrane i destinacije. Upravo zbog toga, gastronomija i hrana se smatraju dijelom kulturnog turizma i kulturnog nasljeđa. Pojam gastronomije ne podrazumijeva samo uživanje u hrani već predstavlja cijeli paket doživljaja. Prilikom posjete određenoj destinaciji kod gostiju se javlja želja za nečim novim i nepoznatim. Jedan od novih oblika konzumiranja hrane su svakako fine dining restorani. U takvim restoranima se spajaju elementi tradicionalnog i modernog te takvi restorani predstavljaju budućnost turizma i faktor su posjećenosti određene destinacije, a potražnja za njima je sve veća. Najpopularniji i samim time najcjenjeniji način rangiranja restorana je Michelinov vodič, a Michelinova zvjezdica predstavlja trijumf restorana. Iz tog razloga se ovaj rad temeljio na analizi Michelinovog vodiča, povijesti Michelinove zvjezdice i postupku dobivanja iste-kako u svijetu tako i u Hrvatskoj, te istraživanju restorana u Hrvatskoj koji tu zvjezdicu posjeduju. Naposljetku, u radu je prikazan osvrt potrošača koji takve restorane konzumiraju, odnosno pojedinačna analiza svakog restorana na temelju 4 kriterija : hrane, usluge, vrijednosti za novac i atmosfere.

Ključne riječi : Michelin vodič; restorani s Michelinovom zvjezdicom ; recenzije potrošača

Sadržaj

	Uvod	1
1.	Utjecaj i važnost Michelin vodiča na izvrsnost u gastronomiji	2
1.1.	Povijest nastanka Michelinove zvjezdice	2
1.2.	Sistem tri zvjezdice	3
1.3.	Utjecaj na hrvatsku gastronomiju	4
1.3.1.	Hrvatske Michelinove zvjezdice	4
1.3.2.	Prva Michelinova zvjezdica u Hrvatskoj	5
2.	Trendovi u ponudi vrhunskih restorana	6
2.1.	Zero waste politika	6
2.2.	Slow food pokret	7
2.3.	Ekološki uzgojena hrana	8
2.4.	Primjena nutricionističkih trendova	8
3.	Analiza Michelin restorana u Hrvatskoj	10
3.1.	Prvi restoran s Michelinovom zvjezdicom	10
3.2.	Restorani s jednom Michelinovom zvjezdicom	11
3.3.	Michelin Zelena zvezdica	18
3.3.1.	Restorani s Michelinovom Zelenom zvjezdicom	18
4.	Percepcije potrošača o Michelin vodiču	20
4.1.	Važnost Michelinovih zvjezdica u Hrvatskoj	21
4.2.	Recenzije potrošača o restoranima s Michelinovim zvjezdicama u Hrvatskoj	21
	Zaključak	41
	Bibliografija	43
	Popis ilustracija	46

Uvod

Jedna od elementarnih egzistencijalnih potreba ljudskog organizma te njegov pokretač i gorivo je hrana. Ovaj rad se bavi analizom i značajem hrane kao kulture koja se razvila do te mjere da je postala znanost i umjestnost. Kada se govori o hrani kao znanosti i umjetnosti, prije svega se misli na prestižne nagrade i priznanja koja se takvoj hrani dodjeljuju, stoga se ovaj radi temelji upravo na tome. Kao jedan od najcjenjenijih vodiča za restorane na svijetu je svakako Michelin, u kojem se svake godine objavljuje lista novih gastronomskih objekata koji su zaslužili tu prestižnu nagradu. Unatoč svom velikom utjecaju na gastronomiju, vodič još uvijek obavlja vrlo tajne, a najzanimljivije pitanje, ono kako dobiti Michelinovu zvjezdicu i dalje se često postavlja.

Predmet i svrha ovog rada je pobliže objasniti što Michelinova zvjezdica podrazumijeva odnosno obuhvatiti kriterije prema kojima se ona daje polazeći od početka njenog nastanka. Analizirajući kriterije koji su potrebni za Michelinovu zvjezdicu, u radu se također i analiziraju restorani koji su istu dobili. U radu su korištene sljedeće glavne znanstvene metode : metoda dedukcije, metoda indukcije, metoda kauzalnog zaključivanja, metoda analize, metoda sinteze, povijesna metoda i metoda klasifikacije uz koje su u radu korištene i druge znanstvene metode.

Kompozicija rada kreće od samih korijena nastanka zvjezdica te putuje općenito kroz svijet i nakraju se bazira na Hrvatsku. Detaljnije je opisan svaki pojedini restoran te se na temelju toga i stvara zaključak koje su komponente najbitnije za ostvarivanje trijumfa Michelinove zvjezdice. U radu je provedena detaljna analiza 10 restorana koji posjeduju Michelinovu zvjezdicu. Analiza je provedena na temelju ocjena potošača te jasno prikazuje što privlači goste takvih restorana i koji su im ključni čimbenici prilikom ocjenjivanja. Ocjene se baziraju na samim jelovnicima, strukturi restorana, atmosferi koja ih je tamo dočekala kao i timu ljudi koji se za njih pobrinuo. Naposljetku, u zaključnom dijelu se pruža osvrt na samu važnost Michelinovih zvjezdica kako u svijetu pa tako i u Hrvatskoj te daljnoj budućnosti i razvitku hrane kao umjetnosti.

1. Utjecaj i važnost Michelin vodiča na izvrsnost u gastronomiji

Michelinova zvjezdica se danas smatra kao jedno od najpoželjnijih priznanja u svijetu gastronomije. Dodjeljuje se od strane Michelinova vodiča, najprestižnije francuske knjige o restoranima. Michelinovu zvjezdicu posjeduju samo najbolji i najkvalitetniji restorani u svijetu koji demonstriraju iznimnu kvalitetu i konzistenciju u pripremi hrane, pružanju usluge te cjelokupnom doživljaju konzumiranja hrane i pića.

Recenzije restorana Michelinov vodič prikazuje kroz kratke sažetke od tri do četiri retka te kroz opsežan sustav simbola od kojih su najcjenjenije i najvažnije njegove globalno poznate zvjezdice. Restorani mogu biti nagrađeni sa nula do tri zvjezdice, pri čemu tri zvjezdice predstavljaju najveću kvalitetu pružene usluge te samim time restorani koji su nagrađeni sa tri zvjezdice postaju jedni od najprestižnijih restorana u gastronomskom svijetu.¹

Neki od najpoznatijih restorana u svijetu koji posjeduju Michelinovu zvjezdicu su restoran Bonbona u Briselu, Le Bernardin u New Yorku, Den u Tokiu, Atelier Crenn u San Franciscu, Mirazur u Mentonu te Attica u Melbourneu. Prva Michelinova zvjezdica u Republici Hrvatskoj pojavljuje se 2017. godine a za to je zaslužan rovinjski restoran Monte. Nakon restorana Monte u Hrvatskoj se do danas pojavljuje još 9 restorana sa Michelinovom zvjezdicom : restoran Agli Amici Rovinj, restoran Noel, restoran Nebo, restoran Alfred Keller, restoran Boškinac, restoran Draga di Lovrana, LD Restaurant, restoran Pelegrini te Restaurant 360.

Također u Hrvatskoj se nalaze dva restorana koji posjeduju zelenu Michelinovu zvjezdicu koja je dodjeljena restoranima koji drže do etičkih i ekoloških standarda te svoje namjernice dobivljaju od održivih dobavljača a to su Zagrebački Restoran Zinfandel's te Konoba Mate na otoku Korčuli.

1. 1. Povijest nastanka Michelinove zvjezdice

Kao i sva velika postignuća u koja su promijenila tijek povijesti Michelinov vodič na početku svojeg nastajanja nije krenuo kao vodič za objedovanje već kao poticaj za što više vozača da krenu na cestu. Sve je započelo 1889. godine u gradu Clermont-Ferrandu smještenom u

¹ <https://guide.michelin.com/hr/en/about-us>(pristupljeno 20. svibnja 2023.)

središnjoj Francuskoj. Tada je od strane braće Edouarda i Andrea Michelina osnovana istoimena tvrtka za izradu guma za automobile. Kako bi pomogli vozačima da unaprijede vlastita putovanja i potaknuli razvitak automobilske industrije te samim time i kupnju guma izradili su mali vodič pun korisnih informacija, od toga kako promijeniti gumu, gdje natočiti goriva do naravno popisa mjesta za jelo i piće za putnike koji su željni predaha od vožnje.

Dvadeset godina vodič se mogao nabaviti bez cijene dok 1920. godine vođeni načelom da čovjek istinski poštuje samo ono za što plati nije izdan novi vodič po cjeni od sedam franaka. Taj vodič je prvi uključivao popis Pariških hotela, popis restorana prema određenim kategorijama te je bio prvi bez ijedne plaćene reklame u njemu. Kako je rastao utjecaj kategorije sa restoranima u vodiču tako su se braća Michelin odlučila na angažiranje tajnih inspektora kako bi anonimno posjećivali restorane i ocjenjivali njihovu uslugu. 1926. godine vodič počinje sa dodjeljivanjem zvjezdica za restorane sa najkvalitetnijom ponudom. Na početku su restorani ocjenjivani samo sa jednom zvjezdicom da bi nakon pet godina bila uvedena hijerarhija ocjenjivanja sa nula, jednom, dvije i tri zvjezdice. 1936. godine prikazani su kriteriji dodjeljivanja zvjezdica. Drugom polovicom dvadesetog stoljeća zahvaljujući jedinstvenom i ozbiljnom pritupu Michelinovi vodiči postali su bestseleri bez premca. U vodiču se trenutno nalazi preko 30 000 ocjenjenih objekata na 3 kontinenta, a od onda je prodano čak više od 30 milijuna primjeraka Michelinova vodiča.

1. 2. Sistem tri zvjezdice

Značenja zvjezdica su objavljena 1936. godine gdje je “vrlo dobar restoran” označen simbolom jedne zvjezdice, “restoran s odličnim kuhanjem” simboliziraju dvije zvjezdice dok iznimnu kuhinju vrijednu ponovnog posjeta simboliziraju tri zvjezdice. 1955. godine nakon završetka Drugoga svjetskog rata uvedene su preporuke Bib gourmand koje su namjenjene da nagrađuju restorane umjerenog i nižeg cijenovnog ranga.² Restorani koji posjeduju jednu zvjezdicu opisani su kao restorani visoke kvalitete vrijedni zaustavljanja, dvije zvjezdice kao odličnu kuhinju vrijednu skretanja s puta dok restorani koji posjeduju tri zvjezdice označavaju restorane sa iznimnom kuhinjom vrijedne organiziranja posebnog putovanja. Odluka se donosi na temelju

² <https://mali-vodic-kroz-michelin-kako-su-nastale-zvjezdice-i-sto-zapravo-znace> (pristupljeno 20. svibnja 2023.)

5 kriterija : kvaliteti korištenih sastojaka, kvaliteti okusa i tehnici kuhanja, osobnosti kuhara u njegovoj kuhinji, vrijednost za novac te dosljednosti između posjeta.

Michelinovi inspektori kod dodjele zvjezdica ne gledaju na uređenje interijera te postavu stola već su one umjesto toga označene brojem "pokrivača" koje dobija označenih simbolom vilice i žlice. Također Michelinov vodič dodjeljuje i nagradu Bib Gourmand nazvanu po njihovoj službenoj maskoti imena Bibendum, ta se nagrada dodjeljuje restoranima koji su prepoznati po vrhunskoj hrani te umjerenim cijenama. Istraživanja su pokazala da je zahvaljujući Bibendumu i Bib Gourmandu došlo do povećanja broja ugostitelja posvećenih pružanju vrhunskih gastronomskih usluga po pristupačnim cijenama.

Michelinov vodič se također koristi i globalnim oznakama za određena mjesta u svijetu, tako se na teritorijima poput Ujedinjenog kraljevstva i Irske za kvalitetne pubove koristi oznaka tj. simbol pивske krige, u Španjolskoj se za značajno kvalitetne tapas barove koristi se simbol vina i čačkalice te se za restorane s impresivnim popisima poznatih vina, sakea i kotela koriste simboli grožđa, boce sakea i čaše za koktele.³ Potrošači koji posjećuju takva mjesta su upoznati sa navedenim oznakama i simbolima te upravo prema njima određuju koji će restoran, pub ili tapas bar posjetiti.

1. 3. Utjecaj na hrvatsku gastronomiju

Nažalost zbog velike krize 2008. godine Michelin nije posjetio Hrvatsku kao što je bilo planirano. Nedugo zatim Hrvatska je trebala biti uvrštena u Vodič zajedno sa Italijom no Michelinova pariška središnjica to nije dopustila. Prvi posjet Michelinovih inspektora Hrvatskoj organiziran je od strane Ministarstva turizma. Za prve preporuke i zvjezdice Michelinovim restoranima u Hrvatskoj zaslužna je akcija ministarstva turizma pokrenuta od strane Darka Lorencina 2015. godine. Dolazak crvenog vodiča u Hrvatsku gastronomski je najvažniji trenutak za razvoj Hrvatskog turizma i cijele zemlje.

³ <https://guide.michelin.com/hr/en/about-us>(pristupljeno 20. svibnja 2023.)

1. 3. 1. Hrvatske Michelinove zvjezdice

Hrana je definitivno jedan od pokretača Turizma u Republici Hrvatskoj koja je sve više posjećena i to ne samo zbog svojih prirodnih ljepota i pejzaža već zbog sve bolje gastronomske ponude. Posjetitelji cijene i prepoznaju ponudu jela pripremljenih od domaćih namirnica. Naravno, takav pristup nije prošao neopaženo ni od strane Michelinovih inspektora te su nekim restoranima dodjeljene Michelinove zvjezdice i manje vrijedne ali ne i zanemarive ostale preporuke. U Republici Hrvatskoj se nalazi 10 restorana koji posjeduju Michelinov zvjezdicu, 2 restorana s Michelinovom zelenom zvjezdicom te još 70 restorana koji se nalaze u prestižnom vodiču. Ono što karakterizira hrvatske restorane i kuhinju su svakako: predivni ambijent, svježi plodovi Jadranskog mora, meso životinja koje su odrasle na hrvatskim pašnjacima te tartufi i vrhunsko vino. Sve navedeno uvelike doprinosi velikoj posjećenosti hrvatskih restorana s naglaskom na izvanrednu kuhinju.

1. 3. 2. Prva Michelinova zvjezdica u Hrvatskoj

Michelinova zvjezdica je nešto za čime žudi svaki restoran u svijetu pa tako i u Hrvatskoj. U Veljači 2017. godine napokon je i jedan restoran u Republici Hrvatskoj zaslužio tu teško dostižnu prestižnu nagradu. Za to je zaslužan Restoran Monte iz Rovinja koji je svojim perfekcionizmom, upornošću i mukotrpnim radom na unaprjeđivanju usluge stekao taj luksuz da bude okrunjen kao prvi restoran u Hrvatskoj sa Michelinovom zvjezdicom. Iste je godine u Hrvatskoj još 34 restorana dobilo Michelinovu preporuku(oznaku žlice i vilice) što je bitno povećalo promociju zemlje na gastronomskoj razini.

2. Trendovi u ponudi vrhunskih restorana

Trendovi predstavljaju ono što se na tržištu nalazi i prezentira kao takvo- trenutno. Pojam trenutno podrazumijeva da je takav trend podložan svakodnevnim promjenama. Trendovi u ponudi vrhunskih restorana čine jednu cjelovitu i zasebnu priču koja na tržištu postoji kao jedno biće koje se neprestano mijenja, te svakim danom sazrijeva i razvija se. Bez obzira na to, stavovi potrošača su pod velikim utjecajem trendova.

Zdravlje je jedan od najbitnijih čimbenika za tržište, pa se tako iz njega razvija veliki broj aktualnih prehrambenih trendova. Uočeno je povećanje svijesti čovjeka o utjecaju hrane na zdravlje, prehrani koja je personalizirana od strane stručnih osoba, zaštiti autentičnosti namirnica i važnosti konzumacije namirnica koje su ekološke. Ono što se trenutno pokušava što više prezentirati na tržištu je prehrana koja uključuje konzumiranje hrane koja je pretežno biljnog podrijetla, minimalno obrađenu hranu te pritom stavljajući naglasak na regionalne i lokalne sezonske proizvode, konzumaciju ekološki proizvedene i pakirane hrane. U ponudi vrhunskih restorana nalazi se ono najbolje od tradicionalne domaće kuhinje u kombinaciji s različitim elementima modernog. Upravo je ta kombinacija vrhunske hrane koja predstavlja tradicionalnost i kulturu postala trend.

2. 1. Zero waste politika

Zero waste politika podrazumijeva koncept koji je usmjeren na život sa što manje onečišćenja i smeća a upravo takvu politiku prakticira sve veći broj chefova u svojim restoranima. Mnogo je razloga za to, od uštede novca pa tako i resursa pa sve do odgovornijeg ponašanja prema prirodi. Na ovaj način, chefovi postavljaju pred sebe velike izazove kako bi od zanemarenog dijela mesa, ribe ili povrća napravili originalnu deliciju.

Naime, ova politika podrazumijeva maksimalno iskorištavanje namirnice.

Jedna od namirnica koja je primjer takve politike je jadranski škamp. Rep škampa čisti se od ljuske te se poslužuje kao sirovo hladno predjelo. Od glave i ljuske koje su ostale se radi temeljac, a nakon iskuhavanja tog temeljca, ljuske se osuše te se od njih pravi prah od

škampa koji služi za dekoraciju jela. Primjena ovog načina iskorištavanja namirnica smanjuje količinu otpada a povećava iskoristivost namirnica. Ovakav način pripreme jela i odnosa prema namirnici bi trebao poslužiti kao primjer i ideja za mnoge druge namirnice s ciljem da se namirnica iskoristi maksimalno.

2. 2. Slow food pokret

Prilikom konzumacije hrane, vrlo je važno znati otkuda određena namirnica dolazi. Ono što je postalo bitno i neophodno, a naročito uslijed pandemije je da takva namirnica bude lokalna i domaća. Slow Food je pokret koji je nastao osamdesetih godina u Italiji kao direktan odgovor na fast food. Tijekom narednih godina se pretvorio u globalnu organizaciju koja čini zajednicu u koju su uključeni milijuni pojedinaca u više od čak 160 zemalja diljem svijeta. Cilj organizacije je sprječavanje nestajanja lokalnog odnosno nestajanja prehrambenih navika i kultura koje su lokalne. Također, organizacija u svoj djelovanju želi suzbiti porast brzog života i boriti se protiv izuzetno malog interesa ljudi za hranom koju konzumiraju. Žele, prije svega, osvijestiti ljude o tome odakle dolazi hrana koju jedu i koliko ono što jedemo utječe na nas. Zagovornici Slow Food pokreta vjeruju da je hrana usko povezana sa svim aspektima čovjekova života kao što su politika, kultura, okoliš i poljoprivreda. Polako uživanje u hrani u laodnoj atmosferi tako zvani Slow food pokret sve više zamjenjuje brzu hranu i brzi život. Pokret zagovara kupovanje lokalnih i organskih namirnica od lokalnih i regionalnih dobavljača. Kako bi se postiglo maksimalno zadovoljstvo gosta i izvuklo najviše iz hrane, treba obratiti pozornost na izgled, miris, teksturu i okuse.

Više različitih okusa sadržano je u manjim porcijama koje su usklađene sa pićem, najčešće vinom. Proizvodi koji predstavljaju takav pokret su npr. poznati liker obitelji Antunović s Pelješca koji se priprema prema tradicionalnom receptu, eko hrana Jukan koju čine odlični organski proizvodi, vrhunska tradicionalna vina Aleksandrović iz Srbije, Kranjska slovenska kobasica iz mjesta Košaka u Sloveniji te livanjske delicije mljekare Livno.

2. 3. Ekološki uzgojena hrana

Ekološki uzgojena hrana predstavlja hranu koja je proizvedena na sasvim prirodan način. Takav način uzgoja odnosno proizvodnje znači da se ne koriste nikakvi štetni dodaci kao što pesticidi, herbicidi, umjetna gnojiva ili neke druge toksične kemikalije. Sa aspekta ugostiteljstva i vrhunskih restorana, očigledno je da je ekološki uzgojena hrana postala jedan od trendova u ugostiteljstvu te su potrošači koju takvu vrstu namirnica konzumiraju uvijek spremni platiti više.

Mnogo restorana, koji obavljaju djelatnost OPG-a svoje namirnice koje imaju u ponudi baziraju upravo na tim ekološki uzgojenim namirnicama. Na taj način pokušava se održati stara tradicija ali isto tako gostu servirati ono što je sigurno i proizvedeno na sasvim prirodan način.

Restorani u svijetu pa tako i u Hrvatskoj prepoznaju koliko je važna ekološki uzgojena hrana i stoga vrlo često koriste svježe namirnice koje su proizvedene na održiv način. Suraduju s regionalnim i lokalnim poljoprivrednicima i dobavljačima koji svoj uzgoj temelje na visokim ekološkim standardima i na taj način ono što stiže pred gosta rezultira vrhunskim okusom i izrazitom kvalitetom. Kao što je već navedeno, proizvodnja hrane bez uporabe pesticida i drugih štetnih sastojaka ključan je čimbenik u ekološkom uzgoju hrane koji se promiče u restoranima i to posebno u Michelinovim restoranima o čemu ćemo detaljnije u analizi restorana.

2. 4. Primjena nutricionističkih trendova

Unazad nekoliko godina, drastično se mijenja način pripreme kao i konzumiranja hrane. Ono što je prije bilo najvažnije za jednu obitelj je barem jedan zajednički obrok dnevno. Danas se hrana konzumira na način da se jede na mjestu, u vrijeme i na način koji u određenom trenutku najviše odgovara pojedincu ili obitelji. Svjedoci smo da je konzumiranje hrane izvan doma ili u hodu sve prisutnije. Nutricionistički trendovi se uvelike prilagođavaju

promjenama koje nastaju u prehrambenim navikama i stilu života potrošača. Proizvodi visoke kvalitete su sve cjenjeniji te raste potreba za njima. Potrošači su za takve proizvode spremni izdvojiti puno više novaca te izabiru baš takve restorane.

Ono o čemu sve više potrošača vodi računa je autentična hrana zajamčene kvalitete te veliku pozornost posvećuju veličini porcije, sastavu odabranih namirnica te prehrambenoj vrijednosti. Iako se većina ugostiteljskih objekata već prilagodila nutricionističkim trendovima, kroz budućnost se očekuje još i više takve prilagodbe. Sve više restorana okretat će se klasičnoj ponudi baziranoj na jednostavnim jelima koja bude nostalgiju, povećat će se ponuda lokalne ekohrane-ekouzgoja te će se povećati utjecaj regionalnih i etničkih kuhinja.

3. Analiza Michelin restorana u Hrvatskoj

„Destinacija koja zavodi međunarodne putnike svojim priobaljem iz snova, impresivnim bogatstvom svojeg područja i kristalno čistim morem, još uvijek privlači inspektore Michelinova vodiča svojom gastronomijom prepunom svježine i okusa.”, istaknuta je impresija o hrvatskoj gastronomiji u najnovijem izdanju vodiča. U odabranom društvu restorana s Michelinovom zvjezdicom nalaze se sljedeći restorani.

3. 1. Prvi restoran s Michelinovom zvjezdicom

Restoran Monte koji je smješten u kamenom dvorištu rodne kuće njegova chefa Danijela Đekića, podno predivne crkve svete Eufemije u Rovinju poziva svoje goste, kako to oni sami kažu na beskrajno putovanje stvaranja i istraživanja. Monte opisuju kao mjesto okupljanja, razmišljanja i prisjećanja na radosne trenutke, uspomena iz djetinstva te svega lijepoga što život pruža.

Savršena kombinacija prezentacije hrane i pića podižu Monte na novu, visoku razinu i pretvaraju ga u pravu gurmansku oazu u kojoj je hrana način i slavljenje života. Restoran Monte svoje namirnice nalazi u lokalnim ribarnicama, na lokalnim tržnicama te lokalnim mesnicama, kao i gospodarstvima u okolici Rovinja. Takav pristup pronalaženja namirnica hrani daje poseban užitak i kvalitetu. Koncept jela u kuhinji temelji se na interpretiranoj inovativnoj svjetskoj kuhinji s daškom rovinjske mediteranske tradicije.

Monte svoju ponudu temelji na filozofiji plavog, crvenog i zelenog jelovnika kojima nastoji otkriti puni potencijal svake namirnice. Odabrane boje nisu odabrane slučajno već su Gastronomska interpretacija suvremenog RGB modela boja (Red, Green, Blue). Crveni meni je orijentiran na takozvanom "kralju mora" jastogu, kamenicama i kavijaru. Zeleni meni se sastoji od povrća te sira i za kraj sladoleda od pistacija. Plavi meni je baziran na

mješavini morskih plodova i mesa te kao šećer na kraju sladoleda od latica ruža.⁴ Uz svaki meni gostu je ponuđeno vino koje najviše odgovara jelu.

3. 2. Restorani s jednom Michelinovom zvjezdicom

U Istarskoj regiji poznatoj po svojoj prekrasnoj obali, slikovitim selima i bogatoj kulturnoj baštini uz restoran Monte smještena su dva vrhunska restorana koja posjeduju jednu Michelinovu zvjezdicu. Radi se o restoranu Agli Amici iz Rovinja te restoranu Draga di Lovrana iz Lovrana. Istarski restorani najpoznatiji su po pripremi vrhunskih jela od morskih plodova i naravno specijaliteta od istarskog tartufa.

Restoran Agli Amici smješten je u srcu marine Grand Park Hotela Rovinj sa prekrasnim pogledom na staru gradsku jezgru grada Rovinja te na otok Svete Katarine. Restoran je ponosni nositelj Michelinove zvjezdice kojom je nagrađen u rujnu 2021. godine nakon nepuna tri mjeseca od otvaranja. Agli Amici čiji meni potpisuje poznati talijanski chef Emanuele Scarello pruža svojim posjetiteljima nezaboravno gurmansko iskustvo.

Ponuda restorana sastoji se od tri degustacijska jelovnika koji su osmišljeni s ciljem da dočaraju posjetiteljima teritorij Istre i Furlanije – Julijske Krajine a nazivi tih jelovnika su: Godia, Istra i Rovinj. Isto tako, restoran Agli Amici posjeduje vinsku kartu koja se sastoji od bijelih vina, crvenih vina, rose vina, desertnih vina te šampanjaca na 56 stranica.

Za rad restorana Agli Amici zaslužna je vrhunska suradnja Maistra Hospitality grupe sa gastronomski svjetski poznatom obitelji Scarello. Istinska zvijezda svjetske gastronomije Emanuele Scarello koji ujedno i potpisuje jelovnik restorana Agli Amici sa svojom sestrom Michelom zaslužan je za njegov vrhunski početak. Obitelj Scarello već generacijama vodi poslovanje restorana Agli Amici u mjestu Godia u blizini Udina koji posjeduje dvije Michelinove zvjezdice. Chef Emanuele veliki je zaljubljenik u more i nogomet, ali svoju pravu strast i ljubav pronašao je upravo u kuhinji. Ljubav prema hrani nasljedio je od svoje majke-fantastične kuharice Ivonne Bodigo.

⁴ <https://www.monte.hr/> (pristupljeno 21. svibnja 2023.)

Restoran Draga di Lovrana smješten je na predivnoj lokaciji iznad grada Lovrana. Sa morske strane ima pogled na otoke Cres i Krk, a sa druge strane na planinu Učku. Zgrada restorana izgrađena je još davne 1908. godine kada je bečki poduzetnik Anton Urm izgradio tadašnji hotel koji je služio kao omiljeno mjesto austrougarskog plemstva među kojima je bio i car Franjo Josip.

1923. godine nakon smrti supruge, vlasnik je zapalio kuću te su nakon toga uslijedila desetljeća u kojima je zgrada bila u ruševnom stanju često mjenjajući vlasnike. 2005. godine, nakon skoro 80 godina, ponovno je otvoren hotel i restoran pod izvornim nazivom Draga di Lovrana od strane današnjih vlasnika supružnika Sanje i Christiana Nikolac.

Restoran Draga di Lovrana, koji, osim što je vlasnik Michelinove zvjezdice, je također i dio prestižne europske udruge JRE što znači da uz ostale specijalitete gosti mogu probati i kvarnersku ribu i škampe sa obiteljskih brodova obitelji Nikolac.

Za specijalitete u restoranu Draga di Lovrana zaslužan je chef Luka Goleša koji je bio član tima Draga di Lovrana i u vrijeme dobijanja Michelinove zvjezdice kada je glavni šef bio Deni Srdoč. Za sommeliersku uslugu zaslužan je Gregor Manzin. Degustacijski meni chefa Luke Goleše sastoji se od 7 slijedova a gosti mogu odabrati između mesnog i ribljeg menia. Isto tako, u slučaju da je netko od gostiju vegetarijanac, postoji mogućnost prilagodbe menia.⁵

Ono što definitivno povezuje sve restorane na kvarnerskoj obali je fokus na svježoj ribi iz Jadranskog mora te lokalnim namirnicama pribavljenim od lokalih dobavljača. Na kvarneru i kvarneskim otocima nalaze se tri restorana koji posjeduju jednu Michelinovu zvjezdicu. Uz dva restorana koji se nalaze na otocima-restoran Alfred Keller na Lošinju i restoran Boškinac u Novalji, na kvarneru se je smjestio i jedan riječki restoran sa Michelinovom zvjezdicom. a to je restoran Nebo.

Restoran Nebo nalazi se u sklopu Hilton Rijeka Costabella Beach Resort i Spa kompleksa- Smješten je na petom katu Hilton Hotela te pruža predivni pogled na Kvarnerski zaljev i planinu Učka koja se prostire iznad zaljeva. Rooftop Nebo Restaurant & Lounge za čije je stvaranje zaslužan poznati Hrvatski chef Deni Srdoč nastoji svojim gostima pružiti nezaboravna kreativna jela sastavljena od lokalnih namirnica.

⁵ <https://www.journal.hr/lifestyle/gastro/mjesto-na-sat-i-pol-od-zagreba-gdje-cete-uzivati-u-michelinovim-jelima-u-najljepsem-ambijentu/> (pristupljeno 13. svibnja 2023.)

Meni restorana Nebo sastoji se od 11 sljedova. Meni se temelji na sezonskim namirnicama sa ekoloških farmi diljem Republike Hrvatske. Naravno, u meniju se nalaze i jela od plodova Jadranskog mora koji su nabavljeni od lokalnih ribara, kao i meso slobodno uzgojenih životinja sa pašnjaka diljem zemlje.

Restoran Nebo za početak nudi Amuse bouche što u bukvalnom prijevodu sa francuskog znači zanimacija za usta. On predstavlja mali zalogaj koji se nudi prije početka obroka a odabire ga šef kuhinje za gosta kako bi gosta pripremio za obrok te pokazao svoju kreativnost.

Glavni akter tima Nebo je chef Deni Srdoč koji je 2019. godine u restoranu Draga di Lovrana, kako je već prije spomenuto, postao najmlađi hrvatski chef koji posjeduje Michelinovu zvjezdicu. Iako je pohađao elektrotehnički fakultet, prevladala ga je strast za kuhanjem koju je stekao od svoje bake te upisuje privatni kulinarski institut Oliva Allegra u Splitu. Nakon toga, odlazi na stažiranje po raznim restoranima izvan republike Hrvatske. Nedugo nakon stažiranja, Deni Srdoč postaje chef u restoranu Draga di Lovrana gdje nasljeđuje svojeg mentora Zdravka Tomšića. Srdočev stil kuhanja nastoji spojiti tradicionalne elemente s modernim kuhanjem potkrijepljene talijansko-francuskim utjecajem.

Osim Denia Srdoča za kuhinju je zadužen glavni kuhar Mario Štokić, vrhunski domaći kuhar koji je svoju strast prema kuhanju i pripremi ribljih jela stekao kao zaljubljenik u podvodni ribolov. Njegova strast, trud i ljubav prema kuhanju učvrstila ga je na poziciji glavnog kuhara restorana Nebo rame uz rame sa glevnim chefom Deniem Srdočem te zajedno stvaraju visokokvalitetna sofisticirana jela.

Restoran Alfred Keller nalazi se na Malom Lošinj u sklopu hotela Alhambra. Goste privlači elegantnim izgledom te predivnom terasom s pogledom na uvalu Čikat. Jelovnik koji se stalno mijenja, nastoji izvući ono najbolje iz lokalne ribe i hrvatskog mesa koristeći domaće i lokalne proizvode sa otoka Lošinja i neposredne okolice.

Restoran Alfred Keller 2021. godine dobija Michelinovu zvjezdicu kao nagradu za predan rad njegova chefa Michaela Gollenza pod mentorstvom švicarskog chefa Kuchlera Christiana koji posjeduje dvije Michelinove zvjezdice u Taverne zum Schafli. Jela iz kuhinje restorana Alfred Keller pripremljena su klasičnim francuskim tehnikama kuhanja uz dašak okusa iz cijeloga svijeta.

Najpoznatija jela u restoranu su: tartar od škampi s tajlandskom salsom od mente te file jadranske ribe s pečenim koromačem. Vinska karta donosi senibilitet i inovativne trendove poštujući povijest vinarstva Hrvatske i Balkana. Zahvaljujući sommelieru Filipu Veselovcu i njegovom vinskom programu 2022. godine, Alfred Keller osvaja titulu "Best of Award of excellence" koju obilježavaju dvije vinske čaše, a dodjeljuje ju američki časopis Wine Spectator.

Istraživanje je pokazalo da se vinska karta restorana sastoji od čak 660 vrhunskih etiketa, a najskuplje vino u restoranu je Chateau Margaux 1er Grand Cru Classe 2015 koje se prodaje po nevjerovatnoj cijeni od 2656 eura. Osim Michelinove zvjezdice, restoran Alfred Keller, posjeduje ocjenu od 16.5 bodova izvrsnosti na ljestvici prestižnog gastronomskog vodiča Gault & Millau.

Glavni chef restorana Alfred Keller je austrijski kuhar Michael Golenz koji je na to mjesto stigao na nagovor svojeg mentora Christiana Kuchlera 2021. godine. Odluka za preuzimanje restorana nije bila lagana jer kada je stigla ponuda, Michael se nalazio u u finalu kulinarskog showa "der Goldene Koch" ("Zlatni kuhar") te je radio u cijenjenom restoranu Eco Widder Bar & Kitchen koji se nalazi u Zurichu. Michael se ipak odlučio prihvatiti ponudu restorana Alfred Keller što mu se naposljetku isplatilo jer je samo šest mjeseci nakon preuzimanja mjesta glavnog chefa restoran nagrađen Michelinovom zvjezdicom. Također od strane gastronomskog vodiča Gault & Millau nagrađen je sa priznanjem "Velikog chefa sutrašnjice".⁶

Restoran Boškinac smjestio se na otoku Pagu između Stare Novalje i Novalje, uz rubove maslenika i vinograda na brežuljku usred borove šume. Pogled sa terasa kamenog hotela pruža se na mirne i opuštajuće doline za ispašu ovaca. S obzirom da se restoran nalazi na otoku do njega je moguće doći jedino iz smjera Zadra preko Paškog mosta koji povezuje otok s obalom te trajektom Prizna – Žigljen.

Restoran Boškinac poznat je po svojoj tradicionalnoj, otočkoj kuhinji prikazanoj kroz kreativna moderna jela. Restoran nastoji maksimalno iskoristiti sve poznate namirnice otoka Paga što prikazuje kroz svoja jela od domaće, nadaleko poznate Paške janjetine, plodova jadranskog mora te najpoznatijeg Paškog sira začinjenoj domaćim maslinovim uljem. Gosti mogu uživati u degustacijskim jelovnicima, ali isto tako mogu se naručiti i jela po narudžbi.

⁶ <https://www.losinj-hotels.com/hr/restorani/restoran-alfred-keller/> (pristupljeno 14. svibnja 2023.)

Kuliarski tim restorana Boškinac kroz tri jelovnika nastoji predstaviti tradiciju i gastronomski potencijal prekrasnog otoka Paga. My island meni (158 €), My blue island meni (123 €) i My field meni (113 €) mogu se također upariti sa sommelierskom ponudom vina. U vinskoj ponudi hotela Boškinac, naglasak je stavljen na domaća vina vinarije Boškinac. U sklopu restorana Boškinac nalazi se i konoba Boškinac koja je savršena za organiziranje raznih većih događaja kao što su vjenčanja, proslave rođendana, domjenci i degustacije vina.

Restoran Boškinac Michelinovu je zvjezdicu stekao 2020. godine kada glavni chef bio Matija Bergeš. Nakon njega vodstvo preuzima chef Marko Turković, a naposljetku vlasnik hotela i restorana Boris Šuljić. Boris Šuljić je 1984. godine sa tada 21. godinom preuzeo vođenje obiteljskog pansiona. Ubrzo, nakon 1987. godine, otvara Kalypso beach klub na tada još malo poznatoj plaži Zrće. Nakon dugotrajnog rada u turizmu i ugostiteljstvu otvara hotel, restoran i i vinariju Boškinac.

U Zagrebačkoj regiji smješten je samo jedan restoran sa Michelinovom zvjezdicom a to je restoran Noel koji se nalazi u centru glavnog hrvatskog grada, grada Zagreba. Zagrebačka regija kao regija u kojoj se nalazi glavni grad definitivno ne ispunjava svoj potencijal posjedujući samo taj jedan restoran sa Michelinovom zvjezdicom.

Kao što je već naveden, restoran Noel jedini je restoran u Zagrebu koji posjeduje Michelinovu zvjezdicu. Goste, osim odličnom kuhinjom, privlači i svojim modernim uređenjem kao i vrhunskom ponudom francuskih, talijanskih i naravno hrvatskih vina. Noel je otvoren 2016. godine, a 2019. godine dobija Michelinovu zvjezdicu.

Meni restorana Noel sastoji se od sedam sljedova po cijeni od 175 €, a uz meni je moguć i pairing vina, sokova i koktela. Pairing vina se sastoji od sedam čaša i njegova cijena je 102,11 €. Cijena pairinga sokova je također 102,11 € i isto se sastoji od sedam čaša. Za razliku od toga, pairing koktela čini osam koktela, a njegova cijena je 112,81 €. Restoran Noel jedan je od vrlo rijetkih restorana koji je odlučio proizvoditi i prodavati određeni broj NFT-a koji će se moći kupiti na stranici Local.NFT.eu platformi. Vlasnici Noel NFT-a moći će koristiti posebne pogodnosti unutar Noel Circle kluba.

Tim restorana Noel čine glavni chef Bruno Vokal, sommelier, restoran menadžer- Ivan Jug i bar menadžer Karlo Ferenčak. Chef Bruno Vokal je zamijenio suvlasnika i suosnivača Gorana Kočiša koji je restoranu opskrbio Michelinovu zvjezdicu. Vokal je jedan od najtalentiranijih mladih kuhara u Hrvatskoj. Motivaciju za kuhanje pronašao je od svojih

baka koje su obje kuharice, a ljubav prema slasticama nasljedio od svoje majke koja je bila slastičarka.

Dalmacija je, osim po svojim predivnim otocima, beskrajnim plažama i kristalno čistome moru, poznata i po dobroj hrani, domaćem vinu i maslinovom ulju. U toj regiji smjestila su se tri restorana sa Michelinovom zvjezdicom-restoran Pelegrini iz Šibenika, restoran LD sa otoka Korčule i restoran 360 iz Dubrovnika.

Pelegrini je danas puno više od samog restorana. Domaćini svojim gostima nastoje ponuditi autohtono, iskreno i jedinstveno iskustvo te prenijeti svu svoju ljubav prema gastronomiji kao pozivu i otkriti dalmatinsku životnu filozofiju.

Rudan Štefan zasigurno u našoj gastronomiji kotira kao jedna od najvažnijih osoba. Poznat je po tome da svoje jelovnike temelji na jelima sa lokalnog Šibenskog područja. Nastoji promovirati autohtonu kuhinju obogaćenu svojim potpisom.

2017. godine na JRE (Jeunes Restaurateurs Europe) kongresu u Lucernu, restoran Pelegrini nagrađen je JRE Service Award nagradom za najviši standard u uslužnosti. To prije svega uključuje potpunu brigu za gosta od njegova dolaska, boravka i ugođaja u restoranu te prezentaciju jela i pića od strane educiranog tima. Visoki nivo usluge te iznimna predanost svakog dana nije lako održiva no restoranu Pelegrini to uspijeva iz dana u dan posvećujući postiže da svi dišu kao jedno i to je svakako veliki plus ove zajednice.

LD je luksuzni restoran koji se nalazi u sklopu boutique hotela Lešić Dimitri Palace, nekadašnje biskupske palače. Sve je tamo posebno i odiše poštovanjem prema tradiciji, kulturi, prirodi i lokalnim namirnicama, ali je istovremeno i u finom skladu s modernim okruženjem: od dizajna tanjura i pribora za jelo, pa sve do tehnike kuhanja i prezentacije uglavnom ribljih jela chefa Marka Gajskog za kojeg kuhanje nije posao već stil života. Dobro poznaje namirnice lokalnih uzgajivača, sve otočko bilje, ribu, autohtono voće, povrće, ali i vina.

Ponuda LD restorana je rafinirana, jednostavna, no vrlo upečatljiva. Na à la carte meniju su po tri predjela, glavna jela i deserta. Degustacijski meni ima šest slijedova, a svako jelo prati odgovarajuće vino iz hrvatskih vinarija: Šember, Nerica, Bire, Merga Victa, Tomac, Mrgudić i Galić. Gosti mogu i sami izabrati vino prema svojoj želji. Ovo je jedan primjer slijeda.

Od početka do kraja kasnog ručka, sve je gotovo dramaturški složeno, poput predstave: za uvod savršeni sashimi od pagara s kaparima i gaspachom od krastavca, zatim uzbudljiva

kombinacija wagyu i jakobovih kapica uz kamenicu i dimljenu majonezu. Nakon toga slijedi izvrsna gyoza punjena kozicama, u mousseline umaku, s čilijem, daikonom i sezamom. Prema finalu večere vode se još dva uzbudljiva jela: grdobina sa šparogama, žumanjkom i lardom te ramstek crnog angusa topiv u ustima, poslužen uz gljive i demi glace. Okusi maline, citrusa i vanilije u nevjerojatno laganom desertu, zaokružuju večer užitaka u LD restoranu. Ugođaj, chefova prezentacija jela, vina i kvalitetan odmjereni servis, ispunjavaju sva očekivanja.⁷

Restoran 360 smješten u srcu predivnog Dubrovnika predstavlja jela chefa Marija Curića a na njemu se nalaze mediteranska, primorska i kontinentalna jela.

Degustacijski meni naziva “Retro” dolazi s posve novim prilozima, dok “2022” degustacijski meni gostima nudi mediteranske klasike kao što su brancin i Jakobove kapice i specijalitet sa kontinenta-crnu slavonsku svinju. U Restoranu 360 nastoje izvući maksimalne okse osnovnih namirnica fokusirajući se i na teksturu jela i preciznosti. Primjer preciznosti je njihov specijalitet-kratko dimljeni filet skuše pečen na tavici koji se nalazi u kontrapunktu s carpacciom od bijele repe punjen pastrvinim kavijarom ili brancin sljubljen s dimljenom majonezom i kontrastiran sa salaticom od koromača i dagnji koju prate faggotini punjeni raguom od sipe. Tijekom zime, chef Marijo Curić se okreće srcu Mediterana, istražujući španjolsku gastronomiju. Jelovnik za 2022. godinu ističe se tartarom od Jakobovih kapica uz umak od korabe i ulja estragona te mousse od korabe i čipsom od pileće kože. Za ljubitelje iznutrica u ponudi se nalaze brizle poslužene u kremi od artičoka s confitom od artičoke. Uz Brizle se poslužuje i tartar telećeg filea. O vinskoj karti koja se sastoji od više od 500 etiketa brine glavni sommelier Miho Vidak a nagrađena je Wine Spectator – Best of Award of Excellence. Na njoj se nalaze vina regionalnih proizvođača i autohtone sorte.

⁷ <https://hr.gaultmillau.com/restaurants/ld-restaurant> (pristupljeno 20. svibnja 2023.)

3. 3. Michelin Zelena Zvezdica

Michelin Zelena Zvezdica označava nagradu koja ističe restorane koji su predvodnici industrije kada je riječ o njihovoj održivoj praksi. Takvi se restorani smatraju odgovornima za etičke i ekološke standarde te takvi restorani surađuju s održivim proizvođačima i dobavljačima kako bi, između ostalog, izbjegli i smanjili otpad te uklonili plastiku i ostale materijale koji se ne mogu reciklirati iz svog opskrbnog lanca.⁸

Ovi restorani nude gastronomska iskustva u kombinaciji kulinarske izvrsnosti s izvanrednim ekološkim obvezama i izvor su inspiracije kako za ljubitelje hrane tako i za ugostiteljsku industriju u cjelini

3. 3. 1. Restorani s Michelinovom Zelenom Zvezdicom u Hrvatskoj

Restorani s Michelin Zelenom Zvezdicom su Zinfandel's iz Zagreba i Konoba Mate iz Korčule. Restoran Zinfandel's čini dojmljiv i otmjen prostor koji se nalazi u prestižnom hotelu Esplanade Zagreb. Njegovo jedinstveno ozračje kao i nagrađivana kuhinja koja nastoji stvoriti kombinaciju okusa iz cijelog svijeta sa vrhunskim domaćim namirnicama, jamstvo su vrhunskog užitka u samom središtu grada Zagreba. Spoj inovativnih koncepata, otmjenog interijera i impresivne terase, garancija su nezaboravnog doživljaja. Ime je dobio po sorti grožđa zinfandel. Lozu zinfandela osoblje pažljivo njeguje u vrtu Oleander terase, a 2020. dobivene su prve butelje s vlastitom etiketom.⁹

Ovaj restoran svojim gostima nudi vrlo kreativne à la carte jelovnike koji predstavljaju kombinaciju primamljivih okusa svježih sezonskih namirnica pripremljenih na tradicionalan način. Vrlo važnu ulogu ima i vinska karta koja se sastoji od preko 200 sorti vina prezentiranih od strane vrhunskog sommeliera. Vina su većinom porijeklom iz Hrvatske, ali na karti se nalaze i vina iz Francuske, Španjolske, Italije te Australije. U restoranu

⁸ <https://guide.michelin.com/gb/en/article/features/what-is-the-michelin-green-star-and-how-do-you-earn-one> (pristupljeno 15. svibnja 2023)

⁹ <https://zinfandels.hr/> (pristupljeno 15. svibnja 2023.)

Zinfandel's na jelovniku se može pronaći i jela namjenjena vegetarijanskoj prehrani kao i jela pripremljena prema Halal standardima. Od 2012. godine kao predvodnik svjetskih trendova restoran Zinfandel's nudi pregled svojih jelovnika preko iPad uređaja na kojima su vjerno prikazane fotografije svih jela.

Konoba Mate je obiteljska konoba koja je aktivna od 2000. godine. Konoba je prvobitno osnovana kao agroturizam. Uz jednostavna jela napravljena sa organski proizvedenim namirnicama, u ponudi su imali i svoje autohtone sokove i likere (menta, bazga, kadulja...). Malo po malo obitelj se širila, a svaki je član radio ono što voli i u čemu je najbolji.

Mala obiteljska konoba njeguje prirodne okuse i tradiciju kroz dašak modernog pristupa gastronomiji. Posjetitelji iz cijeloga svijeta prepoznaju domaće ukuse te se uvijek rado vraćaju. Konoba Mate u svojoj ponudi nudi mesna jela, primjerice, kozletina pod pekom, janjetina na gradelama, teleće obrazine, a ono što im najbolje ide je dalmatinska pašticada. Također među najpopularnijim jelima u Konobi Mate nalazi se i težačka plitica. Težačka plitica je domaći kruh sa sjemenkama komorača. Također se ističu: pašteta od pršuta sa suhim smokvama i orasima, pašteta od balancana (patlidžana) te tri vrste kozjeg sira i marmelada od zelenih rajčica.

Kako kaže i sam gospodar Mate njihovom tradicionalnom kuhinjom uistinu su svi oduševljeni. Otkrili su ih najprije Talijani, Francuzi i Slovenci, a tek unazad par godina i Hrvati. Michelinovia priznanjadefinitivno su povećala atraktivnost konobe i mnogi gosti ju posjećuju baš zbog toga. Agenti Michelina nekoliko su puta u konobi bili anonimno.

Korčula je postala pravi mali gastronomski raj. Imaju odlične riblje i mesne restorane i odlična vina, posebno bijela, grk i pošip, za koja dobivaju prestižna priznanja Decantera.¹⁰ Kao i kod svakog otoga, tradicionalno, domaće vino je ono čemu mnogi gosti teže.

¹⁰ <https://www.konobamate.com/>(pristupljeno 21. svibnja 2023.)

4. Percepcije potrošača o Michelin vodiču

„Budući da ove zvijezde poštuju najbolje svjetske restorane, one za koje su kupci spremni putovati na velike udaljenosti kako bi uživali u izuzetnom blagovaonskom iskustvu, njihova dodjela je jedinstven trenutak u karijeri kuhara i u skladu je sa strogim kriterijima koji se primjenjuju na sve inspektore širom svijeta. Ako Michelin često kaže da su zvijezde "u tanjuru i samo u tanjuru", to je zato što se ocjenjuje samo kvaliteta kuhinje. Lokacija restorana, ukras, usluga, oprema ili druge značajke apsolutno se ne uzimaju u obzir, umjesto toga, označeni su brojem "pokrivača" koje prima, koji su predstavljeni simbolom vilice i žlice.“¹¹

Javnost Michelinov vodič smatra kao dosta zbunjujuć pa tako mnogo ljudi ima mišljenje da je Michelin “intrigantan” i “misteriozan.” To proizlazi od famoznih anonimnih inspektora. Kako bi ocijenili isto iskustvo kojem su suočeni ostali gosti inspektori s razlogom čuvaju svoju anonimnost. Michelinov vodič je u potpunosti transparentan u svojem ocjenjivanju, inspektori su fokusirani isključivo na tanjur sa hranom kvalitetu korištenih sastojaka, tehniku pripreme jela, sklad okusa, jedinstveni chefov rukopis i vremensku konzistentnost. U slučaju da kuhinja ne zadovoljava neki od ovih kriterija, zvjezdica neće biti dodjeljena restoranu, ali postoji mogućnost dobijanja preporuke ili Bib Gourmanda. Treba imati na umu da je Michelinov vodič selekcija, a ne telefonski imenik. Od 15.000 restorana koji se nalaze u Michelinovim vodičima samo 10 posto njih posjeduje zvjezdicu.¹² Upravo ti restorani se po mnogočemu razlikuju i ističu.

4.1. Važnost Michelinovih zvjedica u Hrvatskoj

Stvaranje izvrsne kuhinje vrlo je zahtjevan i težak sport koji iziskuje puno truda i odricanja s puno izazova. Sama činjenica da je Michelin za svoj vodič odabrao Hrvatsku kao jednu od destinacija je već odlična promocija. Važnost Michelinove zvjezdice se posebno ističe u

¹¹ <https://guide.michelin.com/hr/en/about-us> (pristupljeno 24. svbnja 2023.)

¹² <https://plavakamenica.hr/2019/10/26/forbesov-intervju-s-michelinovim-inspektorom-jedem-u-restoranima-10-puta-tjedno/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

razvitku gastronomske kao i turističke ponude pa tako je Hrvatska već dugi niz godina razlog posjećenosti i prepoznatljivosti mnogobrojnih turista koji dolaze iz različitih dijelova svijeta. U principu, gastronomija i turizam su vrlo povezani turistički proizvodi pa je važnost dodjele Michelinovih zvjezdica hrvatskim restoranima od velikog značaja u daljnoj svjetskoj promociji i prezentaciji Hrvatske kao kvalitetne destinacije s vrlo bogatom i mješovitom gastronomskom ponudom.

Ovo priznanje za Hrvatsku predstavlja veliki uspjeh, a uvrštenje restorana u Michelinove vodiče, veliku čast.

Hrvatske regije obiluju bogatom i raznolikom ponudom i upravo je to razlog prepoznatljivosti Hrvatske kao istaknute europske gastronomske destinacije. U Republici Hrvatskoj prednosti Michelinove zvjezdice su sljedeće: turistima je, prije svega, najpouzdaniji pokazatelj gdje se uputiti na jelo, jer je Michelin najsnažniji međunarodni autoritet u restoranskim preporukama. Michelinove zvjezdice pune hrvatske restorane. U restoranima koji takve oznake posjeduju se stvaraju ogromne gužve i upravo tako velika potražnja uvelike utječe i na cijene što je vidljivo kasnije u tekstu. Bez obzira na poprilično visoke cijene, takvi restorani uvijek imaju svoje potrošače koji im se rado vraćaju.

4. 2. Recenzije potrošača o restoranima s Michelinovim zvjezdicama u Hrvatskoj

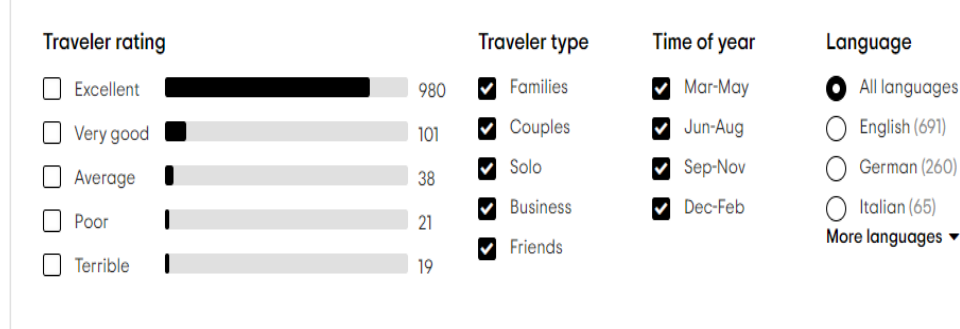
Ovo poglavlje temelji se na recenzijama potrošača za restorane s Michelinovom zvjezdicom u Hrvatskoj. Recenzije se baziraju na 4 segmenta: hrana, usluga, vrijednost za novac i atmosfera.

Jedan od potrošača koji je izabrao restoran Monte u Rovinju navodi sljedeće: „ Kad smo prošlog ljeta večerali u rovinjskom Monteu, osobno smo se uvjerali u efekt Michelinovih zvjezdica na restoranski biznis. Svi su stolovi u Monteu bili rezervirani, a pred vratima su se neprestano stvarali redovi ljudi koji su pokušavali ući bez rezervacije. Monteovo je osoblje te večeri moralo odbiti najmanje tridesetak potencijalnih gostiju. I tako iz dana u

dan, cijelo ljeto.“¹³ Tako snažna potražnja utječe na cijene, stoga si je Monte lani mogao dopustiti degustacijske menije za 875 kuna, što je primjerice, skuplje od bilo kojeg degustacijskog menija u zagrebačkim restoranima.

Monte još uvijek u svojoj ponudi nudi izbor između tri degustacijska menija: zeleni, plavi i crveni. Svaki se meni sastoji od amuse bouchea koji počinju Ružmarinovim krugom te se nastavljaju s nizom malih predjela posvećenih morskoj i unutarnjoj Istri, predeserta, deserta i petits foursa. Zeleni je meni vegetarijanski, plavi je riblje-mesni, dok je crveni posvećen hlapovima: sadrži čak pet jela od hlapa čemu, naravno, nismo mogli odoljeti. Bisque od hlapa spada među najbolje verzije ovog formata koje smo probali u Hrvatskoj.¹⁴

Kako Michelinov vodič navodi, restoran Monte podrazumijeva kuhanje visoke kvalitete, vrijedno zaustavljanja, što je i vidljivo prema ocjenama potroša

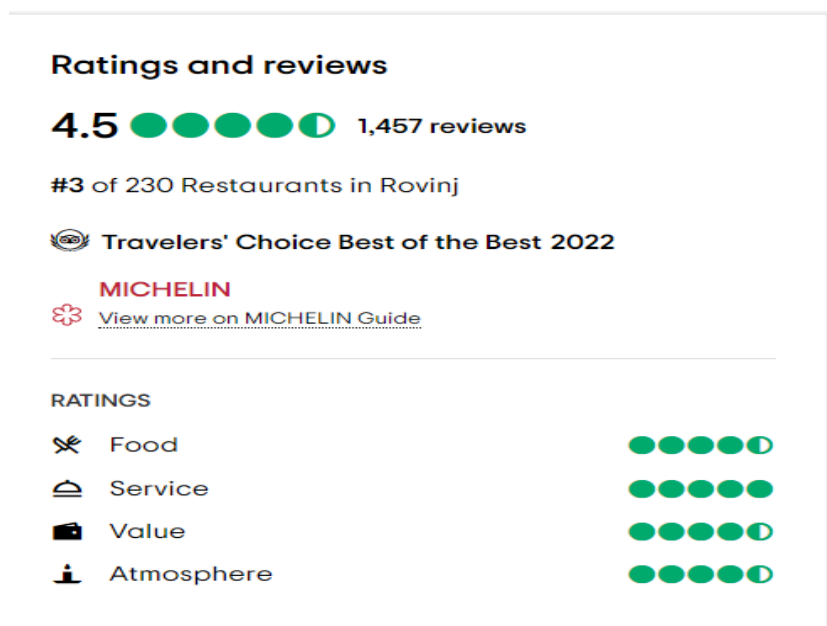


Slika 1. Ocjene potrošača-restoran Monte

Izvor:https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303833-d1092630-Reviews-Monte-Rovinj_Istria.html#REVIEWS

¹³ <https://plavakamenica.hr/2019/03/02/zasto-su-zvezdice-vazne-i-zato-sto-pune-restorane/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

¹⁴ <https://plavakamenica.hr/2023/05/11/rovinjski-monte-ciju-kuhinju-polako-preuzima-mladi-chef-ilja-dekic-uveo-je-meni-posvecen-hlapovima/> (pristupljeno 4. svibnja 2023.)



Slika 2. Ocjene prema segmentima-Monte

Izvor:https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303833-d1092630-Reviews-Monte-Rovinj_Istria.html#REVIEWS

Recenzije potrošača su odlične. Neki od komentara glase:

„ 100 posto preporučujem. Osoblje je bilo izuzetno. Lokacija predivna. Sjajno iskustvo u svemu, a hrana je bila nevjerojatna. Malo je skupo, ali to je očekivano. Otišli smo na medeni mjesec i nimalo ne žalimo!“

„ Imali smo sreću što smo u Monteu rezervirali u zadnji čas dok smo bili na biciklističkom izletu. Bio je to vrhunac našeg putovanja. Kao što smo i očekivali, hrana i usluga bili su izvanredni. Vrlo dosljedna usluga, prijateljska atmosfera, tečno pričanje engleskog jezika (i drugih), ali nimalo napadno - bilo je to vrlo gostoljubivo okruženje.

Odabrali smo Plavi meni i jako smo zadovoljni. Čak i prije nego što je započelo samo jelo, bilo je niza poslastica i grickalica. Prezentacija je bila izvrsna i svako je jelo kombiniralo teksture i okuse na jedinstven način.“

„ Fantastična lokalna i maštovita hrana u kombinaciji s besprijekornom uslugom i izvrsnim vinima... što više možete poželjeti. Slavili smo moj rođendan i bilo je savršeno.“

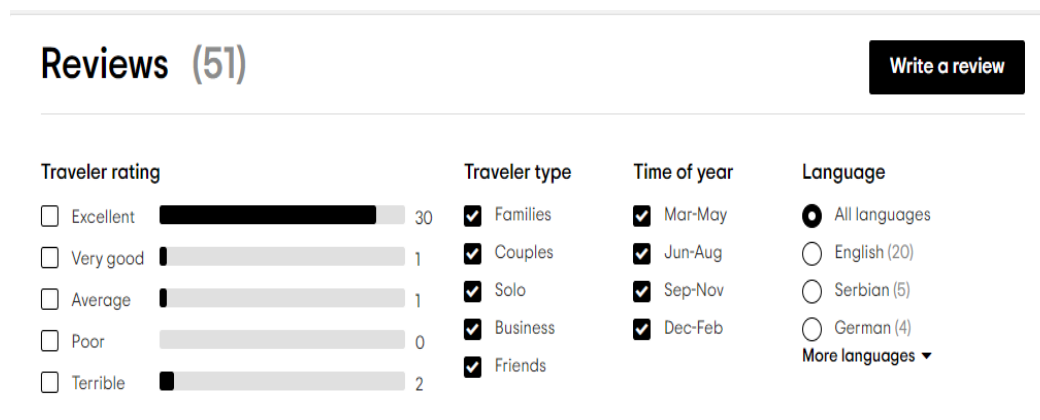
„ Savršen spoj domaćih namirnica i vina. Nevjerojatno i ljubazno osoblje, interijer je prekrasan. Apsolutno prekrasno...“¹⁵

Iz navedenih recenzija je vidljivo zašto je Monte jedan od restorana s Michelinovom zvjezdicom i zašto ga gosti rado posjećuju. Nezaboravno iskustvo, odlična hrana, ugodan ambijent i izuzetno osoblje, svakako su čimbenici koji pridonose posjećenosti ovog restorana.

Talijanski chef Emanuele Scarello potpisuje meni restorana Agli Amici te Rovinju donosi kuhinju koju krasi Michelinova zvjezdica. Restoran se nalazi u marini hotela, pruža divan pogled na otok Sveta Katarina i staru gradsku jezgru grada Rovinja.

Michelin vodič restoran Agli Amici u Rovinju opisuje kao mjesto kuhanja visoke kvalitete na kojem vrijedi stati. Jedan par koji je nedavno posjetio restoran ističe : „, Rovinjski Agli Amici je fantastičan. Nikad u Hrvatskoj nismo pametnije potrošili 450 eura na večeru.“

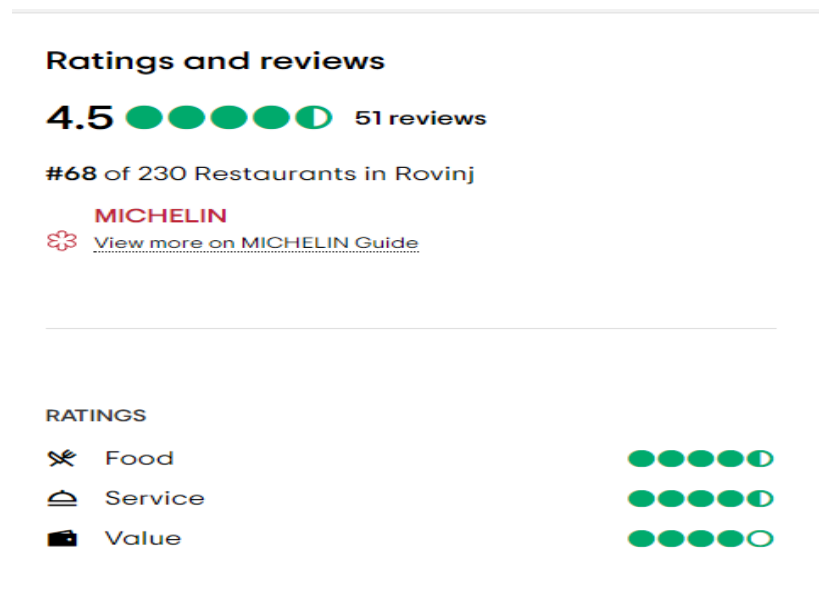
Ugledni talijanski chef Emanuele Scarello osmislio je tri degustacijska menija koji oduševljavaju sve posjetitelje. Ovaj restoran otvoren je po uzoru na istoimeni restoran koji se nalazi u Sjevernoj Italiji te je jedan od najpoznatijih i najcjenjenijih na tim prostorima. O izvrsnosti ovog restorana govori i to da je dobio Michelinovu zvjezdicu već u prvoj godini od otvaranja. Također, ocjene su izvrsne.



Slika 3. Ocjene potrošača-restoran Agli Amici

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303833-d18190872-Reviews-Agli_Amici_Rovinj-Rovinj_Istria.html

¹⁵ https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303833-d1092630-Reviews-Monte-Rovinj_Istria.html#REVIEWS(pristupljeno 24. svibnja 203.)



Slika 4. Ocjene prema segmentima-Agli Amici

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303833-d18190872-Reviews-Agli_Amici_Rovinj-Rovinj_Istria.html

Bez obzira na relativno mali broj ocjena. Restoran je vrlo dobro ocjenjen. Komentari gostiju su sljedeći:

„Sinoćnje izdanje Agli Amici pokazalo je zašto se Emanuele Scarello ubraja među nekoliko najboljih chefova u Italiji. Od amuse bouchea koje serviraju na terasi kraj marine, s pogledima na zalazak sunca nad Rovinjem, preko kruha, konkretnih jela do deserta, sve je osim jednog tanjura bilo savršeno. Doslovno savršeno.¹⁶

„Sam doček u restoran , ukus i priprema hrane, izbor namirnica, prezentacija hrane je za svaku pohvalu i preporuku...

Konobari i vlasnici restorana izrazito ljubazni i uslužni...“

„Volim hranu, volim Emanuele, volim sve u vezi s tim mjestom. Iskustvo je super. Možete vidjeti i osjetiti zašto imaju zvijezdu. Volimo se vraćati.“¹⁷

¹⁶ <https://plavakamenica.hr/2023/05/20/rovinjski-agli-amici-je-fantastican-nikad-u-hrvatskoj-nismo-pametnije-potrosili-450-eura-na-veceru/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

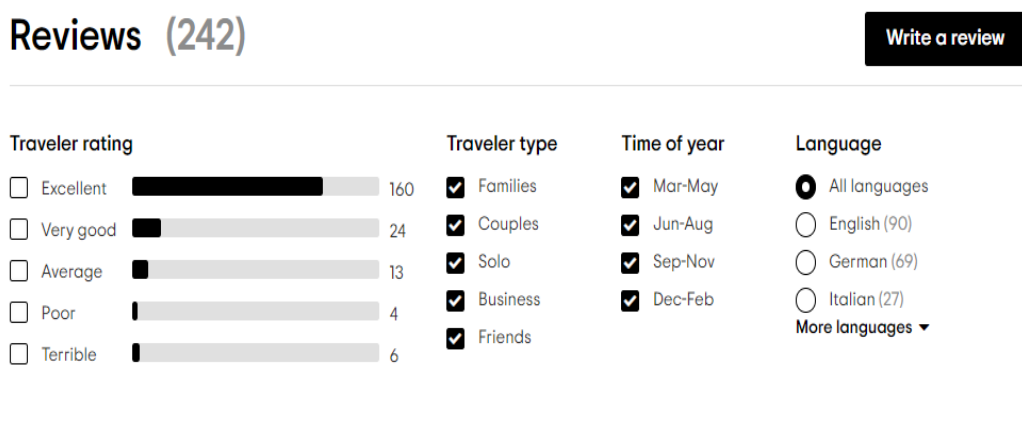
¹⁷ https://www.maistra.com/properties/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars/agli-amici-rovinj/#/?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=maps&utm_content=agli_amici (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

„ Sve izvrsno, od aperitiva, preko glavnih jela, do besprijeorne usluge, do ljubaznosti šefa restorana. Preporučuje se.“¹⁸

Valja napomenuti kako je Rovinj-srce Istre te je i to jedan od razloga velike posjećenosti grada. Svake godine, Rovinj je odredište sve više posjetitelja, a ovaj restoran se savršeno uklopio u cijelu tu priču. Dašak Istre,predivan pogled, stara gradska jezra,predivno more, uljudno i kvalitetno osoblje te izvanredna hrana pružaju gostima sve što u jednom gradu mogu poželjeti.

Michelinove zvjezdice pune hrvatske restorane, barem što se tiče onih na na obali, što će će uskoro biti vidljivo i na listi rezervacija restorana Draga di Lovrana. Restoran s nevjerovatnim pogledom smješten na litici iznad grada Lovrana nastoji svojim tanjurima ispričati priču koju gosti osjete svim osjetilima. Zbog njihovih jela kao i cjelokupnog iskustva, gosti zaborave na vijugavu cestu i sve te zavoje, mistične priče i strah od visina.

U restoranu Draga di Lovrana gosti će naići na tri degustacijska menija: sa četiri, pet ili sedam sljedova koji prikazuju spoj šume i mora. Gosti odabiru riblji ili mesni meni. Također moguće je i kombinirati oba ili isprobati tradicionalna jela ovog podneblja napravljenih od sezonskih namirnica. Ocjene su sljedeće.



Slika 5. Ocjene potrošača-restoran Draga di Lovrana

Izvor:https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303813-d813008-Reviews-Draga_di_Lovrana-Lovran_Istria.html


¹⁸ https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303833-d18190872-Reviews-Agli_Amici_Rovinj-Rovinj_Istria.html(pristupljeno 24. svibnja 2023.)


Ratings and reviews

4.5  242 reviews

#3 of 19 European in Lovran

#3 of 25 Restaurants in Lovran

 Travelers' Choice 2022

 **MICHELIN**
 [View more on MICHELIN Guide](#)

RATINGS

 Food	
 Service	
 Value	
 Atmosphere	

Slika 6. Ocjene prema segmentima-Druga di Lovrana

Izvor:https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303813-d813008-Reviews-Druga_di_Lovrana-Lovran_Istria.html

Gosti restoran komentiraju ovako:

„ Vrhunska usluga,odlicna prezentacija hrane u nekoliko slijedova,vrlo ukusna i maštovita jela.Ambijent vrlo lijep i uredan ,predivan pogled,ako niste posijetili ovaj restoran svakako to ucinite.“

„ Lijep i ugodan restoran.Van gradske gužve i okružen prirodom.Posluga je bila vrlo ugodna i profinjena.Sve je lijepo posloženo i vidi se trud cijele ekipe da sve funkcionira.“

„ Sigurno jedno od najboljih mjesta finog jedenja. Ugodno, diskretno mjesto za uzivanje. Preporuka za svakog tko voli jedinstvene okuse i mirise.“¹⁹

„Nevjerojatna lokacija na liticama, vrlo zanimljiv jelovnik i prezentacija hrane, bogata ponuda vina, vrlo profesionalna usluga, toplo preporučujem.“²⁰

Osim impozantne Michelinove zvjezdice, Nebo se može pohvaliti i ostalim priznanjima a jedno od njih je priznanje gastronomskih vodiča Gault&Millaua ili JRE-a , ali više od ičega

¹⁹ <https://www.google.com/travel/>(pristupljeno 24. svibnja 2023.)

²⁰ https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g303813-d813008-Reviews-Druga_di_Lovrana-Lovran_Istria.html(pristupljeno 24. svibnja 2023.)

važno im je gostu prenijeti emociju iz kuhinje preko tanjura. Gosti se uvijek vraćaju, što se vidi po brojnim recenzijama.

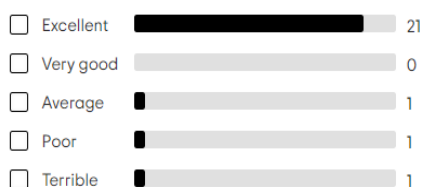
Restoran Nebo slovi za jedan od najboljih restorana u Republici Hrvatskoj. Nebo nastoji održati vrhunsku kvalitetu usluge na svim razinama: besprijekoran servis, zanimljiva vinska lista, a ambijent restorana uvjerljivo najspektakularniji na Opatijskoj rivijeri. Nebo u Hiltonu Costabella idealno je mjesto da na nekoliko sati zaboravite sve problema koji vas muče i uživate u vrhunskoj hrani i usluzi.²¹ Restoran Nebo nudi sudjelovanje u stvaranju pozdrava iz kuhinje, sofisticirane okuse po regijama Hrvatske i tehničku besprijekornost.

Kao što je već prije navedeno, među najbolje hrvatske chefove ubraja se Deni Srdoč. Gospodin Srdoč može se pohvaliti kao jedini hrvatski chef koji je osvojio Michelinove zvjezdice u dva restorana : u restoranu Nebo i prije toga u restoranu Draga di Lovrana. Svojim menijima sa sedam i jedanaest sljedova Deni Srdoč nastoji prikazati hrvatsku regionalnu kuhinju što je veoma plemenito i važno. Slijede ocjene gostiju.

Reviews (34)

Write a review

Traveler rating



Traveler type

- Families
- Couples
- Solo
- Business
- Friends

Time of year

- Mar-May
- Jun-Aug
- Sep-Nov
- Dec-Feb

Language

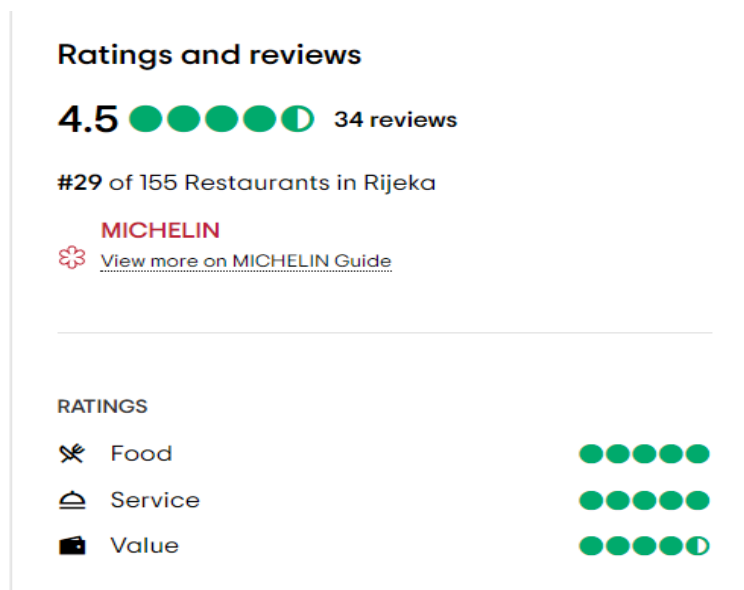
- All languages
 - English (18)
 - Italian (3)
 - German (2)
- More languages ▾

Slika 7. Ocjene potrošača-restoran Nebo

Izvor:[https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297516-d23507149-Reviews-](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297516-d23507149-Reviews-Nebo_Restaurant_Lounge_By_Deni_Srdoc-Rijeka_Primorje_Gorski_Kotar_County.html)

[Nebo_Restaurant_Lounge_By_Deni_Srdoc-Rijeka_Primorje_Gorski_Kotar_County.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297516-d23507149-Reviews-Nebo_Restaurant_Lounge_By_Deni_Srdoc-Rijeka_Primorje_Gorski_Kotar_County.html)

²¹ <https://plavakamenica.hr/2022/11/25/u-nebu-se-posluzuje-elaborirana-kompleksna-hrana-bez-ijedne-tehnicke-pogreske-ali-s-pojeedinim-ogranicenjima-u-okusima/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)



Slika 8. Ocjene prema segmentima-Nebo

Izvor:[https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297516-d23507149-Reviews-](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297516-d23507149-Reviews-Nebo_Restaurant_Lounge_By_Deni_Srdoc-Rijeka_Primorje_Gorski_Kotar_County.html)

[Nebo_Restaurant_Lounge_By_Deni_Srdoc-Rijeka_Primorje_Gorski_Kotar_County.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297516-d23507149-Reviews-Nebo_Restaurant_Lounge_By_Deni_Srdoc-Rijeka_Primorje_Gorski_Kotar_County.html)

Recenzija ima malo, s obzirom da je restoran Nebo nedavno otvoren, no neke od njih su: „Vrhunski, zvjezdani izbor i kombinacija lokalnih namirnica i posebnih hrvatskih vina i pjenusaca. Blagovanje i gurmansko putovanje u jednom. Nebo na nepcu.“

„Istinski doživljaj za sva osjetila. Mala, jestiva umjetnička djela. Prekrasna hrana i vina. Kokteli prefini. Divno, educirano i uslužno osoblje. Ambijent s najljepšim pogledom na Kvarner. Iskrene čestitke cijelom timu na čelu s(a) chefom Srdočem.“

„Teško je opisati razinu mašte koju chef kuhinje doseže svojim kreacijama: svaki novi tanjur je novo otkriće i put u prema novoj spoznaji gastronomije. Ako se prepustite somellieru, biti će te oduševljeni detaljima prezentacije svake boce i načinu kako je vino sljubljeno s ponuđenim jelom. Za interijer i posluđu nema drugih riječi od: izvrsno usklađeno. Tko ne vjeruje, preporučujem da osobno provjeri.“²²

„Savršenstvo. Lokacija, interijer, iznimno ljubazno osoblje, a sve to objedinjuje obilje fantastičnih okusa od predjela do deserata. Preporučam ovo prekrasno iskustvo.“²³

²² <https://neborijeka.com/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

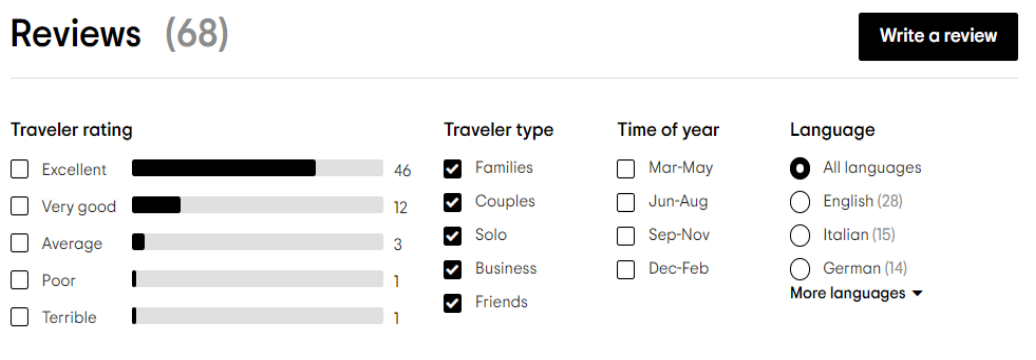
²³ https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297516-d23507149-Reviews-or15-Nebo_Restaurant_Lounge_By_Deni_Srdoc-Rijeka_Primorje_Gorski_Kotar_County.html (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

Ono što privlači i intrigira goste diljem svijeta je upravo činjenica da restoran dobije Michelinovu zvjezdicu nakon svega nekoliko mjeseci rada. Treba biti realan pa reći da u užem timu chefa Denija Srdoča zaista nitko nije slučajno. O njihovom talentu govore i priznanja koja često osvajaju. Alfa i omega tima, chef Deni Srdoč, ima vrlo uigranu ekipu. Upravo taj timski sklad i izuzetno dobra kuhinja kao i samo ime čine ovaj restoran izuzetnim.

Restorani na Jadranskoj obali postali su mjesto gdje se može uživati u vrhunskoj hrani i piću kojima mogu konkurirati i svjetski poznatim restoranima pa tako nezaobilazna gastro destinacija postaje i Mali Lošinj i to dokazuje restoran Alfred Keller. Ovaj restoran je smješten u Boutique Hotelu Alhambra jednom od deset najboljih europskih hotela, a od 2021. godine vodi ga mladi austrijski chef Michael Gollenz.

U središtu pozornosti kuhinje Michaela Gollenza, koja se temelji na klasičnim francuskim tehnikama, nalaze se najkvalitetnije hrvatske namirnice. Jelovnik se temelji na lokalnom uzgoju namirnica te gostima predstavlja okuse u njihovoj čistoj esenciji, upotrebom isključivo namirnica otoka Lošinja i njegove okolice.

Kuhinja je osmišljena na način da prikazuje čistoću svakog proizvoda, majstorsku tehniku te viziju chefa Michaela Gollenza. Za pripremu svojih jela chef koristi klasične francuske tehnike kuhanja, a obogaćuje ju okusima iz ostatka svijeta. Gollenzovi jelovnici su podijeljeni u Signature (tri slijeda, 120 eura) i Innovation (četiri slijeda, 137 eura). Ovako to ocjenjuju gosti.




Slika 9. Ocjene potrošača-restoran Alfred Keller

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297514-d10501235-Reviews-Restaurant_Alfred_Keller-Mali_Losinj_Losinj_Island_Kvarner_Bay_Islands_Primorje_.html

Ratings and reviews

4.5  68 reviews

#15 of 60 Restaurants in Mali Losinj

MICHELIN
 [View more on MICHELIN Guide](#)

RATINGS



Slika 10. Ocjene prema segmentima-Alfred Keller

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297514-d10501235-Reviews-Restaurant_Alfred_Keller-Mali_Losinj_Losinj_Island_Kvarner_Bay_Islands_Primorje_.html

Ovako je to opisano: „Zaista mi nedostaju prave riječi da opišem i pohvalim kakva vrhunska, vrhunska jela nudi ovaj restoran. Nevjerojatno kombinirani sastojci za stvaranje tako uravnoteženih obroka! Veliko bravo za Chefa! Usluga je također bila na razini, a i ova vila je dragulj arhitekture. Veselim se sljedećem posjetu.“

„Malo je ovakvih mjesta na svijetu, koja vam mogu pružiti potpuni doživljaj.Prekrasan restoran sa još ljepšom terasom, koji se nalazi u izuzetnoj, mirnoj i tihoj uvali Čikat. Prvorazredni jelovnik s lokalnim organskim namirnicama, ponuda aperitiva, žestokih pića i vrhunska vinska karta.Sve to začinjeno je prvoklasnom uslugom osoblja koje će svojom uslugom učiniti da se osjećate nestvarno.“²⁴

„ Kao što se i očekivalo od restorana s Michellinovom zvjezdicom, hrana i prezentacija su nevjerojatni. Usluga je vrlo dobra iako bi se mogli malo poboljšati za takvo mjesto (tj. čišćenje mrvica kruha barem jednom tijekom večere). Dobri prijedlozi i sparivanje sommeliera.“

²⁴ <https://www.losinj-hotels.com/en/dining/restaurant-alfred-keller/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

„ Super i vrlo zanimljiva hrana, skuhana do savršenstva i odličan ambijent. Kuhar je došao do stola na kraju obroka da nas pita jesmo li uživali u večeri. Imali su i naše omiljeno istarsko vino.“²⁵

Vidljivo je kako gosti odlično ocjenjuju hranu i uslugu te na prvo mjesto stavljaju ambijent. Ono što je navedeno kao nedostatak je svakako cijena. S obzirom na broj jela na meniju, Alfred Keller skuplji je, i to značajno, od ostalih fine dining restorana u hotelima s pet zvjezdica, poput riječkog Neba. Večera u Alfredu Kelleru košta otprilike isto kao i kod Emanuelea Scarella u Agli Amici u Udinama, koji je već godinama jedan od najboljih talijanskih chefova i ima dvije Michelinove zvjezdice, a uz to se dobije i više sljedova.

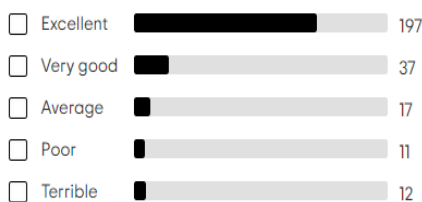
Također još jedan restoran smješten na Jadranskoj obali odnosno na otoku Pagu je restoran Boškinac. Već godinama, restoran Boškinac predstavlja sinonim za vrhunsku gastronomiju na otoku Pagu. Restoran Boškinac poznat je po interpretaciji tradicionalne otočke kuhinje na vrlo kreativan i moderan način.

"Ajme, kako je ovo dobro! Ovo je možda najbolje što sam dosad probao u Hrvatskoj", rekao je Anthony Bourdain tijekom posjeta Hrvatskoj 2011. godine nakon što je u Boškincu probao salatu od divljih šparoga i jaja te fritaju od suhe hobotnice (štokalj). Njegova epizoda posvećena našoj zemlji u seriji "No Reservations" bila je najvažnija reklama za hrvatsku gastronomiju dosad²⁶, a ovako ga ocjenjuju potrošači.

Reviews (334)

Write a review

Traveler rating



Traveler type

- Families
- Couples
- Solo
- Business
- Friends

Time of year

- Mar-May
- Jun-Aug
- Sep-Nov
- Dec-Feb

Language

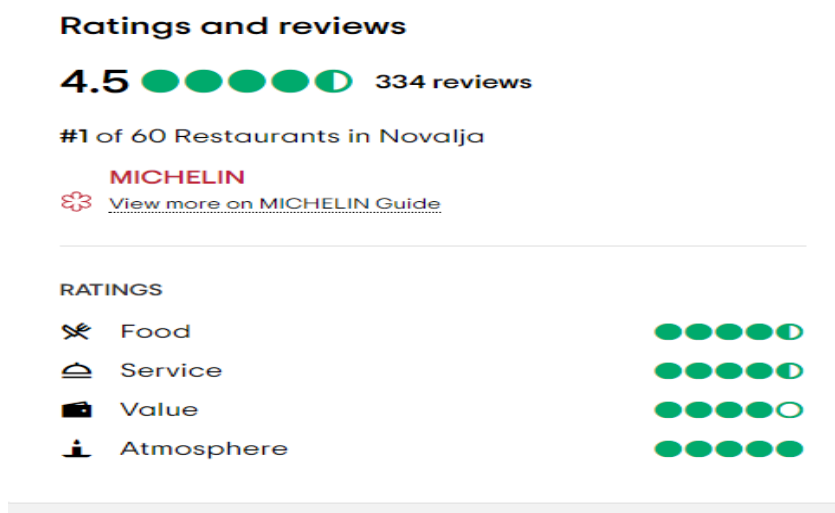
- All languages
- English (169)
- Italian (40)
- German (30)
- More languages ▼

²⁵ https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297514-d10501235-Reviews-Restaurant_Alfred_Keller-Mali_Losinj_Losinj_Island_Kvarner_Bay_Islands_Primorje_.html (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

²⁶ <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/restorani/boskinac-je-posteno-opravdao-michelinovu-zvezdicu-a-najveci-iskorak-vidljiv-je-u-vinskoj-karti-15108650> (pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Slika 11. Ocjena potrošača-restoran Boškinac

Izvor: [https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g651687-d1017567-Reviews-Restaurant_Boskinac-
Novalja_Island_of_Pag_Zadar_County_Dalmatia.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g651687-d1017567-Reviews-Restaurant_Boskinac-
Novalja_Island_of_Pag_Zadar_County_Dalmatia.html)



Slika 12. Ocjene prema segmentima-Boškinac

Izvor: [https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g651687-d1017567-Reviews-Restaurant_Boskinac-
Novalja_Island_of_Pag_Zadar_County_Dalmatia.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g651687-d1017567-Reviews-Restaurant_Boskinac-
Novalja_Island_of_Pag_Zadar_County_Dalmatia.html)

„ Oni stvarno žive hranu! Sve izgleda i ima organski i lokalni okus. 3 nevjerojatna jelovnika koji se također brinu za vegeterijance. Super lijepo jelo i profesionalna usluga. Super vinska kombinacija. Najbolji hrvatski restoran do sada. Sigurno ću se vratiti što prije!“

„ Dramatičan spoj ambijentalne terase, izvrsne hrane inspirirane lokalnim namirnicama, osoblja koje zna kako izgleda gostoprimstvo. Stvarno vrijedi svakog EURA i preporučio bih ga.“²⁷

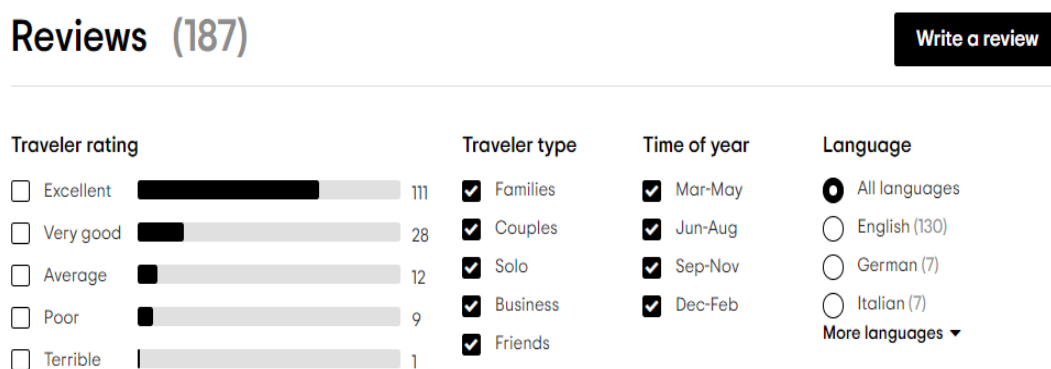
„ Lijepo, ugodno s vrlo ugodnim i pristupačnim osobljem. Uređeno u skladu s prirodom!“

„ Restoran s Michelinovom zvjezdicom, hrana je svježja i raznolika(uglavnom bazirana na ribi i morskim plodovima), osim glavnih menia postoje i dnevni gableci/marende(obično su svaki dan najmanje 3 različite ponude i cjenovno variraju od 110-130kn. Osoblje krajnje profesionalno i pristupačno, cijene su malo više i nisu pristupačne baš za svakoga ali tko si može priuštiti neće požaliti.“

²⁷ [https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g651687-d1017567-Reviews-Restaurant_Boskinac-
Novalja_Island_of_Pag_Zadar_County_Dalmatia.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g651687-d1017567-Reviews-Restaurant_Boskinac-
Novalja_Island_of_Pag_Zadar_County_Dalmatia.html)(pristupljeno 25. svibnja 2023.)

Ono što najviše privlači goste je to da se u restoranu poštuje gastronomska baština odnosno tradicionalna kuhinja s bogatom ponudom ribe, janjetine, sira, pršuta i drugih svježih sezonskih namirnica, uz maslinovo ulje, začinsko bilje i med, ali predstavljena na poseban način, s izraženim autorskim pristupom.²⁸ Upravo zbog te tradicionalne ponude ukusnih jela, gosti se rado vraćaju.

U glavnog gradu Hrvatske, Zagrebu, nalazi se restoran Noel- prvi i jedini zagrebački Restoran s Michelinovom zvjezdicom. Michelinov vodič ga opisuje: “Moderan restoran s ugodnim osvjetljenjem te trendovskim namještajem, u kojem gosti mogu uživati u uzbudljivim jelima punim boja. Ukusna, moderna i kreativna jela ovdje se poslužuju uz izvrsnu uslugu te pomno odabranu ponudu hrvatskih, francuskih i talijanskih vina.”²⁹

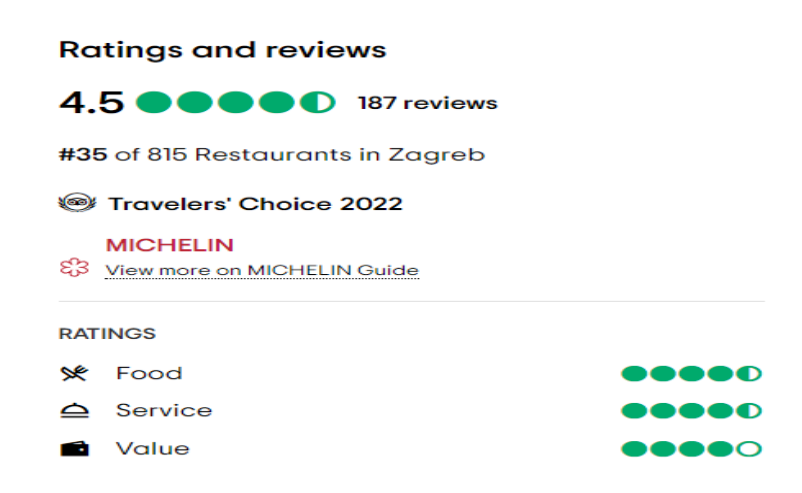


Slika 13. Ocjena potrošača-restoran Noel

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g294454-d10859958-Reviews-Noel-Zagreb_Central_Croatia.html

²⁸ <https://www.boskinac.com/restoran> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)

²⁹ <https://guide.michelin.com/hr/en/zagreb-region/zagreb/restaurant/noel> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)



Slika 14. Ocjene prema segmentima-Noel

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g294454-d10859958-Reviews-Noel-Zagreb_Central_Croatia.html

Recenzije su sljedeće:

„ Wow! Ovaj je restoran bio nevjerojatan! Imali smo oko 20 slijedova, ludog violinista, najbolju hranu koju sam jeo jako dugo (sve je bilo vegetarijansko i jedva sam to primijetio), nevjerojatnu uslugu, prekrasne tanjure i najbolje čaše za vodu koje sam ikada vidio! Bilo je to vrlo posebno iskustvo koje se doživi jednom u životu.“

„Vrlo moderan i ugodan ambijent. Meni od 7 slijedova. Ukusno. Bili smo s tri prijatelja, jako nam se svidjelo. Lokalni kruh i kombucha bili su veliko iznenađenje. Velike preporuke“

„Lokal lijep i ugodan, hrana izvrsna, rapsodija okusa, mirisa i izgleda, djelatnici iznimno ljubazni, nenametljivi, a ipak prisutni. Jeli smo mesni degustacijski meni, odličan.Za svaki preporuku.“

„Gastronomsko - vinski doživljaj života, vrhunska posluga i priča o jelu i pilu. Volio bih da si to svatko može priuštiti jednom u životu.“³⁰

Ovaj koncept zasnovan na promišljenim i inspirativnim, osvojio je brojne goste,pa je tako ovaj restoran neizostavna destinacija svih gostiju koji posjete grad Zagreb. Tamo ne odlazite na neki usputni ručak ili večeru, nego rezervacijom u Michelinovu restoranu pristajete na iskustvo, putovanje i iznenađenja. Noel ćete rezervirati kad želite nekoga iznenaditi, proslaviti prigodu ili iskusiti nešto novo jer restoran tog ranga to neizbježno nosi sa sobom.

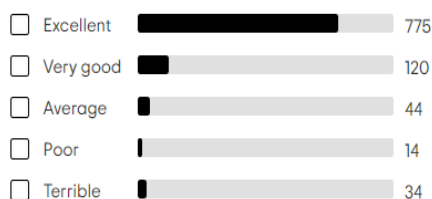
³⁰ <https://noel.hr/>(pristupljeno 25. svibnja 2023.)

Ovaj restoran, smješten u Šibeniku, nudi cjeloviti degustacijski meni koji je osmislio kreativni i maštoviti chef Rudolf Štefan uz jelovnik od četiri slijeda. Pelegrini izlaže lokalne namirnice poput dagnji, kamenica, morskih puževa, ježeva i raznih vrsta riba, kao i jela od mesa s naglaskom na janjetinu i teletinu. Restoran Pelegrini i Rudi Štefan višestruki su hrvatski šampioni. Pelegrini redovito pobjeđuje u svim rstama anketa za najbolji restoran u Hrvatskoj. Mnogo je razloga koji opravdavaju taj uspjeh kao što je i vidljivo po ocjenama.

Reviews (1,171)

Write a review

Traveler rating



Traveler type

- Families
- Couples
- Solo
- Business
- Friends

Time of year

- Mar-May
- Jun-Aug
- Sep-Nov
- Dec-Feb

Language

- All languages
- English (598)
- French (94)
- German (90)
- [More languages](#) ▼

Slika 15. Ocjena potrošača-restoran Pelegrini

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g295375-d1819793-Reviews-Pelegrini-Sibenik_Sibenik_Knin_County_Dalmatia.html

Ratings and reviews

4.5 1,171 reviews

#9 of 126 Restaurants in Sibenik

Travelers' Choice 2022

MICHELIN
[View more on MICHELIN Guide](#)

RATINGS

Food	
Service	
Value	
Atmosphere	

Slika 16. Ocjena prema segmentima-Pelegrini

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g295375-d1819793-Reviews-Pelegrini-Sibenik_Sibenik_Knin_County_Dalmatia.html

Komentari gostiju su sljedeći:

„ Wow! Jednostavno wow! Izvrsna hrana i usluga s velikim izborom vina. Vrlo ljubazno i uslužno osoblje. Wow!“

„ Rezervirao sam stol za dvoje na dan godišnjice. Već sam bio u Pelegriniju i moja su očekivanja bila stvarno velika. Nakon dvije boce vina Grk birre i hrane ostali smo jako pozitivno impresionirani. Rudi i njegov tim od 19 ljudi stvaraju životno iskustvo. Također je lijepo vidjeti mlade konobare koji znaju svoj posao na vrlo visokoj razini. Bio sam u mnogim restoranima diljem svijeta, ali ovo je najbolji restoran bez sumnje.“

„ Tako prekrasan restoran u srcu srednjovjekovnog Šibenika, svidjela nam se naša hrana i izvrsna usluga! Ovo je jedan od najboljih restorana u Hrvatskoj, mora ga svatko posjetiti.“

„ Imali smo 12 sljedova s tako ukusnim vinima. Fantastična usluga, vraćamo se.“³¹

Kao i kod većine restorana na obali, ambijent je ono što goste najviše privlači, ali isto tako ukusna i pomno birana jela. Pelegrini je osvojio srca gostiju. Okus je kralj kuhinje, a u ovom restoranu su to prepoznatljivi lokalni okusi.

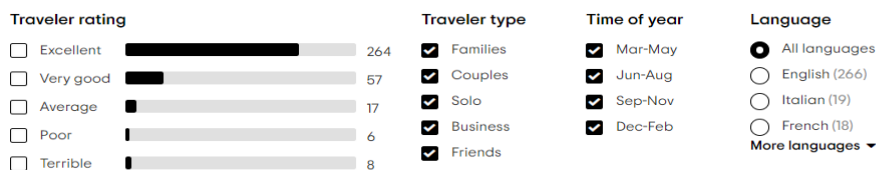
Restoran LD je svakako u zadnjih nekoliko godina jedan od prepoznatljivih obilježja otoka Korčule. Nalazi se na zidinama Staroga grada u sklopu luksuznog apartmanskog hotela u restauriranoj biskupskoj palači s predivnim pogledom na otoke oko Korčule i Pelješki kanal.

Konceptualno, za ručak se može odabrati i složiti mali degustacijski slijed od tri jela, a večer je rezervirana za Chefs meni od šest sljedova koji je moguće nadopuniti vinima odabranim od strane vrhunskog sommeliera.

³¹ https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g295375-d1819793-Reviews-Pelegrini-Sibenik_Sibenik_Knin_County_Dalmatia.html(pristupljeno 25. svibnja 2023.)

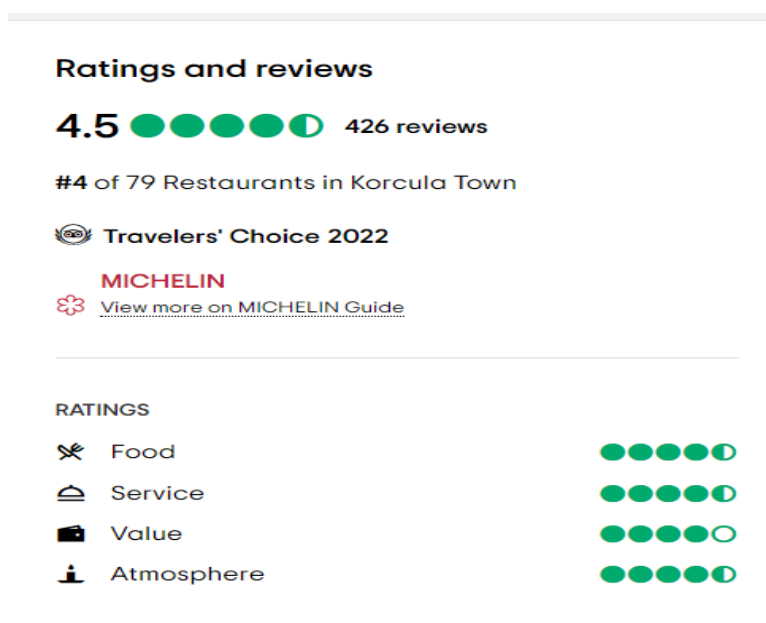
Reviews (426)

Write a review



Slika 17. Ocjena potrošača-restoran LD

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g1007309-d1542760-Reviews-LD_Restaurant-Korcula_Town_Korcula_Island_Dubrovnik_Neretva_County_Dalmatia.html



Slika 18. Ocjena prema segmentima-LD

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g1007309-d1542760-Reviews-LD_Restaurant-Korcula_Town_Korcula_Island_Dubrovnik_Neretva_County_Dalmatia.html

Iz komentara je vidljivo sljedeće:

„Hrana, ljubaznost i prezentacija konobara, na visokom nivou. Ukoliko dolazite u Korčulu svakako posjetite ovaj restoran.“

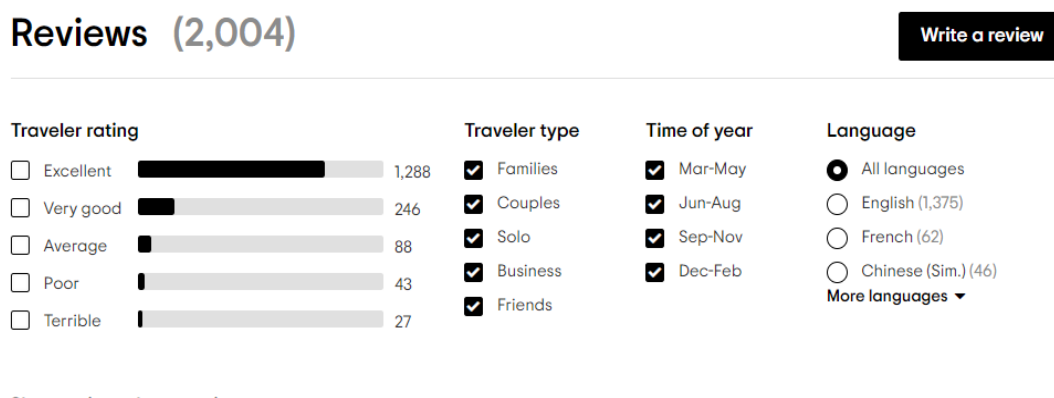
„Nevjerojatan!! Remek djelo! Prekrasna lokacija, izvrsna hrana i spektakularna usluga. Svako je jelo bilo odlično u prezentaciji okusa i količini. Toplo preporučam ovo iskustvo vrhunske kuhinje.“³²

³² <https://www.ldrestaurant.com/> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)

„ Fantastična hrana na nevjerojatnoj lokaciji. Kvaliteta usluge je na razini kvalitete hrane.“
„Imali smo stol uz obalu s nevjerojatnim pogledom. Hrana je bila nadahnutna i lijepo pripremljena. Odlična vinska karta. Odlična usluga. Skupo, ali se isplati. Zauvijek ću pamti ti naš obrok ovdje.“³³

O zadovoljstvu gostiju, kvaliteti i reputaciji LD restorana, prije svega, govori činjenica da da se do stola može doći jedino prijašnjom rezervacijom danima unaprijed. Izvrsnost okusa i ležerna atmosfera svakako su prava preporuka za konzumaciju jela i pića u LD Restorantu.

Večera u restoranu 360 izniman je doživljaj. Mjesto u tom sofisticiranom i elegantnom restoranu u jeku sezone čeka se danima. Atmosfera je ležerna, ali bez trunke improvizacije.³⁴



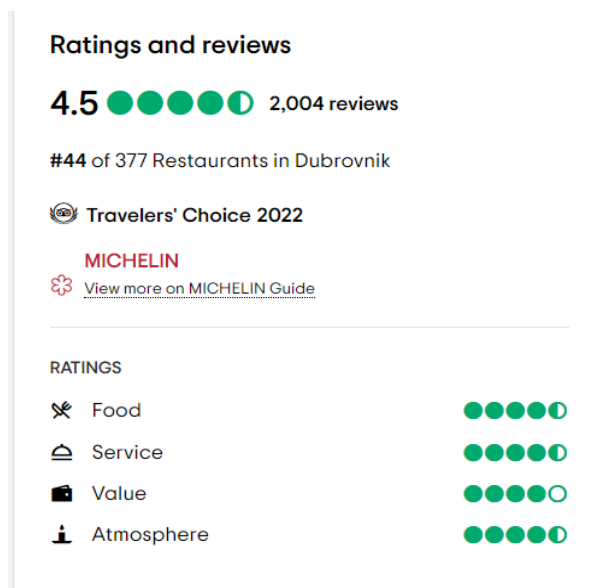
Slika 19. Ocjene potrošača-restoran 360

Izvor: [https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g295371-d3165278-Reviews-Restaurant_360-](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g295371-d3165278-Reviews-Restaurant_360-Dubrovnik_Dubrovnik_Neretva_County_Dalmatia.html)

[Dubrovnik_Dubrovnik_Neretva_County_Dalmatia.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g295371-d3165278-Reviews-Restaurant_360-Dubrovnik_Dubrovnik_Neretva_County_Dalmatia.html)

³³ https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g1007309-d1542760-Reviews-LD_Restaurant-Korcula_Town_Korcula_Island_Dubrovnik_Neretva_County_Dalmatia.html (pristupljeno 25. svibnja 2023.)

³⁴ <https://hr.gaultmillau.com/restaurants/360/> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)



Slika 20. Ocjena prema segmentima-360

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g295371-d3165278-Reviews-Restaurant_360-Dubrovnik_Dubrovnik_Neretva_County_Dalmatia.html

Ovako restoran opisuju gosti:

„Vrhunski doživljaj! Chef je pravi umjetnik, someljer vrhunski znalac, konobari brzi, uslužni i jako ljubazni. Prostor je vrhunski uređen, a pogled jedinstven.“

„Nezaboravno iskustvo! Konobari su izrazito ljubazni i susretljivi, degustacijski menu prava čarolija a lokacija nezaboravna!“

„Jedno predivno mjesto koje ostavlja bez daha u sklopu starih dubrovačkih zidina. Hrana također na nivou. Jedno lijepo iskustvo.“

„ Odličan obrok! Svako jelo, uključujući amuse bouches i petit fours, bilo je umjetničko djelo, a okusi su bili krajnje izvrsni. Odlična usluga također.“³⁵

Od gostiju je, dakako, najbolje ocjenjena lokacija koja mami i privlači goste. Nerijetko se upravo u ovom restoranu viđaju poznati iz najviše klase svjetskih celebrityja.. Svi, ali baš svi gosti u ovom restoranu ugošćeni su kao velike zvijezde, čemu je zaslužna izvrsna uigranost servisa.

³⁵ <https://360dubrovnik.com/> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)

Zaključak

Kako se kroz godine razvijao turizam rasla je i potražnja gostiju. Kako bi se zadovoljile sve želje i potrebe novih turista i domaćeg stanovništva, nastali su novi oblici ugostiteljskih usluga. Sve je više narasla potražnja gostiju prema određenim destinacijama upravo zbog autohtone hrane. Gastronomski turizam raste neočekivano svake godine. Kombiniranje hrane ili foodpairing je bio novitet u tradicionalnim restoranima, ali je danas prisutan u restoranima, pa čak i konobama koji su nositelji prestižnih oznaka izvrsne hrane i usluge, poput Michelin Guide koja je najprestižnija nagrada za restorane diljem svijeta.

Koristeći jedinstveni i ozbiljni pristup, tijekom 20. stoljeća, najprodavaniji vodiči postali su baš Michelinovi vodiči te isti sada obuhvaćaju trideset tisuća objekata, a prodano je više od trideset milijuna primjeraka diljem svijeta. Od strane Michelin braće regrutiran je tim inspektora da anonimno posjećuju i pregledavaju restorane te dodjeljuju ocjene-Michelinove zvjezdice.

Michelinova zvjezdica predstavlja trijumf za uspjeh kojeg svaki chef potajno priželjkuje u svojoj karijeri. Njome su nagrađeni samo restorani sa najboljom kuhinjom, bez obzira na vrstu kuhinje. Inspektori se vode sa pet osnovnih kriterija a to su: vještina pripreme hrane i korištenje začina, kvaliteta namirnica, kreativnost pri izradi jela, postojanost kvalitete hrane i cijenovna pristupačnost. Michelin-ov inspektor ocjenjuje restorane u tajnosti. Restoran može osvojiti jednu do tri zvjezdice, a to ovisi o mnogim uvjetima koje mora ispuniti kako bi uopće ušao u uski krug tako rangiranih restorana.

Michelin zvjezdicu u Hrvatskoj ima nekoliko restorana moderne kuhinje točnije deset. U radu je na detaljan način opisan svaki restoran pojedinačno te po čemu je on specifičan. Michelin zvjezdica svaki od tih restorana opravdano uzdiže u očima pravih gurmana. Ono što ih čini posebnima je upravo ta kvaliteta i spoj modernog i autohtonog. Upornost svakog tima tog restorana odaje zapravo koliko je ljubavi i znanja uloženo u pripremu svakog tanjura.

U radu je provedena analiza zadovoljstva potrošača za svaki od tih restorana na temelju recenzija na TripAdvisor-u. TripAdvisor je najveća turistička web stranica na svijetu, s više od 315 milijuna recenzenata (aktivnih i neaktivnih) i više od 500 milijuna recenzija hotela,

restorana, atrakcija i drugih poslovnih subjekata vezanih uz putovanja. Svakako, je jedan od najboljih i najdetaljnijih pokazatelja zadovoljstva gostiju.

Ovim završnim radom može se zaključiti kako kombiniranje hrane mora inspirirati kuhare, i sve one koji obožavaju hranu ili se njome bave na određeni način. Sve više kuhara u svijetu ide modernijim metodama do uspjeha, što drugačije to bolje pa se tako i Michelin zvjezdica rodila. Hrvatska svake godine privlači sve veći broj turista. Mnogo je čimbenika koji na to utječu, a hrana je svakako jedan od njih. S obzirom na veliko zadovoljstvo gostiju diljem svijeta, u budućnost se procjenjuje da će broj restorana s Michelinovom zvjezdicom biti još i veći.

Bibliografija

- Agli Amici, Kult Plave Kamenice, <https://plavakamenica.hr/2023/05/20/rovinjski-agli-amici-je-fantastican-nikad-u-hrvatskoj-nismo-pametnije-potrosili-450-eura-na-veceru/>(pristupljeno 24. svibnja 2023.)
- Dohyung Bang, Kyuwan Choi i Alex Jiyoung Kim “Does Michelin effect exist? An empirical study on effects of Michelin stars” ,2022, 2299-2319.<https://www.emerald.com.ezproxy.nsk.hr/insight/content/doi/10.1108/IJCHM-08-2021-1025/full/pdf?title=does-michelin-effect-exist-an-empirical-study-on-the-effects-of-michelin-stars> (pristupljeno 15. svibnja 2023.)
- Draga Di Lovrana, Punkufer, <https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/hrana-i-pice/iskustvo-vrijedno-svih-zavoja-kvarnerski-restoran-na-litici-s-nevjerojatnim-pogledom-ciji-tanjuri-pricaju-pricu-svim-osjetilima---775420.html>(pristupljeno 25. svibnja 2023.)
- Draga Di Lovrana, Journal, <https://www.journal.hr/lifestyle/gastro/mjesto-na-sat-i-pol-od-zagreba-gdje-cete-uzivati-u-michelinovim-jelima-u-najljepsem-ambijentu/>(pristupljeno 13. svibnja 2023.)
- Forbesov intervju s Michelinovim inspektorom, Kult Plave Kamenice, <https://plavakamenica.hr/2019/10/26/forbesov-intervju-s-michelinovim-inspektorom-jedem-u-restoranima-10-puta-tjedno/>(pristupljeno 24. svibnja 2023.)
- Grand park hotel Rovinj, M Collection, https://www.maistra.com/properties/grand-park-hotel-rovinj/restaurants-bars/agli-amici-rovinj/#/?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=maps&utm_content=agli-amici(pristupljeno 24. svibnja 2023.)
- Hanžek, Matea, i Gordi Sušić, „Gastronomy tourism and destination branding : the study of Michelin-starred restaurants in Croatia“, 2020, 211-226.
https://www.researchgate.net/profile/VesnaLukovic/publication/351256227_ONLINE_PLATFORMS_AS_MODERN_TOOLS_IN_TOURISM_IN_EXTRAORDINARY_TIMES_CASE_FOR_FURTHER_DIGITALIZATION_IN_WESTERN_BALKANS/links/608d908b458515d315edbf7d/ONLINE-PLATFORMS-AS-MODERN-TOOLS-IN-TOURISM-IN-EXTRAORDINARY-TIMES-CASE-FOR-FURTHER-DIGITALIZATION-IN-WESTERN-BALKANS.pdf#page=225 (pristupljeno 15. svibnja 2023.)

Hrvatski restorani s Michelin zvjezdicom, Croatia. Hr., <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/hrvatske-michelinove-zvezdice>(pristupljeno 21. svibnja 2023.)

Konoba Mate, <https://www.konobamate.com/> (pristupljeno 21. svibnja 2023.)

LD, Gault&Millau, <https://hr.gaultmillau.com/restaurants/ld-restaurant>(pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Mali vodič kroz Michelin, Kult Plave Kamenice,<https://mali-vodic-kroz-michelin-kako-su-nastale-zvezdice-i-sto-zapravo-znace>(pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Michelin guide, <https://guide.michelin.com/hr/en> (pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Najbolji restoran u Hrvatskoj, Kult Plave Kamenice, <https://plavakamenica.hr/2019/12/29/najbolji-restoran-u-hrvatskoj-cetvrti-put-zaredom-je-sibenski-pelegrini-sa-130-bodova/>(pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Pacić, Dora. Stanje i mogućnost enogastronomskog turizma Dalmacije. Veleučilište u Karlovcu, 2022. <https://repositorij.vuka.hr/en/islandora/object/vuka%3A2551> (pristupljeno 5. svibnja 2023.)

Rovinjski Monte, Kult Plave Kamenice, <https://plavakamenica.hr/2023/05/11/rovinjski-monte-cijukuhinju-polako-preuzima-mladi-chef-ilja-dekic-uveo-je-meni-posvecen-hlapovima/>(pristupljeno 4. svibnja 2023.)

Restoran Agli Amici, <https://www.maistra.com/hr/smjestaj/grand-park-hotel-rovinj/restorani-i-barovi/agli-amici-rovinj/#/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

Restoran Alfred Keller, <https://www.losinj-hotels.com/en/dining/restaurant-alfred-keller/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

Restoran Boškinac, <https://www.boskinac.com/restaurant> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)

Restoran Draga di Lovrana, <http://www.dragadilovrana.hr/restoran> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

LD restoran, <https://www.ldrestaurant.com/> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)

Recenzije restorana, Tripadvisor, <https://www.tripadvisor.com/> (pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Restoran Monte, <https://www.monte.hr/> (pristupljeno 21. svibnja 2023.)

Restoran Nebo, <https://neborijeka.com/> (pristupljeno 21. svibnja 2023.)

Restoran Nebo, Kult Plave Kamenice, <https://plavakamenica.hr/2022/11/25/u-nebu-se-posluzuje-elaborirana-kompleksna-hrana-bez-ijedne-tehnicke-pogreske-ali-s-pojedinim-ogranicenjima-u-okusima/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

Restoran Noel, <https://noel.hr/> (pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Restoran 360, <https://360dubrovnik.com/> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)

Restoran 360, Gastronom. hr, <https://www.gastronaut.hr/restorani/dubrovacko-neretvanska-zupanja/dubrovnik-20000/360-0/5282/> (pristupljeno 23. svibnja 2023.)

Restoran Zinfandel's, <https://zinfandels.hr/> (pristupljeno 21. svibnja 2023.)

Večernji list, <https://www.vecernji.hr/lifestyle/prva-michelinova-zvezdica-u-hrvatskoj-gosti-dolaze-u-hrvatsku-zbog-kvalitete-a-ne-cijena-1146776> (pristupljeno 20. svibnja 2023.)

Zašto su zvjezdice važne?, Kult Plave kamenice, <https://plavakamenica.hr/2019/03/02/zasto-su-zvezdice-vazne-i-zato-sto-pune-restorane/> (pristupljeno 24. svibnja 2023.)

360, Gault&Millau, <https://hr.gaultmillau.com/restaurants/360> (pristupljeno 25. svibnja 2023.)

Popis ilustracija

Slike

Slika 1. Ocjene potrošača-restoran Monte	22
Slika 2. Ocjene prema segmentima-Monte	23
Slika 3. Ocjene potrošača-restoran Agli Amici	24
Slika 4. Ocjene prema segmentima-Agli Amici	25
Slika 5. Ocjene potrošača-restoran Draga di Lovrana	26
Slika 6. Ocjene prema segmentima-Draga di Lovrana	27
Slika 7. Ocjene potrošača-restoran Nebo	28
Slika 8. Ocjene prema segmentima-Nebo	29
Slika 9. Ocjene potrošača-restoran Alfred Keller	30
Slika 10. Ocjene prema segmentima-Alfred Keller	31
Slika 11. Ocjena potrošača-restoran Boškinac	33
Slika 12. Ocjene prema segmentima-Boškinac	33
Slika 13. Ocjena potrošača-restoran Noel	34
Slika 14. Ocjene prema segmentima-Noel	35
Slika 15. Ocjena potrošača-restoran Pelegrini	36
Slika 16. Ocjena prema segmentima-Pelegrini	37
Slika 17. Ocjena potrošača-restoran LD	38
Slika 18. Ocjena prema segmentima-LD	38
Slika 19. Ocjene potrošača-restoran 360	39
Slika 20. Ocjena prema segmentima-360	40