

Evidencijski broj / Article ID: 8630409
Vrsta novine / Frequency: Dnevna
Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
Rubrika / Section: Oglas



Prvi veganski restoran prema makrobiotičkim načelima

Restoran Nova dokazuje da makrobiotička hrana ne mora biti bezokusna

Restoran Nova prvi je restoran prirodne prehrane prema makrobiotičkim načelima u ovome dijelu Europe. U ovoj makrobiotičkoj oazi već se više od 15 godina pripremaju atraktivna i ukusna jela. Pod budnim okom chefa Tvrtka Šakote, uz savjete iskusnih Jadranke Boban Pejić i Zlatka Pejića, vlasnika restorana i pionira makrobiotike u Hrvatskoj, razvija se ponuda restorana nadahnuta talijanskom kuhinjom u spoju s tradicionalnim hrvatskim kulinarnostvom, a sve to u skladu s makrobiotičkim načelima.

Nova najviše odiše životom u vrijeme ručka pa se često traži i mjesto više kada na zdrav, brz, ukusan i maštovit obrok dolaze ljudi najrazličitijih profi-

la. Većina namirnica koja se koristi prilikom pripreme je ekološkog porijekla, koriste se nerafinirani proizvodi, a jela se pripremaju pažljivo, prema visokim makrobiotičkim standardima.

Makrobiotika danas više nije alternativa, a asocijacija na makrobiotiku nije bezokusno, 'travnato' i pomalo 'freakovsko'. U restoranu Nova možete se uvjeriti u sve navedeno.

Posjetite li restoran u vrijeme ručka, a u žurbi ste, naručite Makroplatu koja se sastoji od juhe i velikog šarenog tanjura žitarica, mahunarki, povrća i algi uz malu salatu i sami ćete se uvjeriti kako ove namirnice mogu biti spravljene na raznolike načine, a vrlo su ukusne. Makroplata je svaki

dan drugačija, a elementi su uvijek isti kako bi se zadovoljili principi kombiniranja hrane prema makrobiotičkim načelima.

Osim Makroplate, tu je i bogati jelovnik s vrlo živopisnim jelima čija je zajednička karakteristika da nakon jela ne osjećate težinu i pospanost, puni ste energije za nove poslovne izazove.

Svakako preporučujemo da kušate originalne slastice u restoranu Nova. Napravljene su bez jaja, mliječnih proizvoda i šećera s glavninom namirnica sa certifikatom organskog uzgoja. Za ljubitelje dobre kapljice u ponudi su i organska vina i organsko pivo, a saznajemo da će se u ponudi uskoro naći i ukusna organska kava. *dvb*

osobna karta

Opći dojam: ugodan ambijent, originalan doživljaj prema visokim makrobiotičkim standardima

Adresa: Ilica 72/1, Zagreb

Telefon: 01/4810 059

Kapacitet: 50 osoba

Radno vrijeme: ponedjeljak - subota 12-22

Specijaliziran za: veganska jela spravljena prema makrobiotičkim načelima

