

[Naslovnica](#) > [Restorani](#) > Nova

Nova



prvi restoran prirodne hrane prema makrobiotičkim načelima

Restoran Nova prvi je restoran prirodne prehrane prema makrobiotičkim načelima u ovom dijelu Europe. U ovoj makrobiotičkoj oazi već se 15 godina pripremaju atraktivna i ukusna jela, a vrhunski obučeni kuhari stvaraju uvijek nove okuse s dobro poznatim namirnicama.

Nova najviše odiše životom u vrijeme ručka kada na zdrav, brz i maštovit obrok dolaze ljudi najrazličitijih profila. U posljednjih nekoliko godina u restoranu Nova mnogi poslovni ljudi pronalaze oazu mira i predaha te odmak od stresnog dnevnog ritma.

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

Cjelovit makrobiotički obrok sadrži raznobojne i raznovrsne namirnice biljnog porijekla u točno određenim kombinacijama. Mnoge namirnice, poput raznovrsnih žitarica poznate su najširoj populaciji, a neki će okusi osobama kojima je ovaj način prehrane nov biti pomalo egzotični.

U trenutku kada se otvaramo novim kulturama prehrane, a kušanje najrazličitijih namirnica i tradicionalnih etničkih kuhinja postaje način života, stvar je opće kulture biti upoznat s najrazličitijim vrstama prehrane. 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 Nova u vrijeme ručka naručite makroplatu koja se sastoji od juhe i velikog šarenog tanjura žitarica, mahunarki, povrća i algi uz malu salatu. Makroplata je

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

Ukoliko vam je potreban prijelazni korak ka pravom makrobiotičkom načinu prehrane, a već ste apsolvirali kinesku kuhinju kušajte rižine rezance a la Kina s povrćem, shiitake gljivama i šampinjonima.

Svakako preporučujemo da kušate originalne slastice u restoranu Nova. Napravljene su bez jaja, mliječnih proizvoda i šećera. Većina sastojaka su namirnice s certifikatom organskog uzgoja.

Iako je još uvijek izoliran i entuzijastičan projekt, restoran Nova svjedoči o tome kako makrobiotika i vegetarijanstvo više nisu alternativa.

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

Adresa: Ilica 72/1, Zagreb

Telefon: 01 4810059

Radno vrijeme: ponedjeljak – subota 09-22

Specijaliziran za: makrobiotička jela

Gastro.hr

<http://www.gastro.hr/index.php/hr/restorani/nova>