

INFORMATIVNI MATERIJAL ZA NOVINARE

Sadržaj

- O Bevandi
- O Champagne&Caviar baru
- Kreativna kuhinja restorana Bevanda
- Vinska karta Bevande

O BEVANDI

Kolijevka visokog ugostiteljstva na ovim prostorima restoran Bevanda u Opatiji otvara novo poglavlje omogućujući gostima visokog profila vrhunsku uslugu, kreativnu kuhinju koja počiva na svježoj ribi, autohtonoj, sezonskoj i organski uzgojenoj namirnici, impresivnu vinsku kartu koju čine prestižna hrvatska vina i vina iz gotovo svih dijelova svijeta i ugodnu atmosferu u kojoj se isprepliću zvuk mora i jazz glazbe. Tu je i prvi Champagne&Caviar bar na Jadranu sa jedinstvenom ponudom šampanjaca, vodke i kavijara.

Bevanda je omiljeno mjesto javnim osobama i gostima s visokim kriterijem i sofisticiranim ukusom što ga svrstava u sam vrh vodećih restorana na Mediteranu, a Kvarner sa svojom ponudom sve više postaje atraktivna gastro destinacija.

Mladi voditelji i zvijezde restorana Branko Muždeka, najbolji sommelier Hrvatske 2007., chef Mate Janković s iskustvom u *five diamond* restoranu na Bermudama i Dea Mandušić s bogatim inozemnim iskustvom u visokom ugostiteljstvu žele ići u korak s globalnim trendovima i modernim potrebama gostiju, ali i predstaviti svijetu visokosofisticirani eno i gastro doživljaj Kvarnera.

O CHAMPAGNE & CAVIAR BARU

Restaurant Bevanda prvi u Hrvatskoj nudi Champagne&Caviar bar s ekskluzivnom ponudom šezdesetak najpoznatijih vrsta šampanjaca, nekoliko vrsnih hrvatskih i talijanskih pjenušaca, vodećih vodki te vrhunskih delikatesa poput kavijara, lososa i kamenica. Doživljaj Champagne&Caviar bara zaokružuje čarobni ambijent, blizina mora i pogled koji ostavlja bez daha.

O šampanjcu su danas napisani mnogi hvalospjevi i otpjevane mnoge pjesme, a on nastavlja golicati naša tijela svojim magičnim mjehurićima. U Bevandinoj ponudi osebujuć pečat svakako daje bogata lista šampanjaca s više od pedeset različitih etiketa ponajboljih proizvođača ovog možda najkarizmatičnijeg i najglamurnijeg vina na svijetu. Ono što listu čini još bogatijom jesu vrhunske delikatese poput kavijara, lososa i kamenica pripremljeni na nekoliko načina, koji se poslužuju uz šampanjac.

Riječ kavijar dolazi od perzijske riječi Khag-avar čiji doslovni prijevod znači *kolač snage*. Sam prijevod govori nam kako se radi o visokohranjivoj namirnici bogatoj proteinima. Kavijar je riblja ikra dobivena od živih, ali omamljenih riba. Najkvalitetniji kavijar dolazi od jesetre,

morune i kečige, a kvalitetom prednjači onaj od jesetre iz Kaspijskog jezera, koji je svijetle, bisernosive boje, najukusnijih i najkrupnijih zrnaca. **Tri vrste kavijara danas su najcjenjenije, a dio su i Bevandine ponude – Beluga, Oscietre i Sevruga (koje se razlikuju po veličini zrnaca).** Svježi kavijar poslužuje se ohlađen na podlozi leda uz tradicionalna mala peciva *blinise* i vrste tosta.

Usprkos različitim pretpostavkama i podjelama glede odabira pića koje ide uz kavijar, bez ustručavanja možemo reći kako su šampanjac i vodka najidealnije kombinacije uz kavijar. Upravo iz tog razloga Bevandina bogata lista ne zaobilazi niti jedan vrhunski šampanjac niti najpoznatije svjetske vodke.

KREATIVNA KUHINJA RESTORANA BEVANDA

Nova kreativna kuhinja restorana Bevanda počiva na svježoj ribi, autohtonoj, sezonskoj i organski uzgojenoj namirnici, a prepoznatljivi specijaliteti kuće su dimljena tuna, marinirana grdobina, carpaccio, ravioli punjeni škampima s umakom od crnih tartufa, svježi morski plodovi, guščja jetra...



VINSKA KARTA BEVANDE

Svako novo vino, svaka nova berba predstavlja posebnu i drugačiju priču, kao i izazov za sommeliera. Vinska karta restorana Bevanda sigurno je jedna od najopsežnijih koje se nude u hrvatskim restoranima, a autor Branko Muždeka stvarao ju je koristeći sva svoja znanja, ali i zanos i ljubav prema vinu

Danas ona sadrži više od tristopedeset etiketa najboljih hrvatskih vina iz raznih berbi kao i bogat izbor prestižnih svjetskih vina.

Hrvatska vina

Autor predstavlja Hrvatsku kroz njezine vinske regije i autohtone sorte, kao i kroz vina iz globalnih sorti koja zbog specifičnih klimatskih uvjeta imaju svoj prepoznatljiv regionalni karakter.

Vrbnička Žlahtina - autohtona sorta i vino otoka Krka i Kvarnera posebna je i svima koji žive na području Kvarnera draga vinska priča koju u Bevandi s ponosom ističu.

Vinska karta Bevande iz svoje ponude donosi Žlahtinu obitelji Dobrinčić, vino koje nosi naziv Šipun. Ovo vino svojim nježnim i svježim karakterom s naglašenim voćnim aromama, dopadljivo i veselo, savršeno odgovara uz tipičnu mediteransku kuhinju s naglaskom na lagana jela od ribe, ali i uz neobavezna druženja, posebno u toplim ljetnim mjesecima kada zbog svoje lepršavosti i svježine potiče na čašicu više i dobro raspoloženje. Svojom karizmom, lokalnim karakterom Žlahtina predstavlja svojevrsni brend primorskog kraja, ali i cijele Hrvatske. Nešto zbog čega se mnogi strani gosti prisjećaju boravka u Hrvatskoj i zbog čega se vraćaju.

Istra je zastupljena s gotovo svim tipovima Malvazije od onih svježih, mineralnih i lepršavih pa sve do moćnih, punih Malvazija koje svojom strukturom i slojevitošću dokazuju da novim, modernim pristupom u proizvodnji vina i ova sorta može dati velika vina, sposobna za duže dozrijevanje. Osim Malvazije vinska karta sadrži i niz drugih vina iz sorti kao što su Chardonnay, Sauvignon, Pinot bijeli, Pinot sivi i Muškat, ali naravno i puno vina iz crnih sorti kao što su Cabernet Sauvignon, Merlot, Refošk, Teran.

To su vina gotovo svih najvažnijih kuća – Coronica, Radovan, Benvenuti, Kabola, Poletti, Degrassi i još mnogi drugi.

Kontinentalna Hrvatska je predstavljena kao velika i bitna regija u proizvodnji vrhunskih vina, ponajprije sa dominantnom graševinom, ali i odličnim Chardonnayima, Sauvignonima, Rizlinzima, ali i s vinima crnih sorti poput Merlota, Cabernet Sauvignona, Zweigelta, Crnog Pinota najboljih proizvođača poput Krauthakera, Zdjelarevića, Tomca...

Dalmacija je vinska regija koja svojim potencijalom i specifičnim mikro-klimatskim uvjetima daje vrhunska vina ponajprije od autohtonih sorti i koja iz berbe u berbu donosi prepoznatljiva vina specifičnog karaktera.

Pošip, Vugava ili Grk, a ponajprije Plavac Mali kao vino koje je postalo gotovo sinonim za hrvatski Jug i hrvatska crna vina uopće, čine ponudu hrvatskih vina u Bevandinoj vinskoj karti posebnom.

Cjelokupna ponuda hrvatskih vina iz različitih sorti, različitog karaktera predstavljaju Hrvatsku kao zemlju sa razvijenom eno kulturom, a Bevandinu vinsku kartu kao respektabilnu i profesionalnu.

Strana Vina

Vinsku kartu Bevande čine vina iz najvažnijih zemalja svijeta i njihovih regija.

Vina iz najznačajnijih sorti grožđa, globalnih i autohtonih, različitih karaktera s obzirom na klimu i način proizvodnje od onih koja svojim odnosom cijene i kvalitete predstavljaju dobar izbor, pa do najprestižnijih vina svijeta koja odskaču svojom kvalitetom, teškom dostupnošću, cijenom i glamuroznošću.

Francuska, Italija, Španjolska, Austrija, Slovenija, Čile, Argentina, JAR, Australija, Novi Zeland neke su od zemalja koje imaju svoje prestavnike kroz ponajbolja vina u vinskoj karti Bevande. Želja je da kroz godine i vinska karta evoluirala i da najbolja vina svijeta budu ponuđena u vertikalama kroz različite berbe. Takav pristup i filozofija će nam omogućiti da neka vina iz prestižnih berbi vremenom dovedemo do optimalne zrelosti i najviše kvalitete i kao takva ponudimo najzahtjevnijim gostima koji će sigurno znati cijeniti naš profesionalni i sentimentalni odnos prema vinu.

Strana vina u VK

Francuska

Bourgogne Bijela

Chablis J.M.Brocard, Chablis 1er Cru J.M.Brocard, Chablis Gran Cru, J.M.Brocard, Chasagne Montrachet Bouchard P & F, Puligny Montrachet Drouhin, Mersault Charmes Bouchard P & F, Pouilly Fume SILEX Dagaeneau, Pouilly Fume PUR SANG Dagaeneau, Sancerre Le M.D., Sancerre D'Antan Henry Bourgeois.....

Bourgogne Crna

Gevery-Chambertin Chanson, Vosne-Romanée Meo-Camuzet, Clos Vougeot Drouhin, Echezeaux Drouhin....

Bordeaux Bijela

Château Feran, Château Villa Bel Air, Château Smith Haut Lafite...

Bordeaux Crna

Château de Pez, Château Haut-Sarpe, Château La Croix, Château La Lagune, Château Smith Haut Lafite, Château Cheval Blanc, Château Haut-Brion, Château Margaux, Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild, Château Latour, Château Petrus.....

Cotes du Rhone Crna

Châteauneuf-du-Pape Delas, Hermitage Guigal, Château d'Ampius Guigal, Marquise de la Tourette Delas....

Italija

Bijela

Pomino Bianco Frescobaldi, Vintage Tunina Jerman, Capo Martino di Rutaris Jerman, Amfora Breg Gravner, Cervaro della Sala....



Crna

Amarone della Valpolicella Masi, Barbaresco Gaja, Costa Russi Gaja, Brunelo di Montalcino Frescobaldi, Ornellaia, Sassicaia, Solaia, Tignanelo, Masseto, Oreno, Petra, Capannelle, 50 & 50 Capannelle / Avignonesi

Španjolska

Bijela

Fransola Torres, Chardonnay Jan Leon...

Crna

Mas la Plana Torres, Grans Murales Torres, Marques de Caceres Gran Reserva, Vega Sicilia UNICO, Vega Sicilia Reserva ESPECIAL,

Slovenija

Bijela

Chardonnay Sutor, Chardonnay Movia, Sauvignon Tilia, Pinot Sivi Batič, Pinot Bijeli Simčič Edi, Malvazija Čotar, Teodor Belo Simčič Marijan, Burja Sutor, Sauvignon Reserva Simčič Marijan,



Crna

Modri Pinot Movia, Cabernet Sauvignon Riserva Simčič Marijan, Teodor Rdeče Simčič Marijan, Duet Lex Simčič Marijan, Kalos Simčič Marijan

Australija

Crna

Diamount Shiraz Rosemount, Balmoral Rosemount, Shiraz Gren Point,
RWT Penfolds, Grange Penfolds...

Argentina

Crna

Corbec Masi / Tupungato, Cheval Des Andes...

Čile

Manso de Valasco Torres, cabernet Sauvignon Riserva Calitera, Chadwick Vinedo Erazuriz, Sena Mondavi/Erazuriz....



USA

Don Miguel Marimar Estate California, Lauriane Domain Drouhin Oregon....