



ESPLANADE ZAGREB
LUXURY HOTEL

Zinfandel's

restaurant

INFORMACIJE

Šefica kuhinje	Ana Grgić
Vrsta restorana:	<i>fine dining</i>
Kuhinja:	Sredozemna i hrvatska, suvremena
Kapacitet:	do 100 gostiju u unutrašnjosti, do 300 gostiju na terasi Oleander
Kulinarski certifikati:	bez glutena, halal, košer
Ostale značajke:	terasa Oleander, besplatan Wi-Fi, Press Reader Hot Zone, jelovnici na iPadu, flambé menu, sezonske promocije, jelovnik bez glutena, dječji jelovnik
Radno vrijeme:	pon. – pet. 6.00 – 23.00 nedjeljom 6.30 – 23.00
Poslužuje se:	doručka <i>buffet</i> i <i>à la carte</i> ručak, nedjeljni <i>brunch</i> večera posebne prilike – Valentinovo, Uskrs, Božić, Nova godina, gostujući kuhari, vinske večere, posebna događanja, vjenčanja, proslave, ljetni roštilj na terasi
Kontakt:	Restoran Zinfandel's hotel Esplanade Zagreb Mihanovićeva 1, 10 000 Zagreb, Hrvatska T. +385 1 45 666 44 zinfandels@esplanade.hr www.zinfandels.hr



Moderan i elegantan

Restoran Zinfandel's je impresivno i elegantno mjesto koje je u potpunosti preuređeno 2004. uz obnovu hotela Esplanade, u kojemu je restoran smješten. Jedinstveno ozračje stvoreno u restoranu Zinfandel's i njegova vrhunska kuhinja, koja objedinjuje izvrsne lokalne namirnice s okusima iz cijelog svijeta, čine dobitnu kombinaciju za vrhunsko gastronomsko iskustvo u srcu Zagreba.

Restaurant nosi naziv sorte grožda zinfandel koja je početkom 19. stoljeća stigla iz Dalmacije u SAD. Pod nazivom *zinfandel* je dalmatinska sorta kastelanski crljenak izvezena iz bečkog carskog rasadnika u SAD, gdje je postala vrlo popularna. To vino i grožđe simboliziraju međusobnu povezanost kultura koje se sastaju u restoranu. Vinova loza također je postala zaštitni znak restorana, a 2013. godine glasoviti hrvatski proizvođač vina Vlado Krauthaker darovao je nekoliko loza zinfandela hotelu i restoranu, koje naše osoblje nježno uzgaja u vrtu terase Oleander.

Šefica kuhinje

Šefica hotelske kuhinje **Ana Grgić** stoji iza vrhunskih jela koja se pripremaju u restoranu. Talentirana je i iskusna šefica kuhinje koju su ambicija i želja za učenjem odveli na adrese najprestižnijih svjetskih restorana s dvije Michelinove zvjezdice, gdje je usavršavala svoje kulinarske vještine pod vodstvom poznatih *chefova*. Nadograđujući tradiciju najprofinjenije kuhinje hotela Esplanade, ova mlada šefica kuhinje osvježava lokalnu restoransku ponudu povezujući

Zagreb sa Sredozemnom i kontinentalnom Europom. Jelovnik restorana Zinfandel's sastavljen je od ukusnih i kreativnih jela na bazi ribe, mesa, peradi i povrća. Svako se jelo priprema s velikom pažnjom i osjećajem za lijepo.

Deserti i vino

Desertni jelovnik posljednji je, ali ne i manje važan dio priče o izvrsnom gastronomskom iskustvu restorana Zinfandel's. Izbor finih slastica iz cijeloga svijeta dopunjuju lokalne delicije koje pripremaju najbolji slastičari.

Vinska karta restorana Zinfandel's nudi više od 200 vina pretežno iz Hrvatske i Francuske, ali pronaći ćete i izbor vina iz Italije, Kalifornije, Španjolske i Čilea. Sva vina pažljivo je odabrao prvi hrvatski *sommelier* Ivan Šneler kako bi savršeno upotpunjavala jela iz jelovnika.

Uz jelovnik *à la carte*, restoran svakodnevno poslužuje poslovni ručak koji je posebno osmišljen za sastanke i poslovne prilike. Nedjeljom Zinfandel's poslužuje obiteljski nedjeljni *brunch*, koji uključuje ponudu jela tradicionalne lokalne kuhinje.

Trendovi u gastronomiji i nove tehnologije

Gosti restorana Zinfandel's mogu opušteno birati jela koja odgovaraju njihovim osobnim prehrambenim navikama jer jelovnik sadrži **posebno označena jela** koja ne sadrže **gluten**, jela prikladna za osobe na **vegetarijanskoj prehrani** i jela pripremljena prema strogim halal standardima.

S istančanom elegancijom, dojmljivim okruženjem, profinjenim delicijama i besprijekornom uslugom, Zinfandel's je predvodnik svjetskih trendova, jer od 2012. godine gostima nudi mogućnost pregledavanja sezonskih jelovnika na iPad uređajima sa **stvarnim fotografijama jela**, koje je moguće jednostavno i besplatno preuzeti i pregledavati na svim iPad i iPhone uređajima.

Gosti restorana Zinfandel's i terase Oleander mogu se koristiti besplatnim i **superbrzim bežičnim internetom**. Dnevne novine u tiskanom obliku dostupne su na nekoliko jezika, dok gosti u području **Press Reader Hot Zone** mogu preuzeti besplatnu aplikaciju za pristup više od 7 000 različitih novina i časopisa iz cijeloga svijeta izravno na svom pametnom telefonu ili tabletu.

Nagrade

Posljednjih godina je Zinfandel's dobitnikom nekoliko nagrada za svoju kulinarsku izvrsnost. Godine 2005. i 2008. hrvatske dnevne novine **Večernji list** odale su priznanje restoranu Zinfandel's kao jednom od najboljih restorana u Zagrebu i Hrvatskoj. Restoran je 2011. primio i prestižnu nagradu **Great Rail Journeys Gold Food Award**, koja se dodjeljuje prema recenzijama gostiju koji su boravili u hotelu.

Brojne godine zaredom restoran Zinfandel's ponosno dobiva **Certifikat izvrsnosti** portala **TripAdvisor**, najveće svjetskog portala s recenzijama turista koji ocjenjuju kvalitetu turističkih usluga. U izdanjima 2013. i 2016. godine gurmanskog vodiča **Riso Gallo** je rižoto šefice kuhinje **Ane Grgić** uvršten među najbolje na svijetu. Specijalizirani gastronomski časopis **Akademija** restoranu je dodijelio posebno priznanje, a kulinarski vodič **100 najboljih restorana u Hrvatskoj** uvrstio je Zinfandel's u sami hrvatski vrh. Godine 2016. i 2017. je glasoviti **Vodič Michelin** svojim čitateljima preporučio Zinfandel's, kao i Le Bistro Esplanade. Godine 2018. svjetski poznati vodič Gault & Millau dodijelio je restoranu Zinfandel's tri kuharske kapice (toke), a šefici kuhinje Ani Grgić dodijeljen je naslov **Veliki kuhar sutrašnjice** za 2018., koja se prestižna titula dodjeljuje kuharima s već dojmljivom karijerom a koji tek trebaju dosegnuti svoj vrhunac. Restoranu Zinfandel's također je dodijeljen naslov **najboljeg fine dining restorana** na dodjeli **World Luxury Restaurant Awards**, a primio je i nagradu od **Haute Grandeur Global** i vodiča **Luxury Travel Guide**, koji je u kategoriji **Nagrada za hranu i piće** proglasio Zinfandel's **Najboljim modernim restoranom** 2018. Kasnije te iste godine je Šefica kuhinje Ana Grgić primljena u članstvo udruženja **Chaîne des Rôtisseurs**. Ani je dodijeljena prestižna titula **Chef Rôtisseur** te narančasta lenta s crvenom vrpcom i srebrnom medaljom s oznakom Rôtisseur.

Unutrašnjost i terasa

Unutrašnjost restorana s lakoćom prenosi razne elegantne i luksuzne detalje. Okupan suncem i zagasitim svijetlim bojama tijekom dana, sve do toplih narančasto-crvenih nijansi tonova večeri, ovaj impresivni prostor je idealno mjesto za veličanstvene ručkove, večere, poslovne sastanke i privatna okupljanja poput godišnjica, rođendana ili intimnih svadbi.

Uz elegantno uređen interijer restorana Zinfandel's, gosti mogu izaći na legendarnu terasu Oleander i uživati u lijepu i toplu vremenu u sjeni oleandara i maslina, dok ih poslužuju iz restorana i bara.

###

O HOTELU ESPLANADE ZAGREB

Hotel Esplanade, najprestižniji zagrebački hotel, sagrađen je 1925. godine sa ciljem pružanja vrhunskog smještaja i usluga putnicima glasovitog Orient Expressa, koji je prometovao na liniji Pariz – Istanbul. Hotel Esplanade jedna je od najelegantnijih zagrebačkih građevina, a od svojih početaka bio je mjesto ključnih društvenih događanja glavnoga grada. Hotel pruža gostima jedinstvenu raskoš i oduvijek je s lakoćom privlačio slavne osobe. Impresivan popis poznatih gostiju uključuje Josephine Baker, Charlesa Lindbergha, Leonida Brežnjeva i mnoge druge. Nakon cjelovite obnove, hotel je ponovno otvorio svoja vrata 18. svibnja 2004. i nametnuo se kao istinska hotelska zvijezda u regiji, što pokazuju brojne dobivene nagrade. Među njima su nagrada World Luxury Hotel Awards, zlatna lista časopisa Condé Nast Traveler, Readers' Choice Awards, Expedia Insiders' Select, World Travel Awards, kao i mnoge druge.

Kontakt:

Sanda Sokol, PR & Marketing Manager

T. +385 1 45 66 036, M. +385 91 47 666 47, E. Sanda.Sokol@esplanade.hr, www.esplanade.hr