



**KROG**



**KROG**



*Resnična zgodba, ki ji je botrovalo naključje, je ustvarila omizje prijateljskega sodelovanja šestih vrhunskih slovenskih restavracij na slovenski in italijanski strani. Razlikujejo se v kreativnosti, stilu in izrazu, družijo jih virtuoznost in spoštovanje sodobne in tradicionalne gastronomije in duha vrhunske enologije, ki sta jih pripeljala za isto mizo in ustvarilo, ki stoji pred vami. Spoštovanje in spoznavanje drug drugega jih pelje skozi čas in ustvarja*

**KROG**



# AS

*Knafljev prehod 3*

*Ljubljana*

*Tel: 01 425 88 22*

*Faks : 01 252 72 38*



Odlični okusi, razpoznavno ime in individualnost so le delčki mozaika, ki sestavljajo ime in podobo te znane vrhunske restavracije. Lokacija v Knafljevem prehodu v samem središču mestnega jedra Ljubljane, daje zahtevnim in prefinjenim gostom občutek enkratnega ugodja, saj naglice in mestnega vrveža v tej zeleni oazi sploh ne opazite.

Restavracija ponuja edinstven izbor nenavadnih in drznih kombinacij izbrane, lahke mediteranske kuhinje. V svojem stilu sledijo svetovnim trendom, ki jih spreminjajo z letnimi časi in možnostjo vsakodnevne nabave najboljših surovin.

*Naj užitek ustavi čas in le najboljše je dovolj dobro*, je vodilo že od samih začetkov, na Krasu, kjer danes stoji eden najlepših in najbolj imenitnih gostinskih objektov - restavracija z eno mizo in klet za najbolj zahtevne goste – kjer je Svetozar Raspopovič – Pope, oblikoval v rustikalnem okolju svoj nepozabni stil stila druženja vrhunske kulinarike in vin.

## **Gostilna As**

Odprto vse dni v tednu  
od 9.00 do 3.00 h zjutraj

**E-mail**

[gostilna.as@siol.net](mailto:gostilna.as@siol.net)

[www.gostilnaas.si](http://www.gostilnaas.si)





# Hiša Franko

*Kobarid, Staroo selo 1*

*Tel: 05 389 41 20*

*Faks 05 389 41 29*



V predalpskem svetu Kobarida je Hiša Franko svet kuliničnih mojstrov in Ane Roš in harmonije vin Valterja Kramerja.

Ana Roš je izjemno inovativna in impulzivna mojstrica gastronomije, njen stil izhaja iz naravnega alpskega okolja, ki ga preoblikuje s sodobnimi trendi, fusiona in molekularna kuhinja v enkratne stvaritve.

Hiša Franko je doživetje pristne gurmanske gostoljubnosti in vrhunske kakovosti, kjer je kakovost vedno v ospredju pred tehnično spretnostjo.

Nepozabno je bivanje v njihovih izjemnih apartmajih ali v enkratnem naselju Nebesa, kjer se zjutraj prebudiš nad oblaki.

## Hiša Franko

Odprto vsak dan od

12.00 – 15.00 h

19.00 – 22.0 h

Zaprto v

ponedeljek in torek

junij-avgust : ponedeljek

E-mail :

[restavracija.franko](mailto:restavracija.franko@siol.net)

[@siol.net](mailto:restavracija.franko@siol.net)

[www.hisafranko.com.si](http://www.hisafranko.com.si)





# PIKOL

*Rožna dolina*

*Nova gorica*

*Tel: 05 30 22 562*

*Faks 05 33 34 532*



Restavracija Pikol se nahaja v razkošju zelenja ob ribniku Rožni dolini pred Novo gorico. Pikol velja za eno tistih restavracij, mojstrov in odličnosti, ki jim bogato botruje morje in njegovi sadeži.

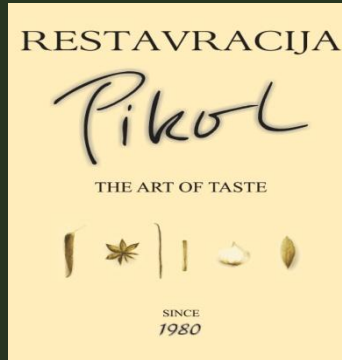
Filozofija Pikolove kuhinje je usmerjena v pripravo jedi na čim bolj naraven način, z uporabo starih tradicionalnih receptov in z upoštevanjem trendov iz sveta svetovne gastronomije.

Ideje Pikolove kuhinje temeljijo na svežih ribah, morskih sadežih, zelenjavi in paleti različnih hladno stisnjenih oljčnih olj - družine Russo v Kalabriji, z obal Gradskega jezera, iz Nove vasi in Kort v Slovenski Istri, **Gradnem** in Kozane v Goriških Brdih. Mojstri Pikolove kuhinje z bogatim izborom zelišč, začimb in soli, pričarajo jedem izviren in nepozaben okus.

## Restavracija Pikol

Odprto vsak dan od  
12.00 - 22.00 h  
Sobota : 19.00 - 22.00 h  
Zaprto v torek in sredo

E-mail :  
[restavracija@pikol-gasparin.si](mailto:restavracija@pikol-gasparin.si)  
[www.pikol-gasparin.si](http://www.pikol-gasparin.si)





# Pri Lojzetu

**Dvorec Zemono**

*Vipava*

*Tel.: 05 368 70 07*

*Fax: 05 366 54 40*



Gostilna Pri Lojzetu iz Dorenberka je svojo stoletno tradicijo gostinstva prenesla v enkratni renesančni dvorec Zemono nekdanje rodbine grofov Lanthieri in ga obogatila s svojo enkratno kulinariko.

Kulinarični mojster Tomaž Kavčič iz hiše Pri Lojzetu, je mladenič z izjemno domišljijo zvest kulinarični in vinski tradiciji svojega okolja v kateri mora biti v ospredju okus. Tomi je virtuoz kulinarike njegove inovativne tehnike variirajo od popolnoma preprostih in tradicionalnih do molekularnih in povsem samosvojih.

Pozornost do gosta, ki jo izkazujejo Kavčičevi iz restavracije Zemono, ne potrebuje burje, da bi se izrazila. Vsakega gosta, pa čeprav naključnega, sprejmejo kot starega znanca v okolju izjemna atmosfera, ki vzbuja intimno razpoloženje.



## **Restavracija**

je odprta vsak dan od

12.00 – 23.00 h

Zaprto v torek in sredo

## **E-mail**

[tomaz.kavcic@s5.net](mailto:tomaz.kavcic@s5.net)

[www.pri lojzetu.com](http://www.pri lojzetu.com)



Gostilna pri Lojzetu

Dvorec Zemono



# JB

*Miklošičeva 17  
Ljubljana  
Tel. 01 433 13 58  
Faks. 01 430 15 89*



JB je restavracija harmonije izjemnih okusov, vrhunske postrežbe in prijaznega okolja. Prostorji so opremljeni v rustikalnem slogu in sledijo konceptu prehranjevalnih potreb sodobnega človeka.

Janez Bratovž je eden izmed najbolj inovativnih kuharskih mojstrov. Njegov stil je slovenska kulinarika na francoski način. Bogatijo ga številne izkušnje srečanj z največjimi mojstri svetovne gastronomije. JB je restavracija z visokim standardom kakovosti, z vedno novimi izvirnimi kulinaričnimi idejami in presenečenji.

V veselje bodo tudi vsem tistim, ki imajo radi nekoliko bogatejšo in prefinjeno kulinarično ponudbo in cenijo izvirnost, tradicijo in prepoznavanje vedno novih okusov v bogatem izboru domačih jedi.

## **Restavracija JB**

Odprto vsak dan od  
12.00 – 23.00 h

Zaprto ob sobotah in  
nedeljah

E-mail :  
[janez.bratovz@siol.net](mailto:janez.bratovz@siol.net)

[www.janezbratovz.si](http://www.janezbratovz.si)





# La Subida

*Krmin/Cormons, Italija*

*Tel. 00390 481 60531*

*Fax. 00390 481 61616*



Restavracija lahko sprejme do osemdeset gostov. Je središče zelenega turizma, s konjušnico, imenitnimi apartmaji in vsem potrebnim za prijetno bivanje. Ima enkratno izbiro vin iz obeh strani Goriških brd in izjemno zbirko najboljših sirov tega področja zorjenih na najrazličnejše načine, plemeniti izjemno gostinsko ponudbo hrane in prepriča tudi najbolj izbirčne goste.

Kuhinja je navdihnjena z jedmi obmejnih krajev, kjer se križata furlanska kultura in kultura slovenskega sveta, oplemenitena z izvirnostjo obmejnih krajev in neizbrisnim pečatom Joška Sirka. La Subida je pojem gastronomije nagrajena je z Michelinovo zvezdico kvalitete. La Subida je legenda, pojem Slow-Fooda in someliersta, ki sta pustila v slovenski gastronomiji in enologiji enkratni pečat.

## **Restavracija je odprta**

Ob ponedeljkih, četrtek in petkih od 19.00 - 22.30 h,  
v soboto in nedeljo od  
12.00 - 14.30 h in od  
19.00 - 22.30 h

Zaprto ob torkih in sredah

**E-mail:**

[info@lasubida.it](mailto:info@lasubida.it)

[www.lasubida.it](http://www.lasubida.it)



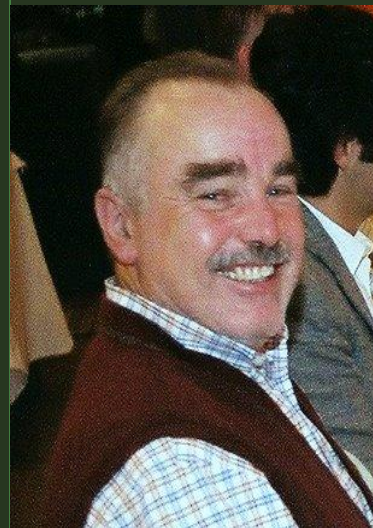


# La Subida

*Krmin/Cormons, Italija*

*Tel. 00390 481 60531*

*Fax. 00390 481 61616*



Restavracija lahko sprejme do osemdeset gostov. Je središče zelenega turizma, s konjušnico, imenitnimi apartmaji in vsem potrebnim za prijetno bivanje. Ima enkratno izbiro vin iz obeh strani Goriških brd in izjemno zbirko najboljših sirov tega področja zorjenih na najrazličnejše načine, plemeniti izjemno gostinsko ponudbo hrane in prepriča tudi najbolj izbirčne goste.

Kuhinja je navdihnjena z jedmi obmejnih krajev, kjer se križata furlanska kultura in kultura slovenskega sveta, oplemenitena z izvirnostjo obmejnih krajev in neizbrisnim pečatom Joška Sirka. La Subida je pojem gastronomije nagrajena je z Michelinovo zvezdico kvalitete. La Subida je legenda, pojem Slow-Fooda in someliersta, ki sta pustila v slovenski gastronomiji in enologiji enkratni pečat.

## **Restavracija je odprta**

Ob ponedeljkih, četrtek in petkih od 19.00 - 22.30 h,  
v soboto in nedeljo od  
12.00 - 14.30 h in od  
19.00 - 22.30 h

Zaprto ob torkih in sredah

**E-mail:**

[info@lasubida.it](mailto:info@lasubida.it)

[www.lasubida.it](http://www.lasubida.it)





# La Subida

*Krmin/Cormons, Italija*

*Tel. 00390 481 60531*

*Fax. 00390 481 61616*



Restavracija lahko sprejme do osemdeset gostov. Je središče zelenega turizma, s konjušnico, imenitnimi apartmaji in vsem potrebnim za prijetno bivanje. Ima enkratno izbiro vin iz obeh strani Goriških brd in izjemno zbirko najboljših sirov tega področja zorjenih na najrazličnejše načine, plemeniti izjemno gostinsko ponudbo hrane in prepriča tudi najbolj izbirčne goste.

Kuhinja je navdihnjena z jedmi obmejnih krajev, kjer se križata furlanska kultura in kultura slovenskega sveta, oplemenitena z izvirnostjo obmejnih krajev in neizbrisnim pečatom Joška Sirka. La Subida je pojem gastronomije nagrajena je z Michelinovo zvezdico kvalitete. La Subida je legenda, pojem Slow-Fooda in someliersta, ki sta pustila v slovenski gastronomiji in enologiji enkratni pečat.

## **Restavracija je odprta**

Ob ponedeljkih, četrtek in petkih od 19.00 - 22.30 h,  
v soboto in nedeljo od  
12.00 - 14.30 h in od  
19.00 - 22.30 h

Zaprto ob torkih in sredah

**E-mail:**

[info@lasubida.it](mailto:info@lasubida.it)

[www.lasubida.it](http://www.lasubida.it)





# La Subida

*Krmin/Cormons, Italija*

*Tel. 00390 481 60531*

*Fax. 00390 481 61616*



Restavracija lahko sprejme do osemdeset gostov. Je središče zelenega turizma, s konjušnico, imenitnimi apartmaji in vsem potrebnim za prijetno bivanje. Ima enkratno izbiro vin iz obeh strani Goriških brd in izjemno zbirko najboljših sirov tega področja zorjenih na najrazličnejše načine, plemeniti izjemno gostinsko ponudbo hrane in prepriča tudi najbolj izbirčne goste.

Kuhinja je navdihnjena z jedmi obmejnih krajev, kjer se križata furlanska kultura in kultura slovenskega sveta, oplemenitena z izvirnostjo obmejnih krajev in neizbrisnim pečatom Joška Sirka. La Subida je pojem gastronomije nagrajena je z Michelinovo zvezdico kvalitete. La Subida je legenda, pojem Slow-Fooda in someliersta, ki sta pustila v slovenski gastronomiji in enologiji enkratni pečat.

## **Restavracija je odprta**

Ob ponedeljkih, četrtek in petkih od 19.00 - 22.30 h,  
v soboto in nedeljo od  
12.00 - 14.30 h in od  
19.00 - 22.30 h

Zaprto ob torkih in sredah

**E-mail:**

[info@lasubida.it](mailto:info@lasubida.it)

[www.lasubida.it](http://www.lasubida.it)



