

http://www.gastro.hr/index.php/hr/novosti/gastronomija/novi_ljetni_specijaliteti_u_restoranu_nova

Novi ljetni specijaliteti u Restoranu Nova



Ekosladoled Novaled, novost u ponudi restorana Nova.

Karakteristika ponajboljih restorana u svijetu, onih koji koriste organske i svježe sastojke, jest da svoju ponudu jela prilagođavaju godišnjim dobima. Naime, svako godišnje doba ima svoje specifične namirnice, a i vrhunsko znanje o kuhanju podrazumijeva i utjecaj načina kuhanja na stanje organizma. Upravo se ovih smjernica drži i veganski restoran Nova kod pripreme jela, a slijedeći makrobiotička načela.

U zagrebačkoj Ilici 72 možete probati nove ljetne delicije i uvjeriti se zašto ovaj restoran i nakon 18 godina rada privlači mnogobrojne posjetitelje, ljubitelje ukusne i zdrave hrane. U ljetnoj ponudi posebno bismo izdvojili Gazpacho, hladnu juhu od slanutka te Udon tjesteninu od rižinog brašna uz dodatak vrlo ukusnih ražnjića od seitana. No ne zaboravimo desertne kreme od svježeg voća kao i ekosladoled Novaled koji su prava poslastica, a zaslađeni su agavinim sirupom, trenutno najpopularnijim prirodnim zaslađivačem na svijetu.

Restoran Nova otvoren je cijelog ljeta, svakodnevno osim nedjelje od 12 do 22 sata, a više o ponudi pogledajte na www.novarestoran.com.hr

Petak, 26. lipnja 2009.