



HRANA I PIĆE

#gdje sjesti

## Pored Zagreba: Mjesto gdje se uživa u domaćoj veganskoj hrani po fer cijenama

Hotel Kaj predstavio je novi jelovnik restorana Academia, gdje se od lokalnih domaćih namirnica, uz klasičnu kuhinju pripremaju i kreativna veganska jela po prijateljskim cijenama..

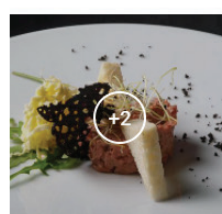
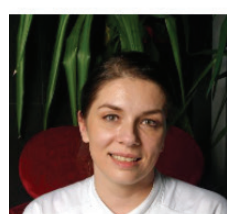
[punkufer.hr](#)  
3.02.2022 12:47



Podijeli 88



Academia - 2  
(Foto:Nikola Zoko)



**Marija Bistrice** ima pravu poslasticu za vegane. Hotel Kaj predstavio je novi jelovnik restorana **Academia**, gdje se od lokalnih domaćih namirnica, uz klasičnu kuhinju pripremaju i kreativna veganska jela po prijateljskim cijenama. Hotel Kaj je posebno ponosan jer je ispunio sve uvjete za **Vegan Welcome – Vegan Friendly** certifikat i tako ušao u svjetsku ponudu Vege hotel.

Novu ponudu osmišljava i priprema chefica **Danijela Vitez** sa svojim mladim i entuzijastičnim timom. U sklopu hotela Kaj nalazi se vrt kojeg sami obrađuju i održavaju te koriste vlastiti mladi luk, rotkvicu, ciklu, papriku, rajčicu, krumpir i začinsko bilje. Kroasane, peciva i kruh sami peku, kao i kolače, torte te pripremaju sladoled bez aditiva

„Svaka dobra gastro priča kreće od namirnice, a svježe i prirodno uzgojene namirnice prvi su korak prema košari okusa maštovitih menija“ – kaže **Danijela Vitez**, naglašavajući kako joj je najveće priznanje zadovoljstvo gostiju i njihova želja da se ponovo vrate i probaju nešto novo.

Na nedavnom predstavljanju jelovnika gostima se osobito svidio maštovit tanjur s **kremastom kvinojom** i dimljenim tempehom uz dodatak klica soje i tapenadom od crnih maslina, kao i njoki od koprive i rikule u umaku od šampinjona te kremasti rižoto s gljivama. Jedan od primjera kako za slasna jela ne trebaju komplicirani sastojci je i **vegan pumpkin curry** od butternut buče i slanutka uz dodatak kokosovog mlijeka, curryja, đumbira i kurkume.

Osim veganske ponude na jelovniku ćete naći i klasična jela, poput tatarskog bifteka koji na stol dolazi s kriškama toplog tosta, raviola od cikle punjenih raguom od mlade teletine te Jakobove kapice (marinirane i dimljene) na podlozi od batata s kus kusom. Od glavnih jela vrijedi izdvojiti i srneće odreske s kruškom i brusnicama uz ragu od boba i pire od korabice.

Restoran Academia Bluesun Hotela Kaj u Mariji Bistrici poznat je i po desertima. U jelovniku ćete naći Čokoladni creme brulée i Kesten šumu, a ljubazno osoblje će vam preporučiti i Snickers ili desert s kavom. **Višnja i Karamelizirana jabuka** slastičarska su remek-djela. Tako Višnja ima sjajni omotač od čokolade ispod kojeg je pjena od vanilije, a u sredini mami kompot od višnje. Zelene su jabuke pak ispunjene bijelom veganskom čokoladom i sitno sjeckanom, pa pečenom i začinjrenom jabukom. Uz sjajnu ponudu predjela, glavna jela i deserte Academia ima bogatu ponudu vina koja se s njima mogu sljubiti pa ako odlučite krenuti prema Mariji Bistrici slobodno se prepustite gurmanskom istraživanju.