

Doživi Rijeku!



Istražite riječke
muzeje!



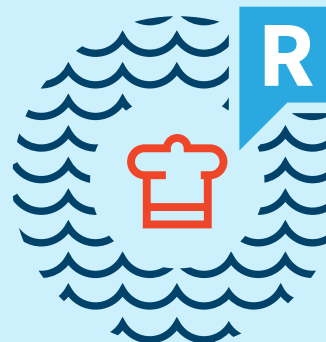
28.11.2026.
-
03.01.2027.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026

Jesenski val okusa

15.10. - 15.11.2026.



**RIJEČKE
GASTRONOMSKE
LUKE**

Rijeka Gastronomic Ports



RIJEKA

Turistička zajednica grada Rijeke



TURISTIČKA ZAJEDNICA
KVARNERA

Raznolikost je lijepa



HRVATSKA
Puna života



RIJEČKE
GASTRONOMSKE
LUKE

Rijeka Gastronomic Ports



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026

Bistro Paris



📍 Šetalište Joakima Rakovca 2A, Rijeka
🕒 uto - sub 11:00 - 23:00
ned 11:00 - 20:00
ponedjeljom zatvoreno
☎ 051 219 183

Izdajamo jesensku ponudu:

Kremasta juha od buče
Kremasta juha od vrganja
Vegan pljukanci u umaku od vrganja, šampinjona i dimljenog tofua
Rižoto s domaćom pikantnom kobasicom i bućom
Salata Kalorija s grilanom puretinom i sezonskim povrćem
Torta Ledena jabuka

Bistro Mezanin



📍 Nikole Tesle 1, Rijeka
🕒 pon - ned 10:00 - 19:00
☎ 051 510 194

Na jelovniku se mogu pronaći:

Frigane lignje
Rižoto s lignjama
Juha od buče
Rižoto od buče
Njoki s bućom i vrganjima
Rižoto s vrganjima

Maslina na Zelenom trgu



📍 Koblerov trg bb, Rijeka
🕒 pon - ned: 09:00 - 24:00
☎ 051 563 563
098 235 510

Baršun od bundeve
Jesenska burrata
Tartufirani zalogaji
Dimljena BBQ rebarca
Hrskava krilca & BBQ
Pizza kraljica bundeva
Jesenska torta od mrkve



Pivnica Cont



📍 Šetalište Andrije Kačića Miošića 1
Rijeka
🕒 pon - ned 09:00 - 23:00
☎ 051 282 374

Gulaš od divljači s domaćim njokima
Lasagne s bućom i vrganjima
Vegan lasagne s vrganjima i špinatom
Meditranska salata
Salata Cont
Torta Ledena jabuka



MALE ŠKOLE KUHARMONIJE

Nauči. Skuhaj. Uživaj.

Centar kulinarsstva Kuharmonija priprema je dvije praktične kulinarske radionice za sve koji žele naučiti više, usavršiti svoje kulinarske vještine i pritom se dobro zabaviti.

MALA ŠKOLA MESA

Četiri susreta. Puno praktičnog rada. Još više dobrih okusa.
Naučite kako pravilno odabrati, obraditi i pripremiti različite vrste mesa te stečeno znanje primijeniti u vlastitoj kuhinji.

Dva ciklusa

12. 10. – 2. 11. 2026.

9. 11. – 30. 11. 2026.

Radionice se održavaju **jednom tjedno, u trajanju od 2 do 2,5 sata, u popodnevnom satima.** Termin se dogovara prema mogućnostima prijavljenih polaznika.

MALA ŠKOLA RIBE

Upoznajte ribu, naučite je odabrati i pripremiti – jednostavno, sigurno i ukusno. Kroz četiri praktična susreta upoznate ćete različite vrste ribe i morskih namirnica te naučiti kako ih pripremiti na jednostavan način. Čeka vas ukupno osam različitih jela.

Poseban dio radionice je mogućnost zajedničkog obilaska riječke tržnice – upoznajte ljude od kojih nabavljamo namirnice, saznajte kako i gdje kupovati te iz prve ruke otkrijte bogatstvo riječke ribarnice i lokalne gastronomske kulture.

Dva ciklusa

14. 10. – 4. 11. 2026.

11. 11. – 2. 12. 2026.

Radionice se održavaju **jednom tjedno, u trajanju od 2 do 2,5 sata, u popodnevnom satima.** Termin se dogovara prema mogućnostima prijavljenih polaznika.

Više od kuhanja

Obje Male škole spoj su učenja, praktičnog kuhanja, druženja i otkrivanja riječke gastronomske tradicije – od tržnice do tanjura. Pridružite nam se i otkrijte koliko kuhanje može biti jednostavno, zanimljivo i zabavno!

📍 **Verdijeva 11, Rijeka**

☎ **Prijave: 095 364 9449**

Bistro La Scarpetta



📍 Slavka Krautzeka 18, Rijeka
🕒 pon - sri 11:00 - 18:00
čet - pet 11:00 - 23:00
sub 12:00 - 23:00
nedjeljom zatvoreno
☎ 091 617 4343

Rižoto sa škampima
File brancina s keljom na padelu i kremom od mrkve
Tartar od brancina s kremom od mandarine i mariniranom zelenom jabukom
Juha s vrganjima
Rižoto s vrganjima
Tjestenina s vrganjima
Pečeni vrganji s grobničkim sirom
Juneći gulaš s domaćim njokima
Juneći obrazi
Mousse od kestena s jabukama i bademima
Biskvit od mandarine i badema s kremom od limuna i moussom od bućinih sjemenki

ŠtoRija



📍 Riva 6, Rijeka
🕒 pon - sub: 09:00 - 22:00
nedjeljom zatvoreno
☎ 051 670 473

Juha od buče
Crvena juhica – kombinacija rajčice, crvene leće i dumbira
Vegan Rainbow Poke Bowl – povrtna okruglica, cikla, crveni kupus, bućine sjemenke, i raznoliko povrće s domaćim umakom od batata
Crispy Bite Poke Bowl – panirana puretina u kombinaciji sa crvenim radičem, kukuruzom, sušenim rajčicama i raznovrsnim svježim povrćem
Vegan Black Pumpkin Burger – jesenski burger s domaćom pljeskavicom od buče, slanotka i crnog graha
Vegan pljukanci u aromatičnom umaku od vrganja i šampinjona s komadićima dimljenog tofua



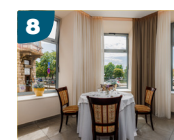
Botel Marina



📍 Riva 1, Adamićev gat, Rijeka
🕒 pon - ned 15:00 - 22:00
☎ 051 410 162

Tuna tartar - **19,00 €**
Domaći njoki s raguom od divljači - **21,00 €**
Kao štrudla od jabuke - **8,00 €**
Crno-bijeli rižoto - **18,00 €**

Restoran hotela Continental



📍 Šetalište Andrije Kačića Miošića 1
Rijeka
🕒 pon - ned 07:00 - 22:00
☎ 051 372 008

Jaja Benedict sa šumskim gljivama - **9,50 €**
Kremasta kajgana s pečenom bundevom i tostiranim lješnjacima - **8,50 €**
Focaccia s piletinom, bundevom i pečenom jabukom - **9,50 €**
Salata s pečenom bundevom, kruškom i kozjim sirom - **9,00 €**
Pumpkin Spice Latte sa šlagom - **3,80 €**
Dnevni izbor kolača i slastica - **od 4,00 €**

Ponuda je koncipirana kao brunch, no sva su jela dostupna tijekom cijelog dana.

Slastičarna Slon by Moreno Debartoli



📍 Grivica 4, Rijeka
🕒 pon - ned: 09:00 - 21:00
☎ 092 350 9500

Jesenski deserti:

Orašar (brownie od tamne čokolade i oraha, mousse od oraha, crèmeux od mliječne i tamne čokolade)
Lješnjak (Dacquoise od lješnjaka, krokant, crèmeux od tamne i mliječne čokolade, mousse od lješnjaka i jestiva zemlja)
Paris-Brest (kuhano tijesto, crème Mousline s lješnjacima, pasta od lješnjaka)



Ponuda ovisi o dostupnosti namirnica.
Ugostiteljski objekti zadržavaju pravo izmjene ponude.