



KATEGORIJA	OCJENA
HRANA	8,2 (10)
POSLUŽIVANJE	8,0 (8)
UREDNOST	7,2 (8)
AMBIJENT	5,2 (6)
VINSKA KARTA	2,8 (5)
AUTOHTONOST	3 (3)
UKUPNO	34,4 (40)

OSOBNNA KARTA RESTORANA:

- Ime i adresa: **Restoran Kljet srcu, Lebivočevce šetaliste 10, Bjelovar**
- Broj telefona: **043/ 244-283**
- Rezervacija: **Nije potrebna**
- Načini plaćanja: **Gotovina i kartice**
- Radno vrijeme: **Radnim danom od 7 do 22 h**

+ Profesionalno osoblje, autohtonost, ukusna hrana

- Skroman izbor vina, uz nazive jela nema sastava

FOTO: GORAN MATEJAK

Restoran Kljet srcu - svjedok bogate bjelovarske povijesti

BJELOVAR - Nasuprot bjelovarske tržnice smjestila se Kljet srcu, već dobro usidren autohtoni restoran i jedan od zaštitnih znakova Bjelovara. Savršeno uređeni kutak prepun istančanih detalja koji svjedoče o bogatoj bjelovarskoj povijesti, stvoren je za sve goste koji vole uživati u ukusnim jelima domaće kuhinje. Kljet nudi bogati izbor tradicionalnih specijaliteta bilogorskog kraja posloženih na nov, kreativan način pa je hrana pripremljena po autentičnim, domaćim receptima i vrhunskim sastojcima posebno privukla pozornost gastrokomisije Bjelovarskog lista. Obitelj Pavičić tijekom posljednjih godina uložila je mnogo truda i energije kako bi gostu omogućila da ondje provede ugodne trenutke uživajući u gastroponudi i pomno odabranim vrhunskim vinima.

Bakini tanjuri

Valja napomenuti da se kvaliteta restorana sve do današnjih dana prenosila usmenom predajom, a to je potvrdila i stručna patrola Bjelovarskog lista čiji su članovi barem jednom na preporuku posjetili Kljet Srcu.

- Ovaj sam restoran već ranije po-



➤ Autohtono jelo bilogorskog kraja srce klijeti

sjećivao i sviđa mi se što je vlasnik u njemu često prisutan. Mislim da interijer ne može biti autohtoniji od sadašnjeg i restoran s pravom nosi naziv Kljet Srcu. Hrana ima sitnih nedostataka koji bi se bez mnogo truda vrlo lako mogli popraviti, a posebno bih istaknuo izgled posuda koje me jako oduševilo. Moderno je, a ujedno me podsjeća na stare bakine tanjure. Moja ocjena koju sam dodijelio restoranu bila je jedna od najviših do sada - ocijenio je Dražen Kocijan Kocka. U ugodnoj atmosferi restorana i ukusnoj hrani uživao je i Dalibor Ivanišević, predsjednik stručne komisije. Najviše ga je, kaže, obra-



➤ Punjene palačinke kao toplo predjelo

davalo profesionalno osoblje i sručaćan doček vlasnika restorana. - Vlasnik nas je pozdravio prilikom ulaska u restoran i upoznao s poviješću restorana što je danas prava rijetkost. Prostor je vrlo ugodan. Tradicija je prisutna u svakom kutku klijeti koja obiluje detaljima iz kojih se može iščitati bogata gradska prošlost. Roštilj je bio malo prepečen i na to bi ubuduće trebalo obratiti pažnju. Posluživala su nas dva uigrana konobara i osoblje je možda najjači segment cijele ove priče. Istaknuo bih njihove tehnike rada i posluživanja koje nemamo prilike tako često vidjeti. Izbor jela je prilagođen klijeti, kao i izbor pića, a predjela



➤ Lignje sa žara

Mineralna 1/1	04	4,00	20,00	80,00
but. DeMar Malva 0,75	01	2,00	100,00	200,00
Grahovac domaši	03	0,10	200,00	20,00
Vermuth	03	0,10	200,00	20,00
Hladno predjelo	10	6,00	30,00	180,00
Mjehana salata	10	1,00	8,00	8,00
peprika pečena	10	1,00	10,00	10,00
dom. juha s leberima	10	3,00	15,00	45,00
pohane bukovabe	10	1,00	15,00	15,00
Punjene palačinke	10	2,00	20,00	40,00
Lignje sa žara	10	1,00	30,00	30,00
RG jeležano meso	10	2,00	40,00	80,00
RG kajmak	10	2,00	5,00	10,00
Bjelovarski odrezak	10	1,00	50,00	50,00
srce kljetl	10	2,00	50,00	100,00
ranjnjs kuhinje	10	1,00	40,00	40,00
PLAC:Kupac R1/R2				= 928,00 kn

TRENTNI POREDAK

RESTORAN	BODOVI
1. Restoran-pizzerija Bjelovar	35,6
2. Kljet srcu Bjelovar	34,4
3. Hotel Central, Bjelovar (34,2); 4. Kavana Queen, Daruvar (33,8); 5. Slavonija, Daruvar (33,6); 6. Feral, Bjelovar (33,4); 7./8./9. Napoli, Bjelovar (33,2); Terasa, Daruvar (33,2); Golub Bjelovar (33,2); 10. Stara ura, Bjelovar (33); 11. Hotel Bilogora (32,2); 12. Zrinski, Bjelovar (30,2); 13. Kariola, Bjelovar (29,4)	
14. Vila Velebita Garešnica	28,6
15. Šenoa, Bjelovar (28,2); 16. Motel Ana, Čazma (24,2); 17. Ribarska koliba, Končanica (23,2)	

kvih zamjerki. Sve je bilo vrlo ukusno, ali je odrezak, serviran kao glavno jelo, bio žilaviji no što treba. Posluživanje je bilo vrlo profesionalno i vidi se da restoran vodi pravi vlasnik. Urednost je bila na nivou, a ambijent posve odgovara nazivu restorana. Vinska karta je solidna, a cijene jela i pića dosta su pristupačne - kazao je Vujičić. Autohtonu bilogorsku klijet prepoznalo je i stručno ocjenjivačko oko Željka Bukvića, koji je upravo u tom segmentu restoranu dao najvišu ocjenu.

- Sviđa mi se što klijet ima prepoznatljiv stil bilogorske klijeti. Posluživanje je bilo na visokoj razini i vidi se da je vlasnik primijenio standard koji se uči u školama. Vinska karta je skromna, a u jelovniku bi, uz ponudena imena jela, trebalo dopisati i njihov sastav. Juha je bila jako ukusna, a glavno jelo me potpuno oduševilo. Sve u svemu, ovo je jedan od najboljih restorana koje smo do sada obišli koji je za posluživanje, urednost i ambijent zaslužio najviše ocjene - istaknuo je Bukvić. Ivan Karačony

Ruža i keramičko srce

Iako je Valentino prošlo, Snježana Santo, jedina dama u komisiji, ostala je ugodno iznenađena kvalirskom gestom vlasnika restorana Ivana Pavičića, koji joj je nakon večere darovao ružu i keramičko srce za dugo sjećanje na večeru u restoranu Kljet Srcu. Vlasnikova gesta lijep je znak pažnje i odraz starog ugostiteljskog stiha koji patrola nije primijetila u drugim restoranima.

- Vrlo smo lijepo primljeni i ugodno sam se osjećala tijekom cijele večere. Iznenađena sam starinski uređenim ambijentom u prirodnim tonovima, a posebno me oduševila vatra koje je cijelo vrijeme diskretno pucketala u otvorenom kaminu. Mislim da restoran opravdano nosi epitet jednog od najboljih restorana u županiji - istaknula je Santo. (Ika)



➤ Snježana Santo vlasnikov je dar primila s oduševljenjem