OTVOREN JE FOOLING AROUND BY FULIRANJE:

**Počelo je jedinstveno putovanje kroz užitke za sva čula na Oleander terasi hotela Esplanade**

*Da se nešto uistinu posebno zbiva na Oleander terasi hotela Esplanade Zagreb vidljivo je već s Glavnog kolodvora, a približite li se još malo prepoznat ćete na njoj obrise vagona Orient Expressa koji se zahvaljujući Fooling Around by Fuliranje u adventsko vrijeme ponovno pojavio u Zagrebu.*

Neraskidiva je stoljetna veza Esplanade i najpoznatijeg vlaka na svijetu, ujedno i sinonima za eleganciju i luksuz. Na slavnoj ruti Orient Expressa od Pariza do Istanbula nalazio se i Zagreb, a hotel Esplanade izgrađen je kako bi njegovim putnicima istančana ukusa pružio profinjen smještaj i besprijekornu uslugu. Tu bezvremensku ljepotu i eleganciju koja osvaja sva čula, više no ikad u četiri godine postojanja, ove zime utjelovio je Fooling Around. Nakon prošlogodišnje inspiracije Parizom, Fooling Around nas uz lajtmotiv Felicità ove godine odvodi u Veneciju, drugu postaju glasovitoga vlaka, a u devet elegantnih vagona na Oleander terasi dočekuju vas najeminentniji hrvatski restorani, chefovi i koktel majstori.

Posjetitelji su već prvoga dana po otvaranju posvjedočili da je Fooling Around opravdao visoka očekivanja i epitet najsofisticiranije i gastronomski najuzbudljivije adventske lokacije u Zagrebu. Nikad ranije nije se na Adventu okupila tako elitna i talentirana postava: istarski Meneghetti Wine Hotel & Winery sa chefom Antom Miletićem, Esplanade Zagreb Hotel i chefica Ana Grgić Tomić, JRE kućica koja u suradnji s tvrtkom Metro Hrvatska okuplja hotel Lemongarden sa chefom Antom Udovičićem, hotel San Rocco sa cheficom Florianom Ružić, LD Restaurant chefa Marka Gajskog i Konobu Boba chefa Vjeke Bašića. Tu je i prvi zagrebački restoran s Michelinovom zvjezdicom Noel sa chefovima Marijem Mandarićem i Ivanom Temšićem, zatim talentirani chef Ivan Zidar sa svojim brendom Mason Burgers & Stuff, provjereno izvrstan Institut za kobasice by Mate Janković, inovativni Boogie Lab koji uspjehe bilježi i u New Yorku, te Acrobat koji na ovaj Fooling Around osim najprestižnijih vinskih etiketa, donosi i jela s najcjenjenijim mesom na svijetu - Kobe govedinom čiji je ekskluzivni distributer. Kobe je zaštićeni naziv koji se može se koristiti samo za govedinu pasmine Wagyu Tashima-ushi, crnog goveda iz Kobea u prefekturi Hyogo. Tajima Wagyu cijenjen je zbog svoje sposobnosti da razvije izuzetno visoke stupnjeve mramoriranja, zbog čega se doslovce topi u ustima i pruža neprocjenjivo čist okus. Svake godine samo nekoliko tisuća krava dobije certifikat Kobe, što ga čini iznimno rijetkim, a manje od 10 posto Kobe govedine se izvozi iz Japana.

Sve do 31. prosinca posjetitelji Fooling Arounda moći će uživati u čak 36 vrhunskih delicija. Redom se tu radi o jelima visoke kuhinje spretno formatiranima u festivalsko ruho: od Noelove purice s “mlincima”, ragua od jelena s tamnim pivom i bao tuna pašticade, preko Esplanadinih hrskavih sardina, suhog bunceka sa zeljem u tortilji, zatim hrskavo-kremastih kroketa kulena, do nenadmašnih zapečenih štrukli i izvrsnih slastica poput jabuka kuhanih u vinu, vrućeg crumblea i moussea od čokolade. JRE kućica nudi San Roccov svinjski flam u korici od pistacija, s kremom od kupusa, umakom od poriluka i jusom, polpete sa šalšom i spumom od krumpira chefa Bašića, jedinstvene gyoze chefa Gajskog, juhu od češnjaka i dimljene paprike uz yakitori od kozica i ulje od bilja, te glaze kupus na otvorenoj vatri uz hummus i prah od rozog đumbira chefa Udovičića. Mason pak mami Butter burgerom od posebnog komada mesa koji ima 40 posto masnoće, zatim tu je izuzetno okusima raskošan Short Rib ragu s polentom, potom Pork belly spravljan sous vide 24 sata i dimljen na drvu od jabuke, poslužen s klasičnim kimchijem uz dodatak ananasa, te Arancin, odnosno riža na mlijeku s jabukom, karamelom i vanilijom. Meneghetti spaja istarsku baštinu i luksuz u jelima Tartarissimo, Bakalar in Bianco, Dolce Vita, Maiale Rustico i Panettone, a Institut za kobasice privlači provjereno izvrsnim debrecinkama s dinstanim kiselim kupusom, ukiseljenim koromačem i tostiranim bučinim sjemenkama, zatim junećim šiš kobasom sa sirom u relishu od paprike, kajmakom i mladim lukom, frankfurterkama i bezbroj verzija koje nudi opcija slaganja vlastitih priloga i umaka. Boogie Lab premijerno na Fooling Aroundu predstavlja Sourdough lasagne carbonara i s raguom, te Apple strudel lasagne.

Tu je i Tikveš kućica sa svojom selekcijom vrhunskih vina, toči se i Freixenet Reserva Real, zatim izvrsne rakije, kuhana vina, Stella Artois pivo i raskošan izbor ostalih pića na Rakijarnici. Za koktele u toplim i hladnim verzijama su zaduženi na Ginglebells kućici koja se s pravom može pohvaliti najlegendarnijim kuhanim ginom u gradu, a donosi i dvije zimske verzije svojih poznatih koktela: Warmstar Martini i Pina Hotladu. Esplanadin F&B manager i koktel majstor Vjeceslav Madić pak osvaja svojim kreacijama među kojima se ističu topli kokteli Mojito, Oleander i Orient Express.

Za potpuni doživljaj blagdanske idile umotane u venecijanski opulentni šarm i temu Felicità pobrinut će se i prigodan glazbeni program pod kreativnom palicom Ozrena Kanceljaka i svakodnevni nastupi vrhunskih DJ-a. Ponedjeljkom su na rasporedu akustični nastupi talentiranih glazbenika: 2.12. nastupaju Vocales koji čine Ivona Bunčić i Marko Javorski, slijede Mateo Mikulić i Luka Mihajlović, zatim Walter Fuego - Ivan Soldo i Petra Lisjak, potom Mario Pavlić i Ellis Stopar, dok će 30.12. nastupiti Duo Sanremo - Emil Kirbiš i Ivan Grgić Špiro. U najavi je i bal pod maskama, te nekoliko izvrsnih tematskih partyja, od kojih će jedan biti 19. prosinca u režiji destilerije Aura. Atraktivan novitet ove godine je i grijana kupola powered by ZABA koja osvaja kreativnim uređenjem u kojem dominiraju Chesterfield fotelje. Osim brojnih neodoljivih foto kutaka u kojima možete ovjekovječiti neprocjenjive trenutke, na Pandora zidu moći ćete ispisati svoje poruke sreće i ljubavi, usput se osladiti biranom selekcijom Ledo sladoleda, ali i iskusiti vrhunski užitak ispijajući WellBean specialty kavu. Već tradicionalno Fooling Around će i ove godine imati divnu humanitarnu akciju. Ovaj put u Galaxy Studiu, u suradnji tvrtki Samsung i Pet Centar pomagat će se udruzi Šapica. Posjetitelji će 6. i 7., zatim 12. i 13., te 20. – 22. I 27. – 29. prosinca moći doći na prigodno blagdansko fotografiranje svojih ljubimaca, a za isprintanu fotografiju donirati sredstva za Šapicu, usto i kući ponijeti prigodan dar za vlastitog četveronožnog prijatelja.

Za svakodnevne novosti i rasporede događanja redovito pratite [Facebook](https://www.facebook.com/foolingaroundzagreb) i [Instagram](https://www.instagram.com/foolingaroundzagreb/) Fooling Around.

**Mjesto**: Oleander terasa hotela Esplanade, Zagreb

**Trajanje**: 28. 11. do 31. 12. 2024.

**Radno vrijeme:**

pon-pet: 12:00 - 23:00 h

sub/ned / Badnjak: 11:00 - 23:00 h

Božić: 16:00 - 23:00 h

Stara godina: 11.00 - 21:00 h

**Ulaz**: besplatan

Fotografije: Ana Paić i Sandro Sklepić