

Urlaub auf dem Teller

Restaurant Portun München begeistert mit Artisan Kitchen - Kochende Doppelspitze stellt sich vor

Kroatien, Italien, Österreich - Beliebte Urlaubsländer, die mit Landschaft, Kultur, ihren Menschen und ihrer Kulinarik begeistern. Auf diesen Pfaden wandelt das neu formierte Küchenteam um die beiden Köche Daniel Martinovic und Zarko Skocic im Restaurant Portun am exklusiven Schwabinger Tor in München. Ab sofort steht eine authentische Küche mit althergebrachten Rezepten und frischen Zutaten aus dem Alpen-Adria-Raum auf dem Plan. So kommen Fisch, Tintenfisch, Muscheln und Krebse von der Insel Pag in Dalmatien, das Olivenöl stammt aus Italien, Meersalz und Käse aus Istrien und das Fleisch aus der Alpenregion. „Wir möchten unsere Gäste mit ehrlicher Handarbeit überzeugen und ihnen den Geschmack unserer Heimat näherbringen“, erklärt der 34-jährige Martinovic, der zuvor im Portun Bistro und im Sternerestaurant Les Deux tätig war. Ihm zur Seite steht ein Veteran der Wiener Gastroszene. Der ebenfalls gebürtige Kroat Zarko Skocic war viele Jahre erfolgreich in Wien tätig und führte unter anderem den Passauerhof in Grinzing. Zudem sammelte er internationale Erfahrung in Japan und Honkong, bevor er in Belgrad sein eigenes Restaurant leitete. Jetzt freut er sich darauf, gemeinsam mit seinem jungen Kollegen die Geheimnisse ihrer aromareichen und durchaus auch mal rustikalen Küche zu lüften. Neben einem neuen Mittagslunch und der vielfältigen Abendkarte locken ausgewählte Snacks, Weine aus der Alpen-Adria-Region sowie verschiedene Sprizz-Varianten zu einem Besuch an die Bar. Das Restaurant Portun, Leopoldstraße 150, ist von Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 15 Uhr und von 18 Uhr bis 23 Uhr geöffnet. In der Abendkarte beginnen die Preise bei 13 Euro für eine Vorspeise und bei 24 Euro für ein Hauptgericht. Reservierungen werden unter der Telefonnummer 0175/8831016 und online unter www.portun-restaurant.de sowie www.opentable.de/r/portun-restaurant-munchen entgegengenommen.

Abends im Portun

Aber was ist nun typisch für die Küche des Portun? Neben den Produkten aus den jeweiligen Regionen lassen sich die Köche vom unverfälschten Lebensgefühl der Alpen-Adria-Gegend inspirieren. So nehmen sie viel in ihre Gerichte auf - das Meer, die Sonne, grüne Wiesen und schroffe Berge. Restaurantinhaber Marko Pešić sieht das Portun auf dem richtigen Weg: „Mein Partner Sasa Lukic und ich haben unser Konzept weiterentwickelt und verfeinert. Neben der kulinarischen Vielfalt liegt unser Augenmerk ebenso auf dem Gesamtauftritt und dem Restaurantdesign. Authentizität ist unser Motto.“

.../2



Dieses echte Geschmackserlebnis findet sich auf dem Teller wieder. Nun locken gratinierte Jakobsmuscheln mit in Orangen Safran eingelegtem Fenchelsalat, eine in Geschmack und Farbe kräftige adriatische Fischsuppe, eine Chorizo Carbonara oder das Skradinski Risotto mit einem 72 Stunden lang geschmortem Kalbfleisch. Der Seeteufel ummantelt mit Speck und begleitet von schwarzem Linsensalat und Mangold zergeht genauso auf der Zunge wie das ausgelöste Kalbskotelett mit Madeirasauce und einer fluffigen Parmesan-Polenta. Passend dazu wählen die Gäste feine Weine und Schaumweine aus Kroatien, Italien, Österreich und Deutschland sowie Süß- und Portweine aus Istrien.

Neuer Mittagslunch im Portun

Für das Mittagessen hat sich das Küchenteam eine kleine Karte mit Vorspeisen, Suppen, Risotto und Pasta, Fisch und Fleisch sowie Desserts überlegt. Im Preis von 24 Euro versteckt sind zwei Gänge nach Wahl, entweder Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert, sowie Wasser und Kaffee. Die Speisen reichen von leichten Kreationen wie Ziegenkäse mit Rote Beete, Rucola und Granatapfel über Klassiker wie ein Wiener Schnitzel oder die Tagliatelle mit Steinpilzen und Madeira bis hin zur Pasticada, eine kroatische Hausmannskost bestehend aus langsam geschmortem Rindfleisch, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und einer Soße zum Niederknien. Das Pistazienküchlein mit Brombeeren rundet den Mittagsgenuss ab.

Daniel Martinovic und Zarko Skocic

Bevor Daniel Martinovic 2019 nach München kam, arbeitete er in verschiedenen Positionen in der Gastronomie. Hervorzuheben sind seine Erfahrungen als Koch in Zagreb, im Esplanade Luxury Hotel sowie im ersten Restaurant mit Michelin-Stern, dem Noel. Darüber hinaus kochte er für den kroatischen Präsidenten von 2008 bis 2016 und kümmerte sich um das Wohl von Staatsgästen bei feierlichen Anlässen. In Dalmatien geboren zog es den gelernten Koch und Restaurantfachmann Zarko Skocic in die österreichische Hauptstadt. Dort zeichnete er über viele Jahre als Küchenchef und F&B Director für das Parkhotel Wien verantwortlich. Nach Stationen in Tokio und Hongkong eröffnete er sein eigenes Restaurant TATA, Vater auf Deutsch, in Belgrad und etablierte es zu einer der Top Adressen in der Alpen-Adria-Region.

Für die Kommunikation im deutschen, österreichischen und deutsch sprachigen Schweizer Markt vertraut das Restaurant Portun ab sofort auf die fachkundige Unterstützung der Lifestyle-PR-Agentur STROMBERGER PR mit Sitz in München und Hamburg.

München, 10. April 2024

Für weitere Informationen:

Michaela Struck von Wins/Ben Hiltrop
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49 (0)89-189478-80
struckvonwins@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Restaurant Portun
Leopoldstraße 150
80804 München
T 0175 883 1016
hospitality@portun-restaurant.de
portun-restaurant.de