



Der richtige Mix

Restaurant Portun München bekommt frischen Wind an der Bar - Barkeeper Filip Kadlec begeistert mit einfallsreichen Cocktails

Ab sofort setzt das Restaurant Portun München hinter dem Tresen auf kunstvolle Unterstützung. Barkeeper Filip Kadlec bringt beim Cocktailmischen über 20 Jahre Erfahrung mit und verzaubert Gäste seit dem 2. Juli 2024 mit seinen raffinierten Drinks. Neben der spannenden Alpe-Adria-Küche, die von den beiden Küchenchefs Daniel Martinovic und Zarko Skocic serviert wird, fühlen sich die Gäste nun auch an der Bar wie im Urlaub. So lässt der fruchtig-frische Signature-Cocktail „Tiki Old Fashioned“ mit reduziertem Kokoswasser und Plantation Pineapple Rum als eine Hommage an den klassischen Piña Colada Bilder von azurblauem Meer, sattgrünen Palmen und weißen Sandstränden aufkommen. 13 Jahre lang führte der gebürtige Münchner Kadlec den Ksar Club, war unter anderem in München im Restaurant DO & CO, in der Trattoria Marta sowie im Gigi tätig und sammelte darüber hinaus internationale Erfahrung in Dubai. Aber auch kulinarisch erwartet die Gäste Neues an der Bar. Kleine Köstlichkeiten wie Tatar vom Galloway Rind, Panko Garnelen oder die besondere Tapenade Portun mit Tomaten und Oliven sind die ideale Begleitung für die facettenreichen Kreationen Kadlecs. Das Restaurant Portun, Leopoldstraße 150, ist Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 15 Uhr und von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Reservierungen werden unter der Telefonnummer 0175/8831016 und online unter www.portun-restaurant.de entgegengenommen.

„Ich darf mich im Portun, einem der für mich schönsten Restaurants Münchens, nun wieder selbst kreativ ausleben. Meine individuellen Kreationen und neu-inszenierten Drinks werden Schwabing ab sofort aufmischen“, freut sich Kadlec auf seine neue Position. Im hippen Gebäudekomplex Schwabinger Tor gelegen, spricht das Restaurant Portun Gäste an, die Wert auf eine aromareiche und authentische Küche legen. .../2



Neben der Alpe-Adria-Küche, die mit handverlesenen Zutaten aus der Region zubereitet und von viel Lebensgefühl inspiriert ist, sind die neuen Signature-Cocktails das Sahnehäubchen auf der Torte. Kadlec setzt auf Authentizität und echtes Geschmackserlebnis. Der 39-jährige hebt die Gastfreundlichkeit der Restaurantinhaber besonders hervor: „Lula und Marko Pešić prägen das Portun mit einer herzlichen und familiären Atmosphäre, sodass man sich gleich ganz wie zuhause fühlt.“

Über das Restaurant Portun

Seit April 2024 steht mit Daniel Martinovic und Zarko Skocic eine neue Doppelspitze am Herd des Restaurant Portun, das sich ganz der Artisan-Kitchen verschreibt. Bevor 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. Nun kochen beide Köche zusammen im Restaurant Portun.

München, 11. Juli 2024

Für weitere Informationen:

Ben Hiltrop/Jane Hartung
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 +49 (0) 175 883 1016
hospitality@portun-restaurant.de
portun-restaurant.de