

u posjetu

Raj

NA JADRANU

Vodimo vas na mjesto gdje ljeto traje dugo, na mjesto koje se smjestilo u zagrljaju nedirnete prirode i koje pruža nezaboravne događaje

Razgovarala Martina Rafaeli Fotografije Nemanja Novaković, Mint Media

Zatvori oči. Osjećaš li miris mora?
 Zamisli tišinu koju lomi tek šum laganog
 morskog povjetarca
 koji se provlači kroz krošnje maslina i
 borova.
 Dok te sunce miluje po licu, možeš li čuti
 razigrane galebove?
 Dok udišeš Mediteran uz gutljaj dobrog
 vina, sve brige i problemi lagano blijede.
 Misli su ti mirne, a tijelo i duša u momentu
 opet postaju jedno.
 Tražiš li svoju oazu mira?
 Ona je pronašla tebe.

VODIMO VAS U BOWU. Bowa je više od restorana, to je mjesto koje će vam produžiti ljetu za još koji tjedan, čak i onda kada u unutrašnjosti počnu kišni dani. Bowa je doživljaj, iskustvo, osjećaj, miris Jadrana, takt cvrčaka, poljubac morske soli na usnama, najljepši zalazak sunca, smaragd-noplava boja mora, osmijeh na licu voljene osobe... Pronašla je svoje mjesto u skrovitoj uvali jednog od najljepših dubrovačkih otoka – Šipana. A čini se kao da je oduvijek tu. Doživljaj je poseban jer udaljeni od vreve, prometa i svakodnevnih obaveza gosti ovog posebnog mjesta uživaju svim osjetilima, od pogleda na morsko i nebesko plavetnilo preko ugodnog dizajna u kojem se suvremeno isprepliće s tradicionalnim do bogatog jelovnika.

Prostor je poseban jer je stilski uklopljen u prirodu. Drvenim se konstrukcijama i baldahinima povezao sa zelenilom prirode, kamenom i plavetnilom mora. Stoga u Bowa prevladavaju tirkiznoplava, smeđa i nježna bež boja koje unose poseban ugođaj u interijer.

Ovaj mali raj otvoren je do listopada. Da, da, ove je sezone ostalo još malo vremena za otkrivanje ili možda podsjećanje na ono što vas ovdje očekuje. No ostalo je dovoljno vremena da se i vi upišete na popis hedonista željnih vrhunskoga gastronomskog iskustva te se tako pridružite slavnim osobama koje su ove godine posjetile Bowa, poput nogometaša Real Madrida, Brazilca Marcela Vieire da Silve Júniora, a bila je to i jedna od lokacija gdje je Iza-bel Kovačić odvela prijateljice prije svoga vjenčanja. Slavna glumica Eva LaRue posebno se oduševila ovim mjestom. Stoga nije iznenađenje što su ugledni svjetski mediji poput časopisa Vogue i Forbes, ali i drugih ispričali priču o ovome mjestu, priču koja će poslužiti i kao pozivnica za novu sezonu.

A upravo moru treba zahvaliti za ono



Mjesto gdje ljetu traje dulje
 Prostor restorana stilski je uklopljen u prirodu svojim dizajnom, dekorima i materijalima te bojama mora, kamena i zelenilom

Zahvaljujući kulinarskoj čaroliji i tradicionalnim receptima dubrovačkoga kraja tim restorana Bowa poslužiti će vam poznate okuse Jadrana s modernim završetkom





najbolje što se tu nudi. Lako je svjedočiti bogatstvu onoga što ulove lokalni ribari koji će, nerijetko pred vašim očima, iz mreža vaditi najdragocjenije plodove. Zahvaljujući kulinarskoj čaroliji i tradicionalnim receptima dubrovačkoga kraja tim ovog restorana na vaš će stol poslužiti poznate okuse Jadrana s modernim završetkom. Jer Bowa pruža potpuno drukčiji doživljaj svakomu tko voli uživati u okusima tradicionalne kuhinje u okruženju čarobne prirode. Riba i meso, ručno brano voće i povrće, otočno maslinovo ulje, pa i najmanja grančica mediteranskih začina koji se koriste za pripremu vrhunskih jela isključivo su iz domaćeg uzgoja. Što kušati, čime se nagraditi, što nikako ne propustiti? Ponose se domaćom tjesteninom, vrhunskim raviolima, toplim predjelima poput orzeta sa sipom i luparima, a neodoljivim mirisom privlače i bijela riba s gradela. A tek sočne kamenice...

Na pitanje kako bi u nekoliko riječi opisali svoj jelovnik, osoblje Bowe jednostavno odgovara – naš je jelovnik nostalgična oda danima našeg djetinjstva koje smo provodili s djedovima i bakama. Naš je jelovnik tradicionalan, a opet nov i iznenađujući, onaj koji će vam pružiti najbolje od Šipana, Dubrovnika i Mediterana. Jer jelovnik Mediterana jednostavan je i rustikalan te zahtijeva da svježina i okus namirnica govore bez mnogo riječi.

U Bowi kažu da ne vole isticati tko je chef s obzirom na to da u kuharskom timu imaju nekoliko vrsnih majstora koji su zadušeni za jela s grila, ali i da svježja riba i meso na vašem tanjuru budu besprijekorni. No posebno je zadovoljstvo upoznati chefa Bowa Damira Božanju. “Prednost se uvijek daje lokalnim namirnicama, od specijaliteta kuće gosti posebno vole poparu, a zanimljive su im i namirnice poput poveruna i zelenih papričica pupatora koje se poslužuju kao prilozi. Na

našem je meniju sve ono što se nalazilo u vrtovima naših obitelji, no zanimljivim kombinacijama stvaramo nove okuse, pritom pazeći na svježinu i kvalitetu pripreme. U Bowi ćete kušati najbolje od našeg podneblja, ali u drukčijoj interpretaciji. Primjerice, u salatama koristimo smokve, bob, pinjole, ali i đumbir. Svjesni smo koliko je svaki korak pripreme važan pa

odnosu na broj stanovnika.” A koja riječ o vinu? Na mjestu koje je uroanjeno u ljepote otoka, koje živi uz maslinike, stabla smokava, čempresa i naranči, potaknuti poznatom rečenicom “tajna je u dobrom vinu”, izbor je pao na samo najbolje etikete. Ove je godine u ponudi i brendirano kućno vino, mirisna i zlatna malvazija, a tu su i domaća i strana vina,

U Bowi se ponose vrhunskim raviolima, toplim predjelima poput orzeta sa sipom i luparima, bijelom ribom s gradela, a neodoljivom svježinom privlače i sočne kamenice

pozornost posvećujemo detaljima. Na našem su meniju i deserti bez glutena. Zanimljivo je i da koristimo organski uzgojene lubenice koje rastu, vjerovali ili ne, baš na Šipanu. A domaće maslinovo ulje ne trebamo posebno isticati. Dovoljno je reći da je Šipan ušao u Guinnessovu knjigu rekorda kao otok s najviše stabala maslina u

kao i domaće vrhunske rakije i nezaobilazni kokteli. Kažu da se mogu kladiti da bolji mojito od ovog u Bowi još niste probali. I što više reći od dobro došli na Šipan, dobro došli u Bowu. Pozdrav je to ljetu sa željom da uz sjećanja na ovaj jadranski raj ono nikada i ne prestane.



Oda djetinjstvu
Jelovnik Bowa tradicionalan je, a opet nov i iznenađujući te pruža najbolje od Šipana, Dubrovnika i Mediterana, ali zahtijeva da svježina i okus namirnica govore bez puno riječi

