**Novi Hugo: Najbolja vrijednost za novac u Zagrebu i mnogo šire**

* 

Autor: [Davor Butković](http://www.jutarnji.hr/search.do?publicationId=1&searchString=*&includeAuthorId=178&sortString=by_date_desc)

Objavljeno: 24.10.2010

Veliki restorani, baš kao i veliki chateaux, često imaju svoje druge linije, koje, opet često, nadmašuju prve linije brojnih drugih restoratera i vinara.

[http://ad.hr.doubleclick.net/ad/jutarnji.hr/HR_Vijesti_Nedjeljni_REC_C_180x150;kw=gastronomija,restorani;sz=180x150;Tile=8;ord=1234567890?](http://ad.hr.doubleclick.net/jump/jutarnji.hr/HR_Vijesti_Nedjeljni_REC_C_180x150;kw=gastronomija,restorani;sz=180x150;Tile=8;ord=1234567890?)

**VEZANE VIJESTI**

**Vijesti**

* [10 zagrebačkih restorana koji i u recesiji imaju pune stolove](http://www.jutarnji.hr/10-zagrebackih-restorana-koji-su-puni-i-u-recesiji/895602/)
* [Dubravkin put je veličanstveno preuređen: hoće li sada imati goste?](http://www.jutarnji.hr/dubravkin-put-je-velicanstveno-preureden--hoce-li-sada-imati-goste-/893645/)
* [Kako su Esplanadin restoran i bar postali vruće mjesto za izlaske](http://www.jutarnji.hr/davor-butkovic--zinfandel---regent-esplanade-/891961/)

Primjerice Masa Bar, jeftiniji restoran legendarne newyorške Mase, smješten na istom katu zgrade blizu Central Parka, priprema neke od najboljih sushija na svijetu izvan Japana, dok je Bentleyjev Oyster Bar meni osobno znatno uzbudljiviji od Bentleyjeva glavnog restorana, na prvom katu starinske zgrade u londonskom Swallow Streetu; o drugim ribljim restoranima u centru Londona da i ne govorim.

Kad je o vinima riječ, Les Forts de Latour, drugo vino Chateau Latoura, već je početkom ovog desetljeća i ocjenama i tržišnim statusom preteklo većinu velikih vina iz Medoca.

[**Google oglasi**](http://www.google.com/url?ct=abg&q=https://www.google.com/adsense/support/bin/request.py%3Fcontact%3Dabg_afc%26url%3Dhttp://www.jutarnji.hr/restoran-hugo--najbolja-vrijednost-za-novac-u-zagrebu-i-mnogo-sire/897567/%26hl%3Dhr%26client%3Dca-pub-6170662397256706%26adU%3Dwww.bijela-ruza.hr%26adT%3DBijela%2BRu%25C5%25BEa-Gorski%2Bkotar%26adU%3Dhr.Kolektiva.net%26adT%3DRestoran%26adU%3Dhr.privlacna.si/RetinolC%26adT%3DPomladite%2Bse%2B10%2Bgodina.%26gl%3DHR&usg=AFQjCNHljZAW168Sp4XGAFwLE2hvc7QQxQ)

* [**Bijela Ruža-Gorski kotar**](http://googleads.g.doubleclick.net/aclk?sa=L&ai=BlwR6f5xzTc3BGcrI_Abv7tD1BLCkidwBiuCs7Q_AjbcBwPwVEAEYASCa9K4JKAM4AFCDhbVVYMDp24PgDLIBD3d3dy5qdXRhcm5qaS5ocsgBAdoBYWh0dHA6Ly93d3cuanV0YXJuamkuaHIvcmVzdG9yYW4taHVnby0tbmFqYm9samEtdnJpamVkbm9zdC16YS1ub3ZhYy11LXphZ3JlYnUtaS1tbm9nby1zaXJlLzg5NzU2Ny-pAigEkzICV4k-yALY5NkYqAMB6AO1BOgDlALoA_0D9QMAAABE&num=1&sig=AGiWqtyj9z75r1TzztVS6d_zsrWLiCjRaA&client=ca-pub-6170662397256706&adurl=http://www.bijela-ruza.hr)Vikend aranžmani po najpovoljnijim cijenama, polupansion 200,00 kn  
  [www.bijela-ruza.hr](http://googleads.g.doubleclick.net/aclk?sa=L&ai=BlwR6f5xzTc3BGcrI_Abv7tD1BLCkidwBiuCs7Q_AjbcBwPwVEAEYASCa9K4JKAM4AFCDhbVVYMDp24PgDLIBD3d3dy5qdXRhcm5qaS5ocsgBAdoBYWh0dHA6Ly93d3cuanV0YXJuamkuaHIvcmVzdG9yYW4taHVnby0tbmFqYm9samEtdnJpamVkbm9zdC16YS1ub3ZhYy11LXphZ3JlYnUtaS1tbm9nby1zaXJlLzg5NzU2Ny-pAigEkzICV4k-yALY5NkYqAMB6AO1BOgDlALoA_0D9QMAAABE&num=1&sig=AGiWqtyj9z75r1TzztVS6d_zsrWLiCjRaA&client=ca-pub-6170662397256706&adurl=http://www.bijela-ruza.hr)
* [**Restoran**](http://googleads.g.doubleclick.net/aclk?sa=l&ai=BFXLUf5xzTc3BGcrI_Abv7tD1BIus_YsC2-2C9hnAjbcBoOAUEAIYAiCa9K4JKAM4AFDw-6WPB2DA6duD4AygAa32g-YDsgEPd3d3Lmp1dGFybmppLmhyyAEB2gFhaHR0cDovL3d3dy5qdXRhcm5qaS5oci9yZXN0b3Jhbi1odWdvLS1uYWpib2xqYS12cmlqZWRub3N0LXphLW5vdmFjLXUtemFncmVidS1pLW1ub2dvLXNpcmUvODk3NTY3L4ACAakCKASTMgJXiT7IAqvy8BuoAwHoA7UE6AOUAugD_QP1AwAAAEQ&num=2&sig=AGiWqtyzYhsE9Zu9DrOu03PZoTMlmcOMZw&client=ca-pub-6170662397256706&adurl=http://hr.kolektiva.net/landing/restoran)90% popusta za Vas Najbolja ponuda u gradu!  
  [hr.Kolektiva.net](http://googleads.g.doubleclick.net/aclk?sa=l&ai=BFXLUf5xzTc3BGcrI_Abv7tD1BIus_YsC2-2C9hnAjbcBoOAUEAIYAiCa9K4JKAM4AFDw-6WPB2DA6duD4AygAa32g-YDsgEPd3d3Lmp1dGFybmppLmhyyAEB2gFhaHR0cDovL3d3dy5qdXRhcm5qaS5oci9yZXN0b3Jhbi1odWdvLS1uYWpib2xqYS12cmlqZWRub3N0LXphLW5vdmFjLXUtemFncmVidS1pLW1ub2dvLXNpcmUvODk3NTY3L4ACAakCKASTMgJXiT7IAqvy8BuoAwHoA7UE6AOUAugD_QP1AwAAAEQ&num=2&sig=AGiWqtyzYhsE9Zu9DrOu03PZoTMlmcOMZw&client=ca-pub-6170662397256706&adurl=http://hr.kolektiva.net/landing/restoran)
* [**Pomladite se 10 godina.**](http://googleads.g.doubleclick.net/aclk?sa=L&ai=BKlWxf5xzTc3BGcrI_Abv7tD1BJ2TgIgCrfSJ9STAjbcB0PcHEAMYAyCa9K4JKAM4AFD_ocCzAWDA6duD4AyyAQ93d3cuanV0YXJuamkuaHLIAQHaAWFodHRwOi8vd3d3Lmp1dGFybmppLmhyL3Jlc3RvcmFuLWh1Z28tLW5hamJvbGphLXZyaWplZG5vc3QtemEtbm92YWMtdS16YWdyZWJ1LWktbW5vZ28tc2lyZS84OTc1NjcvqQLPCu4Cg3a3PqgDAegDtQToA5QC6AP9A_UDAAAARA&num=3&sig=AGiWqtyPDcPj2QjNUSFCASNETqk4_gKdhQ&client=ca-pub-6170662397256706&adurl=http://www.privlacna.si/hr/%3Fsrc%3DAW%26ad%3Dsplosna2)Retinol C smanjuje bore lica za 60% i poboljša teksturu kože.  
  [hr.privlacna.si/RetinolC](http://googleads.g.doubleclick.net/aclk?sa=L&ai=BKlWxf5xzTc3BGcrI_Abv7tD1BJ2TgIgCrfSJ9STAjbcB0PcHEAMYAyCa9K4JKAM4AFD_ocCzAWDA6duD4AyyAQ93d3cuanV0YXJuamkuaHLIAQHaAWFodHRwOi8vd3d3Lmp1dGFybmppLmhyL3Jlc3RvcmFuLWh1Z28tLW5hamJvbGphLXZyaWplZG5vc3QtemEtbm92YWMtdS16YWdyZWJ1LWktbW5vZ28tc2lyZS84OTc1NjcvqQLPCu4Cg3a3PqgDAegDtQToA5QC6AP9A_UDAAAARA&num=3&sig=AGiWqtyPDcPj2QjNUSFCASNETqk4_gKdhQ&client=ca-pub-6170662397256706&adurl=http://www.privlacna.si/hr/%3Fsrc%3DAW%26ad%3Dsplosna2)

Hugo Marija Čerhaka primjer je briljantnog drugog restorana u hrvatskim okvirima. Hugo se, ponovimo lekciju, nalazi u prednjoj sobi prostora gdje već osam godina djeluje Marcellino, jedna od najvažnijih institucija hrvatske gastronomije.

Hugo je, po svom gastronomskom stilu, neobavezniji, manje ambiciozan i jeftiniji Marcellino, u kojem se chef Čerhak namjerno poigrava s konceptima brze ili običajne hrane, što je uglavnom nedopustivo u visokoj kuhinji (osim u krajnje ekstremnim kontekstima, poput berlinskog Margauxova gulaša kuhanog danima u sous-videu).

**Bezuvjetne pohvale**

U svom je žanru Hugo, osobito s novim jelovnikom, gotovo briljantan.

Dakle, novi Hugov menu počinje juhom od wan-tana, za četrdesetak kuna, koju su dva moja prijatelja, političar i izdavač, pojeli do posljednje kapi u posljednjoj žlici.

Zatim se nastavlja sa sedam ili osam predjela, od kojih sam dosad kušao souffle od sira (65 kuna), u posve neobičnoj varijanti: Čerhakov souffle izgleda kao štrukle, protugravitacijski je lagan u teksturi, ali jako intenzivan u okusu. Zaslužuje bezuvjetne pohvale.

Drugi sam put jeo nešto što se, mislim, zove gastronomski suveniri iz Huga, a sastoji se od malog tunina medaljona pripremljenog s ciklom i hrenom, zatim od senzacionalnih trakica hrs-kave, dugo pečene teletine, od škampa u curryju, i od cappuccina s maslinovim uljem i crnim maslinama, koji je, prirodno, serviran u šalici za kavu. Sve te divote koštaju 85 kuna.

**Pristupačne divote**

Potom slijede pizze, uvjerljivo najbolje u Zagrebu i nekoliko okolnih država, za 60 kuna, dok među glavnim jelima pjevaju steak od tune serviran s kompotom od rajčica i pjenom od đumbira (aposlutno adrenalinska, elektirificirajuća kombinacija), te wok s gamberima i rižom, u kojem je Čerhak pokušao, i uspio, spojiti istočnjački umami s mediteranskim elementima. Oba glavna jela jeftinija su, ili su na granici od sto kuna.

Preostalih desetak potencijalnih divota s nove Hugove karte još nisam stigao kušati. Jedva čekam.

Kao što čitatelji znaju, u ovoj kolumni namjerno ne navodim cijene pojedinih jela (osim u vrlo rijetkim, ekscesnim slučajevima), jer se kvaliteta kuhanja i ugođaj restorana ne trebaju, nužno, mjeriti vrijednošću za novac.

Sada sam, međutim, naveo sve Hugove cijene, naprosto zato što sam, kao stalni posjetitelj zagrebačkih restorana, posve siguran kako je riječ o najboljoj i najplemenitijoj vrijednosti za novac u gradu, i to ne samo danas, nego unatrag jako dugo vremena.

Uistinu se, naime, ne sjećam kada je neki zagrebački restoran nudio tako elaboriranu i tako sjajnu hranu za takav novac, kao što se danas može jesti u Hugu, gdje su cijene niže, katkad i značajno niže, nego u većini zagrebačkih restorana srednje klase čiji su vlasnici, usput govoreći, jednoglasni u superlativnom vrednovanju Čerhakova rada.

Hugo nije dobio pet zvjezdica samo zato da za Marcellino ne bih morao izmišljati šestu.

**OCJENE:**

hrana: 4,5/5

vina 3,5/5

ugođaj i posluga 5/5

kreditne kartice: sve