

UŽIVAJTE V ODLIČNIH IN UGODNIH MALICAH

V Inštitutu Jožef Stefan smo odprli novo restavracijo Dulcis Marende. V njej vam bomo ponujali kosila in malice odlične kakovosti po nizkih cenah.

Vsakodnevno bodo na voljo juha, enolončnica, glavna jed s prilogo, mesna in brezmesna jed ter posebna ponudba. **Cena obroka že od 3,50 € dalje**, na voljo pa so tudi **predplačniške kartice z dodatnimi popusti** za uporabnike.

Stopite v stik z nami za več informacij.



KAKOVOST IN PRVOVRSTNE SESTAVINE

Restavracije Dulcis Marende so del skupine Dulcis Gourmet, v katero spadajo tudi znane restavracije diVino, San Martino, Oštarija pri Oljki, Al Capone in slaščičarni Dulcis Caffè in Twenty Caffè.

Ekipa Dulcis Marende, ki jo vodi **chef Matjaž Cotič (Dobro Jutro, Barilla, Kuharska reprezentanca Slovenije)**, vam bo vsak dan pripravila juho, enolončnico, glavno jed s prilogo, mesno in brezmesno jed ter posebno ponudbo sezonskih jedi. Tako kot v jedeh, ki jih pripravljamo v naših ostalih restavracijah, boste tudi tu uživali v okusih, ki jih ponujajo tradicionalni recepti in izbrane sestavine lastne proizvodnje.

chef oddaje
**Dobro
jutro**



CHEF MATJAŽ COTIČ

Ime, ki ga ni potrebno posebej predstavljati. Nekdanji član slovenske kuharske reprezentance se ponaša s številnimi domačimi in mednarodnimi priznanji, med katerimi zagotovo izstopata naziv Italian Culinary Masterchef in naziv vice svetovni prvak v pripravi testenin, ki ga organizira Barilla. Sodelovanje s to priznano italijansko proizvajalko testenin je chef Matjaž Cotič v zadnjih letih nadgradil in postal žirant kuharskih tekmovanj ter eden glavnih kuharjev na kulinarčnih dogodkih podjetja. Njegova dolgoletna kariera ga je vodila v vrhunske kuhinje vele mest, kot so Milano, Nica, Pariz, Chicago in Basel, v domačih logih ga poznamo kot strokovno podkovanega in vedno nasmejanega chefa v oddajah na nacionalni televiziji ter na kulinarčnih tečajih po Sloveniji.

Od začetka leta 2016 chef Matjaž Cotič skrbi za idejno zasnovo in kakovost hrane v restavracijah in slaščičarnah, ki so del skupine Dulcis Gourmet. Njegove izvrstne jedi, v katerih kot sommelier s pridom izraža tudi svojo ljubezen do spajanja hrane in vina, se sprehajajo med kraško tradicijo ter sodobno kulinariko. Njegovo kulinariko je mogoče poskusiti v restavraciji diVino.