

SPANGIRFEST



SPANGIRFEST
FESTIVAL

Vindiland

Vindiland 2026

VAŠ DNEVNI PLAYGROUND I VEČERNJI HANGOUT!

Dobro došli u Vindiland 2026 – mjesto gdje se susreću dječja mašta, obiteljska zabava i dobra vibra!
Smješten uz Stari grad i Kulu stražarnicu, Vindiland ponovno postaje omiljeno mjesto za male, velike i sve između.

VINDILAND KIDS ZONA

- MILKY-KUTAK
- MEGABOJANKA
- MINIZONA
- SPLASH & PLAY BAZEN
- ISO SPORT CUP
- KOKO PLAYGROUND

VINDILAND VOL. 02

- VINDI ON THE BEACH
- VINDILAND SWING
- URAGAN ENERGY STATION
- CEKIN DINER 24/7
- PROTEIN LAB



Ljetna osvjež enje

Gin Lemonade

Gin Tonic
s ružičastim paprom

Aperol Spritz

Hugo

Ledeno ljetno vino

Cijeđeni sok od naranče

Virgin Hugo

Homemade Iced Tea

Slanapi slatka

Rolica sa špek

Hot dog s debrecinkom

Mali ćevapi u panini pecivu

Cheeseburger sa slaninom

Štrudl s makom

Vafli s voćnim / čokoladnim
preljevom

Palačinke s čokoladom /
marmeladom

Torta od sira s borovnicama

Mini krafne s čokoladom



Došpancirajte do Studentskog!

Već više od četvrt stoljeća Špancirfest donosi šarenilo, radost i kreativnost na ulice Varaždina, pretvarajući grad u središte najraznolikijeg i najomiljenijeg uličnog festivala u Hrvatskoj. Idealno mjesto za predah od gradske vreve je restoran Studentskog centra u Varaždinu, koji se nalazi na pola puta između Vindije i željezničkog kolodvora, svega pet minuta od središta grada.



Na terasi restorana otvorena je posebna ljetna kućica, gdje možete uživati u rashlađenim pićima, koktelima te finim slanim i slatkim zalogajima - onome što treba svakom špancireru nakon šetnje gradom i brojnih festivalskih sadržaja. No posebnost restorana Studentskog centra u Varaždinu nije samo ponuda: u Studentskom domu, koji preko Španirfesta postaje hostel, smješteni su brojni izlagači i performer, pa je terasa restorana mjesto na kojem ih možete sresti i izvan njihovih službenih nastupa. Dok uživate u piću i slasnim zalogajima imat ćete priliku vidjeti ih kako pripremaju zadnje detalje svojeg nastupa ili čak upoznate nekog od umjetnika kojeg ste netom prije gledali na ulicama Varaždina. Stoga, kad se umorite od španciranja, odmor svakako potražite na terasi restorana Studentskog centra u Varaždinu. Uz ukusne zalogaje i piće možda baš na terasi doživite jedan od svojih najboljih festivalskih doživljaja.

ŠPANCIRFEST

DUŽAN SI PIVO?

PLATI PANOM

NA ŠPANCIRU!

PAN TO TE JA PITAM!

LAGER
ZA OSVJEŽENJE I DRUŽENJE

ZLATNI



MADAI SUSHI BAR Restoran koji je postao sinonim za sushi

Dvije godine Japana u srcu Varaždina

Dvije godine bile su dovoljne da Madai preraste lokalne okvire i pronađe svoje mjesto na hrvatskoj sushi sceni

U samom srcu varaždinske povijesne jezgre nalazi se Madai, restoran koji je u svega dvije godine postao jedno od prepoznatljivih mjesta gradske gastronomске scene i sinonim za sushi u Varaždinu. **U četvrtak, 20. kolovoza, Madai slavi svoj drugi rođendan**, a tim povodom goste očekuje poseban slavljenički menu kojim će restoran obilježiti dvije godine rada, razvoja i novih okusa.

Od samog početka ideja Madaija bila je ponuditi iskustvo koje se razlikuje od uobičajenog restoranskog izlaska – kroz kvalitetne namirnice, preciznu pripremu, stalno razvijanje jelovnika i približavanje japanske gastro kulture gostima.

Sushi, sashimi i priča iza imena

Ime restorana inspirirano je riječju madai, japanskim nazivom za crvenog pagara, jednu od najcjenjenijih riba u japanskoj kuhinjskoj tradiciji. Riječ je o vrsti koja se stoljećima poslužuje tijekom svečanih prigoda i zauzima posebno mjesto u kulturi zemlje iz koje sushi potječe.

Iako je sushi u središtu cijele priče, jelovnik se tijekom protekle dvije godine kontinuirano razvijao, prateći sezonu, dostupnost namirnica i ideje iz kuhinje. Uz klasične forme poput nigirija, sashimija i rolica, svoje su mjesto

pronašla i autorska jela poput **New Style Sashimi Madai**, tanjura koji na moderan način povezuje japanske tehnike i lokalni karakter.

Među namirnicama koje posebno obilježavaju Madai ističe se svježa jadranska plavoperajna tuna iz Istre. U svijetu sushija riječ je o ribi koja uživa gotovo kulturni status, a upravo su kvaliteta, tekstura i punoća okusa razlog zbog kojeg je mnogi smatraju kraljicom sushi kuhinje.

Kuhinja koja se razvijala kroz dvije godine

Temelje kuhinje postavio je **Mladen Križanović**, diplomant Tokyo Sushi Academy, jedne od najuglednijih svjetskih škola specijaliziranih za sushi. Njegovo znanje i iskustvo oblikovali su smjer kuhinje i standarde na kojima je Madai izgrađen.

Danas kuhinju vodi **chef de cuisine Boro Trninić**, jedan od najiskusnijih hrvatskih sushi chefova, s više od 17 godina iskustva. Tijekom karijere učio je od japanskih sushi chefova i usavršavao tradicionalne tehnike pripreme, a u Madaiju nastavlja razvijati kuhinju koja spaja poštovanje prema japanskim pravilima s modernijim, autorskim pristupom.

Susreti kultura i okusa

Važan dio iskustva predstavlja i pažljivo odabrana sake selekcija

koja gostima pruža priliku upoznati različite stilove ovog tradicionalnog japanskog pića. Od laganih i elegantnih do kompleksnijih etiketa, sake karta osmišljena je kako bi gostima približila i kulturu blagovanja koja prati sushi.

Kvalitetu rada restorana prepoznao je i **Kikkoman**, jedan od najpoznatijih japanskih proizvođača sojinog umaka, s kojim je Madai među prvima u Hrvatskoj ostvario službenu suradnju.

Između sushi pulta, sezonskih jela, sakea i anime klasika koji se vrte na platnu, Madai je tijekom svoje prve dvije godine stvorio atmosferu zbog koje ga je teško svrstati u klasičnu kategoriju restorana. Sushi je ovdje postao dio šire priče o okusima, kulturi i znatiželji prema nečemu novom.

Dvije godine nakon otvaranja, 20. kolovoza Madai će svoj rođendan obilježiti upravo onako kako je i gradio svoju priču – kroz hranu. Za goste je pripremljen poseban slavljenički menu, osmišljen kao presjek ideje, okusa i razvoja restorana tijekom njegove prve dvije godine.

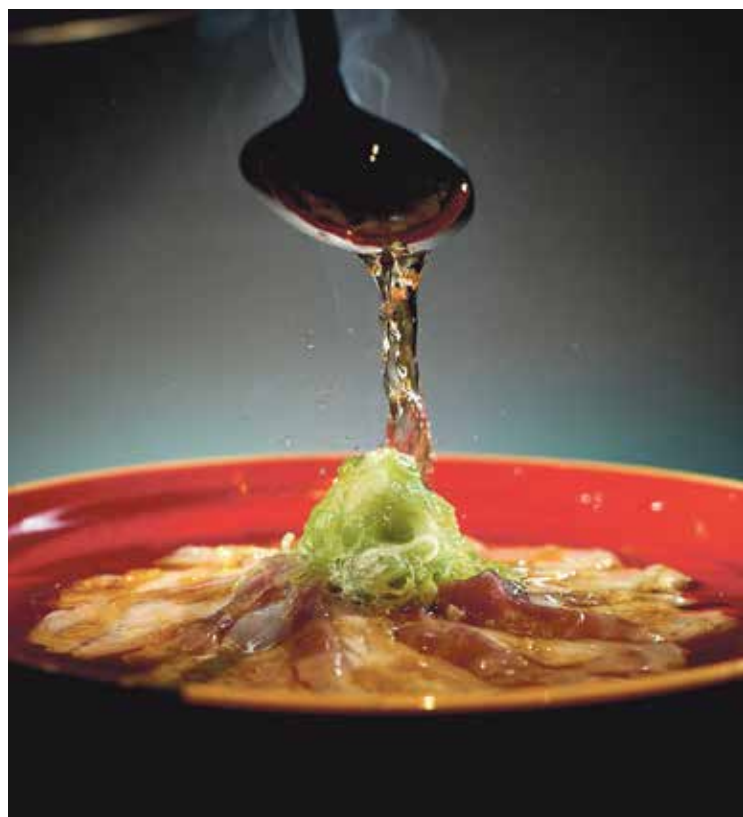
Madai Sushi bar

Pavlinska ul. 9, Varaždin

T 091 602 2099

E madai@madai-sushi.com

madai.hr





ŠPANCIR POPUST
50 %
popusta
na sunčane naočale

OPTIKA I POLIKLINIKA RAUŠ Od pregleda očiju i kontrole vida do savršenih dioptrijskih i sunčanih naočala

Novi pogled za Špancir!

Tražite savršene dioptrijske ili sunčane naočale? Prava adresa je Poliklinika i Optika Rauš u Ulici Augusta Šenoe 8 u Varaždinu – mjesto gdje ćete obaviti pregled, dobiti savjet i pronaći veliki izbor dioptrijskih te sunčanih naočala, kvalitetne kontaktne leće i okvire za svaki stil.

Uvijek u trendu

Naočale odavno nisu samo pomagalo za vid – one su modni datak koji govori o vašem stilu. Upravo zato u Optici Rauš možete pronaći okvir koji savršeno prati vašu osobnost i uklapa se u svaku priliku. Bilo da tražite klasičan, elegantan ili trendi model, izbor je dovoljno velik da svatko pronađe nešto za sebe.

Tradicija koja traje

Smještena u samom srcu Varaždina, ova poznata optika već

gotovo pola stoljeća brine o zdravlju vaših očiju. Obitelj Rauš kroz tri generacije gradi priču temeljenu na povjerenju, stručnosti, brzoj i kvalitetnoj usluzi, a upravo ta kombinacija razlog je zašto im kupci iznova poklanjaju povjerenje te se rado vraćaju.

Stručnost prije svega

U Optici Rauš dočekat će vas ljubazni i educirani stručnjaci koji će saslušati vaše potrebe i pomoći vam odabrati idealno rješenje – bilo da tražite nove naočale ili tek prvi put dolazite na pregled. Naočale izrađuju iskusni optičari i majstori optike, dok će dr. spec. oftalmolog obaviti detaljan i profesionalan pregled vida – za odrasle i djecu. Optiku Rauš odlikuje individualni pristup svakom klijentu, a pregled je moguć i uz uputnicu liječnika opće prakse.



Optika i poliklinika Rauš

Ulica Augusta Šenoe 8,
Varaždin
042/302-380
Poliklinika 091/610-5316
sestra.poliklinika@gmail.com
optika-raus.hr

Ukorak s trendovima

Kvaliteta, pristupačne cijene i transparentnost bez skrivenih troškova – to je ono što Optiku Rauš izdvaja. Uz to, prate najnovije trendove, stalno se educiraju i nude proizvode za sve generacije i stilove.

Sve na jednom mjestu

Od pregleda vida do gotovih naočala – sve možete riješiti na jednoj adresi. Jednostavno, brzo i bez stresa. Jer vaš vid zaslužuje najbolje.



AMO Novi fast casual koncept u centru Varaždina otvara vrata 20. kolovoza

Ozbiljna kuhinja u fast casual formatu

Azijski i havajski klasici, vlastite gastro ideje i otvorena kuhinja u kojoj se priprema hrane odvija pred očima gostiju

Pripremiti vlastiti, ukusan i zdrav obrok je sjajno, no svakodnevni ritam često ostavlja sve manje vremena za kuhanje i duga objedovanja. A i kada vremena i volje ima, dobro je promijeniti rutinu i isprobati hranu kakvu kod kuće možda ne pripremamo ili je pripremamo na neki drugi način.

Imajući sve to na umu, mladi poduzetnici ovog četvrtka, 20. kolovoza, otvaraju u Varaždinu novo gastro mjesto koje će nuditi vrsno pripremljena jela od kvalitetnih i provjerenih namirnica, bilo da ih gosti odluče pojesti na licu mjesta, ponijeti sa sobom ili naručiti na željenu adresu.

– AMO je novi fast casual restoran s velikom otvorenom kuhinjom, a fokus je na relativno jasnoj ponudi i jelima izraženog okusa. AMO spaja azijske klasike, nekoliko neočekivanih gastro poteza i potpuno svoj ritam. I baš tu počinje njegova i naša priča – otkrivaju vlasnici koji stoje iza nove varaždinske gastro destinacije.

Okosnicu jelovnika, kako objašnjavaju, čine jela koja već dobro poznajemo iz azijske i havajske kuhinje: sushi, wok, Pad Thai i poké. Wokovi se pripremaju na jakoj vatri, poké ostaje svjež i slojevit, a sushi i Pad Thai pripremaju se s jednakom pažnjom kao i sva ostala jela na meniju.

– No nismo stali samo na provjerenim kombinacijama. Uz klasičke, AMO priprema i niz vlastitih jela inspiriranih tim kuhinja-



Zagrebačka 2

Radno vrijeme:
pon. - sub. 10 - 22h
nedjelja - zatvoreno

ma, s dosta igre između umaka, marinada, tekstura i svježih sastojaka – naglašavaju.

Poseban dio cijelog koncepta bit će otvorena kuhinja, koja zauzima velik dio prostora.

– Gosti će moći gledati pripremu od početka do kraja: od rada na woku i rezanja sastojaka do slaganja gotovog jela. Kuhinja tako praktički postaje glavna scena prostora, dok hrana ostaje glavni razlog za povratak – ukazuju.

I interijer prati isti smjer koji daju jela.

– AMO je vizualno odvažan, ali jednostavan: puno crvene, snažna grafika i siroviji materijali daju prostoru urbani karakter koji više podsjeća na suvremeni street food restoran iz neke svjetske metropole nego na klasičan lokal u centru grada – objašnjavaju.

Koncept je od početka osmišljen tako da jednako dobro funkcionira na više načina.

– Gosti mogu pojesti jelo odmah, uzeti ga za van ili naručiti na adresu, a cijela operativna složena je tako da jelo zadrži kvalitetu i karakter u kojem bi ga chef želio poslužiti – napominju.

U gradu u kojem se gastro scena posljednjih godina sve više razvija, AMO donosi još jednu novu priču: spoj azijskih i havajskih klasika, vlastitih gastro ideja, upečatljivog prostora i kuhinje koja se odvija pred očima gostiju.

Što će se među svim tim okusima prvo izdvojiti kao favorit Varaždinaca, pokazat će već prvi dani nakon otvaranja.





Veliki vodič kroz

10 dana,
600 programa,
23 festivalske zone
i Varaždin
u svom najživljem izdanju.

O d 21. do 30. kolovoza Špancirfest ponovno briše granice između pozornice i ulice, publike i izvođača, planiranog i slučajno otkrivenog - uz vrhunsku glazbu, uličnu umjetnost, kazalište, kreativnost, gastronomske užitke i zabavu za velike i male. Kako se snaći u svemu što vas čeka? Evo vodiča kroz ono što ne želite propustiti.

PAN POZORNICA STARI GRAD

Glavna festivalska pozornica donosi velika glazbena imena i - besplatan ulaz. Program otvara "Tragom Olivera", glazbena posveta Oliveru Dragojeviću u izvedbi njegovih dugogodišnjih prijatelja i suradnika Tedija Spalata, Gorana Karana, Petra Dragojevića i grupe Delfini, a slijede Plavi Orkestar, Kosheen, Seine, Zoster, Zabranjeno pušenje, Dubioza Kolektiv i Silente.

GALA OPENING

Prvi put Špancirfest ima koncert u povodu otvorenja. Gala Opening spojiti će klasiku, jazz, swing, tango i bezvremenske hitove uz Zagrebačke soliste i sopranisticu Evelin Novak, Varaždinski trio i Nikolu Hrupeka te Gelato Sisters, dok veliko finale pripada Zdenki Kovačiček i Swingersima Roberta Marekovića.

VILA BEDEKOVIĆ

Koncert Doris Dragović već je rasprodan, no ulaznice još možete osigurati za Amiru Medunjanin i završnu večer posvećenu talijanskim kanconama u izvedbi Varaž-



z 28. Špancirfest



dinskog tamburaškog orkestra i solista - Gabriele Hrženjak, Filipa Hozjaka, Nevena Stipčića i gosta iznenađenja. Nasmijte se uz kazališne hitove Penzići luduju, Iva i Gloria, Kako je sve počelo, Ljubaf, Uspješna.hr i Muškarci.hr. To su jedini festivalski programi za koje je potrebno kupiti ulaznicu koje se prodaju u sustavu Eventim.

TAJNI GLAZBENI DOŽIVLJAJI

Neke pozornice ove godine nećete pronaći na karti. Njihove lokacije bit će otkrivene neposredno prije početka, a najbrže očekuju tajni glazbeni doživljaji uz francuske šansone, ljubavne pjesme, filmsku glazbu i bezvremenske hitove iz filma "Tko pjeva zlo ne misli", te piće dobrodošlice. Nema rezervacija ni ulaznica - pratite web i društvene mreže Špancirfesta i budite među prvima na lokaciji.

SRCE ŠPANCIRFESTA KUĆA NA ULICI

Izvođači iz desetak europskih zemalja donijet će glazbene, svjetlosne i vatrene spektakle, izvedbe na štulama i trapezu, maštovite kostime i zaraznu energiju. Pritom nećete biti samo publika - postat ćete dio izvedbe, možda se sasvim slučajno naći usred koreografije i zajedno s performerima stvarati one neponovljive festivalske trenutke zbog kojih se Špancirfest pamti. Među najatraktivnijim prizorima bit će golemi crveni cvjetovi Nov Cirka koji plešu visoko iznad publike, fantastični likovi Parole Biance, vatrene akrobacije Flame Rain Theatrea te festivalski miljenici na štulama, Stelzen Art i Dulce Compania.



Kad padne mrak, Moz Production će ulicama donijeti spektakl bubnjeva i svjetla, a LaLuz Visuals pročelja varaždinskih palača pretvoriti u čarobna platna.

NAJSLAĐA NOVOST - KOOGLACH

Trg slobode postaje KOOGLACH, nova zona posvećena sladoledu. Uz slatke okuse ljeta čekaju vas DJ-i, radionice i lounge kutci za predah između festivalskih avantura.

DAŠAK ITALIJE U SRCU VARAŽDINA

Dvorište palače Sermage postaje Dolce Vita Garden, inspiriran okusima, glazbom i atmosferom Italije. Uz tjesteninu, pizzu, talijanske slastice, koktele i kavu, poseban gastro show priredit će Melkior Bašić pripremajući svježu tjesteninu uživo. Program donosi i talijansku glazbu, cabaret show, kancone Marka Kenjija, kreativne radionice, modu i sadržaje za djecu.

NOVA LIFESTYLE ADRESA

Preloved Market seli u Ulicu Ankice Opolski koja će postati nova adresa održive mode, dizajna i preloved komada influencera i građana. Koncept održivosti nadopunit će izložba plakata "Uspori!" studenata Odsjeka za medijski dizajn Sveučilišta Sjever, uz glazbu, radionice i opuštenu festivalsku atmosferu.

VELIKE AVANTURE MALIH JUNAKA

Park kreative donosi čak 112 besplatnih sadržaja od kreativnih i STEM radionica do predstava, mađioničarskih trikova, koncerta Kišnih razdraganaca i Puzijade. Baltazargrad se vraća s legendarnim Baltazarstrojem, podmornicom, letećom vešmašinom i novim istraživačkim radionicama, dok će se u Vindilandu igrati i zabavljati cijele obitelji. Za gamere je tu Techpark Gaming zona s računalima, konzolama i turnirima u Fortniteu i EA SPORTS FC 26.

ENO I GASTRO DOŽIVLJAJI ZA SVAKI UKUS

Špancirfest je i pravo gastro putovanje. Carlsberg Food & Party zona u Perivoju Staroga grada spaja odličan street food, bogatu ponudu pića i koncerte s naglaskom na retro i world music. Zabavljat će vas LUIKU, ET, Cargodustjet, Bosak & The Second Hand Band i The Bestbeat - The Beatles Tribute. Okusi svijeta na Kapucinskom trgu donose kreativne zalogaje inspirirane svjetskim kuhinjama uz poznata imena domaće gastro scene, DJ-e, live nastupe i opuštenu festivalsku atmosferu. Za španciranje uz čašu vina, po 12. put tu je Vinski grad podno bedema Starog grada koji će okupiti četrdesetak hrvatskih vinara.

KREATIVNOST NA SVAKOM KORAKU

Dok se špancirate, vratite se u prošlost u Retro zoni, pogledajte umjetnike kako stvaraju u Umjetničkoj ulici i potražite nešto posebno među radovima 49 kreativaca, dizajnera i malih domaćih brendova u Kreativnici. Oči držite otvorene i putem - stotinjak izlagača ispunit će festivalske ulice rukotvorinama, nakitom, originalnim sitnicama i domaćim okusima zbog kojih ćete poželjeti zastati.

LUPINIZAM

U podnožju Kule stražarnice razgledajte izložbu skulptura Stephana Lupina i zakoračite u osebujni umjetnički svijet jednog od najkontroverznijih hrvatskih umjetnika. Njegove prepoznatljive izdužene figure snažne simbolike propituju ljudsku prirodu, emocije i suvremeno društvo.

DRAVOZNALAC SE ŠPANCIRA

Od 26. do 28. kolovoza u atriju Gradske vijećnice, kroz interaktivne sadržaje i izložbu, saznajte više o projektu InterACT Green koji Grad Varaždin provodi s partnerima. Otkrijte kako će novi sadržaji i digitalna rješenja Dravsku park-šumu učiniti još privlačnijim mjestom za boravak, učenje i rekreaciju. Ovo je tek dio onoga što vas čeka. Prošecite festivalskim ulicama i sami provjerite zašto je ugledni Rolling Stone UK Špancirfest uvrstio među ljetne doživljaje koje u Hrvatskoj jednostavno ne smijete propustiti.

PARKIRAJTE I VOZITE SE GRADSKIM "BUSEKIMA" - BESPLATNO

Kako bi vam jedina briga bila što prvo doživjeti, za parking i prijevoz pobrinuli su se organizatori. Parkirajte na jednom od četiri besplatna parkirališta - Biškupečka 3 (Autosajam), Zagrebačka 85A i 89 (Gradski bazeni/Tehnološki park), Optujska 157 (Roto Dinamic i MDV) ili M. Pavleka Miškine 64B i 64C (Gumiimpex GRP) te do festivalskog prostora stignite besplatnim gradskim "busekima" koji voze svakih 20 minuta, od ponedjeljka do četvrtka od 17:00 do 23:55, a od petka do nedjelje od 17:00 do 00:55. Tijekom Špancirfesta prijevoz svih gradskim autobusnim linijama je - besplatan.

U znaku sigurnosti.

Uđite u sezonu uz paket osiguranja imovine HOK plovila i osigurajte se u vama najbližoj poslovnici HOK osiguranja pozivom na telefon ili putem web aplikacije HOK digital. Mirno more i budite **#BezBrige**

Osiguranje plovila

ZA PLOVIDBU
#BezBrige



TRADICIJA VARAŽDINA NA NOVOJ ADRESI

UZ VIŠEGODIŠNJU TRADICIJU, DOKAZANU STRUČNOST
I PREPOZNATLJIVU RAZINU USLUGE, STVARAMO MJESTO
GDJE SE SUSREĆU NAJLJEPŠE ADRESE VARAŽDINA
I LJUDI KOJI IH TRAŽE.



EUROVILLA
AGENCIJA ZA NEKRETNINE

Eurovilla, Varaždin, Trg kralja Tomislava 7 +385 95 361 3444, www.eurovilla.hr

Dubrovnik | Split | Zadar | Pula | Poreč | Rijeka | Zagreb | Osijek | Varaždin | Đakovo | Slavonski Brod

THAI THAI Okusi, boje i mirisi tajlandske kuhinje i ove su godine neizostavan dio festivalske atmosfere

Novi okusi Tajlanda stižu u Stari grad

Thai Thai na Špancirfest donosi street food inspiriran jelima koja se svakodnevno pripremaju na užurbanim ulicama Bangkoka. Dođite i isprobajte meni pun svježih sastojaka, aromatičnih umaka, hrskavih tekstura i karakterističnog balansa slatkog, slanog, kiselog i ljutog, a ne zaboravite ni na desert!



Nakon odličnih reakcija posjetitelja prošle godine, Thai Thai street food treću godinu zaredom vraća se na Špancirfest u Varaždinu. I ove godine Thai Thai pronaći ćete u zoni Stari grad, gdje će mirisi, boje i intenzivni okusi tajlandske kuhinje biti dio jedinstvene festivalske atmosfere.

Thai Thai na Špancirfest donosi street food inspiriran jelima koja se svakodnevno pripremaju na užurbanim ulicama Bangkoka, a to znači puno svježih sastojaka, aromatičnih umaka, hrskavih tekstura i karakterističnog balansa slatkog, slanog, kiselog i ljutog.

“Prošlogodišnji Špancirfest ostao nam je u odličnom sjećanju. Reakcije posjetitelja, povratak po još jednu porciju i interes za tajlandsku kuhinju bili su najbolji razlog da se vratimo. Ove godine donosimo neke poznate Thai Thai favorite, ali i nove okuse za koje vjerujemo da će vrlo brzo pronaći svoje obožavatelje”, poručuju iz Thai Thai tima.

Novo glavno jelo - isprobajte Stir Fried Cashew Nuts s kozicama

Jedna od glavnih novosti ovogodišnjeg festivalskog menija bit će Stir Fried Cashew Nuts s kozicama; pravi tajlandski street food klasik prepun kontrasta, mirisa i tekstura. Sočne kozice pripremljene u woku spajaju se s hrskavim indijskim oraščićima, svježim povrćem i bogatim, aromatičnim umakom u kojem se susreću slane, slatkaste i lagano pikantne note. Posluženo uz mirisnu jasmin rižu, ovo je jelo stvoreno za sve koji žele otkriti još jedan neodoljivi okus Tajlanda.

Uz novi Stir Fried Cashew Nuts, posjetitelje očekuju i dobro poznati Thai Thai favoriti.

Hot Thai Fried Chicken donosi sočnu i hrskavu prženu piletinu okupanu u prepoznatljivom slatko-ljutom Thai Thai umaku. Poslužena uz mirisnu jasmin rižu i svježu papriku, kombinira hrskavost, sočnost i taman dovoljno ljutine za zalogaj koji traži još jedan.



Pad Thai, jedan od najpoznatijih klasika tajlandske ulične kuhinje, spaja rižine rezance, jaje, klinke mungo graha, piletinu, tofu i

mladi luk u bogatom Pad Thai umaku. Svježi korijander i hrskavi kikiriki daju završni sloj teksture i arome zbog kojeg je ovo

jelo već godinama jedan od Thai Thai favorita.

Za nešto hrskavo tu su pro-ljetne rolice s piletinom i povr-

ćem, pržene do zlatne hrskavosti i poslužene uz slatko-kiseli umak. Idealne su za dijeljenje, kao uvod u ostatak menija ili jednostavno kao zalogaj koji se jede u hodu između festivalskih događanja.

Na meniju su i gyoze s kozicama i povrćem kao mali, sočni jastučići bogatog punjenja, posluženi uz aromatični umak koji dodatno naglašava okus kozica i povrća.

Mango, marakuja i kokos za slatki kraj

Ovogodišnji meni donosi i potpuno novi desert – mango-marakuja štrudlu sa sladoledom od kokosa.

Hrskavo tijesto skriva sočno, tropsko punjenje manga i marakuje, u kojem se susreću prirodna slatkoća manga i karakteristična svježina i kiselkastost marakuje. Toplo-hladni kontrast zaokružuje kremasti sladoled od kokosa, stvarajući desert koji spaja poznatu štrudlu s egzotičnim okusima Azije. Voćno, osvježavajuće i taman dovoljno drugačije za završetak ljetne street food večeri.

Thai Thai tako i ove godine u Varaždin donosi mali komadić Tajlanda; od woka i hrskave pile-tine do kozica, manga, marakuje i kokosa, i sve to uz atmosferu zbog koje je Špancirfest jedno od nezaobilaznih ljetnih događanja.

Thai Thai raste; uz tri lokacije u Zagrebu, uskoro i Rijeka

Thai Thai priča u međuvremenu nastavlja rasti. Ljubitelji tajlandskih okusa danas Thai Thai mogu pronaći na tri lokacije u Zagrebu; u Varšavskoj 10, Horvaćanskoj 158 i na Iberovom trgu.

Uskoro se Thai Thai širi i izvan Zagreba. U pripremi je četvrta lokacija koja svoja vrata otvara u Rijeci. Nakon Zagreba, autentični Thai Thai street food tako stiže i na Kvarner, donoseći Riječanima prepoznatljive mirise, boje i okuse tajlandske kuhinje. Do tada, sljedeća postaja je Varaždin.

Vidimo se na Špancirfestu, u zoni Stari grad. Potražite Thai Thai i prepustite se okusima Tajlanda!



INSTITUT ZA BURGERE By Mate Janković - raj za sve ljubitelje burgera s vama ponovno na Špancirfestu

Burgeri za one koji ne pristaju na kompromise

Nakon španciranja, sjajno "sjeda" dobar zalogaj, stoga potražite Institut za burgere by Mate Janković

Na Špancirfest se dolazi zbog sjajne atmosfere, dobre glazbe i uličnih umjetnika iz svih krajeva svijeta, ali najpoznatiji ulični festival ima i jaku gastro scenu. Dok špancirate ulicama Varaždina jedna od stanica na kojoj morate zastati je Institut za burgere by Mate Janković.

Mekani, sočni i neodoljivi burgeri rade se prema autorskim receptima, a ponuda je za svačiji ukus. Klasičari mogu guštati u osnovnim okusima burgera bez puno dodataka, oni skloni novitetima zagrist će u smash varijantu, vegetarijanci će odabrati svoga favorita spravljenog od riže i crvenog graha, a ljubitelji piletine pronaći će sočni obrok koji zove na još. Neće ostati razočarani ni prekaljeni gurmani jer za njih su pripremljeni pravi specijaliteti poput Onion Cheese Smash i Croissant Smash Burgera, a oni koji vole pikantno, mogu uživati uz Bacon Jalapeno Burger, koji je osvojio titulu najboljeg burgera na Zagreb Burger Festivalu 2023. godine, na kojem je godinu kasnije najboljim burgerom proglašen Bacon Cheese. Uz široku paletu okusa, u Institutu za burgere by Mate Janković ništa se ne prepusta slučaju: svaki burger pažljivo je osmišljen do zadnjeg detalja - od mesa provjerenih OPG-ova do domaćeg peciva i kiselog povrća koje sami spremaju.

Stoga nakon španciranja gradskim ulicama i festivalskih doživljaja, svratite do Instituta za burgere by Mate Janković uz koji ćete savršeno zaokružiti boravak na najpoznatijem festivalu uličnih šetača u Varaždinu.



TKO SMO MI?

Iza ovog brenda stoji poznati chef Mate Janković, koji je u suradnji s Ivanom Badžekom, nakon godina gostovanja u najpoznatijim food i gastro festivalima, 2022. godine otvorio svoja vrata na zagrebačkoj Trešnjevci, u Ozaljskoj ulici 12. U ovom pravom malom gastronomskom laboratoriju, u kojem se vrhunski sastojci, kulinarско znanje i strast prema savršenom zalogaju stapaju u nezaboravno gastro iskustvo, svi će pronaći nešto po svom ukusu.





JEDNA OD NAJATRAKTIVNIJIH GASTRO DESTINACIJA I OVOGODIŠNJEG ŠPANCIRFESTA

Okusi svijeta opet na Kapucinskom trgu

Ovogodišnju ponudu kreiraju neka od najzanimljivijih imena domaće gastro scene: Medonja, MC Zalogaji by Marija Gregurić, Lovski, Škartoc ljubavi, Full Circle by Marko Palfi, Matija Bogdan i Krone catering & events.

Nakon prošlogodišnjeg velikog uspjeha i sjajnih reakcija posjetitelja, **Okusi svijeta** vraćaju se na **Kapucinski trg** kao jedna od najatraktivnijih gastro destinacija ovogodišnjeg Špancirfesta.

Tijekom deset festivalskih dana Kapucinski trg pretvara se u mjesto susreta, druženja i otkrivanja novih okusa, gdje se spajaju vrhunska gastronomija, glazba i opuštena festivalska atmosfera. U samom srcu festivala posjetitelji očekuju jedinstveno street food putovanje inspirirano kuh-

Uz bogatu gastronomsku ponudu, posjetitelji očekuju glazbeni program, DJ i live nastupe, sadržaji za djecu, ugodni lounge prostori te brojna iznenađenja



Tijekom festivala posjetitelji očekuju i kulinarske radionice renomiranih chefova Matije Bogdana i Marka Palfija, koji će svoje znanje, iskustvo i kulinarske trikove podijeliti s ljubiteljima dobre hrane.

njama iz cijeloga svijeta, uz bogatu ponudu hrane, pića i cjelodnevni zabavni program.

Mirisi svježe pripremljenih specijaliteta, zvukovi glazbe i živahna atmosfera stvaraju prostor

u kojem se rado ostaje satima. Bilo da dolazite na ručak, večernje druženje s prijateljima ili jednostavno

želite predahnuti tijekom šetnje gradom, **Okusi svijeta** nude iskustvo koje nadilazi klasičnu festivalsku gastronomsku zonu.

Ovogodišnju ponudu kreiraju neka od najzanimljivijih imena domaće gastro scene: Medonja, MC Zalogaji by Marija Gregurić, Lovski, Škartoc ljubavi, Full Circle by Marko Palfi, Matija Bogdan i Krone catering & events.

Svaki od izlagača donosi vlastiti autorski koncept, prepoznatljive okuse i kreativne interpretacije street fooda, stvarajući raznoliku ponudu koja će zadovoljiti sve generacije posjetitelja.

Uz bogatu gastronomsku ponudu, posjetitelji očekuju glazbeni program, DJ i live nastupe, sadržaji za djecu, ugodni lounge prostori te brojna iznenađenja koja Kapucinski trg pretvaraju u jedan od najživljih i najposjećenijih festivalskih punktova.

Okusi svijeta nisu samo food zona – oni su mjesto susreta, doživljaja i stvaranja uspomena. Vidimo se na Kapucinskom trgu!

Neka od najzanimljivijih jela u ponudi:

MISS PIGGY! – by Marko Palfi

Omiljeni Miss Piggy ponovno je na meniju! Sjajan sendvič FullCirclea donosi sočnu vratinu crne slavonske svinje s roštilja, spojenu s BBQ mayom s blagom aromom kave, slasnim ementalerom i domaćim kiselim krastavcima.

Uz nekoliko tajnih sastojaka koji zaokružuju kombinaciju, Miss Piggy donosi sočan, bogat i karakteran street food zalogaj s pravim hrvatskim predznakom.

ŠIŠ BURGER – by Grof Lovski

Tradicionalni šiš čevap od mesa divljači dobiva moderno street food izdanje. Sočan čevap bogatog i izraženog okusa premazan je kremastim kajmakom i poslužen u hrskavoj, lagano zapečenoj duguljastoj lepinji.

Jednostavna, ali moćna kombinacija stavlja u prvi plan kvalitetu mesa divljači i autentične domaće okuse, pretvarajući tradicionalni recept u moderan zalogaj koji osvaja već na prvi griz.

PRAŠČIĆ – by Škartoc ljubavi

Mekani trgani odojak u kombinaciji s bogatim pindurrom, svježim mladim lukom i kremastim kajmakom.

Sve zaokružuju hrskave bučine koštice s čilijem, koje ovom zalogaju daju dodatnu teksturu i savršeno odmjerenu dozu ljutine. Domaći okusi u modernom street food izdanju – jednostavno, sočno i neodoljivo.

GOVEDI RAGU by Matija Bogdan

Sporo kuhan, aromatičan i lagano spicy ragu od govedine, graha i kukuruza, pun bogatih i zaokruženih okusa. Poslužuje se uz zapečenu lepinju, kiselo vrhnje i svježi korijander, koji daju savršen balans toplini i intenzitetu ragua.

Bogato, zasitno i baš kako treba – comfort food s malo pikantnog karaktera.

GREŠNO REBRO – MC zalogaji by Marija Gregurić

Novo street food izdanje donosi sočna juneća rebra, koja se punih osam sati polako peku u crnom vinu, povrću i aromatičnim začinima. Dugim pečenjem meso postaje toliko mekano i sočno da se gotovo samo odvaja od kosti. Sokovi od pečenja, vino i povrće pretvaraju se u bogati BBQ demi-glance umak, kojim se meso završno glazira, a potom se poslužuje u tostiranom dugom pecivu uz

svježi, hrskavi dodatak koji savršeno zaokružuje i balansira punoću okusa.

Grešno rebro – grešno dobar zalogaj kojem je teško odoljeti.

HOT HONEY JALAPEÑO BURGER – by Medonja

Pravi spoj slatkog i ljutog stiže u brioche pecivu, uz dvostruku juneću pljeskavicu, topljeni cheddar, medeni jalapeño preljev i svježe jalapeño papričice. Sočan, bogat i s taman pravom dozom pikantnosti, ovaj burger donosi neodoljivu kombinaciju slatkoće meda i karakteristične ljutine jalapeña.

PULLED BEEF U LEPINJI – by Krone catering & events

Sočno, dugo kuhano trgano juneće meso posluženo u mekanom pecivu, uz svježu salatu, kupus, BBQ i tartar umak te hrskavi prženi luk. Bogatstvo okusa i tekstura u kombinaciji koja spaja sočno meso, kremaste umake i hrskavi završetak.

Spoj njemačke tradicije i modernog street fooda u bogatom i neodoljivom zalogaju.

RENAULT ELEKTRIČNA VOZILA



**Odaberite neki od
Renault E-Tech electric modela.**

Uskoro uz državne poticaje.

renault.hr



Auto Centar Kos d.o.o.

Cehovska 18, Varaždin, www.autocentarkos.hr



OPTIKA BRILJANT Obiteljski biznis koji je kroz više od 30 godina izrastao u vodeću optiku na sjeveru Hrvatske

Od zdravlja vida do najnovijih trendova

U Briljantu vjeruju da dobar vid počinje sa znanjem, stručnošću i pravim savjetom, a završava s naočalama koje u potpunosti odgovaraju različitim potrebama i životnom stilu svakog klijenta.

Optika Briljant je obiteljski biznis s više od 30 godina tradicije, s poslovnica u Čakovcu i Varaždinu, te vlastitom oftalmološkom poliklinikom. Uz primarnu djelatnost u ponudi Optike Briljant možete naći i satove te modni nakit renomiranih svjetskih brendova. Kroz godine su sklopili partnerstva s mnogim poznatim dobavljačima i postali jedna od vodećih optika na hrvatskom tržištu.

- Od samih početaka gradimo ime koje se povezuje s vrhunskom uslugom, preciznošću i individualnim pristupom. Naš stručni tim okuplja optometriste, majstore optike i oftalmologe koji kombiniraju iskustvo i suvremenu tehnologiju kako bi osigurali najbolju moguću korekciju vida, ali i pravovremenu brigu o zdravlju oka kroz kvalitetne preglede, savjetovanje i dugoročnu podršku korisnicima - naglašava Iva Mekovec Dalić.

Multidisciplinarni tim

Tim Optike Briljant čine brojni majstori optičari, oftalmolozi, optometristi, medicinske sestre te stručnjaci u prodaji. Kako ističu u Optici Briljant, upravo su zaposlenici ključ njihove izvrsnosti, u čiju se edukaciju i znanje kontinuirano ulaže. Bilo da je riječ o rutinskom pregledu, odabiru naočala ili savjetovanju o zdravlju očiju,



Iskoristite 20 do 50 % na sve sunčane naočale!



Na četiri lokacije; tri u Čakovcu i jedna u Varaždinu

Sve je počelo davne 1993. godine otvaranjem prve poslovnice u Čakovcu, a danas Optika Briljant posluje na 4 lokacije i najbolji je izbor za izradu progresivnih i specijalnih naočalnih leća.

Nakon prve lokacije u čakovečkom Novom pasazu, nekoliko godina kasnije sele na lokaciju Rudera Boškovića 1 u Čakovcu.

Godine 2004. otvaraju novu poslovnicu u samom centru Čakovca s ciljem da svojim klijentima pruže što veću ponudu naočala i bržu uslugu popravka naočala i satova.

Iste godine otvaraju i Polikliniku Briljant s idejom da se sve može riješiti na jednome mjestu, od

kompletnog pregleda vida i malih zahvata do kupovine naočala vrata pored u optici.

Godine 2018. otvaraju poslovnicu u sklopu Galerije Sjever. U ponudi se nalaze satovi, modni nakit, dioptrijske i sunčane naočale, a kako bi zaokružili cijelu ponudu rade i besplatnu kontrolu vida.

Prije više od četiri godine, u svibnju 2022. godine otvaraju i poslovnicu u Varaždinu, u Gajevoj ulici, kako bi se približili svojim vjernim kupcima s područja Varaždinske županije. U varaždinskoj poslovnici uz široku ponudu naočala također rade i besplatnu kontrolu vida.

OPTIKA
Briljant

**Optika Briljant
u Čakovcu**

Rudera Boškovića 1

040 390 644 i 098 460 406

optika@briljant.hr

**pon - pet 8 - 19h,
sub 8 - 13h**

**Optika Briljant
u Varaždinu**

Ljudevita Gaja 5

042 420 199 i 099 4743 443

varazdin@briljant.hr

**pon - pet 8 - 19h,
sub 8 - 13h**

ju, sve je osmišljeno tako da klijent u svakom trenutku ima osjećaj sigurnosti i povjerenja u stručnost osoblja.

Posebno su ponosni na Polikliniku Briljant gdje o zdravlju vida brinu vrhunski oftalmolozi dr. Matija Blažeka i dr. Jadranka Hranilović Petričić. Oni osiguravaju brzu i temeljitu dijagnostiku, uz individualan pristup svakom pacijentu. U Poliklinici se ne promatra samo dioptrija ili bolest oka, već cjelokupna vizualna funkcija i njezina povezanost sa životnim stilom pacijenta; od zahtjeva u profesionalnom okruženju do svakodnevnih aktivnosti i estetike.

Maksimalna udobnost

Posebna vrijednost Optike Briljant leži u timu od čak pet optometrista, a oni su: Nikola Ciglar, Nenad Mekovec, Suzana Noemi Zvornik, Marko Bobaš i Neno Mekovec. Njihova uloga je ključna u pretvaranju medicinskih nalaza u precizna, funkcionalna i dugoročna rješenja za vid, prilagođena osobnim potrebama svakog klijenta. Zato detaljno analiziraju navike, stil života i vizualne zahtjeve svakog klijenta, uključujući rad za računalom, vožnju, sport ili zahtjeve svakodnevnog života. Samo se tako mogu odabrati naočale koje pružaju maksimalnu udobnost, jasnoću, funkcionalnost i estetski dojam.