T-Portal, 3.9.2026.
Evidencijski broj / Article ID: 27928108
Naslov / Title: Rougemarin seli u Mimaru: Kultni zagrebački bistro otvara se u jednoj od najljepših gradskih pal...
URL: Originalni članak
OTS: 229577

www.tportal.hr
03. rujna 11:14:00

Rougemarin seli u Mimaru: Kultni zagrebački bistro otvara se u jednoj od najljepših gradskih palača

D.A.M.

NOVA GASTRO ADRESA



Nakon što je krajem srpnja zatvorio kultni bistro u Folnegovićevoj ulici i time zaključio važno 15-godišnje poglavlje zagrebačke gastro scene, chef i ugostitelj **Marin Medak** ima novu veliku vijest.

Medak i njegov tim potpisali su ugovor s Muzejom Mimara, **čime je i službeno potvrđeno da će se u jednoj od najreprezentativnijih zagrebačkih historicističkih palača** uskoro otvoriti novi bistro Rougemarin.

Muzej Mimara svoja vrata za javnost ponovno otvara potkraj listopada, nakon što su u srpnju uspješno završeni radovi na cjelovitoj obnovi. Uz modernizirani stalni postav, palača na Rooseveltovu trgu **postat će i novo središte gastronomske kulture**, gdje će se doživljaj umjetnosti nastaviti i za stolom.

Jedinstveni doživljaji

'Muzej Mimara u svoju novu fazu ulazi sa snažnijim angažmanom prema publici, a u tome će veliku ulogu imati i bistro Rougemarin, koji će uz svakodnevnu ponudu pružati jedinstvene doživljaje i organizirati prateća događanj', istaknula je ravnateljica muzeja dr. sc. Tajana Pleše.

Novi koncept uz prepoznatljivo ime

T-Portal, 3.9.2026.

Evidencijski broj / Article ID: 27928108
Naslov / Title: Rougemarin seli u Mimaru: Kultni zagrebački bistro otvara se u jednoj od najljepših gradskih pal...
URL: Originalni članak
OTS: 229577

Za Marina Medaka ovo je ulazak u još jedan zagrebački muzej, nakon što je uspješno pokrenuo Bar&Ton u Muzeju suvremene umjetnosti. 'Novi bistro bit će otvoren svima željnima posebnog gastronomskog iskustva. Vjerujemo da je spoj predivnog muzejskog ambijenta i vrhunske ponude nezaobilazna stanica za domaće i strane posjetitelje', poručio je Medak. Poznati chef najavio je kako će **pokrenuti novi koncept gastro kulture s fokusom na edukaciju** o namirnicama, podići uslugu na višu razinu te nastojati zadržati cijene u razumnim okvirima.

D.A.M.