



# LJUBOMIR STANISIC

39 anos

100 Maneiras, Bistro 100 Maneiras

*“Trouxe liberdade de expressão”*

**O que já fez?**

Fogo, já fiz tanta coisa. Nasci, renasci, fali, levantei-me. Fiz muito. Abri muitos restaurantes, muitos espaços, muitas coisas novas. Espero ter contribuído para o mercado gastronómico de Lisboa e Portugal, mas acho que já fiz muita coisa.

**O que faz?**

Hoje em dia estou com a consultoria do Six Senses, um dos projectos mais apelativos dos últimos anos, por causa da sustentabilidade, dos produtos biológicos, de ter as minhas hortas, o meu fumeiro, o Douro à minha frente. E tenho o 100 Maneiras Bairro Alto, o Bistro 100 Maneiras e vamos abrir mais dois novos espaços. Um deles em menos de um mês.

**O que vai fazer?**

Quero fazer muita coisa, tenho muitos sonhos e imagino-me a fazer mesmo muito mais. Mas o que mais imagino e mais idealizo como o futuro passa por estar mais no interior, fora da cidade de Lisboa. Vejo-me no Alentejo. É uma ideia que tenho e vou tentar concretizar em breve. Viver praticamente numa comunidade, onde somos todos sócios, onde a senhora que tem vacas também é minha sócia, porque vai pastar as vacas, fornecer leite, vamos fazer queijos. Conseguir fazer praticamente uma comunidade de uma aldeia gastronómica, que seja sustentável. E que ajude um pouco o futuro de todos nós e seja exemplo para todos nós.

**O que acha que deu a Lisboa?**

Dei irreverência, sem dúvida nenhuma. Dei uma coisa: é possível seres bom sem ser num restaurante onde não podes falar alto, não podes usar o telemóvel, não podes rir. Um espaço como o Bistro, que marcou muito. É teres um restaurante do caracas, sem teres estrelas Michelin, nada à volta. Queres ir comer, divertires-te. Trouxe liberdade de expressão.

**O que gostava de estar a comer agora?**

Imaginava-me rodeado dos meus grandes amigos e família a comer uma sopa típica de Sarajevo num dos restaurantes mais velhos do mundo, em Sarajevo.

**Onde gosta de ir quando está de folga?**

Tanto adoro tascas, petiscarias, cozinha tradicional portuguesa, como *fine dining*. Vou jantar aos amigos, ao Henrique [Sá Pessoa], ao João Rodrigues, ao Hans Neuner [Ocean], ao Vítor Sobral. Para petiscar, adoro comida do Vítor Hugo [Tasca da Esquina], ao almoço é dos melhores. E vou ao Zé do Cozido.

# TOP 20

Todos os anos, depois de fecharem a lista dos 150 restaurantes que entram neste guia, os críticos da Time Out juntam-se à mesma mesa para fazer a escolha mais difícil de todas: os 20 melhores do ano.



A CEVICHERIA

---

A TABERNA DA  
RUA DAS FLORES

---

BAIRRO DO AVILLEZ

---

BELCANTO

---

BISTRO 100 MANEIRAS

---

CASANOVA

---

ESTORIL MANDARIM

---

FEITORIA

---

GO JUU

---

KANAZAWA

LOCO

---

MAR DO INFERNO

---

MIDORI

---

O GALITO

---

RAMIRO

---

SALA DE CORTE

---

SEA ME

---

SOLAR DOS PRESUNTOS

---

TAPISCO

---

ZÉ DA MOURARIA



## BISTRO 100 MANEIRAS

→ Largo da Trindade, 9. 21 099 0475 / 91 030 7575. Seg-Sáb 19.30-02.00 (cozinha até às 00.00)

ZONA Chiado PREÇO Até 50€ TIPO DE COZINHA De autor

~ ZONA DE FUMADORES ~ SERVE ATÉ TARDE ~ MULTIBANCO ~

O irreverente Ljubomir Stanisic já era uma figura da cidade. E 2017 transformou-o numa figura do país. Quem o seguiu para além do pequeno ecrã, descobriu um chef ligado à natureza, à pureza dos produtos, numa aposta, dos restaurantes do Douro aos de

Lisboa, com a sazonalidade à mesa. No seu cada vez mais popular Bistro, mistura influências portuguesas com algumas das suas origens e de outros países europeus, em pratos sempre criativos, saborosos e bons. Quer um restaurante com onda em Lisboa? Não procure mais.

*Perfeito para acompanhar a refeição com os cocktails de um dos melhores barmen de Lisboa*

*Obrigatório provar o tataki de entrecôte com torricado, cogumelos e ovo*