



Kazbek

RESTAURANT

A LA CARTE MENU

Croatian Culinary Stories at Kazbek

Croatian cuisine was shaped by the meeting of the sea, sun, wind and fertile land. At **Kazbek**, we interpret its finest flavours in a contemporary way, accompanied by carefully selected Croatian wines.



CHEF'S TASTING MENU

70 €

A curated selection of our signature dishes

Tuna tartare - Chef's welcome bite

hand-chopped tuna; citrus and extra virgin olive oil emulsion

Octopus

carrot and beetroot cream, cucumber pearls, prawn and tapioca cracker, citrus olive oil, parsley oil

Oxtail cappelletti

homemade pasta filled with oxtail, carrot cream, parmesan crisps, demi-glacé

Sea bass fillet

potato purée, spinach, cherry tomatoes; fish velouté

Lemon and lime cream

berries

Sommelier's wine pairing

40 €

APPETIZERS

Steak tartare

hand-chopped beef tartare, caramelised butter, homemade brioche, truffle mayonnaise

28 €

Langoustine carpaccio

prawn and tapioca crackers, orange; citrus and extra virgin olive oil emulsion

25 €

Zucchini carpaccio rolls

arugula and almond pesto, dried tomatoes, pine nuts, feta

16 €

Octopus

carrot and beetroot cream, cucumber pearls, prawn and tapioca cracker, citrus olive oil, parsley oil

18 €

Kazbek salad

burrata, tomatoes, cucumbers, arugula and almond pesto, Mediterranean herb cracker

15 €

WARM APPETIZERS

Monkfish and prawn croquettes 22 €
celeriac purée, buckwheat popcorn, tomato sauce, fish velouté

Creamy prawn risotto 20 €
bisque, courgette, parmesan cream, langoustine powder

Oxtail cappelletti 18 €
homemade pasta filled with oxtail, carrot cream, parmesan crisps, demi-glace

Crêpe with spinach and ricotta 16 €
spinach, ricotta, gratinated

SOUPS

Carrot and ginger cream soup 7 €

Bone broth 7 €
slow-simmered beef bone broth, rich in flavour and collagen

MAIN COURSES

Sea bass fillet	32 €
potato purée, spinach, cherry tomatoes; fish velouté	
Tuna steak	30 €
sesame crust, cauliflower purée, confit tomatoes, vegetables, parsley oil	
Duck breast	27 €
beetroot cream, sweet potato croquettes, shallots, demi-glace	
Beef fillet	36 €
gnocchi alla romana, sweet potato purée, porcini mushrooms; beef demi-glace	
Lamb fillet	39 €
carrot purée and carrot slices, roasted potatoes, asparagus; demi-glace sauce	
Mediterranean stuffed aubergine	16 €
caramelised onions, fresh vegetables, pine nuts	
Istrian "fuži"	19 €
Homemade Istrian pasta; sauce with asparagus and champignons; freshly grated Istrian black truffle	

DESSERTS

Chocolate cake	7 €
dark chocolate, orange	
Carrot & cheese cake	7 €
carrot sponge cake, cream cheese frosting	
Apples & vanilla	7 €
puff pastry, apples, vanilla cream, caramel, crumble	
Lemon and lime cream	7 €
berries	
Cheese platter	12 €
Pag island cheese (hard sheep milk cheese), goat cheese, cow cheese, olives, extra virgin olive oil, breadsticks	
Ice cream selection	3,5 €
chocolate, vanilla, strawberry (scoop)	



Kazbek

RESTAURANT

JELOVNIK

Hrvatske kulinarske priče u Kazbeku

Hrvatska kuhinja oblikovana je susretom mora, sunca, vjetrova i plodne zemlje.
U Kazbeku njezine najljepše okuse interpretiramo na suvremen način, uz pažljivo
odabrana hrvatska vina.



DEGUSTACIJSKI MENU ŠEFA KUHINJE

70 €

Pažljivo odabrani slijed naših prepoznatljivih jela

Tuna tartar - pozdrav iz kuhinje

ručno sjeckana tuna; emulzija od ekstra djevičanskog maslinovog ulja i citrusa

Hobotnica

krema od mrkve i cikle, perlice od luka i krastavaca, krekeri od kozica i tapioke; emulzija od maslinovog ulja i citrusa, ulje od peršina

Domaći cappelletti

ručno rađeni, punjeni junećim repom; kremica od mrkve, čips od parmezana; demi glace

File brancina

penica od krumpira, špinat i mini rajčice; baršunasti umak od ribljih kostiju

Krema od limuna i limete

bobičasto voće

Sommelierova preporuka vina

40 €

PREDJELA

Tatarski biftek

ručno sjeckani goveđi file, karamelizirani maslac, domaći brioš, majoneza s tartufima

28 €

Carpaccio od škampa

krekeri od kozica i perlice tapioke, naranča; emulzija od ekstra djevičanskog maslinovog ulja i citrusa

25 €

Carpaccio rollice od tikvica

pesto od rikule, badema i ekstra djevičanskog maslinovog ulja, sušene rajčice, pinjoli, feta sir

16 €

Hobotnica

krema od mrkve i cikle, perlice od luka i krastavaca, krekeri od kozica i tapioke; emulzija od maslinovog ulja i citrusa, ulje od peršina

18 €

Salata Kazbek

burrata, svježe rajčice, krastavci, pesto od rikule i badema; kreker s mediteranskim začinima

15 €

TOPLA PREDJELA

Okruglice od grdobine i kozica 22 €
pire od celera i kokice od heljde, pelata; riblji velouté

Kremasti rižot s kozicama 20 €
bisque, tikvice, krema od parmezana, prah od škampa

Domaći cappelletti 18 €
ručno rađeni, punjeni junećim repom; krema od mrkve, čips od parmezana; demi-glace

Palačinka sa špinatom i ricottom 16 €
mladi špinat, ricotta, gratinirano

JUHE

Krem juha od mrkve i đumbira 7 €

Juha od kostiju 7 €
sporo kuhana juha od goveđih kostiju, bogata okusom i kolagenom

GLAVNA JELA

File brancina

ljenica od krumpira, špinat i mini rajčice; baršunasti umak od ribljih kostiju

32 €

Tuna odrezak

korica od sezama, pire od cvjetače, konfitirane rajčice, sezonsko povrće, ulje od peršina

30 €

Pačja prsa

krema od cikle, kroketi od batata, sotirana ljutika; pileći demi glace

27 €

Juneći file

rimski njoki, krema od batata, vrganji; juneći demi glace

36 €

Janjeći file

krema i listići mrkve, kockice pečenog krumpira, šparoge; demi glace

39 €

Punjena balančana

karamelizirani luk, svježe mediteransko povrće, pinjoli

16 €

Istarski "fuži"

domaća istarska tjestenina, umak od šparoga, šampinjona i kreme od istarskog tartufa; svježe ribani crni istarski tartuf

19 €

SLASTICE

Čokoladna tortica

7 €

tamna čokolada, naranča

Kolač od mrkve i sira

7 €

biskvit od mrkve, krema od svježeg kremastog sira

Jabuke i vanilija

7 €

lisnato tijesto, krema od vanilije, karamel i crumble

Krema od limuna i limete

7

bobičasto voće

Izbor sireva

12 €

Paški, kozji i kravljji sir, masline i ekstra djevičansko maslinovo ulje, grisini

Izbor sladoleda

3,5 €

čokolada, vanilija, jagoda (kuglica)



Allergen Menu

Some of our dishes contain allergens. Please inform our staff about any allergies or food intolerances. A detailed allergen menu is available upon request or via QR code, and our team will be happy to assist you. VAT is included in the prices.

Please note that we do not serve alcoholic beverages to guests under the age of 18.

If you do not receive a bill for the services provided, you are not obliged to pay.

The Complaint Form is available at the Reception.

Neka od naših jela sadrže alergene, stoga vas molimo da prilikom narudžbe obavijestite naše osoblje o eventualnim alergijama ili intolerancijama na hranu. Jelovnik s detaljnim prikazom alergena dostupan je na zahtjev ili putem QR koda, a naše osoblje stoji vam na raspolaganju.

PDV je uključen u cijene.

Osobama mlađim od 18 godina ne serviramo alkohol.

Ukoliko niste dobili račun za korištene usluge, iste niste dužni platiti.

Obavijest o načinu podnošenja prigovora nalazi se na recepciji.
