

RAZNOVRSNOST HRVATSKE KUHNJE U KAZBEKU

Hrvatska je raj za gurmane, svaka regija ima svoje specijalitete i način pripreme, obilje začina, okusa i mirisa. Hrvatska kuhinja je heterogena te je stoga poznata i kao kuhinja regija: Istra i Kvarner, Dalmacija, Kontinentalna Hrvatska no svrstavamo je u dvije grupe: kontinentalnu kuhinju i mediteransku kuhinju. Na kontinentalnu kuhinju veliki je utjecaj imala austrijska i mađarska kuhinja, a na obalnu talijanska i grčka kuhinja.

Mediteranska kuhinja se bazira na zdravoj prehrani, obroci bogati sezonskim povrćem pripremljenim na maslinovom ulju, a kontinentalna kuhinja obiluje mesnim specijalitetima. Različite hrvatske regije nude zadivljujuću paletu namirnica proizvedenih na malim farmama, ulovljenim u plavim morskim dubinama ili pripremljenim prema tradicionalnim receptima.

Mi u Kazbeku koristimo najfinije i najsvežije sastojke kako bi vam na najbolji način prezentirali svo bogatstvo hrvatske kuhinje

THE COLOURS OF CROATIAN CUISINE AT KAZBEK

The rich and varied gastronomic cultures of Croatia are not only served at Kazbek they are proudly presented in their full and glorious light. Croatian cuisine is heterogeneous, and is therefore known as "the cuisine of regions". The cuisine reflects the influence of various cultures, having distinctive regional qualities. Along the Dalmatian coast the cuisine tends to be Mediterranean. Northern and eastern Croatian cuisine tends to be heartier, showing the influences of Hungary and Austria. The different areas of Croatia offer an amazing array of delectable produce, grown on the small farmsteads, fished from the deep blue waters or lovingly made from recipes passed down through centuries. Our menu reflects a pride in Croatian cuisine and produce. Our ingredients are the finest and freshest available, and of course are all locally produced. Enjoy the colours of Croatian cuisine at Kazbek.

HLADNA PREDJELA

COLD STARTERS

Domaći škripavac 79,00 kn

Kravlji sir.
Suhe smokve u crnom vinu i orašastim plodovima.

Cottage cheese

Soft full-fat cow cheese.
Dry figs in red wine syrup and nuts.

Konavoski pršut 81,00 kn

Dimljeni pršut.
Svježe lokalno voće.

Konavle prosciutto

Smoked ham.
Seasonal local fruit.

Salata od jadranskih školjki i račića 90,00 kn

Jadranske školjke, basmati riža, sušene rajčice,
masline.
Podloga od rikule.
Dressing od vina i češnjaka.

Adriatic seafood salad

Adriatic bivalve molluscs and crustaceans, basmati
rice, sun-dried tomatoes, olives.
Arugula bed.
Wine and garlic dressing.

Marinirani morski pjat 98,00 kn

File od orade, repovi škampa s maslinama i sušenim
rajčicama.
Domaća sour marinada.

Marinated seafood platter

Gilthead sea bream fillet, langoustine tails with
olives and sun-dried tomatoes.
Homemade sour marinade.

JUHE

SOUPS

Osvježavajuća juha od zadarske maraske

Kiselo-slatka hladna voćna juha od zadarske maraske i rižinog mlijeka.

43,00 kn

Refreshing «Zadar» cherry soup

Sour sweet cold fruit soup made from Zadar cherries and rice milk.

Hladna juha od krastavaca

Krastavci iz eko uzgoja.
Domaći jogurt.
Menta.

35,00 kn

Cold cucumber soup

Organic cucumbers.
Homemade yogurt.
Mint flavour.

Gusta juha od rajčica

41,00 kn

Tomato soup

Juha od mrkve i đumbira

40,00 kn

Carrot and ginger soup

TOPLA PREDJELA

WARM STARTERS

<p>Istarski fuži sa crnim tartufima</p> <p>Domaća istarska tjestenina. Umak od vrhnja, šparoga, šampinjona, pršuta i kreme od istarskog tartufa.</p>	<p>117,00 kn</p>	<p>Istrian «fuži» with black truffles</p> <p>Homemade Istrian pasta. Fresh cream sauce with asparagus, champignons, smoked ham and Istrian black truffles.</p>
<p>Puževi u dalmatinskom umaku</p> <p>Vinogradarski puževi. Dalmatinski umak od rajčice i začinskih trava. Palenta.</p>	<p>87,00 kn</p>	<p>Snails in Dalmatian cream</p> <p>Vineyard snails. Tomato and aromatic herbs sauce. Polenta.</p>
<p>Pileći zabatak</p> <p>Odkošteni pileći zabatak. Umak od vlasca. Varivo od mahunarki i ječma.</p>	<p>81,00 kn</p>	<p>Chicken thigh</p> <p>Boneless chicken thigh. Chive sauce. Mixed legume with barley.</p>
<p>Kapelunge na buzaru</p> <p>Školjke kapelunge. Umak od bijelog vina, češnjaka i krušnih mrvica.</p>	<p>99,00 kn</p>	<p>Buzzara style razor clams</p> <p>Razor clams. White wine, garlic and breadcrumb sauce.</p>

*TELA OD RIBA, RAKOVA,
ŠKOLJKI I GLAVONOŽACA*

*FISH, SEAFOOD AND
SHELLFISH DISHES*

<i>Savici od brancina</i> Savici od brancina kuhani na pari. Rižot od jadranskih školjki.	186,00 kn	<i>Sea bass fillet rolls</i> Steamed sea bass fillet rolls. Adriatic shellfish risotto.
<i>Bepovi kozica</i> Velike kozice omotane dalmatinskom dimljenom pancetom. Pečeni na roštilju. Umak od slanutka i slanih inćuna. Prženi valjušci od krumpira.	123,00 kn	<i>Shrimp tails</i> Large shrimp tails wrapped in smoked Dalmatian bacon. Grilled. Chickpea and salt-cured anchovy sauce. Fried potato croquettes.
<i>Odrezak tune</i> Odrezak tune pečen na roštilju. Kašica od celera i jabuka. Kuhano povrće (cvjetača, brokula, mrkva i tikvica).	132,00 kn	<i>Tuna steak</i> Grilled tuna steak. Celery and apple porridge. Boiled vegetables (cauliflower, broccoli, carrot, zucchini).
<i>Jakobove kapice</i> Košuljica od domaćeg dalmatinskog pršuta. Tortica od ječma s povrćem.	189,00 kn	<i>Scallops St. Jaques</i> Dalmatian smoked ham wrapping. Tart with barley and vegetables.
<i>Jadranske lignje</i> Jadranske lignje pečene na roštilju. Začin od češnjaka i djevičanskog maslinovog ulja. Blitva i krumpir na dubrovački način.	145,00 kn	<i>Adriatic squid</i> Grilled Adriatic squid. Garlic and virgin olive oil seasoning. Boiled swiss chard and potatoes.

MEŠNA JELA

MEAT DISHES

<p><i>Juneći file</i></p> <p>Odrezak juneće pisanice. Umak od đumbira, hrena, meda i limuna. Pire od pečene cikle s češnjakom i đumbirom. Šparoge pečene na roštilju.</p>	189,00 kn	<p><i>Beefsteak</i></p> <p>Beef tenderloin steak. Ginger, horseradish, honey and lemon sauce. Roasted beetroot purée with garlic and ginger. Grilled asparagus.</p>
<p><i>Pačja prsa</i></p> <p>Pačja prsa pečena na tavici. Umak od dubrovačke ljute naranče. Karamelizirana kruška. Kašica od krumpira s komoračem.</p>	168,00 kn	<p><i>Duck breast</i></p> <p>Pan-fried duck breast. Dubrovnik bitter orange sauce. Caramelized pear. Potato porridge with fennel.</p>
<p><i>Teleći odrezak</i></p> <p>Teleći odrezak pečeni na tavici. Umak od rajčica, mediteranskog bilja i crnih maslina. Rižot od pira, ječma, parboiled riže i sušenog graška.</p>	177,00 kn	<p><i>Veal filet</i></p> <p>Pan-fried veal steak. Tomato, Mediterranean herbs and black olive sauce. Spelt, barley and dry pea risotto with parboiled rice.</p>
<p><i>Svinjski lungić</i></p> <p>Svinjski lungić pečen na tavici. Umak od aronije i crnog vina. Pire od batata.</p>	132,00 kn	<p><i>Pork tenderloin</i></p> <p>Pan fried pork tenderloin. Aronia and red wine sauce. Sweet potato purée.</p>
<p><i>Janjeći kotlet</i></p> <p>Janjeći kotlet pečen na roštilju. Umak od mente. Restani krumpir s pancetom i mljevenom crvenom paprikom. Sotirana mrkva i pečene mini rajčice.</p>	156,00 kn	<p><i>Lamb cutlet</i></p> <p>Grilled lamb cutlet. Mint sauce. Stewed potatoes with pancetta and ground red peppers. Sautéed carrots and fried cherry tomatoes.</p>

VEGETARIJANSKA JELA

VEGETARIAN DISHES

Fin primorski gulaš od gljiva 102,00 kn

Šampinjoni, bukovače, vrganji.
Povrće i krumpir.

Mushroom goulash" Primorje style"

Button mushrooms, oyster mushroom and porcini
stew.
Vegetables and potatoes.

Polpete od tikvica 87,00 kn

Pržene polpete od tikvica.
Pikantni umak od jogurta.

Grated courgette fritters

Fried zucchini burgers.
Spicy yogurt dip.

Zapečene balančane s parmezanom 108,00 kn

Salsa od rajčica.

Eggplant and parmesan gratin

Tomato salsa base.

Ohovane bukovače 90,00 kn

Rižot od smeđe, crne i crvene riže, sušenog
slanutka i povrća.
Podloga od salse.

Canéed oyster mushrooms

Brown, black and red rice risotto with dry chickpea
and vegetables.
Salsa bed.

PRILOZI

SIDE DISHES

Kuhano povrće 39,00 kn Boiled vegetables

Povrće na žaru 39,00 kn Grilled vegetables

Riža 27,00 kn Rice

Tjestenina 24,00 kn Pasta

*S*ALATE

*S*ALADS

<i>S</i> alata s junećim fileom	115,00 kn	<i>B</i> eef tenderloin salad
<i>S</i> alata od hobotnice	111,00 kn	<i>O</i> ctopus salad
<i>G</i> rička salata	75,00 kn	<i>G</i> reek salad
<i>S</i> alata od slanutka sa sezonskim povrćem	51,00 kn	<i>C</i> hickpea and seasonal vegetable salad
<i>S</i> alata od mahunarki s ječmom i kuhanim povrćem	87,00 kn	<i>M</i> ixed legume salad with barley and boiled vegetables
<i>S</i> alata od pečenog hladnog povrća	66,00 kn	<i>R</i> oasted summer vegetable salad
<i>S</i> alata od raznog sezonskog povrća	39,00 kn	<i>S</i> alad of various seasonal vegetables

PLASTICE

DESSERTS

Osvježavajuća krema od limuna i
limete s malinama

51,00 kn

Refreshing lemon and lime cream
with raspberries

Kolač od mrkve s kremom od sira

53,00 kn

Carrot and cheese cream cake

Pavijča od zadarske maraske

45,00 kn

Zadar Marasca cherry strudel

Nábujak od tamne čokolade

48,00 kn

Dark chocolate soufflé

Dubrovačka rozata

42,00 kn

Crème caramel "Dubrovnik style"

Izbor sladoleda

42,00 kn

Ice Cream

SIREVI

CHEESE BOARD

Sir sa začinima 81,00 kn

Aromatični mediteranski začini.

Kravlji i ovčji sir.

Seasoned cheese

Aromatic Mediterranean herbs.

Cow and sheep milk cheese.

Sir s medvjedićim lukom 54,00 kn

Kravlji sir.

Cheese with wild garlic

Cow milk cheese.

Domaći zreli trapist 87,00 kn

Kravlji sir.

Ripened Trappist cheese

Cow milk cheese.

Sir iz ulja 93,00 kn

Kravlji sir.

Ail-cured cheese

Cow milk cheese.

Domaći kozji sir 69,00 kn

Goat cheese

Izbor sireva 72,00 kn

Cheese platter

Cijene su izražene u kunama, svi su porezi uključeni.

Knjiga žalbe nalazi se na šanku.

Mladima od 18 godina zabranjena je prodaja alkohola.

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

The above prices are expressed in Croatian Kuna, with all taxes included.

Complaints book is on the counter.

It is forbidden for anyone to supply alcohol to anyone under the age of 18.

In case you don't get a bill for the services rendered, you are not bound to pay for them.