

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.

Carpaccio od jakobovih kapica 90,00 kn

Maslinovo ulje, limun, kapari, kaviar, matovilac.

Sea scallop carpaccio

Olive oil, lemon, capers, caviar, lamb's lettuce.

Marinirani morski pjat 98,00 kn

Brancin, trilja, kozice i dagnje s maslinama i sušenim rajčicama.
Emulzija od domaćeg maslinovog ulja i limuna.

Marinated seafood platter

Sea bass, mullet, shrimps and mussels.
Olives and dried tomatoes.
Virgin olive oil and lemon emulsion.

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>Gambori na buzaru</p> <p>Očišćeni repovi morskih račića. Umak od češnjaka, bijelog vina, rajčica i krušnih mrvica. Domaća tjestenina sa sipinim crnilom.</p>	<p>99,00 kn</p>	<p>Shrimps «Buzzara»</p> <p>Shelled shrimp tails. Garlic, white wine, tomato and bread crumb sauce. Homemade cuttlefish ink pasta.</p>

TELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I GLAVONOŽACA

FISH, SEAFOOD AND SHELLFISH DISHES

File orade

186,00 kn

Pečen na roštilju.
Začin od češnjaka i peršina.
Emulzija od limuna i maslinovog ulja.
Crni rižot od jadranske sipe.

Gilt-head seabream fillet

Grilled gilt-head seabream fillet.
Garlic and parsley seasoning.
Virgin olive oil and lemon emulsion.
Black Adriatic cuttlefish risotto.

Marinirani repovi kozica

123,00 kn

Repovi velikih kozica marinirani u limunovom soku,
omotani dalmatinskom dimljenom pancetom.
Pečeni na roštilju.
Pečena rajčica i tikvice
Sotirana cvjetača s krušnim mrvicama.

Marinated shrimp tails

Large marinated shrimp tails marinated
in lemon juice and grilled.
Dalmatian smoked pancetta wrapping.
Roasted tomato and zucchini.
Sautéed cauliflower with browned
bread crumbs.

Odrezak tune

132,00 kn

Odrezak tune pečen na roštilju.
Začin od češnjaka i peršina.
Emulzija od limuna i maslinovog ulja.
Sotirano povrće (korabica, mrkva, tikvice, mahune).

Tuna steak

Grilled adriatic tuna steak.
Garlic and parsley seasoning.
Virgin olive oil and lemon emulsion.
Sautéed vegetables (kohlrabi, carrots,
zucchini, green beans).

Jakobove kapice

189,00 kn

Košuljica od domaćeg dalmatinskog pršuta.
Tortica od ječma s povrćem.

Scallops

Scallops St. Jaques.
Dalmatian smoked ham wrapping.
Tart with barley and vegetables.

Jadranske lignje

145,00 kn

Jadranske lignje pečene na roštilju.
Začin od češnjaka i djevičanskog maslinovog ulja.
Blitva i krumpir na dubrovački način.

Adriatic squid

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 limuna. Pečeni šampinjoni i pržena rikula.</p>	189,00 kn	<p><i>Beefsteak</i></p> <p>Beef tenderloin steak. Lemon sauce. Roasted button mushrooms and fried arugula.</p>
<p><i>Pačja prsa</i></p> <p>Pačja prsa pečena na tavi. Umak od smokava, naranče i prošeka. Knedle od kruha i pirjani ljubičasti kupus.</p>	168,00 kn	<p><i>Duck breast</i></p> <p>Duck breast pan fried. Dried fig, orange and dessert wine sauce. Bread dumplings and braised red cabbage.</p>
<p><i>Teleći medaljoni</i></p> <p>Teleći medaljoni pečeni na tavi. Umak od kadulje. Prirodna riža s povrćem.</p>	177,00 kn	<p><i>Veal filet medallions</i></p> <p>Veal medallions pan fried. Wild sage sauce. Mixed natural rice with vegetables.</p>
<p><i>Svinjski lungić</i></p> <p>Svinjski lungić pečen na tavi. 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

<p><i>F</i>ini primorski gulaš od gljiva</p> <p>Šampinjoni, bukovače, vrganji. Povrće i krumpir.</p>	102,00 kn	<p><i>M</i>ushroom goulash" Primorje style"</p> <p>Button mushrooms, oyster mushroom and porcini stew. Vegetables and potatoes.</p>
<p><i>P</i>olpete od tikvica</p> <p>Pržene polpete od tikvica. Pikantni umak od jogurta.</p>	87,00 kn	<p><i>G</i>rated courgette fritters</p> <p>Fried zucchini burgers. Spicy yogurt dip.</p>
<p><i>Z</i>apečene balančane s parmezanom</p> <p>Salsa od rajčica.</p>	108,00 kn	<p><i>E</i>ggplant and parmesan gratin</p> <p>Tomato salsa base.</p>
<p><i>P</i>armice od kelja</p> <p>Riža i zobene pahuljice. Umak od rajčica.</p>	90,00 kn	<p><i>S</i>tuffed kale rolls</p> <p>Rice and oat stuffing. Tomato sauce.</p>

PRILAZI

SIDE DISHES

Kuhano povrće 39,00 kn Boiled vegetables

Povrće na žaru 39,00 kn Grilled vegetables

Reža 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>S</i> rčka 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
Torta od jogurta sa šumskim voćem	45,00 kn	Yoghurt cake with forest fruits
Nabujak 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.