

KAMIN
Restaurant

MENÜ





Kamin Restaurant:
ein Panorama der Genüsse

KALTE VORSPEISEN

EUR

Cremiger Stockfisch "Bacala" - weiß, mit Oliven und mit Trüffeln (5) 14,00

Roh aus dem Meer: 21,00
Scampi, Wolfsbarsch, Thunfisch, Seeigelcreme, Kaviar (3,5,6)

Thunfischtartar mit Wasabi, Avocado und Crunch (5) 18,50

Oktopussalat (7,10) 18,50

Rindertartar mit Trüffeln und Brioche (1,2,3,12) 19,50

Istrischer Aufschnitt: 18,00
Prosciutto, istrische Salami, Bauchspeck, Käse, Oliven (2)

Gourmet-Käse mit Frucht-Mostarda, Balsamico-Creme, Trockenfrüchten und Nüssen (2,9) 18,00

Scampi, roh - 1 kg 95,00

SUPPEN

Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüse (5,6,7,8,10) 7,50

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Gemüse, Fleisch und Nudeln (1,3,8) 4,90

Saisonale Suppe 5,50

W A R M E V O R S P E I S E N

EUR

Jakobsmuschel - gegrillt oder überbacken (Stück)	5,50
Tagliolini mit Meeresfrüchten „allo scoglio“ (1,2,3,5,6,7,8)	18,50
Cremige Trüffelpolenta mit Jakobsmuscheln und Garnelen (2,6,7)	17,50
Gnocchi mit Rinderschwanz, Refosco-Wein und Ziegenkäse (1,2,3,8,10)	21,50
“Fuži” Pasta mit Trüffeln (1,2,3)	19,50

F Ü R Z W E I P E R S O N E N

Schweinshaxe mit Gemüse und Kartoffeln, Haussauce (2,8,10)	42,00
Hausgemachtes schwarzes Risotto mit Weichtieren (2,5,7,8,10)	38,00
Meeresfrüchte-Risotto (2,5,6,7,8,10)	41,00
Fischgenuss für zwei: Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Scampi und Beilage (2,5,6,7,8,10)	79,00
Gemischte Muscheln - 1 kg (1,2,7,10)	45,00
Fisch vom Tagesfang (pro kg)	
Seebarsch, Seeteufel, Goldbrasse, Rotbrasse, Steinbutt	79,00
Petersfisch, roter Drachenkopf, Zahnbrasse Seebarsch, Goldbrasse oder Rotbrasse - in Salzkruste	95,00
85,00	
Scampi vom Grill oder “Buzara” Art mit Beilage - 1 kg	95,00
Hummer vom Grill oder “Buzara” Art mit Beilage (250 g)	34,00

HAUPTGERICHTE

EUR

Brodet Belvedere (Vongolen, Miesmuscheln, kleine Pilgermuscheln, Messermuscheln, Tintenfisch, Fisch, Garnelen, Scampi) mit istrischer Polenta (2,5,6,7,8,10)	25,00
Gegrillter Oktopus mit gerösteter Polenta, Gemüse und Sellerie-Rosmarin-Creme (2,5,6,7,8,10)	25,50
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto, Pinienkernen, Datterino-Tomaten und Tomatenpesto (2,5,6,8,9,10)	25,50
Gebackene Calamari mit Mangold und Kartoffeln (2,5,7,10)	22,00
Knusprige Hähnchenschenkel mit Zitrone, Gemüse und Erbsenpüree (1,2,3,10,12)	19,00
Rindfleisch "Tagliata" (200g), Rucola, Parmesanschaum, Kartoffelgratin, mediterranes Gemüse, hausgemachtes Olivenöl (2)	24,50
Ribeye mit mediterranem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und hausgemachter Buttersauce (2,10) Preis pro 100 g	11,50
Gemüsebratling mit Chiasamen, mediterranes Gemüse-Ragout mit Pinienkernen, Kapern und Oliven (9)	15,50
Rinderfilet (ca. 250 g) mit Folienkartoffeln, Gemüse und Haussauce (2,10)	35,00

SALATE

EUR

Saisonsalat

5,50

Salat mit Hähnchen, knusprigem Speck, Parmesan, Croutons, Eiern, Datterino-Tomaten und Hausdressing (1,2,3,12)

16,50

Salat mit Garnelen, Parmesan, Eiern, Croutons, gerösteter Paprika, Datterino-Tomaten und Hausdressing (1,2,3,6,12)

17,50

DESSERTS

Tropischer „Rum Baba“ mit Ananas, Mango und Passionsfrucht (1,2,3)

6,50

Mandeltarte mit Zitrone, Pistazien und Himbeere (1,2,3,9)

7,50

Haselnusskuchen (2,3,9)

7,50

Glutenfreie Schokoladen-Trilogie (2,3)

7,00

Saisonales Tagesdessert

7,00

DEGUSTATIONSMENÜ

4-Gänge-Menü

46,00

5-Gänge-Menü

57,00

7-Gänge-Menü mit Weinbegleitung

110,00

ALLERGENE



1. Gluten



2. Laktose



3. Eier



4. Soja



5. Fisch



6. Krebstiere



7. Weichtiere



8. Sellerie



9. Nüsse



10. Schwefeldioxid

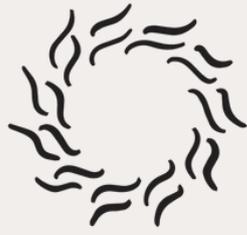
SESAME

11. Sesam

**MUSTARD
SEEDS**

12. Senfkörner

Gedeck: 2,30



KAMIN
Restaurant

Ein Panorama der Genüsse

Restavracija Kamin
Belvedere d.o.o.
Dobrava 1a, 6310 Izola

Alle Preise sind in EUR und inklusive Mehrwertsteuer. Die Liste der Allergene befindet sich auf der letzten Seite. Gültig ab: 1 April 2025