

# Izolski okuski 2023

KULINARIČNI DNEVI • RECEPTI • RESTAVRACIJE • POMOL OKUSOV  
RIMSKI OKUSI POD ZVEZDAMI • RUBA SZ MOJE NJIVE

*Vabljeni na sprehod  
po izolskih okusih*

# Kolofon

Turistično združenje Izola, g.i.z.  
Sončno nabrežje 4

**Tel:** +386 5 640 10 50

**E-mail:** tic.izola@izola.si

[www.visitizola.com](http://www.visitizola.com)

## Avtorji fotografij:

Jaka Ivančič  
Sara Glavina  
Luka Kaše  
Luka Zelko  
Dragan Zlatanović  
Arhiv TZI

## SLEDI NAM



#VisitIzola



IZOLA  
ISOLA



LOVE  
ISTRIA

I FEEL  
SLOVENIA





IZBRANI  
— izolski —  
OKUSI

# Leto izolskih okusov

*Februar 2023*

Za vas smo na enem mestu zbrali vse pomembne informacije o izolskih okusih, ki bodo prebujali vaše brbončice v letu 2023. V letošnjem letu pripravljamo kar pet kulinarčnih tematik, v katerih se združujejo in povezujejo izolski gostinci in pet **street food dogodkov** na severnem carinskem pomolu – Pomolu okusov. Da boste izolske okuse preizkušali tudi doma, boste v knjižici našli še nekaj lokalnih receptov, ki so jih pripravili naši kulinarčni mojstri.

V pomlad tako vstopamo z Dnevi **divjih špargljev**, v poletje z že tradicionalnimi okusi morja in **pedoči**. V poletnem času vas vabimo k spoznavanju hedonističnega doživetja Rimski okusi pod zvezdami, kjer boste lahko, kot že samo ime pove, okušali rimsko kulinariko in se prepuščali sončnim zahodom. Septembra bo v Izoli kraljevala kraljica **sardela**, oktobra bodo krožniki polni jedi s **kalamari**, leto pa bomo zaključili z Dnevi **bakalaja**.

Vabljeni na sprehod po izolskih okusih!

DNEVI  
ŠPARGLJEV  
*str. 10*



DNEVI  
PEDOČEV  
*str. 22*



## Kazalo

- |    |                               |    |                               |
|----|-------------------------------|----|-------------------------------|
| 10 | Dnevi <i>divjih špargljev</i> | 40 | Dnevi <i>kraljice sardele</i> |
| 19 | Pomol okusov                  | 49 | Pomol okusov                  |
| 20 | Ruba sz moje njive            | 50 | Dnevi <i>kalamarov</i>        |
| 22 | Dnevi <i>domačih pedočev</i>  | 59 | Pomol okusov                  |
| 31 | Pomol okusov                  | 60 | Dnevi <i>bakalaja</i>         |
| 32 | Rimski okusi pod zvezdami     | 68 | Pomol okusov                  |
|    |                               | 70 | Pozabljena izolska skrivnost  |



## Pomol okusov



*Izolski morski  
»street food«*



**DNEVI  
SARDELE**  
*str. 40*



**DNEVI  
KALAMAROV**  
*str. 50*



**DNEVI  
BAKALAJA**  
*str. 60*

# Koledar kulinarčnih dni in ...

## Dnevi *divjih špargljev*

---



petek, 31. 3. – nedelja, 16. 4.

## Dnevi *domačih pedočev*

---



petek, 19. 5. – nedelja, 4. 6.

## Dnevi *kraljice sardele*

---



petek, 15. 9. – nedelja, 1. 10.

## Dnevi *kalamarov*

---



petek, 6. 10. – nedelja, 22. 10.

## Dnevi *bakalaja*

---



petek, 3. 11. – nedelja, 19. 11.

## Ruba sz moje njive

---



*Lokalna tržnica* · maj – september

# ... Pomolov okusov 2023

## Pomol okusov

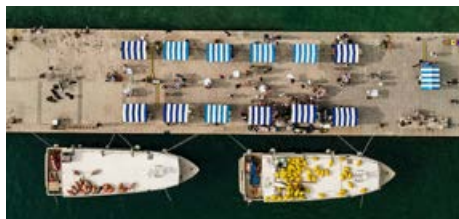
---



sobota, 8. 4.

## Pomol okusov

---



sobota, 6. 5.

## Pomol okusov

---



sobota, 10. 6.

## Pomol okusov

---



sobota, 16. 9.

## Pomol okusov

---



sobota, 14. 10.

## Rimski okusi pod zvezdami

---



*Posebno doživetje* · maj – september



Pomen  
KM nič.

*Izolsko kulinarično leto*



## Izolski kulinarični dnevi

Izolski gostinci se združujejo v kulinaričnih dnevih, kjer pod skupnim kulinaričnim imenovalcem v svojih gostilnah in restavracijah promovirajo tipične lokalne sestavine, ki jih predstavljajo v inovativnih ali tradicionalnih jedeh. V Izoli vsako leto organiziramo **kulinarične dneve**, ki se osredotočajo na 5 lokalnih in sezonskih surovin. V obdobju 2 tednov lahko v posameznih restavracijah okušate tradicionalne jedi.

Kulinarično leto pričnemo z dnevi posvečenimi zdravim divjim poganjkom in sicer z **Dnevi divjih špargljev**. Poletje na **Dnevih domačih pedočev** pozdravimo z okusnimi školjkami, v jesen vstopimo s kulinaričnimi dnevi, ki so posvečeni plavi ribi po kateri je znana Izola in sicer z **Dnevi kraljice sardele**.

Jesen pa je zaznamovana z **Dnevi kalamarov** in **Dnevi bakalaja**.





## Sveže in lokalno

Gostinci vključeni v kulinarične dneve so tudi del pobude Kilometer nič, ki se osredotoča na promocijo pridelkov iz neposrednega okolja. Pobuda jih zavezuje, da v svojih kuhinjah zagotavljajo vsaj 80 % vhodnih surovin iz bližnje okolice in le-te nabavljajo neposredno pri ponudnikih.

*Tak način dobave sledi vodilu »Iz morja oziroma njive na krožnik« in je poleg zagotovila, da se na izolskih krožnikih znajdejo sveže in polnovredne jedi, tudi pomemben doprinos k podpori lokalnih ponudnikov.*



*Kulinarični dnevi*

# Dnevi divjih špargljev



*Od 31.  
marca do  
16. aprila*

Šparglji (*Asparagus acutifolius*) so okusni divji poganjki, ki predstavljajo znanilce pomladi v Istri. Rastejo posamezno, običajno v družbi trnastega podrastja. Nabiramo jih od marca do začetka junija, iz njih pa lahko pripravimo pisano paleto jedi. Najbolj običajen in enostaven način je priprava leteh z umešanimi jajci. Če imate raje bolj krepko jed, pa vas vabimo, da si ogledate recept, za katerega verjamemo, da vas bo navdušil.

Na Dnevih špargljev, ki so prvi sklop kulinaričnih dni v tekočem letu, lahko v izolskih gostilnah in restavracijah poizkusite inovativne menije s to priljubljeno divjo hrano.

**Krožniki s šparglji vas bodo letos razvajali med 31. marcem in 16. aprilom.**

*Vabljeni!*







# Njoki s šparglji in domačo klobasico



## Sestavine

za 4 osebe

## Njoki

1 kg krompirja  
200 g moke  
1 jajce  
1 žlička soli

## Omaka

150 g domače klobase  
1 čebula  
200 g pelatov

- 1 Krompir kuhamo v oblicah, nato olupljenega in ohlajenega stisnemo. Vanj ubijemo jajce in primešamo moko in sol in zgnemo v gladko maso, ki jo razvaljamo in iz nje oblikujemo njoke.
- 2 Klobaso narežemo na kolobarje, čebulo na drobno nasekljamo in jo popražimo. Čebuli dodamo klobaso in oboje skupaj še malce popražimo, nato dodamo zmiksane pelate. Dolijemo vodo, šparglje pa nalomimo in kuhamo približno 20 minut.
- 3 V tem času zavremo vodo in v slan krop stresemo njoke. Te kuhamo dokler ne priplavajo na površje, za tem kuhamo še 3 minute. Njoke poberemo s penovko in jim dodamo omako. K pripravljene- mu krožniku lahko dodamo še parmezan.

Recept so za vas pripravili v **Gostilni Doro**.



# Gostilnica Doro

Trg padlih za svobodo 3,  
6310 Izola

**T:** +386 5 641 74 96

**E:** [gostilnadoro@gmail.com](mailto:gostilnadoro@gmail.com)

Pod krošnjami kostanjevih dreves vas v gostilni Doro vse dni v letu zvesto pričakuje toplo primorsko gostoljubje. V gostilni želijo, da si tu oddahnete in se okrepčate ob dobri kapljici in izbranih hišnih specialitetah. Za vas pečejo le na posebnem sladkem oglju in skrbno pripravljenem žaru. Tako pripravljen žar da namreč mesu poseben in edinstven okus.

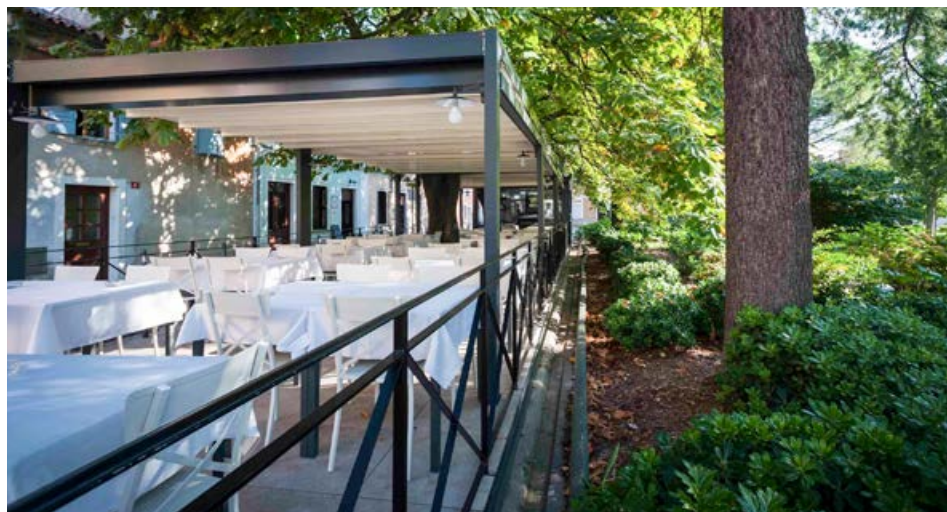
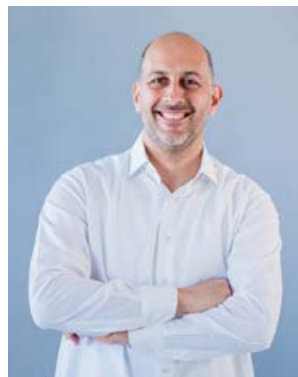
Igor Božič predstavlja drugo generacijo družinske gostilne, ki jo danes vodita skupaj z ženo, pri tem pa jima pomaga-

jo že njuni otroci. Tudi sam se je kot otrok igral v zimzelenem parku ob gostilni in tako rekoč odraščal v senci kostanjevih dreves gostilne Doro. Ker je gostilna njegov dom, je ravno domačnost in pridih tradicije, s sledenjem sodobnim trendom, tudi rdeča nit, ki se je skušajo držati. Igor se sicer od malih nog ukvarja tudi s športom, je strasten nogometas in nogometni trener.

Igor Božič: *»Kot otrok nisem maral ne jesti ne nabirati špargljev, danes pa v tem preprosto uživam.«*

## **Ponudnik sodeluje v:**

Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja







## Kmetija Medljan

Cetore 29, 6310 Izola

**M:** +386 40 626 684

**E:** medljan@atnet.si

Turistična kmetija Medljan se nahaja v bližini vasi Cetore in z obilico živali in pristinim istrskim okoljem s tipično kažeto nudi idealen odmik iz mestnega vrveža. Izolsko zaledje je prepređeno s kolesarskimi in pohodnimi potmi, zato je

kmetija odlična postojanka, kjer se lahko okrepite z doma pripravljenimi tradicionalnimi jedmi. Prav tako je odlična izbira, ko si zaželite doma pripravljenih testenin ali krepkih jedi na žlico. Njihov meni je pod vplivom avtentičnih receptov none Juste obogaten še z mnogimi domačimi pijačami.

**Ponudik sodeluje v:** Dnevi divjih špargljev.



# Gostilnica Gušt

Drevored 1. Maja 5, 6310 Izola

**M:** +386 31 60 60 40

**E:** info@gostilnica-gust.si

Gušt je majhna romantična gostilnica v središču Izole. Ponuja odlične pice, morske dobrote, meso, "padelle", testenine na italijanski način in

čudovite sladice, ki jih kuharji pripravijo z ljubeznijo. Nežna glasba in veliko dobre energije spremljajo vzdušje v Gostilnici Gušt skozi cel dan.

## **Ponudnik sodeluje v:**

Dnevh divjih špargljev, Dnevh domačih pedočev, Dnevh kraljice sardele, Dnevh kalamarov.





## Gostilna Korte

Korte 44a, 6310 Izola

**T:** +386 5 642 02 00

**E:** info@gostilnakorte.si

V izolskem zaledju, med oljčniki in vinogradi, leži vasica Korte, ki je odlično izhodišče za ljubitelje narave in športa. Gostilna Korte ima več kot 50-letno tradicijo, ki temelji na pristni in domači istrski kuhinji, s pridihom novejših kulinarčnih specialitet. Odlikuje jih

skrbno pripravljena domača hrana in prijazno osebje. Gostom vsak dan nudijo svež domač kruh z oljkami, izvrstne testenine, morske in mesne dobrote, pripravljene izključno z lokalnim oljčnim oljem ter skrbno izbrana buteljčna vina.

### **Ponudnik sodeluje v:**

Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja.





# Art kavarna Odeon

Ulica prekomorskih brigad 4,  
6310 Izola

**T:** +386 5 97 64332  
**E:** info.kvart@gmail.com  
**FB:** Art Kavarna Odeon

Art kavarna Odeon je ustvarjalna hiša v središču Izole, ki zbujata raznovrstne čute in daje podporo življenjskim radostim: od eksperimentalne kuhe do vsestranske ustvarjalnosti, od galerijske dejavnosti do prizorišča literarnih, teatralnih,

pripovedovalskih in glasbenih nastopov.

Art kavarna Odeon kuha: vsak dan drugače. Lokalni lonec sveže in zdrave brezmesne hrane z začimbami od Mediterana do Japana je na voljo vsak delovnik od 11. ure do 15. ure. Art kavarna Odeon peče: slastne domače tortice in slaščice, ki ne puščajo ravnih duš in trebuščkov!

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevi divjih špargljev.





SAVE  
— the —  
DATE!



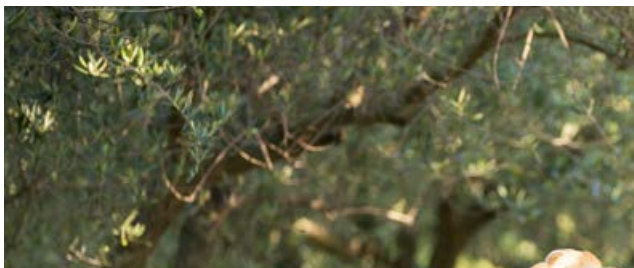
# Pomol okusov

8. april 2023 · Severni pomol



Lokalna tržnica

# Ruba sz moje njive

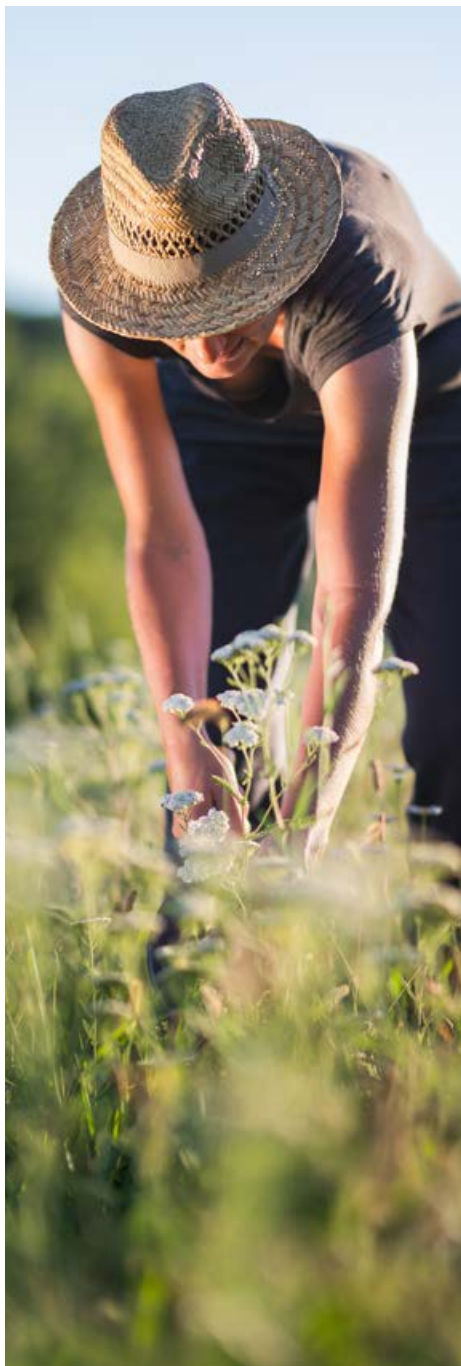


## Obiščite tržnico z lokalnimi produkti

Tržnica Ruba sz moje njive je sezonska tržnica na kateri imajo lokalni kmetje priložnost prodajati viške pridelkov. Na voljo je **med majem in septembrom** na ploščadi v Drevoredu 1. maja. V tem času lahko **ob sredah in sobotah med 8:00 in 13:00** obogatite svojo košarico s polnovrednimi izdelki z izolskega podežolja. Tako poskrbite, da imate na voljo vedno kvalitetno zelenjavo in sadje ter druge dobrote, obenem pa podpirate lokalno.







*Od 19.  
maja do  
4. junija*



## Dnevi domačih pedočev

Klapavice oziroma pedoči so najbolj znani in obenem dosegljivi morski sadeži. Največkrat jih pripravimo »na buzaro« in kot taki predstavljajo najbolj preprosto jed s školjkami. Na Dnevih domačih pedočev boste poleg običajno pripravljenih pedočev okušali tudi druge jedi s temi školjkami in tako spoznavali kulinarično domišljijo izolskih chefov.

**Vonj domačih pedočev, ki jih boste lahko preizkusili v mnogih izolskih gostilnah in restavracijah, bo tradicionalno omamil Izolo med 19. majem in 4. junijem.**





## Priprava školjk je enostavna

Pri nabavi in pripravi školjk je potrebno slediti le nekaj usmeritvam. Kupujemo žive školjke, ki imajo celo lupino in so še vedno zaprte. Na njih ne sme biti blata ali peska, medtem ko lupinice rakcev in podobnih manjših organizmov niso moteče. Pri gojenih klapavicah je na vidnem mestu označen kraj gojenja, gojitelj, veterinarska številka in datum proizvodnje.

Naše gostince, ki sodelujejo na Dnevih domačih pedočev, oskrbujeta lokalna dobavitelja Mytilus in Prosub, ki zagotavljata, da se v kuhinjah vedno nahajajo le sveže in najbolj okusne školjke.

*Gojišča se nahajajo na območjih Krajijskih parkov Sečoveljske soline, Strunjan in Debeli rtič.*

Priprava školjk je primerna tudi za popolne kuharske začetnike. Za pedoče na buzaro potrebujete le nekaj kvalitetnih sestavin. Namige, kako skuhati okusen obrok, pa nam je zaupal chef Dušan in znane izolske gostilne Sonja.





## Mešane školjke na buzaro



Pa dober tek!

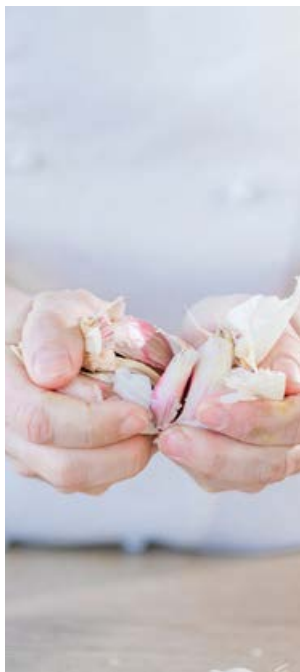
### Sestavine za 4 osebe

4 žlice olivnega olja  
3-5 strokov česna  
2-3 žlice drobtin  
0,5 šopka peteršilja  
2 dl belega vina  
1 kg svežih (mešanih)  
školjk, npr. pedoče, os-  
trige, vongole, mušule

- 1 Školjke najprej očistimo in operemo. Ko so oščetkane jih za nekaj časa namočimo v vodo, da se izloči umazanija.
- 2 Olupimo česen in ga na drobno sesekljamo. Vejice peteršilja osmukamo in sesekljamo. V širokem loncu segrejemo olivno olje na katerem med mešanjem prepražimo česen, a le toliko, da zadiši. Dodamo žlico drobtin, polovico sesekljanega peteršilja in belo vino. Dobro premešamo in zavremo. Ko vino zavre, v lonec stresemo očiščene školjke in jih potrosimo s preostalim peteršiljem. Lonec pokrijemo in školjke pri visoki temperaturi kuhamo 10 minut. Lonec med kuhanjem večkrat dobro potresemo.
- 3 Ko končamo s kuhanjem, školjke, ki se niso odprle, zavržemo, odprte pa pobereemo iz lonca in serviramo. V lonec z omako stresemo preostale drobtine. Dobro premešamo in po potrebi začинimo s soljo. Omako kuhamo še 1 do 2 minuti, potem pa jo polijemo po školjkah. Jed postrežemo s svežim, po možnosti domačim kruhom.

*Ste vedeli, da školjk med kuhanjem ne mešamo, ampak posodo, v kateri jih pripravljamo, le potresamo? Če jih mešamo s kuhalnico, meso pogosto pade iz lupin.*

Recept so za vas pripravili v **Gostilni Sonja**.



# Gostilna Sonja

Morova ulica 4, 6310 Izola

T: +386 5 640 35 00

E: info@gostilnasonja.si

Pot gostilne Sonja se prične v slikoviti istrski vasi nad Izolo, kjer vam vse darove istrske zemlje leta 1988 prvič ponudijo na krožniku. Po več kot desetletju ustvarjanja domačih istrskih dobrot, se v novem tisočletju preselijo v najbolj znano slovensko ribiško mesto – Izolo. V izolskem mandraču namreč še vedno plavajo lesene ribiške barčice, na katerih ribiči ponujajo svoj dnevni ulov. Na terasi gostilne lahko vonjate morje, se hladite s kozarcem vina iz okoliša, njihove roke pa vas dalje razvajajo z dobrotami, ki

jih ponujata istrska zemlja in dolgoletna tradicija.

Gostilna Sonja je družinska gostilna, ki jo danes vodi Dušan Brkić. Ta je že od otroštva dalje vsa poletja preživel prav v gostilni. Ljubezen do kulinarike ga je v iskanju nečesa novega gnala še k razvoju *catering* dejavnosti. Ta je v desetih letih zrastle v pomemben segment in terja vse več pozornosti.

Dušan Brkić: »Pri pripravi mešanih školjk na buzaro ni potrebno uporabiti soli, saj najboljši okus dajo same školjke.«

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih bakalaja.







## Ribja kantina Arrigoni

Dantejeva 18, 6310 Izola

**M:** +386 40 394 512

**E:** valter.ferenac@gmail.com

Ribja kantina Arrigoni vas razvaja z dnevno svežimi ribjimi specialitetami, njihov ribji brodet pa naravnost očara s prepletom morskih okusov. Na voljo so tudi ostale jedi z žara na oglje in domače dobrote izpod peke. Nahajajo se tik ob vhodu v izolsko marino, kjer je

v parku Arrigoni na voljo tudi brezplačno parkirišče, oziroma ob sprehajalni poti od centra Izole proti San Simonu. Terasa je odprta v toplejših mesecih, tekem celotnega leta pa je na voljo hrana za dostavo oziroma catering za posebne priložnosti. Poleg prijetnega zelenega ambientsa vas bo navdušilo tudi vedno nasmejana osebje.

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele.



# Restavracija Parangal

Sončno nabrežje 20, 6310 Izola

**T:** +386 5 641 74 40

**M:** +386 41 673 846

**E:** allf.piran@gmail.com

Ribja restavracija Parangal nudi hladne in tople predjedi, juhe, specialitete iz mesa in svežih rib kot so jastog, romb, kovač, list, brancin, orade, pripravljene v pečici ali na žaru.

Izbirate lahko rezance s tartufi na več načinov ter med pestro ponudbo sladic ter buteljčnih vin. Terasa se nahaja tik ob morju z lepim razgledom na izolsko marino.

## **Ponudnik sodeluje v:**

Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja.





## Gostilna Manjada

Morova ulica 25d, 6310 Izola

**T:** +386 5 641 63 21

**M:** +386 31 534 810

**E:** Morova ulica 25d

Gostilna in picerija Manjada se nahaja v Izoli, natančneje nasproti hotela Haliaetum San Simon. Ponujajo dnevno sveže pripravljena kosila iz sezonske

ponudbe in široko ponudbo mesnih in ribjih jedi po naročilu. V prijetnem domačem ambientu vas v Manjadi čaka prijazna postrežba in predvsem okusna hrana.

**Ponudnik sodeluje v:**

Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja.





# Okrepčevalnica Pergola

*Tomažičeva ulica 10, 6310 Izola*

**T:** +386 5 660 74 21

**E:** prodaja@hotel-delfin.si

Gostje se v Pergolo radi vračajo predvsem zaradi sardelic in ribjih jedi, ki jih lahko zaužijete

v neposredni bližini morja. V Pergoli vas pričakujejo le v toplejših mesecih leta.

**Ponudnik sodeluje v:**

Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov.





SAVE  
— the —  
DATE!



# Pomol okusov

6. maj 2023 · Severni pomol

*Prebudite vse čute na posebnem doživetju*

# Rimski okusi pod zvezdami

Rimljani so vedeli, kako najbolje razvajati telo in duha ...

*Hedonizem  
brez meja*





Na idilični lokaciji v *San Simonu*, kjer je nekdaj stala *rimska obmorska vila*, so najraje prirejali *ekskluzivne večerje* in svojim gostom postregli s sladkim izborom rimskih jedi. Na popolnoma *hedonistično popotovanje v začetek drugega stoletja* se zdaj lahko odpravite tudi vi.

## Kulinarično doživetje v Izoli

Veste kaj so rimski klineji? Kdo je *vilikus*? Komu se nazdravlja s prvo zdravico in kaj pomeni »salvete«? Vse to, in še več, bo jasno, ko se boste prepustili rimskim okusom in za en večer postali prava rimska gospoda. Na lokaciji, kjer je nekdaj stala rimska vila, danes pa k ogledu vabi arheološki park, vas čaka pravo rimsko kulinarično razvajanje.

*Rimljani so si vedno znali postlati tako, da jim je bilo najbolj udobno.*

Prepričani smo, da bo več kot udobno tudi vam, ko se boste prelevili v Rimljane. Vse bo tako kot je 2.000 let nazaj bilo. Najprej se boste oblekli v rimske tunike, se zleknili na ležišče v trikliniju (t. i. rimski obedovalnici) in se prepustili *vilikusu* oziroma oskrbniku vile. Spoznavanje uživaštva rimske-



ga življenja se bo nadaljevalo z degustacijo rimskih jedi. Tudi te boste preizkusili kot pravi Rimljani – to pomeni, brez pribora. Rimske okuse boste tako spoznavali z vsemi čutili, česar danes nismo več najbolj vajeni. *Vilikus* bo z vami preživel ves večer: pripovedoval vam bo neprecenljive zgodbe in

poskrbel za kulturno-umetniški program, pridružila se mu bo tudi umetnica iz Akvileje. Pri tem mu bosta pomagala puella (rimska sužnja) in strežaj. Za konec vam bodo pripravili še posebno »pripovedano« presenečenje.

## Rimska kulinarika – kraljica večera

Poleg burnih zgodb in zabavnih točk bo osrednja kraljica večera rimska kulinarika. Čaka vas trihodni rimski meni: ob vsakem hodu boste lahko preizkusili različne kulinarčne mojstrovine tistega časa. Naj se vam pri jedi nikamor ne mudi, rimska pojedina je vendarle družabni dogodek! Zato obedovanje vedno spremlja klepet, spoznavanja novih znancev, pa celo kakšen posel se lahko hitro sklene v tako prijetnem vzdušju.

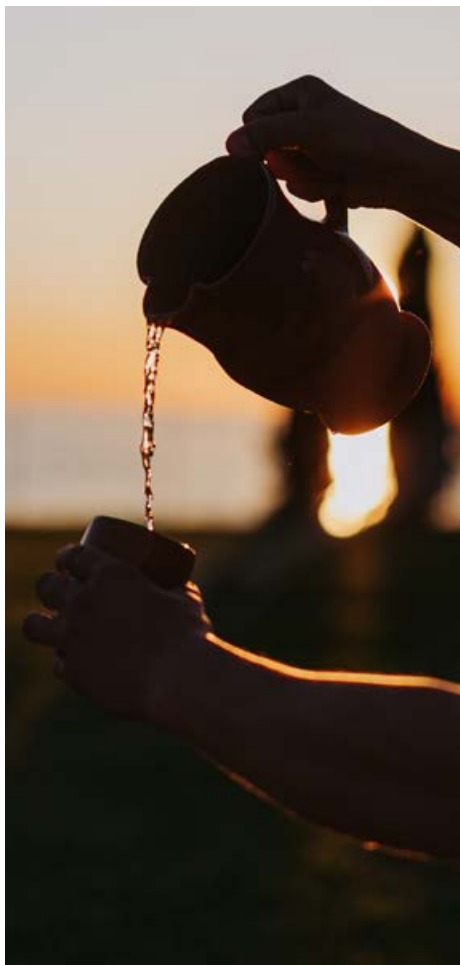


### Kako poteka doživetje?

Kulinarično doživetje Rimski okusi pod zvezdami poteka na prostem, na idilični lokaciji izolskega arheološkega parka, v zalivu San Simon. Večerje se lahko udeleži največ 9 oseb. Zbrane goste sprejme *vilikus* (oskrbnik rimske vile) in jih dobesedno popelje nazaj v čas. Osrednja nit večera je degustacija rimskih jedi, ki jo spremlja kulturno-umetniški program.

## Komu je namenjeno?

Kulinarično doživetje je namenjeno odraslim osebam in vsem gurmanskim dušam, ki rade preizkušajo vedno nove okuse in drugačne, eksotične jedi. Pomembno je, da jedo meso in/ ali ribe. Všeč bo tudi vsem ljubiteljem zgodb in kulturne dediščine ter vsem družabnikom, ki se bodo zlahka prelevili v rimsko gospodo.



## Kdaj se ga lahko udeležimo?

Za obisk doživetja *Rimski okusi pod zvezdami* je potrebno spremljati razpisane termine v naši **spletni trgovini**. Obvezna je predhodna rezervacija oz. nakup. Celotno doživetje traja približno 2 uri, dolžina trajanja se lahko minimalno podaljša, v kolikor skupina izkaže interes. Večerja se v primeru slabega vremena prestavi na drug termin.



*Kulturni  
program*





## Rezervirajte svoje rimsko razvajanje

Rimski okusi pod zvezdami se v poletnem času predvidoma odvijajo dvakrat tedensko.

**Obvezna je predhodna rezervacija termina** oz. opravljen nakup. Večerja in program sta načeloma zastavljena za večjo skupino ljudi, do največ 9 oseb. Zaradi same zasnove večera je zaželeno, da je skupina večja.

Zagotovo bi se je z veseljem udeležil tudi kdo od vaših prijateljev, kajne?

**Možna je tudi prilagoditev programa za zaključene skupine, prav tako pa je možna izvedba v angleškem jeziku. Za več informacij nam pišite prek spletnega obrazca na spletni strani [www.visitizola.com](http://www.visitizola.com).**

**Rezervirajte zdaj!**





Edinstveni  
okusi

*Okusi po rimsko*

## Rimski meni

Jedilnik sestavljajo jedi, značilne za rimski čas, a relativno prilagojene sodobnemu okusu.

### Gustatio / predjedi

**Cucumeres rasos** – kumarična solata

*Sočne kumarice pridelane v zalednem delu posestva vile Marittima začinjene s svežo medeno polivko.*

**Ovis hapalis** – jajca s prelivom iz pinjol

*Jajčne polovičke v družbi preliva iz pinjol namočenih v vino in sodobne različice ribje rimske omake (likvamen).*

**Pirin kruh** – nekvašen ali z drožmi **libum** – sirovi hlebčki

### Figov kruh

*Dišeč kruh z drožmi bo kot nalašč za pomazati polivke, če pa se vam bo zahotelo obogatenega kruha, boste lahko uživali v okusu sirovih hlebčkov. Najbolj sladkosnedi pa bodo navdušeni nad sadnim kruhom z oreščki.*





## Primae mensae / glavne jedi

**Perna** – šunka v testu

*Šunka kuhana s figami in lovrom, zavita v testu in hrustljivo zapečena.*

**Ius diabotanon in pisce frixo** – pečene ribe z omako

*V razkošni jedi z brancinom se združuje okus orientalskih začimb, vrednih svoje teže v zlatu, in svežina zelišč nabranih na vrtu Vile Marittime. Za sladko presenečenje vašim brbončicam bo poskrbel sladek priokus mandljev in medu, ki okuse zaokroži v popolno celoto.*

**Cucurbitas cum gallina** – bučke s piščancem in breskvami

*Meso pašnih kokoši, ki so svoje dni uživale na razkošnem kmetijskem posestvu dominusa, bo najboljši strežaj vile pripravil skupaj s sveže nabranimi breskvami, na katerih se je ob pobiranju še svetlikala jutranja rosa. Svež okus breskev, mehko piščančje meso in mešanica*

*zelišč in začimb bodo poskrbele za okuse, ki jih niste vajeni.*

**Assaturam** - pečeno meso s soljo in medom

*Piščančje prsi pečene v soli in prelite z najboljšim medom iz posestva.*

**Salla catabia a la apicius** – kokoš s začimbami in sirom

*Gratinirano piščančje meso s parmezanom in zeliščno-začimbno polivko.*

## Priloge

**Carotae frictae** – pečeno korenje

*Pečeno korenje z vinsko omako s kumino.*

**Cucurbitas** – bučke

*Bučke z začimbami iz zeliščnega vrta posestva prelite z rdečim vinom.*

**Gustum de cucurbitas** – predjed iz bučk

*Bučke s slanimi sardelicami in zeleno.*



**Pisa** – grah

*Grah v družbi pora z omako iz popra in sveže kraljice mediteranskih zeliščnic (bazilike).*

## Mensae secundae / sladice

**Dulcia domestica** – domača sladica / poljnjeni datlji v medu

*Sladica v kateri se združita meden okus datljev in ostrina popra.*

**Globuli** – kroglice iz prosa in skute

*V oljčnem olju ocvrte prosene kroglice s skuto.*

## Pijače

**Mulsum** - sladki napoj, suho belo vino z medom

**Mulsum sperati** – speratusov mulsum, rdeče vino z medom in začimbami

*Pa dober tek!*

*Od 15.  
septembra  
do 1.  
oktobra*



## Dnevi kraljice sardele

Sardela je tipična jadranska plava riba z zelookusnim in lahko prebavljivim mesom. Spada med manjše ribe, saj zraste do 25 cm in tehta povprečno 30 g. Kljub temu, da spada med najcenejše in najlažje dostopne ribe, je prav sardela za številne gurmane kraljica rib.

Ker je zgodovino Izole in njeno lokalno identiteto najbolj zaznamovalo prav ribištvo in je bil ulov lokalnih ribičev zaznamovan predvsem s sardelo, smo ji v Izoli posvetili dneve kraljice sardele.

**Vaše brbončice boste na Dnevih kraljice sardele lahko razvajali med 15. septembrom in 1. oktobrom.**

Izolski gostinci se bodo ponovno združili pod skupnim kulinaričnim imenovalcev in ponujali sardelo na raznolike načine. Sardele so odlične na žaru, »na šavor«, ocvrte, na najrazličnejše načine pečene v pečici, soljeni sardelni fileji pa so preprosta jed, a prava specialiteta.



## Zdravje iz morja

Ribe bi bilo po priporočilih strokovnjakov treba uživati dvakrat tedensko, predvsem kot menjavo za rdeče meso in mesne izdelke. Imajo namreč veliko lahko prebavljivih beljakovin, kalija, železa, selena in so izredno bogate z omega 3 nenasičenimi maščobnimi kislinami, ki so bistvenega pomena za zdravje našega srca in ožilja.

Najboljše so seveda ribe, ki jih kupimo neposredno od ribiča, ker pa marsikdo od vas te možnosti nima, je tudi obisk lokalne ribarnice dobra izbira.

*Svežo sardelo prepoznamo že na prvi pogled: je čvrsta, koža in luske se svetijo, oči so bistre in seveda – dišijo kot morje. Če to ne drži, pa se raje poslužimo sveže zmrznjenih rib.*

Za vzpodbudo k večjemu uživanju rib, so za vas v restavraciji Kamin na Belvederju pripravili zanimiv recept, ki bo popestril vaš jedilnik z okusnimi in zdravimi ribjimi jedmi.





# Sardelin namaz in s kozjim sirom polnjene sardele



Okusna  
predjed.

## Sestavine

za 4 osebe

## Namaz

0,5 kg svežih sardel  
1 strok česna  
1 vejica rožmarina  
1 žlička gorčičnih semen  
1 limone - iztisnjen sok  
2 žlici kisle smetane  
2 žlici oljčnega olja  
sol, poper, peteršilj

## Sardele

16 svežih sardel  
10 dg kozjega sira  
2 dcl svetlega piva  
2 jajci  
150 g moke  
Sol

## Namaz

- 1 Sardele očistimo, jim odstranimo glavo in jih osušimo. Olupimo česen in ga (nenarezanega) spečemo v ponvi skupaj s sardelami in rožmarinom.
- 2 Pečene sardele očistimo, da nam ostane samo meso. Sardele in pečeni česen pretlačimo z vilicami (ne miksamo), dodamo gorčična semena, sok limone, kisko smetano, peteršilj in oljčno olje. Vse skupaj dobro zmešamo in ohladimo.

## Sardele

- 1 Sardele očistimo, osušimo in jim odstranimo kosti. Ribo razpremo, da se nam prikaže oblika metuljčka. Na sredino položimo rezinico sira in ga prekrijemo z drugo sardelo. Prebodemo z zobotrebci.
- 2 Iz piva, jajc in moke, ki ji dodamo ščepec soli, naredimo žvrkljano pivsko testo. Masa mora biti primerno gosta, da se lepo oprime pomokanih sardel, ki jih nato ocvremo v vročem olju. Ko so pečene, jih odcedimo na papirnati krpi in serviramo s solato ali drugo prilogo.

Recept so za vas pripravili v **restavraciji Kamin** na Belvederju.



# Restavracija Kamin

Dobrava 1a, 6310 Izola

**T:** +386 5 660 56 66

**M:** +386 41 350 360

**E:** restaurant@belvedere.si

Dobrodošli na najlepšem kulinaričnem razgledu v Izoli. Biser hotelskega resor-ta Belvedere je restavracija Kamin, ki se poleg odlične kulinarike ponaša tudi s teraso s čudovitim pogledom na Izolo in Tržaški zaliv. Ponudba restavracije vključuje predvsem istrske in ribje specialitete, na voljo pa so tudi bolj mednarodne jedi. Osnova za pripravo izvrstnih okusov je ekstra deviško oljčno olje z geografskim poreklom, ki ga pridelujejo sami.

Chef Igor Delak je svojo kuharsko pot pričel kot dijak Srednje turistične šole Izola. Ljubezan do hrane ga je popeljala v številne hotelske resorte, kjer je kot glavni Chef dirigiral ekipam vrhunskih kuharjev. Svoje vodstvene sposobnosti je dokazal tudi v tujini, ko je v Avstriji vodil kar tri restavracije. Ampak ker je iz Primorca ljubezan do morja nemogoče izkoreniniti, se je po štirih letih vrnil na obalo, zdaj pa že drugo leto narekuje ritem vseh istrskih in mediteranskih dobrot, ki jih v Restavraciji Kamin pripravljajo svojim gostom.

## **Ponudnik sodeluje v:**

Dnevh divjih špargljev, Dnevh domačih pedočev, Dnevh kraljice sardele, Dnevh bakalaja.







## Casa Della Pizza

Dantejeva ulica 4, 6310 Izola

**M:** +386 30 742 333

**E:** [casadellapizzaizola@gmail.com](mailto:casadellapizzaizola@gmail.com)

Testo pic Casa della Pizza vzhaja 48 ur in je doma iz Neaplja. Skrbna roka picopeka, dobro testo in kakovostni sveži dodatki, kot so sveža mocarela, paradižnik, olivno olje in začimbe, so osnova odlične italijanske pice. Prava

peč, temperatura in čas peke so ključne, a pogosto zane-marjene podrobnosti priprave prave italijanske pice. Kratek čas pečenja na visoki temperaturi poskrbi, da se testo speče tako, da ostane v notranjosti mehko, skorja pa rahlo hrustljava. To so osnovna načela Casa della Pizza.

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevh divjih špargljev, Dnevh domačih pedočev.



# Gostilna Ribič

Veliki trg 3, 6310 Izola

**T:** +386 5 641 83 13

**M:** +386 41 744 221

**E:** gostilna.panorama@gmail.com

Tik ob mandraču na Velikem trgu najdete Gostilno Ribič, katere tradicija sega kar 140 let nazaj, kar gostilno uvršča tudi pod spomeniško varstvo. Ponudba se osredotoča predvsem na morsko, okrepčate pa

se lahko tudi z jedmi iz žara. Gostilna ima zunanjo teraso, ki lahko gosti preko 100 gostov, v notranjih prostorih pa lahko obeduje 56 gostov. Zaradi take kapacitete je primerna tudi za raznolika praznovanja za zaključene skupine.

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja.





## Gostilna Istra

*Trg republike 1, 6310 Izola*

**M:** +386 30 459 542

**E:** info.liliku@gmail.com

Gostilna Istra temelji na star-  
em izročilu preproste istrske  
kuhinje s pridihom Mediterana.  
Istrsko-mediteranska domača  
kuhinja, odlične ribe iz krušne

peči, okusne pizze, dišeča  
kava in v poletni sezoni odlič-  
en domač sladoled, vas pričaku-  
jejo v Gostilni Istra. Dobrodošli  
v kraj, kjer se vam bo čas  
ustavil.

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevih  
domačih pedočev, Dnevih kralj-  
ice sardele, Dnevih kalamarov.







SAVE  
— the —  
DATE!

# Pomol okusov

10. junij 2023 · Severni pomol






## Dnevi kalamarov

Naj že v začetku razrešimo dilemo - lignji ali kalamari? Izraz kalamari je prevzet iz italijanskega jezika in je v splošni rabi tudi pri nas. Ko naročate, ste lahko brez skrbi, saj boste ob uporabi enega ali drugega izraza na krožnik dobili isto. Lignji so brez dvoma najokusnejši glavonožci in prav jadranske uvrščamo v isto kategorijo kot prvovrstne bele ribe.

Znani so znani po skoraj celem svetu. Uživajo jih tako na Mediteranu, kot v ZDA, v južni Afriki, Avstraliji, nekaterih državah bližnjega vzhoda in v Aziji. Pripravljajo jih na raznolike načine, na Mediteranu pa jih običajno uživamo ocvrte, na žaru v družbi blitve, če pa so pripravljani v brodetu, tam ne manjka mediteranskih dišavnic.



*Od 6. do  
22. oktobra*



Tudi letos v Izoli razveseljujemo z Dnevi kalamarov, kjer boste spoznali, da so kalamari prave zvezde mediteranske kuhinje.

**Kulinarično domišljijo izolskih gostincev boste na Dnevih kalamarov lahko spoznavali med 6. in 22. oktobrom 2023.**

Ob obisku izolskih gostilnic in restavracij vas bodo lokalni gostinci razvajali z okusnimi jedmi iz kalamarov, v katerih bo čutili pridih tradicionalnega ali kanček modernosti.





## Zdravi morski sadeži

Kalamari so zelo bogati z lahko prebavljivimi beljakovinami, vsebujejo vitamine B2, B3 in B12, fosfor, cink, magnezij in kalij. Odlikuje pa jih tudi velika vsebnost bakra, ki igra pomembno vlogo pri vsrkavanju ter izkoriščanju železa in tvorbi rdečih krvničk.

Ko kupujete kalamare, jih lahko kupite sveže ali zmrznjene. Vsekakor velja upoštevati, da so ob nakupu biserno beli, meso nikakor ne sme biti rumenkasto. Oči svežih kalamarov so črne in tako kot pri svežih ribah, bistre.

*Skrivnost mehkih kalamarov je v času priprave. Le-ta mora biti ali zelo kratka ali zelo dolga.*

Pomemben faktor pri nakupu kalamarov je tudi vonj, ki je nežen, a ne spominja na ribjega. Uporabni so celi – lahko jih nadevamo, zrežemo na kolobarje ali ali trakove, užitne so tudi lovke, tako kot pri sipi, pa je uporabno tudi črnilo.



# Kalamari na šugo s testeninami ali polento



## Sestavine

za 4 osebe

800 g očiščenih kalamarov

200 g polente ali

400 g testenin

1 čebula

1 glavica česna

2 do 3 kos večjih zrelih paradižnikov ali 250 do 300 g pelatov

1 dl malvazije

1 žlica kaper

1 žlica razkošičenih oliv

4 filejčki slanih ribic

0.5 l ribje osnove  
oljčno olje

sol, poper, peteršilj, čili,  
lovor, mediteranske  
začimbe

- 1 Oprane in narezane kalamare dobro ocedimo. V padeli na oljčnem olju prepražimo na tanko narezano ali seseklano čebulo. Ko se ta lepo razpusti dodamo na tanko narezan ali sesekljan česen ter slane ribice. Vse skupaj prepražimo in zalijemo z belim vinom ter malo pokuhamo. Dodamo, kapre, olive, zmečkane pelate ali narezani paradižnik in dobro podušimo ter po potrebi zalivamo z ribjo osnovo. Med kuhanjem večkrat premešamo ter po občutku začimimo (sol, poper, čili, lovorjrv list, mediteranske začimbe). Med tem časom zakuhamo polento ali testenine.
- 2 V posebni padeli na segretem oljčnem olju na hitro prepražimo dobro ocejene narezane kalamare. Zatem kalamare z vsem sokom, ki ob tem nastane, stresemo v omako ter na kratko pokuhamo in po potrebi še začimimo.
- 3 V kolikor se odločimo za pripravo jedi s testeninami, polovico omake pustimo v padeli in v njo dodamo testenine ter dobro premešamo, da se testenine dodobra napojijo okusa, drugi del pa na koncu polijemo povrh testenin. V kolikor se odločimo za pripravo jedi s polento pa to serviramo po svojem guštu oz. okusu.

Na koncu jed obogatimo s sveže nasekljanim peteršiljem in oljčnim oljem.

Recept so za vas pripravili v **Restavraciji hotela Marina**.



## *Chef* Iвица Evačić – Ivek:

»S kalamari je tako: v kolikor jih dlje časa kuhamo se skrčijo in postanejo malček bolj žilavi, vseeno pa okusni. Če jih kuhamo ali pražimo manj časa, pa ostanejo mehki in bolj polnega videza.«





# Restavracija hotela Marina

Veliki trg 11, 6310 Izola

T: +386 (0)5 66 0 4410

E: restavracija@hotelmarina.si

Na robu izolskega Velikega trga, tik ob ribiškem pristanišču, stoji Hotel Marina, katerega pomembna dodana vrednost je, poleg lokacije in prijaznega osebja, vrhunska restavracija. Gostitelji v njej, kuharski mojster Ivica Evačić-Ivek s sodelavci, stavijo na jedi iz najbolj kakovostnih in svežih sestavin lokalnega porekla.

Njihov slogan je namreč »iz morja na krožnik« – vse morske dobrote so sveže in dnevno ulovljene. Tako lahko

pokažejo v mandrač, kdo je pripeljal ribe, in na sosednja pobočja, od koder sta oljčno olje in vino. Spoštljiv odnos do hrane je vodilo te restavracije, domači okusi klasičnih istrskih in mediteranskih jedi pa prepričajo še tako zahtevnega gosta.

**Restavracija je tudi prejemnica Michelinovega priporočila**, ki označuje restavracije, v katerih iz svežih surovin skrbno pripravijo dober obrok in predstavljajo velik potencial za destinacijo.

## Ponudnik sodeluje v:

Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja.





## Grill pri Perotu

Gorkijeva ulica 6, 6310 Izola

**M:** +386 31 384 163

Za vse ljubitelje okusne mediteranske hrane, jedi z žara, jedi iz morskih sadežev, je Okrepčevalnica Grill pri Perotu pravi naslov. Okrepčevalnica, ki stoji ob romantičnem parku Pi-

etro Coppo, nudi tudi domače testenine, malice, kosila ter hladne napitke. Vso hrano in pijačo si lahko naročite tudi za s seboj.

### **Ponudnik sodeluje v:**

Dnevh divjih špargljev, Dnevh domačih pedočev, Dnevh kraljice sardele, Dnevh kalamarov.



# Grill in picerija Beach Garden

Morova ulica 17, 6310 Izola

**M:** +386 40 195 591

**E:** info@beachgarden.si

Če se nahajate na plaži San Simon in vas zagrabi lakota, je Grill in picerija Beach Garden odlična izbira, saj se nahaja le 5 minut peš od priljubljene izolske plaže. Prav tako je le 5

minut hoda do starega mestnega jedra. Ob specialitetah iz žara in okusnih picah boste lahko uživali v senci na odprti terasi, ki obratuje v toplejših mesecih. Dostava na dom ali v vaš apartma pa je možna vsak dan.

**Ponudnik sodeluje v** Dnevih kalamarov.







## Restavracija Morski val

Veliki trg 10, 6310 Izola

**M:** +386 41 415 604

**E:** aleksandra.derdajmv@gmail.com

Morski val je restavracija z več kot 20 letno tradicijo, ki se nahaja poleg starega ribiškega pristanišča t.i. mandrača. Iz terase se vam odpira čudovit pogled na barke, notranjost pa je opremljena v rustikalnem

slogu. Ponujajo široko paleto jedi s posebnim poudarkom na morskih specialitetah, ki so po vaši želji pospremljene s pestro izbiro slovenskih ali tujih vin, pice in tudi nabor zajtrkov. Na voljo je tudi dostava ali rezervacija prostora za večje skupine.

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevih domačih pedočev in Dnevih kalamarov.





SAVE  
— the —  
DATE!

# Pomol okusov

16. september 2023 · Severni pomol







*Kulinarični dnevi*

*Od 3. do 19.  
novembra*



## Dnevi bakalaja

Brez bakalaja si obiska istrskih restavracij skoraj ne znamo predstavljati. Bakala namreč velja kot nepogrešljiva predjed, na Dnevih bakalaja pa boste spoznali, da je lahko veliko več kot to. Izberite eno izmed izolskih gostilnic ali restavracij in se prepustite prepletu okusov in kombinacij, ki jih niste vajeni. Če pa ste pristaš tradicionalnega, pa pograbite košček dišečega kruha in si bakala privoščite na običajen način.

**Dneve bakalaja v svoj koledarček zabeležite med 3. in 19. novembrom!**

Na Dnevih bakalaja bo kulinarična domišljija izolskih gostincev ponovno dokazala, da je Izola med drugim tudi izjemna kulinarična destinacija.



## Nepogrešljive sestavine za odličen bakala

Postopek priprave bakalaja je dolg in običajno se prične že nekje v morjih severnega Atlantika, kjer se lovi riba po imenu trska. Ribo nato posušijo in nasolijo. Sušena trska se imenuje polenovka in je glavna sestavina bakalaja. Za dober bakala je potrebno le nekaj kvalitetnih sestavin, katere izolski gostinci pridobijo iz neposrednega okolja.

*Alen Pušpan iz avtentične gostilne Bujol pravi: »Ribe ne gre pripraviti brez oljčnega olja, pa tudi ne brez dobre malvozije. Zraven spada še sol iz naših piranskih solin. Vse te sestavine so med seboj izredno povezane.«*

Z malo spretnosti lahko tudi vi sami pripravite okusen namaz iz polenovke. Recept in skrivnosti priprave so nam bile zaupane iz zakladnice tradicionalnih istrskih receptur in sicer iz gostilne Bujol.



*Recept*

## Bakala na belo



*Nonin  
recept.*

### **Sestavine**

*za 4 osebe*

300 g suha polenovke  
2 dcl oljčnega olja  
1-3 dcl vode  
3 stroka česna  
ščepec soli

*\*Količina sestavin se  
lahko spremeni, odvisno  
od posamezne ribe.*

- 1** Suh bakala 24 ur namakamo v mlačni vodi. Potem ga kuhamo dve uri z bazičnimi aromami, ki jih uporabljamo za pripravo juhe. Nato ga ohladimo, odcedimo in počistimo, tako da meso odstranimo s kosti.
- 2** V posodi potolčemo meso z lesenim kladivom (tako kot arome v terilnici), dodamo nekaj olivnega olja (dodajamo po občutku, dokler ga je meso zmožno vpiti) in juho v kateri smo kuhali bakala. Dodamo še začimbe: svež mlet česen, sol in poper. Vse skupaj znova potolčemo in dodajamo sestavine, dokler ne nastane namaz.

*Recept so za vas pripravili v **Gostilni Bujol**.*





# Gostilna Bujol

Verdijeva ulica 10, 6310 Izola

**M:** +386 41 799 490

**E:** bujolizola@gmail.com

Gostilna Bujol je prava posebnost med gostilnami na obali. Nudi izjemno svežo hrano, ki je pripravljena preprosto na tipičen slovenski primorski način. Gostilna ima v lasti nekaj starodavnih receptov, ki datirajo več kot 100 let nazaj in so prava skrivnost. Najbolj skrivnosten je njihov bakala, katerega recept se prenaša iz generacije v generacijo. Poleg okusnih jedi vam bodo v

gostilni postregli tudi z doma pečenim kruhom in izjemno kvalitetnim vinom, ki je pridelano v sami okolici Izole.

Cilj gostilne je predstaviti avtentično gastronomijo in način življenja, ki je v Izoli prevladoval nekoč.

Alen Pušpan: *»Držimo se načela, da so vse sestavine iz morja takoj na krožniku.«*

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja.





## Steak house Oh my grill

*Pittonijeva ulica 9, 6310 Izola*

**T:** +386 5 828 03 36

**E:** dragobudisa@gmail.com

Oh my grill je najboljša izbira za ljubitelje sočnih steakov. Okuse žara najdete v centru Izole, na voljo pa je tudi obsežen meni morskih jedi in testenin. Poleg okusnega

obroka, vas bo nedvomno razveselil tudi prijazen vodja, ki po ponudbo stesal kar iz rokava – menija tako verjetno sploh potrebovali ne boste.

**Ponudnik sodeluje v:** Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov.





# Gostilna Sidro

Sončno nabrežje 24, 6310 Izola

T: +386 5 641 47 11

E: [gostilna.sidro@gmail.com](mailto:gostilna.sidro@gmail.com)

Na obalni poti do izolskega mandrača, tik ob morju, s pogledom na ribiško пристanišče in izolsko marino, stoji gostilna Sidro. S 25-letno tradicijo si je gostilna Sidro pridobila številne stalne goste, kar že samo po sebi pričča o kvaliteti ponudbe, ki bo presenetila tudi vas. Vsak dan sveže ribe, školjke ter ostale morske specialitete,

kakor tudi tipične istrske jedi, pripravljajo po starih receptih družinske tradicije. Prijetna terasa ob morju, prijazna postrežba in odlična domača vina čakajo na vas.

Vladimir Godina: *»Naše jedi so izredno preproste, nič kaj kompleksne. Brez posebnih dodatkov, ki bi otežile okuse morja.«*

## **Ponudnik sodeluje v:**

Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja.





## Fast food Veni

*Postojnska ulica 11, 6310 Izola*

**M:** +386 41 684 333

**T:** +386 5 641 63 33

**E:** [info@fastfoodveni.com](mailto:info@fastfoodveni.com)

Veni je prvi fast food v Izoli, ki deluje od leta 1999. Vsakodnevno ponujajo kvalitetno domačo hrano in okusne sendviče, ki jih za vas pripravi ekipa vedno dobre volje. Veni je

super izbira tudi za čas malice. Dnevno namreč ponujajo pester nabor toplih malic, ki vam jih lahko tudi dostavijo do vaše pisarne, poleg tega pa so pravi naslov tudi za pogostitve na raznih praznovanjih.

### **Ponudnik sodeluje v:**

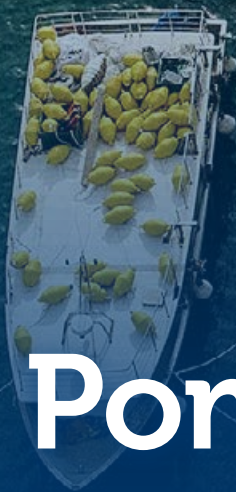
Dnevih divjih špargljev, Dnevih domačih pedočev, Dnevih kraljice sardele, Dnevih kalamarov, Dnevih bakalaja.







SAVE  
— the —  
DATE!



# Pomol okusov

14. oktober 2023 · Severni pomol



# Pregled kulinarčnih dnevov in sodelujočih gostincev

	Dnevi divjih špargljev petek, 31. 3. –nedelja, 16. 4.	Dnevi domačih pedomčev petek, 19. 5. –nedelja, 4. 6.	Dnevi kraljice sardele petek, 15. 9. –nedelja, 1. 10.	Dnevi kalamarov petek, 6. 10. –nedelja, 22. 10.	Dnevi bakalaja petek, 3. 11. –nedelja, 19. 11.
Art Kavarna Odeon	🏠				
Beach Garden				🏠	
Casa della pizza	🏠	🏠			
Fast Food Veni	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠
Gostilna Bujol		🏠	🏠	🏠	🏠
Gostilna Doro	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠
Gostilna Korte	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠
Gostilna Manjada	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠
Gostilna Ribič		🏠	🏠	🏠	🏠
Gostilna Sidro	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠
Gostilna Sonja	🏠	🏠			🏠
Gostilnica Gušt	🏠	🏠	🏠	🏠	
Grill Pri Perotu	🏠	🏠	🏠	🏠	
Kmetija Medljan	🏠				
Morski Val		🏠		🏠	
Oh My Grill		🏠	🏠	🏠	
Okrepčevalnica Pergola	🏠	🏠	🏠	🏠	
Gostilna Istra		🏠	🏠	🏠	
Restavracija Kamin	🏠	🏠	🏠		🏠
Restavracija Marina	🏠	🏠	🏠	🏠	🏠
Restavracija Parangal	🏠	🏠		🏠	🏠
Ribja kantina Arrigoni		🏠	🏠		

*Med enimi in drugimi okusi odkrijte še*

# Pozabljeno izolsko skrivnost

*Izola,  
kot jo še ne  
poznaš*





## Pustolovska igra na prostem

Vsako mesto hrani kakšno še neodkrito skrivnost. Vsi jih imamo radi. V Izoli, mestu, ki slovi po dobrih ribah, vinu in prijaznih domačinih, je globoko zakopana ena, že nekoliko pozabljena, ki jo boste skušali odkriti tudi vi. Na popotovanje vas bo povsem digitalno odpeljal skrivni spremljevalec, izolski vodič in nevidni prijatelj.

Ker želimo, da skrivnost, ki vam jo bo razkril, še naprej ostane skrita, se boste morali na koncu zapriseči, da jo boste skrbno čuvali. Naj za vedno živi v vaših srcih, a izdati je ne smete nikdar nikomur. Za svojo častno prisego boste tudi nagrajeni.

A pustolovska pot do razkritja pozabljene izolske skrivnosti ne bo enostavna. Najprej se boste morali prebiti skozi različne izzive – uganke, premetanke, rebuse, preizkusili boste svoje pogajalske spretnosti pa tudi fotogeničnost. Prek vsakega izziva boste odkrivali delček izolske skrivnosti in zgodb, ki jih pripoveduje mestno jedro. Do konca popotovanja se boste prebili samo tisti najbolj vztrajni in radovedni.





## Kako poteka igra?

Igra poteka na prostem, v izolskem mestnem jedru. Vstopna in zaključna točka je Izolana – hiša morja. Na tej točki igralci prejmete prenosno tablico, na kateri se nahaja aplikacija, ki vas skozi prvoosebno pripoved popelje skozi 11 izzivov. Za vsak pravilno rešen izziv ste nagrajeni z ribicami, za končni rezultat pa je pomemben tudi čas. Igra je zaključena, ko so rešeni vsi izzivi oz. naloge.



## Komu je namenjena?

Igra je namenjena odraslim vedoželjnim dušam, ki jih zanimajo zgodbe, so aktivnega značaja in se radi zabavajo. Lahko je igrajo tudi družine z večjimi otroci (10+). Igra je primerna za skupino do 5 oseb. Možno pa je tudi tekmovanje 2 skupin hkrati. Vsaka skupina se s svojim rezultatom uvrsti na skupno tekmovalno listo.

## Kdaj jo lahko igramo?

Igro lahko igrate v času odprtja Izolane – hiše morja. Razpisani termini in ure so objavljeni v naši spletni trgovini na [www.visitizola.com](http://www.visitizola.com). Da si zagotovite prost termin za čas obiska, svetujemo, da igro predhodno rezervirate oziroma kupite svojo vstopnico direktno prek naše spletne trgovine. Za igro boste porabili približno 1-2 uri svojega časa.



## Ste pripravljeni na raziskovalno potovanje?

Vaš skrivni spremljevalec že čaka na vas! Potovanje bo zabavno tako za tiste, ki Izolo že poznate, kot za tiste, ki jo odkrivате prvič. Dobro prisluhnite pripovedi vašega nevidnega prijatelja – ta je odličan retorik in pripovedovalec zgodb; v njegovih besedah pa se vedno skriva še kakšen dodaten pomen ali namig ... Ste pripravljeni?

## Rezervirajte zdaj!





# IZOLANA

HIŠA MORJA - LA CASA DEL MARE - HOUSE OF THE SEA

Ulica Alme Vivoda 3, 6310 Izola



Prost vstop  
za eno osebo  
Veljavnost do:  
31. 12. 2023









IZOLA  
ISOLA

[www.visitizola.com](http://www.visitizola.com)

SLEDI NAM



#VisitIzola