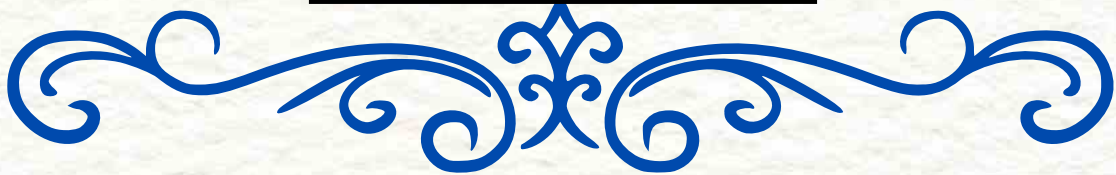




PELAGUS

soul food by the sea



PELAGUS

soul food by the sea



Boho jutro na Pagu. Lokalno s mirisom mora i lavande.

PELAGUS DORUČAK & MARENDA

Poslužujemo do 12:00 h

KOŠARICA (idealno za dijeljenje)

svježi kruščić i kroasan, marmelada, med i maslac

“Dijelite zajedno jer je svježina najljepša u društvu”

GRANULA PELAGUS (naš domaći klasik)

domaća hrskava granula, domaći jogurt s medom Paga, sezonsko voće, posip citrusa

JAJE U OBLAKU

pečeno “all cloud”, na domaćem kruhu, s pestom od rikule i cherry rajčice

FRITAJICA “OTOK”

jaja, domaća panceta, paški sir i domaća focaccia, posip

BOHO BOWL I BELUGA

beluga, avokado i svježije mediteransko povrće, pečeno jaje

FOCACCIA S PRŠUTOM I SMOKVAMA

domaća focaccia, domaći pršut, smokve, rikola i krema paškog sira



PELAGUS

soul food by the sea



“KRATKO I SLATKO”

ZELENI VAL “MATCHA SMOOTHIE BOWL”

kremasto, voćno, blago slatko

“Idealno za opuštenu jutro ili lagani reset”

SLATKO JUTRO “TIHI VAL”

croasan s umakom čokolade ili vanilije

SLATKA OTOČKA

*palačinke, med s Paga, sviježe voće, sirup domaće lavande,
posip*

“Lagana vesela porcija sreće”

KOKTELI S POTPISOM

LAVANDA BREEZE

*gin infuziran lavandom, svijež limunov
sok, tonik, grančica ružmarina*

PELAGUS SPRITZ

prosecco, domaći sirup od lavande, soda, kriška naranče

DAMA OD LAVANDE

domaća sviježa limunada, sirup domaće lavande, soda

bez alkohola s puno stil





PELAGUS

soul food by the sea

*Jelovnik s okusom ognjišta i mora .
Boho otok. Opušten duh. Prava hrana.*

Naša priča



*Dobrodošli u Pelagus, mjesto gdje se spajaju mirisi
roštilja, bilje s paških kamenjara i more koje pjeva
kroz tanjur.*

*Naša filozofija je jednostavna: domaće pošteno i s
dušom.*

*Koristimo odležano meso, pašku janjetinu, svježe
ulove iz mora, začinjeno vlastitim biljem, kuhano s
maslinovim uljem iz naših maslinika i poslužujemo
ono što i sami volimo jesti.*

***Pelagus nije samo restoran. To je okus vatre, sol na
usnama i lavanda u zraku.***

*Za ručak, za večeru, za uspomenu.
Za početak - mali zalogaj s velikim
okusom.*



PELAGUS
soul food by the sea



ALL TAPAS S OKUSOM

*paški sir, domaći pršut, incuni, masline,
kapari, domaći kruh s kiselim tijestom*

PRŠUT NA GRANAMA

veliki kapari, domaći kruh s kiselim tijestom

BRUCHETTE "S KAMENJARA"

*domaći kruh s kiselim tijestom, tapenada od maslina,
rajčica i bosiljak*

SMOKVIN RAJ

*paški sir, poslužen s domaćim džemom
od smokve, orasi*

CHEVICHE PO DOMAĆI

kapesante u marinadici

BRUCHETTE "S KAMENJARA"

*domaći kruh s kiselim tijestom, tapenada od maslina,
rajčica i bosiljak*

ZAGRLI ME ŽLICOM. DNEVNA JUHA

"TOPLO & HLADNO"

*TOĆ & KRUH *PELAGUS*

*dagnje u domaćoj salsi "na toć" sporo kuhane u šalši od
domaće rajčice, bijelo vino, luk, domaće maslinovo ulje*

sa kruhom za umakanje

"Za prest. Za kruh. Za dušu."



PELAGUS

soul food by the sea



***S OGNJIŠTA - SIGNATURE JELA PELAGUSA
ODLEŽANO. MARINIRANO. POŠTOVANO.***

(Zemlja i sol)

Priča o vatri, vremenu i bilju s kamena.

Ovdje se sve zaustavlja. Vrijeme, buka, svakodnevnica. Ostaju samo mirisi otoka, vatra i meso koje priča svoju priču. Paška janjetina, domaće govedo, maslinovo ulje, vino, ružmarin, lavanda, kadulja...Sveto trojstvo Pelagusa.

Sve marinirano, odležano, poštovano.

T - BONE "PELAGUS" (100 g)

suho odležani, grillano, maslac od kadulje, cvijet paške soli

BIFTEK "LAVANDA I PLAMEN" (100 g)

file domaće junetine, lavanda, timijan, limun

RAMSTEK "KAMEN I DIM" (100 g)

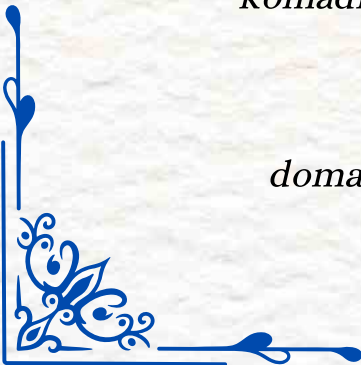
odležani ramstek, aromatizirano ružmarinom i dimljenom soli

JANJETINA "OTOK U PLAMENU" (100 g)

delicija, svježe pripremljena i marinirana paška janjetina - idelano za one koji žele probati sve - zalogaji na žaru, razni komadi mesa, uz skriveni umak. Odabrano najbolje za vas.

ĆEVAPI "OGNJIŠTE"

domaća mješavina mesa, domaća focaccia, domaći umaci





PELAGUS

soul food by the sea



PUNJENA PLJESKAVICA "SRCE PELAGUSA"

*sir, pršut, paprika, luk, punjena,
zapečena, domaća focaccia*

RAŽNJIĆI "S VJETROM" (100 g)

marinadica, grillano, domaći umak

SVINJSKI KOTLET "BOHO CLASSIC" (100 g)

grillano, s maslacem od ružmarina, domaći umak

CRUNCH PILETINA "SOL & KIM"

cornflakes panda, kim, domaći umak, sezonska salatica

PELAGUS COMBO "S VATROM I BILJEM" (za 1 osobu)

*miješana selekcija mesa, odležano meso, marinirano sa
našim domaćim začinima, malo od svega sa našeg roštilja,
domaći umaci idealni za sve koji žele probati sve.*

BOHO STREET

opušteno, ukusno, kreativno



Za ručak s nogu, zalazak uz čašu vina ili ležernu večeru uz prijatelje

BOHO BURGER

*odležana junetina, paški sir, rukola, brioche, pecivo s
kiselim tijestom, domaći umak*

SENDVIĆ "BIFTEK & DIM"

*tanki rezovi odležanog bifteka u kremastom umaku senfa i
ružmarin, pečena paprika, rukola, domaće toplo pecivo od
kiselog tijesta*





PELAGUS

soul food by the sea



CRUNCH PILETINA "SOL & KIM"
cornflakes panda, kim, domaći umak, krumpirići

VEGE BOWL "OTOCI & BELUGA"
svježe povrće, toplo & hladno, avocado, peršin, menta,
maslinovo ulje s limunom, orašasti plodovi
"Sunčana kombinacija okusa koja podsjeća na obalu"

IZ MORA - U RITMU VALOVA
MEKANO, SLANO, SVJEŽE. MORE U SVAKOM ZALOGAJU

PELAGUS COMBO RIBLJA PLATA (ZA DVOJE)
SELEKCIJA DNEVNOG ULOVA, LIGNJE, RIBA,
ŠKOLJKE
cijela riba kkao je ulovljena, marinadica ulja i limuna
"Klasično. Loklano. Sočno"

TUNA STEAK S CITRUSNIM UMAKOM PAŠKOG SIRA I
BELUGA
"Za one koji vole kad tanjur ima ritam"

FILE BIJELE RIBE "DAMA S KAMENJARA"
pohana, uz salaticu i limunov dressing

STREET FISCH
pohani riblji sednvič s tartarom i salatom





PELAGUS

soul food by the sea

LIGNJE NA DVA NAČINA

LIGNJE "NA ŽAR I MIR"

*domaće lignje s roštilja, domaće maslinovo ulje, češnjak i kap limuna, poslužene uz mediteransku salaticu
"jednostavno, otočki"*

LIGNJE "ZLATNE & HRKAVE"

*pržene u laganom pihu, domaći tartar s limunom, pomfrit
"Klasik koji nikad ne razočara"*

DOMAĆA PAŠTA & RIŽOT

RUKAMA UMIJEŠANO, DUŠOM SKUHANO

Naša pašta je domaća, Rižot kremasta, pun mora. Sve rađeno s ljubavlju

MORSKA CARBONARA - PJENA & ŽUMANJAK

*kremasti umak, škamp, notom dima (guanciale pag),
žumanjak, paški sir*

Naš morski odgovor na klasik s kopna

RIŽOT OD ŠKAMPA "VAL"



*kremasti rižoto od lokalnih škampa, s koricom limuna i
začinskim biljem*

"SALSA DI OTOK"

*domaća rajčica, maslinovo ulje, bosiljak, paški parmezan
jednostavno, toplo i pravo - onako kako bi nona napravila*

CARBONARA "TWIST", domaća pašta, žumanjak, guanciale

*s Paga, sir, crni papar
Bez vrhnja. Kako i treba biti.*





PELAGUS
soul food by the sea

**NA REZERVACIJU /NAJAVA 1 KG
IZ PEĆNICE, POLAKO, S DUŠOM**

*Miris pečenja, začinsko bilje. Jela koja traže vrijeme i najavu
- jer se rade kako treba*

ŠKAMPI NA "TOĆ" BUZARA

ŠKAMP NA GRILLU

RIBA IZ PEĆNICE s krumpirom, kapari, povrće i krumpir

DOMAĆA PAŠKA JANJETINA iz pećnice s otočkim biljem i krumpirom

PORKETA (rolada od janjetine, začini)

PAŠKA PORKETA pečena na niskoj temperaturi, poslužena uz sezonski prilog

SALATE & PRILOZI

"Lokalno. Twist, puno okusa"

RATATOUILE GRILL "PELAGUS"
topla salata od pečenog povrća i svježi bosiljak

PANZANELLA "PO NAŠEM"
lagano, osvježavajuća salata, od kruha do svježeg povrća

CAPRESE "NA ŠTAPIĆU"
marinirane domaće masline s cvijetom ružmarina i citrusa

SEZONSKA SALATA





PELAGUS
soul food by the sea



DOMAĆA BLITVA S KRUMPIROM I ČEŠNJAKOM

POVRĆE ŽAR

LEŠO KRUMPIR

LOADED POMFRIT

POMFRIT

DOMAĆA FOCACCIA

DOMAĆI KRUH

UMACI:

ajvar

majoneza

tartar

ketchup

domaći BBQ

domaći umak





PELAGUS

soul food by the sea

PIZZA IZ PELAGUSA

*“Hrskava, rađena s ljubavlju i prstohvat otoka.
Dijeli se - ali i ne mora.*

MARINARA

*premazana domaćim umakom od rajčice, maslinovo ulje, origano, češnjak
“jedna od nastarijih”*

BOHO MARGARITA

*premazana domaćim umakom od rajčice, mozzarella fior di latte, bosiljak
“minimalizam s karakterom”*

CAPRICCOSA “ESTIVA”

*premazana domaćim umakom od rajčice, bogata nadjevom od šunke, sira, crni
šampinjoni, masline, artičoke, fior di latte mozzarella
“ljetna svježina i uživanje”*

PELAGUS SPECIAL

*mediteranska pizza, domaći umak od rajčice, mozzarella fior di latte, cherry
rajčica, masline, kapare, rikula, pršut, guanciale, ribani grana padano
“spoj okusa i teksture”*

VEGGIE FLOW



*bijela baza, tikvice, paprika, cherry rajčice, pesto od rikule
“zeleni vibe na tankom tijestu”*

PELAGUS MARE

bijela baza, shery rajčice, korica limuna, cvijet soli

ČETIRI VITRA

*premazana domaćim umkom od rajčice, fior di latte mozzarella, četiri otočna
sira, mediteransko bilje, svježi bosiljak
“za one koji žele fancy sirnu eksploziju”*





PELAGUS
soul food by the sea



DIDA'S PIZZA

*premazana domačim umakom od rajčice, fior di latte mozzarella, čili ulje,
origano, masline, slani incuni
"rustikalna, stara škola s karakterom"*

PELAGUS N DUJA

*premazana domačim umakom od rajčice, fior di latte mozzarella, m duja, svježi
bosiljak, parmeg.pago
"malo hot"*

MISTA

*premazana domačim umakom od rajčice, šunka, sir, fior di latte mozzarella,
crni šampinjoni
"po naški"*

DODACI

*kiselo vrhnje
domači umakod rajčice
feferoni
masline
mozzarella*



PELAGUS

soul food by the sea



IZ NAŠE VITRINICE - SIGNATURE

“Malo sunca, malo mora i tanjur koji te razveseli”

SLATKO & FINO / DESERTI

BOBICE SE RASPDAJU

domaća jogurt kremica s domaćim medom s Paga i limunom, bobičasto voće, crumble

“pun sunca, okus i mirisa ljeta”

PELAGUS DOMAĆE BOMBOLINE (KUGLOICE)

suho domaće voće, kurkuma, pistacio, kokos, kakao

PALAČINKE IZ “MAMINE KUHINJE”

nutella / domaći džem

TIŠINA BADEMA I VIŠNJE

krema od badema, višnja (za chilli beach vibe), dašak vanilije, miris mente

ZDJELICA; SLADOLED; S TWISTOM PELAGUSA

vanilija, korica limuna, maslinovo ulje i med

čokolada, višnja, aroma rogača, lavanda

pistacija, med i narančina korica, cvijet soli

Poštovani gosti, neka jela s našeg jelovnika mogu sadržavati alergene ili tragove alergena poput glutena, orašastih plodova, jaja, mlijeka, soje, celera, sezama, školjki i drugih. Ako imate alergiju ili posebne prehrambene potrebe, molimo Vas da o tome obavijestite naše osoblje prije narudžbe. Rado ćemo Vam pružiti detaljne informacije o sastojcima i pomoći u odabiru prikladnog jela.