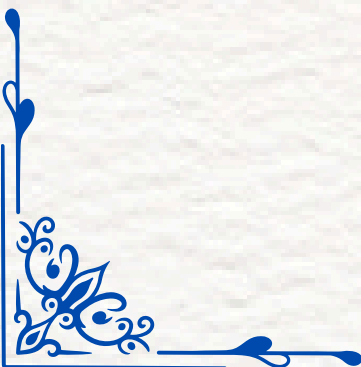
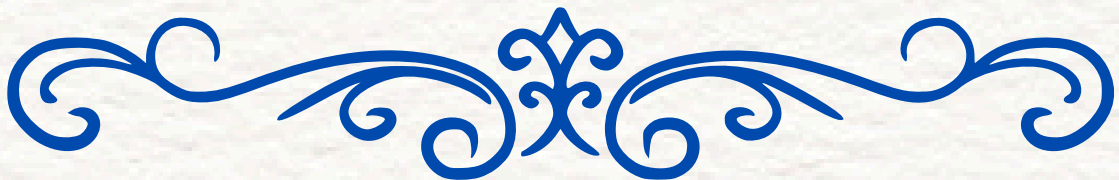


# ***PELAGUS***

soul food by the sea

---

sea • fire • salt



# PELAGUS

soul food by the sea

PELAGUS DORUČAK & MARENDA  
PELAGUS BREAKFAST & BRUNCH  
PELAGUS FRÜHSTÜCK & BRUNCH

**Poslužujemo do 12:00 h**

**Served until 12:00**

**Serviert bis 12:00 Uhr**

**KOŠARICA (idealno za dijeljenje) / BASKET (ideal for sharing)**  
**KORB (ideal zum Teilen) port. 10,90€**

*svježi kruščić i kroasan, marmelada, med i maslac*  
*“Dijelite zajedno jer je svježina najljepša u društvu”*

*Fresh bread roll and croissant, jam, honey, and butter*  
*“Share together, because freshness is most beautiful in company”*

*Frisches Brötchen und Croissant, Marmelade, Honig und Butter*  
*„Gemeinsam teilen, denn Frische ist in Gesellschaft am schönsten“*

**GRANULA PELAGUS (naš domaći klasik) / PELAGUS GRANOLA (our homemade classic)**  
**/PELAGUS GRANOLA (unser hausgemachter Klassiker) port. 9,90 €**

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

*Homemade crunchy granola, homemade yogurt with Pag honey,*  
*seasonal fruit, citrus zest*

*Hausgemachtes knuspriges Granola, hausgemachter Joghurt mit Honig von Pag,*  
*saisonales Obst, Zitruszesten*

**FRITAJICA “OTOK” / FRITAJICA “ISLAND” / FRITAJICA „INSEL“ port. 13,90 €**

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

*Eggs, homemade pancetta, Pag cheese, and homemade focaccia, topping*

*Eier, hausgemachter Pancetta, Payer Käse und hausgemachte Focaccia,*  
*Topping*

**SLATKO JUTRO / SWEET MORNING / SÜSSER MORGEN**

*Kroasan / Croissant 2,90 €*

# PELAGUS

soul food by the sea



## KOKTELI S POTPISOM

### PELAGUS LEMON 9,00€

*Citrus, med i ružmarin – ljetno u čaši*  
*Citrus, honey & rosemary – summer in a glass*  
*Zitrus, Honig & Rosmarin – Sommer im Glas*

### WATERLEMON SPRITZ 9,00€

*Lubenica, more i lagana svježina*  
*Watermelon, sea breeze & freshness*  
*Wassermelone, Meeresbrise & leichte Frische*

### SUNSET SPRITZ 9,00€

*Breskva i zalazak nad morem*  
*Peach & Adriatic sunset*  
*Pfirsich & Adriatischer Sonnenuntergang*

### PELAGUS GIN BREEZE 9,00€

*Gin, citrus i mediteranski povjetarac*  
*Gin, citrus & coastal breeze*  
*Gin, Zitrus & mediterrane Brise*

### APEROL SPRITZ 9,00€

*Klasični spritz uz more*  
*Classic seaside spritz*  
*Klassischer Spritz am Meer*

## 0.0 MOMENTS

### WATERMELON 0.0 6,00€

*Hladna lubenica i menta*  
*Chilled watermelon & mint*  
*Gekühlte Wassermelone & Minze*

### LEMON 0.0 6,00€

*Limun, med i svježina*  
*Lemon, honey & freshness*  
*Zitrone, Honig & Frische*

# PELAGUS

soul food by the sea

## **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.***

## **Our Story**

*Welcome to Pelagus, a place where the aromas of the grill meet herbs from the Pag karst and the sea that sings through every plate.*

*Our philosophy is simple: local, honest, and made with soul.*

*We use aged meat, Pag lamb, fresh catches from the sea, seasoned with our own herbs, cooked in olive oil from our groves, and we serve what we ourselves love to eat.*

***Pelagus is not just a restaurant. It is the taste of fire, salt on the lips, and lavender in the air.***

## **Unsere Geschichte**

*Willkommen im Pelagus, einem Ort, an dem sich die Düfte vom Grill mit Kräutern aus der kargen Landschaft von Pag und dem Meer verbinden, das durch jeden Teller klingt.*

*Unsere Philosophie ist einfach: regional, ehrlich und mit Seele zubereitet.*

*Wir verwenden gereiftes Fleisch, Pag-Lamm, frischen Fang aus dem Meer, gewürzt mit unseren eigenen Kräutern, zubereitet mit Olivenöl aus unseren eigenen Hainen, und servieren das, was wir selbst gerne essen.*

***Pelagus ist nicht nur ein Restaurant. Es ist der Geschmack von Feuer, Salz auf den Lippen und Lavendel in der Luft.***



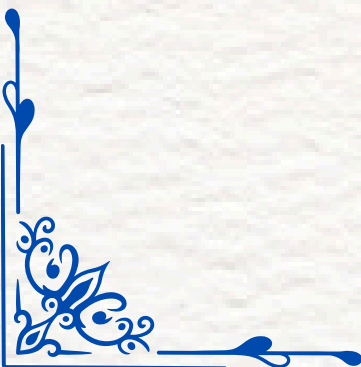
**PELAGUS**  
soul food by the sea



***Dobrodošli u Pelagus – naš mali kutak otoka.***  
*Okusi mora, vatre i mediteranskih okusa.*

***Welcome to Pelagus – our little corner of the island.***  
*Flavors of sea, fire, and Mediterranean tastes.*

***Willkommen im Pelagus – unsere kleine Ecke der Insel.***  
*Aromen von Meer, Feuer und mediterranen  
Geschmäckern.*



**PELAGUS**  
soul food by the sea



*“Za ručak, za večeru, za uspomenu. Za početak.*

*"For lunch, for dinner, for a memory." For starters.*

*„Zum Mittagessen, zum Abendessen, für eine Erinnerung. Für den Anfang.*

**ALL TAPAS S OKUSOM (\*1,7) port. 19,90 €**

**ALL TAPAS WITH FLAVOR**

**ALLE TAPAS MIT GESCHMACK**

*Paški sir, domaći pršut i zalogaji za dijeljenje*

*Pag cheese, homemade prosciutto, anchovies, olives, capers,  
homemade sourdough bread*

*Pager Käse, hausgemachter Prosciutto, Sardellen, Oliven, Kapern,  
hausgemachtes Sauerteigbrot*

**SMOKVIN RAJ / FIG PARADISE / FEIGENPARADIES (\*7,8) port. 100g 18,00 €**

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

*Pag cheese, served with homemade fig jam, walnuts*

*Pager Käse, serviert mit hausgemachter Feigenmarmelade, Walnüssen*

**ZAGRLI ME ŽLICOM / SPOON ME / UMARME MICH MIT EINEM LÖFFEL**

**JUHA OD RIBE / FISH SOUP / FISCHSUPPE (\*4) port. 9,00 €**

*bogata domaća juha od svježeg ulova*

*rich homemade fish soup*

*Hausgemachte Fischsuppe*

**JUHA OD RAJČICE / TOMATO SOUP / TOMATENSUPPE port. 6,00 €**

*lagano, mirisno i kuhano s ljubavlju*

*light tomato soup made with love*

*Leichte Tomatensuppe mit Liebe gekocht*

**PELAGUS**  
soul food by the sea



**IZ MORA - U RITMU VALOVA**  
**FROM THE SEA - IN THE RHYTHM OF THE WAVES**  
**VOM MEER - IM RHYTHMUS DER WELLEN**

**TUNA STEAK / THUNFISCHSTEAK (\*4) port. 19,00 €**

*grillana tuna, jednostavno i sočno*

*grilled tuna, simple and juicy*

*gegrillter Thunfisch, einfach und saftig*

**RIBA NA ŽARU / GRILLED FISH / GEGRILLTER FISCH (\*4)**

**port. 300-400 g. 19,00 €**

*riba s grilla, maslinovo ulje i sol*

*grilled fish, olive oil and salt*

*gegrillter Fisch, Olivenöl und Salz*

**LIGNJE NA DVA NAČINA (\*14)**

**SQUID IN TWO WAYS**

**TINTENFISCH AUF ZWEI ARTEN**

**LIGNJE "NA ŽAR I MIR" / SQUID "GRILLED & CALM" port. 18,00 €**  
**TINTENFISCH „VOM GRILL & PUR“**

*domaće lignje s roštilja, domaće maslinovo ulje, češnjak i kap limuna*

*local grilled squid, homemade olive oil, garlic and a splash of lemon*

*hausgemachter Tintenfisch vom Grill, Olivenöl, Knoblauch  
und ein Spritzer Zitrone*

**LIGNJE "ZLATNE & HRŠKAVE" / SQUID "GOLDEN & CRISPY"**  
**TINTENFISCH „GOLDEN & KNUSPRIG“ port. 16,00 €**

*pržene u laganom pohu, domaći tartar s limunom, pomfrit*

*lightly battered fried squid, homemade lemon tartar sauce, fries*

*leicht paniert und frittiert, hausgemachte Zitronen-Tartarsauce,  
Pommes frites*

**PELAGUS**  
soul food by the sea

**DAGNJE NA TOČU / MUSSELS IN SAUCE**  
**MIESMUSCHELN IN SAUCE (\*14) 1kg 28,00€**

*dagnje u bogatom domaćem umaku od vina i začina,*

*mussels in a rich homemade wine and spice sauce*

*Miesmuscheln in einer reichhaltigen hausgemachten Wein-und Gewürzsauce*

**BRUDET OD SIPE / CUTTLEFISH BRUDET**  
**TINTENFISCH-BRUDET (\*4,14) port. 18,00 €**

*tradicionalni dalmatinski brudet, lagano i aromatično*

*traditional Dalmatian stew, light and aromatic*

*traditioneller dalmatinischer Eintopf, leicht und aromatisch*

**PELAGUS COMBO RIBLJA PLATA (ZA DVOJE) (\*2,4,14)**  
**PELAGUS COMBO FISH PLATTER (FOR TWO)**  
**PELAGUS KOMBO FISCHPLATTE (FÜR ZWEI) 1kg. 75,00 €**

*selekcija dnevnog ulova, lignje, riba, školjke ...*

*Selection of the daily catch, squid, fish, shellfish ...*

*Auswahl des täglichen Fangs, Tintenfisch, Fisch, Meeresfrüchte ...*

**MORSKI UL OV / SEA CATCH / FANG DES TAGES (\*4,1) port. 14,90 €**

*pohana riba i krumpirići*  
*“Klasik koji nikada ne razočara”*

*fried fish and fries*  
*“A classic that never disappoints”*

*frittierter Fisch und Pommes frites*  
*„Ein Klassiker, der nie enttäuscht“*

# PELAGUS

soul food by the sea



## **DOMAĆA PAŠTA I RIŽOT HOMEMADE PASTA & RISOTTO HAUSGEMACHTE PASTA**

*“Rukama umiješano, dušom skuhano.*

*Naša pašta je domaća, rižot kremast, pun mora. Sve rađeno s ljubavlju”*

*“Kneaded by hand, cooked with soul.*

*Our pasta is homemade, our risotto is creamy, full of sea. Everything is made with love”*

*„Mit Händen gemischt, mit Seele gekocht.“*

*Unsere Pasta ist hausgemacht, das Risotto ist cremig und voller Meeresfrüchte. „Alles mit Liebe gemacht“*

**“TAGLIATELLE SA ŠALŠOM” (\*1,3,7) port. 11,00 €**

**TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE**

**TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE**

*domaća pašta i lagana šalša  
jednostavno, toplo i pravo - onako kako bi nona napravila*

*homemade pasta and tomato sauce  
simple, warm, and authentic - just like grandma would make*

*hausgemachte pasta und Tomatensauce*

**TAGLIATELLE SA ŠALŠOM I ŠKAMPIMA (\*1,2,3,7,14) port. 19,00 €**

**TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE AND SCAMPI**

**TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE UND SCAMPI**

*domaća šalša, škampi*

*homemade tomato sauce, scampi*

*hausgemachte Tomatensauce, Scampi*

**RIŽOT SA ŠKAMPIMA / SHRIMP RISOTTO port. 19,00 €**

**RISOTTO MIT SCAMPIS**

*domaća šalša, škampi*

*Homemade tomato sauce, shrimp*

*Hausgemachte Tomatensauce, Scampis*

# PELAGUS

## soul food by the sea

### **PIZZA IZ PELAGUSA / PIZZA FROM PELAGUS / PIZZA AUS PELAGUS**

*“Hrskava, rađena s ljubavlju i prstohvat otoka. Dijeli se - ali i ne mora.  
“Crispy, made with love and a pinch of island. Shareable - but not necessary.  
„Knusprig, mit Liebe und einer Prise Insel gemacht. Es wird geteilt – muss es aber nicht.*

#### **MARGHERITA (\*1.7) 10,00 €**

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

*spread with homemade tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil  
“minimalism with character”*

*mit hausgemachter Tomatensauce bestrichen, Mozzarella fior di latte,  
Basilikum  
„Minimalismus mit Charakter“*

#### **MISTA (\*1.7) 12,00 €**

*premazana domaćim umakom od rajčice, prosciutto cotto, sir,  
crni šampinjoni, masline, fior di latte mozzarella  
“ljetna svježina i uživanje”*

*spread with homemade tomato sauce, prosciutto cotto, cheese, black  
mushrooms, olives, fior di latte mozzarella  
“summer freshness and enjoyment”*

*mit hausgemachter Tomatensauce bestrichen, prosciutto cotto, Käse,  
Champignons, Oliven, Mozzarella fior di latte  
„sommerliche Frische und Genuss“*

#### **PELAGUS SPECIAL (\*1.7) 14,00 €**

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

*Mediterranean pizza, homemade tomato sauce, mozzarella fior di latte, cherry  
tomatoes, olives, capers, arugula, prosciutto cotto, grated Grana Padano  
“a fusion of flavors and textures”*

*mediterrane Pizza, hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella fior di latte,  
Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Rucola, Kochschinken, geriebener  
Grana Padano  
„eine Verbindung von Geschmack und Textur“*

# PELAGUS

## soul food by the sea

### **VEGGIE FLOW (\*1.7) 12,00 €**

*domaći umak rajčica, tikvice, paprika, cherry rajčice, pesto od rikule  
"zeleni vibe na tankom tijestu"*

*homemade tomato sauce, zucchini, bell pepper, cherry tomatoes, arugula pesto  
"a green vibe on thin crust"*

*hausgemachte Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Cherrytomaten, Rucola-Pesto  
„grüner Vibe auf dünnem Teig“*

### **TUNA (\*1.7) 13,00 €**

*premazana domaćim umakom od rajčice, mozzarella, tuna, luk, masline, origano  
"klasika s mora u jednostavnom izdanju"*

*spread with homemade tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, olives, oregano  
"a simple seaside classic"*

*mit hausgemachter Tomatensauce bestrichen, Mozzarella, Thunfisch,  
Zwiebeln, Oliven, Oregano  
„ein einfacher Klassiker vom Meer“*

### **SALAMI (\*1.7) 13,00 €**

*premazana domaćim umakom od rajčice, mozzarella, salama, origano  
"poznato, zasitno i uvijek dobro"*

*spread with homemade tomato sauce, mozzarella, salami, oregano  
"familiar, hearty, and always good"*

*mit hausgemachter Tomatensauce bestrichen, Mozzarella, Salami, Oregano  
„bekannt, sättigend und immer gut“*

### **DODATCI / ADDITIONS / ZUSÄTZE 2,20 €**

*kiselo vrhnje, domaći umak od rajčice, feferoni,  
masline, mozzarella*

*sour cream, homemade tomato sauce, pepperoni,  
olives, mozzarella*

*Sauerrahm, hausgemachte Tomatensauce, Peperoni,  
Oliven, Mozzarella*

# PELAGUS

soul food by the sea

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

**FROM THE HEART - PELAGUS SIGNATURE DISHES  
AGED. MARINATED. RESPECTED.**

**VON HERZEN - PELAGUS SIGNATURE DISHES  
GEALTERT. MARINIERT. RESPEKTVOLL.**

*“Priča o vatri, vremenu i bilju s kamena.*

*. Paška janjetina, domaće govedo, maslinovo ulje, vino, ružmarin, lavanda, kadulja...Sveto trojstvo Pelagusa. Sve marinirano, odležano, poštovano.”*

*“A story about fire, time and herbs from stone.*

*Pag lamb, domestic beef, olive oil, wine, rosemary, lavender, sage...The holy trinity of Pelagus. Everything marinated, aged, respected.”*

*„Eine Geschichte über Feuer, Zeit und Kräuter aus Stein.*

*Pager Lamm, heimisches Rindfleisch, Olivenöl, Wein, Rosmarin, Lavendel, Salbei ... die heilige Dreifaltigkeit von Pelagus. „Alles mariniert, gereift, gepflegt.“*

**BOHO BURGER (\*1,3,7) port. 12,90 €**

*odležana junetina, paški sir, rukola, brioche, pecivo s kiselim tijestom, domaći umak  
aged beef, Pag cheese, arugula, brioche, sourdough bun, homemade sauce  
gereiftes Rindfleisch, Pager Käse, Rucola, Brioche, Sauerteigbrötchen, hausgemachte Soße*

**CRUNCH PILETINA “SOL & KIM” (\*1,3) port. 13,90 €**

*cornflakes panda, kim, domaći umak, krumpirići  
cornflakes panda, cumin, homemade sauce, fries*

*Cornflakes Panda, Kreuzkümmel, hausgemachte Sauce, Pommes*

**PELAGUS GRILL MIX (\*1,7) port. 15,90 €**

*odležano meso, marinirano sa našim domaćim začinima,  
malo od svega sa našeg roštilja*

*marinated with our homemade spices — a little bit  
of everything from our grill.*

*mariniert mit unseren hausgemachten Gewürzen — von allem  
etwas von unserem Grill.*

# PELAGUS

soul food by the sea



**ČEVAPI "OGNJIŠTE" (\*1) port. 12,90 €**

**CEVAPI "HEARTHSTONE"**

**CEVAPI "FEUERSTELLE"**

*domaća mješavina mesa, domaća focaccia, domaći umaci*  
*homemade meat mixture, homemade focaccia, homemade sauces*  
*hausgemachte Fleischmischung, hausgemachte Focaccia, hausgemachte Saucen*

**BIFTEK "LAVANDA I PLAMEN" (\*7) 100 g 13,00 €**

**BEEF TENDERLOIN "LAVENDER & FLAME"**

**RINDERFILET „LAVENDEL & FLAMME“**

*file domaće junetine, lavanda, timijan, limun*

*Beef fillet, lavender, thyme, lemon*

*Rinderfilet, Lavendel, Thymian, Zitrone*

**SENDVIC "BIFTEK & DIM" (\*1) port. 19,00 €**

**BEEFSTEAK & SMOKE SANDWICH**

**RINDSTEAK- & RAUCH-SANDWICH**

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

*Thin slices of aged beefsteak in a creamy mustard and rosemary sauce, roasted peppers, arugula, served in warm homemade sourdough bread.*

*Dünne Scheiben gereiften Rindersteaks in einer cremigen Senf-Rosmarin-Sauce, geröstete Paprika, Rucola, serviert im warmen hausgemachten Sauerteigbrot.*

**PAŠKA JANJETINA - MarsOvca & Na tanjuru baština (\*7) 100g. 13,00 €**

**PAG LAMB - MarsOvca & Heritage on the Plate**

**PAŠKA LAMM - MarsOvca & Erbe auf dem Teller**

*otočna mesna selekcija*

*island meat selection*

*insel-fleischauswahl*

**PELAGUS**  
soul food by the sea



**NA REZERVACIJU  
PO PREPORUCI CHEF-A**

**ON RESERVATION  
CHEF'S CHOICE**

**AUF RESERVIERUNG  
EMPFEHLUNG DES CHEFS**

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

*“The smell of baking, herbs. Dishes that require time and notice - because they are done right”*

*„Der Duft von Backwaren und Kräutern. Gerichte, die Zeit und Aufmerksamkeit erfordern – weil sie richtig zubereitet werden.“*

**ŠKAMPI NA “TOČ” BUZARA (\*2,14) 1 kg 80,00 €**

**SHRIMP ON A “TOČ” BUZARA  
GARNELEN AUF DER „TOČ“ BUZAR**

*svježe i jednostavno*

*fresh and simple*

*frisch und einfach*

**RIBA IZ PEĆNICE / OVEN FISH / OFENFISCH (\*4) 1 kg 85,00 €**

*s krumpirom, kapari, povrće i krumpir  
with potatoes, capers, vegetables and potatoes  
mit Kartoffeln, Kapern, Gemüse und Kartoffeln*

**JANJETINA IZ PEĆI (\*7) 1 kg 75,00 €**

**HOME-MADE PAG LAMB  
HAUSGEMACHTES PAG-LAMM**

*iz pećnice s otočkim biljem i krumpirom  
from the oven with island herbs and potatoes  
aus dem Ofen mit Inselkräutern und Kartoffeln*

# PELAGUS

soul food by the sea

## **SALATE & PRILOZI / SALADS and SIDE DISHES / SALAT und BEILAGEN**

“Lokalno. Twist, puno okusa”  
“Local. Twist, lots of flavor”  
„Lokal. Twist, viel Geschmack“

*RAJČICA / TOMATO / TOMATEN 4,50 €*

*KRASTAVCI / CUCUMBERS / GURKEN 4,50 €*

*ZELENA SALATA / GREEN SALAD / GRÜNER SALAT 4,50 €*

*KUPUS SALATA / CABBAGE SALAD / KRAUTSALAT 4,50 €*

*PELAGUS MIXED SALATA / SALAD / SALAT (\*7,8) 6,00 €*

*KRUMPIRIĆI / FRENCH FRIES / POMMES FRITES 4,50 €*

*POVRĆE S GRILLA / GRILLED VEGETABLES / GEGRILLTES GEMÜSE 7,00 €*

*BLITVA NA DALMATINSKI / DALMATIAN-STYLE CHARD 7,00 €*  
*DALMATINISCHER MANGOLD*

*LEŠO KRUMPIR / BOILED POTATOES / GEKOCHTE KARTOFFELN 4,50 €*

*DOMAĆA FOCACCIA / HOMEMADE FOCACCIA 4,50 €*  
*HAUSGEMACHTE FOCACCIA*

*DOMAĆI KRUH / HOMEMADE BREAD / HAUSGEMACHTES BROT 4,50 €*

**UMACI / SAUCES / SAUCEN 3,00 €**

*ajvar, majoneza, tartar, ketchup, domaći BBQ, domaći umak*

*ajvar, mayonnaise, tartar sauce, ketchup, homemade BBQ, homemade sauce*

*ajvar, Mayonnaise, Tartarsauce, Ketchup, hausgemachte BBQ-Sauce,  
hausgemachte Sauce*

**PELAGUS**  
soul food by the sea

**SLATKO & FINO / SWEET & TASTY / SÜSS UND LECKER**

**S TWISTOM PELAGUS & VELVET / WITH A PELAGUS & VELVET TWIST  
MIT EINEM PELAGUS & VELVET TWIST port. 9,00 €**

*hladno, cream, crumble, menta, vočno*

*cold, creamy, crumble, min, fruity*

*kalt, cremig, Crumble, Minze, fruchtig*

**PAŠKA SKUTA port. 9,00 €**

*topla palačinka sa skutom, limunova korica, lagana krema od mascarponea, med,  
bademi i menta*

*warm crepe with cottage cheese, lemon zest, light mascarpone cream, honey,  
almonds & mint*

*Warme Crêpe mit Hüttenkäse, Zitronenzeste, leichter Mascarpone-Creme,  
Honig, Mandeln & Minze*

**NUTELLA HAZELNUT DREAM port. 7,00 €**

*topla palačinka s čokoladno-lješnjak kremom i prženim lješnjacima*

*warm crepe with chocolate hazelnut cream & roasted hazelnuts*

*Warme Crêpe mit Schoko-Haselnuss-Creme & gerösteten Haselnüssen*

**FIG GARDEN BLISS port. 7,00 €**

*palačinka s domaćim džemom od smokve*

*crepe with homemade fig jam*

*Crêpe mit hausgemachter Feigenmarmelade*

**PELAGUS ESPRESSO „AFFOGATO“ PORT. 7,00 €**

**PELAGUS ESPRESSO "AFFOGATO"**

**PELAGUS ESPRESSO „AFFOGATO“**

**SLADOLED kuglica / ICE CREAM cup / EIS kugel 2,50 €**



# PELAGUS

## soul food by the sea



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. Svi prisutni alergeni u jelima istaknuti su brojevima na popisu sastojaka.

- 1.Žitarice koje sadrže gluten
- 2.Rakovi
- 3.Jaja
- 4.Riba
- 5.Kikiriki
- 6.Soja
- 7.Mlijeko
- 8.Orašasti plodovi
- 9.Celer
- 10.Senf
- 11.Sezam
- 12.Sulfiti
- 13.Lupin
- 14.Mekušci

Ponuda i cijene podložne su promjenama. Plaćanje je moguće u gotovini ili karticom, isključivo u eurima. PDV je uključen u cijenu. Osobama mlađim od 18 godina ne serviramo / prodajemo alkoholna pića i duhanske proizvode.



SV. MARIJA NOVA j.d.o.o. za ugostiteljstvo, trgovinu i turistička agencija  
Sveta Marija 9, Stara Novalja, 53291 Novalja, OIB: 38295405785



# PELAGUS


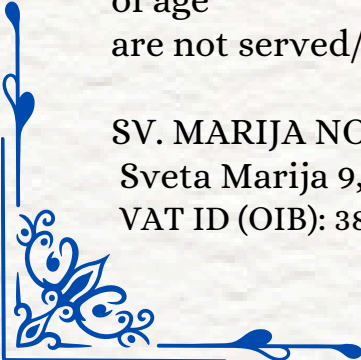
## soul food by the sea



Dear guests, some dishes on our menu may contain allergens or traces of allergens such as gluten, nuts, eggs, milk, soy, celery, sesame, shellfish and others. If you have any allergies or special dietary requirements, please inform our staff before ordering. We will be happy to provide detailed information about ingredients and help you choose a suitable dish. All allergens present in the dishes are marked with numbers in the ingredient list.

- 1.Cereals containing gluten
- 2.Crustaceans
- 3.Eggs
- 4.Fish
- 5.Peanuts
- 6.Soy
- 7.Milk
- 8.Nuts
- 9.Celery
- 10.Mustard
- 11.Sesame
- 12.Sulphites
- 13.Lupin
- 14.Molluscs

Offer and prices are subject to change. Payment is possible in cash or by card, exclusively in euros. VAT is included in the price. Persons under 18 years of age are not served/sold alcoholic beverages or tobacco products.



SV. MARIJA NOVA j.d.o.o. for hospitality, trade and travel agency  
Sveta Marija 9, Stara Novalja, 53291 Novalja, Croatia  
VAT ID (OIB): 38295405785

# PELAGUS

## soul food by the sea

Sehr geehrte Gäste, einige Gerichte auf unserer Speisekarte können Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten, wie Gluten, Nüsse, Eier, Milch, Soja, Sellerie, Sesam, Schalentiere und andere. Wenn Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse haben, informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen zu den Zutaten und helfen Ihnen bei der Auswahl eines geeigneten Gerichts. Alle in den Gerichten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste mit Nummern gekennzeichnet.

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Angebot und Preise können sich ändern. Zahlung ist in bar oder mit Karte möglich, ausschließlich in Euro. Mehrwertsteuer ist im Preis inbegriffen. Personen unter 18 Jahren werden keine alkoholischen Getränke oder Tabakwaren serviert/verkauft.

SV. MARIJA NOVA j.d.o.o. für Gastronomie, Handel und Reiseagentur  
Sveta Marija 9, Stara Novalja, 53291 Novalja, Kroatien  
USt-IdNr. (OIB): 38295405785