

O NAMA

Dragi gosti,

Dobrodošli u naš svijet, svijet gdje započinje priča o tradiciji i bogatstvu domaće hrane.

Za pripremu naših jela biramo namirnice vrhunske kvalitete.

Ribu i meso pečemo na šest vrsta drveta čime postizemo jedinstven ukus vrijedan pamćenja.

Prema tradiciji, jela se pripremaju 30-45 minuta, u suprotnom nisu jela pripremljena sa ljubavlju.

Dok čekate svoje jelo možete uživati u ambijentu uz čašu domaćeg vina ili rakije, a pod krošnjom stare masline i vrhunske hrane, užitak Vam je zajamčen.



ABOUT US

Dear guests,

Welcome to our world, the world where the story of tradition and unique taste of good food begins.

To prepare our meals, we carefully select high quality ingredients.

Fish and meat are traditionally prepared on six different types of wood which creates a unique aroma and taste that is worth remembering.

As the tradition goes, meals are prepared between 30-45 minutes, so you can be certain they are made with love.

So sit back and relax with a glass of traditional wine or brandy, until your food is ready to be served.

Enjoy our top quality food in traditional dalmatian ambient, surrounded by old olive trees, and the quality of your experience is guaranteed.

JELOVNIK

MENU

KONoba
PRSLIKA



HLADNA PREDJELA

Cold appetizers

MORSKA PRIČA ZA DVIJE OSOBE

Sea food platter for two persons

(carpaccio od liganja, carpaccio od tune, dimljena bijela riba, dimljene dagnje, marinirane kozice, namaz od ribe, namaz od kozica i motra, namaz od dimljenih pomidora, dagnje sa marinadom, caprese salata, papričice sa kravljim sirom i incunima, cvijet kapara, slane srdele, masline, sir iz ulja ...)

(calamari carpaccio , tuna carpaccio, smoked white fish, smoked mussels, marinated shrimps, fish pate, shrimp and sea fennel pate, smoked tomato pate, mussels with marinade, peppers with cheese and fish, capers, caprese salad, salted sardines, marinated anchovies, homemade cheese...)

_____ €

U VRTU OD VALOVA I SOLI

Carpaccio od hobotnice, tune i liganja, ulje divlje rikule, plod kapara

Octopus, tuna and calamari carpaccio, wild aragula oil, capers seed

_____ €

PRŠUT I DIMLJENA KOBASICA SA KOROMAČEM

Dalmatian prosciutto and smoked sausage with fennel

_____ €

CARPACCIO OD MLADE JANJETINE SA UKISELJENOM KAPULICOM

Lamb carpaccio with pickled onion

_____ €

SELEKCIJA MEDITERANSKIH SIREVA, DŽEM OD SMOKAVA

Mediterranean cheese selection, homemade fig jam

_____ €

TOPLA PREDJELA

Warm appetizers

DOMAĆE CRNE NJOKE U TOĆU OD RAKOVA

*Homemade black gnocchi in crab sauce
with smoked white fish*

_____ €

LEPEZE SVETOGA JAKOVA SA ZAČINSKIM BILJEM I RICOTTA SIROM

Coquilles St. Jacques with herbs and ricotta cheese

_____ €

CRNI RIŽOTO SA SIPOM, ŠKOLJKAMA I RAKOVIMA

Black cuttlefish risotto with shells and shrimps

_____ €

JUHE

Soup

RIBLJA RAGU JUHA- NAŠI ŽALI

Fish ragu soup

_____ €

JUHA OD RAKOVA, DOMAĆE NJOKICE SA MESOM OD RAKOVA

Crab soup, homemade gnocchi

_____ €

KREM JUHA OD POMA

Tomato cream soup

_____ €

RIBLJA JELA

Fish dishes

FILET KOVAČA OMRVLJEN BAJAMAMA, PIRE OD ŠPINATA,
SOTIRANE CHERRY RAJČICE SA RUŽMARINOM

John Dory fillet in almonds , spinnach cream, cherry tomato with rosmmary

_____ €

GURMANSKI KRAKOVI PEČENE HOBOTNICE SA ŽARA,
DALMATINSKA MIŠANCA, UMAK OD PERŠINA

Grilled octopus, swisschard with green beans and potato, parsley sauce

_____ €

STEAK TUNE SA ŽARA, BLITVA PO LASTOVSKI

Grilled tuna steak, swisschard with tomato salsa

_____ €

FILET PAGRA SA ŽARA, SALATA OD KRUMPIRA SA
MLADOM KAPULICOM I DIVLJOM RIGOM

Red porgy fillet, potato salad with spring onion and arugula

_____ €

FILET ZUBATCA, DALMATINSKA MIŠANCA

Dentex fillet, swisschard with green beans and potato

_____ €

ŠKARTOCINI OD LIGANJA, KREMA OD BOBA I KOROMAČA

Punjene sa dagnjama, kozicama, svježim sirom, kaduljom

Stuffed calamari with mussels, shrimps, cheese and sage , green bean and fennel cream

_____ €

TERINA OD MORA

Traditional homemade pasta with scampi, shrimps and shells

_____ €

OBORITA RIBA – SVJEŽI DNEVNI ULOV

Daily caught fresh fish

_____ €

RIBA U SOLI

Baked fish in sea salt crust

_____ €

ŠKAMPI SA ŽARA

Grilled scampi

_____ €

KAPETANOVA VEČERA ZA 4 OSOBE

Jastog, škampi, kozice, školjke, grmalji, tjestenina u toču od morskih algi

Lobster, scampi, shrimps, shells, crab, pasta in seaweed sauce

_____ €

RAGU OD SIPE, ZAPEČENA PALENTA SA MOTROM I DIMLJENIM POMIDORIMA

Cuttlefish ragot, grilled polenta with seaweed and smoked tomatoes

_____ €

MESNA JELA

Meat dishes

ODLEŽANI BIFTEK SA ŽARA

Dry age grilled beefsteak

_____ €

ODLEŽANI RAMSTEK SA ŽARA

Dry age grilled Rump steak

_____ €

MLADA JANJETINA NA PASTIRSKI

Grilled lamb

_____ €

SALATE

Salad

ZDJELICA LISNATIH SALATA I CHERRY RAJČICE

Various green salad and cherry tomato

_____ €

DESERTI

Desserts

KREMA OD VANILIJE I NARANČE SA LAVANDOM

_____ €

SMOKVE KUHANE U PROŠEKU SA BAJAMAMA I MASCARPONEOM

Figs in prosecco with almonds and mascarpone

_____ €

CJENIK PIĆA

PRICE LIST DRINKS

*Zabranjeno je konzumiranje i posluživanje alkohola
osobama mlađima od 18 godina.*

*Obavijest o načinu podnošenja pisanih prigovora možete
poslati na mail : **antonio.makale@gmail.com***

Pdv (porez na dodanu vrijednost) je uračunat u cijenu jela i pića.

VINSKA KARTA

BIJELA VINA

White wine

Debit Testament	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Beleca Tomić	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Maraština Ante Sladić	0,75 l	____€
Pošip Testament	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Domaine Bibich Žutina (Natural wine)	0,75 l	____€
Graševina Galić	0,75 l	____€
Galić Chardonnay	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Malvazija Benvenuti	0,75 l	____€
Krajančić Intrada Pošip	0,75 l	____€
Sauvignon Galić	0,75 l	____€
Chablis La Manufacture Benjamin	0,75 l	____€
La roche premier Cru		

CRNA VINA

Red wines

Babić Dalmatian Dog Testament	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
R6 Bibich	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Mrgudić Marica Plavac	0,75 l	____€
Illyricum Tomić	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Dingač Benmonsche	0,75 l	____€
Stina Plavac Mali Majstor	0,75 l	____€
Gracin Babić	0,75 l	____€
Vizzulin Merlot	0,75 l	____€
Testament Tribidrag (Zinfandel)	0,75 l	____€
Sauvignon Galić	0,75 l	____€

ROSE VINA

Rose wines

Rose Galić	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Opol Testament	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Korta Katarina Rose	0,75 l	____€

DESERTNA VINA

Dessert wine

Prošek Testament	0,05 dcl / 0,5 l	____€/____€
Cuj Muškat Špekula	0,05 dcl / 0,75 l	____€/____€

PJENUŠCI

Sparkling wine

Opolo Brut Testament	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Šember Rose	0,75 l	____€
Šember Brut	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€
Korak Brut Natur	0,75 l	____€

ŠAMPANJCI I PROSECCO

Champagne and Prosecco

Gosset Grande Reserve Brut	0,75 l	____€
Piccini Proecco	0,1 dcl / 0,75 l	____€/____€

LIKERI I RAKIJE

Liquers and brandy

Travarica	0,03 l	_____€
Peliknovac	0,03 l	_____€
Orahovac	0,03 l	_____€
Medica	0,03 l	_____€
Šljivovica	0,03 l	_____€
Višnjevac	0,03 l	_____€
Teranino Aura	0,03 l	_____€
Maslina Badem Aura	0,03 l	_____€
Rogač Aura	0,03 l	_____€
Kadulja Aura	0,03 l	_____€

ŽESTOKA PIĆA

Strong alcohol

Belvedere Vodka	0,03 l	_____€
Johnnie Walker Red Label	0,03 l	_____€
Chivas Regal	0,03 l	_____€
Hennessy VS Cognac	0,03 l	_____€
Gin Mare	0,03 l	_____€
Martin Millers	0,03 l	_____€
Aperol Spritz	0,03 l	_____€

PIVO

Beer

Karlovačko pivo	0,5 l	_____€
Heineken	0,33 l	_____€
Ožujsko Radler pivo limun	0,5 l	_____€
San Servolo	0,33 l	_____€

BEZALKOHOLNA PIĆA

Non alcoholic drinks

Coca -Cola	0,25 l	_____€
Coca -Cola Zero	0,25 l	_____€
Fanta	0,25 l	_____€
Schweppes Bitter Lemon	0,25 l	_____€
Schweppes Tonic	0,25 l	_____€
Fever Tree Mediterranean	0,20 l	_____€
Fever Tree Ginger Beer	0,20 l	_____€
Fever Tree Tonic	0,20 l	_____€
Limunda	0,30 l	_____€
Ledeni čaj	0,20 l	_____€
Juicy Jabuka	0,20 l	_____€
Juicy Naranča	0,20 l	_____€
Juicy Jagoda	0,20 l	_____€
Cedevita	0,33 l	_____€
Romerquelle Gazirana	0,75 l	_____€
Romerquelle Negazirana	0,75 l	_____€
Kava		_____€