

Platten des Vergnügens

Meer und Land Platte

Die besten, kleinen Vergnügen vom Land und aus dem Meer! Wer solche Delikatessen liebt ist hier richtig! Ein Stück Ziegenkäse, ein Stück Pagerkäse, Quark, Pršut (luftgetrockneter Schinken), Oliven, ein Schluck Wein, Schafquark, Anchovies mit Schafquark -Aufstrich auf Brot, marinierte Sardellen, sowie Salzsardellen, Räucherfisch, rote Paprika gefüllt mit marinierten Sardellen, Olivenaufstrich, marinierte Anchovies auf einer Scheibe des hausgemachten Brots mit Kapern und Seefencheln.

Schatz von Insel Pag – verschiedene Käsesorten

Für Käseliebhaber ein richtiger Gaumenschmaus! Pager Käse, Käse mit Salbei, Ziegenkäse mit Rosmarin, Pager Quark, Käse mit Lavandel, Kolanjac, Otočan, Frischkäse "škripavac" (Kuhmilchkäse aus Kroatien, der vor allem in den kargen Bergregionen Lika und Kordun in der Mitte Kroatiens hergestellt wird) und getrocknete Tomaten in Olivenöl und Basilikum, Käse mit Trüffeln, hausgemachte feigenmarmelade mit Prošek (Prošek – Likörwein), süße quarkcreme mit salbeihonig und mandeln, marinierte birne mit handwerklich hergestelltem käse, Oliven, Walnuss Wenn unsere Trauben reif sind, pflücken Sie sich einige. Sie passen sehr gut zu den verschiedenen Käsesorten. Das alles sollten Sie mit unseren Wein abrunden. Sirana MIH Kolan (familien Pernjak) Kolan, SiranaGligora, Kolan und Paška sirana Pag.

Benkos Platte

Als erstes kommen die Salzsardellen und dann alles mögliche frittiert und mariniert, von Anchovies bis zu den Shrimps. All das wird im selbstgemachten Olivenöl mit Kapern und Seefenchel mariniert.

Tapenade, hausgemachtes Brot, Räucherfischpaste, sowie geräucherter Fisch. Wir dürfen unseren Peppe Fisch nicht vergessen- rote Paprika gefüllt mit Sardellen.

Platte mit gebackenem Ziegenkäse

So haben wir unsere Platte mit gebackener Ziegenkäse, feigen- Prošek -mandeln-eis und marinierte trockene Feigen im Speckmantel, dazu unser hausgemachtes Brot mit Olivenöl... Diese „anti-Stress“ Kombination bitte unbedingt mit dem Wein kombinieren.

Guten Abend, liebe Leute

Mare, wo bleibst du, komm schon, bring die Fische, ob gebackene in Savor oder rohe marinierte. Schau Mal, wie die Leute froh sind; braucht man mehr als ein Glas Weißwein auf dem Tisch; es riecht nach geröstetem Brot mit Tomaten und Petersilie in Olivenöl. Guten Abend, unsere Lieben!

Ach du meine Güte, wie ich nur die Fladenbroten mag

Heiße Fladenbroten mit Sardellen, Meerfenchel und Oliven, Fischpastete, zwei, drei Rucola-blätter und gesalzene Mini-Tomaten. So ein Genuss und noch gutes Bier dazu! Na ja, was kann ich dir noch sagen.

Mariniertes Gemüse, Ziegenkäse

Und am Ende der Plattenangebot angelangt, präsentieren wir... **Seine Hoheit, der Pager Käse**

Für das leckere Mittagessen oder eine einfache Vorspeise zum Abendessen stellen wir unsere hausgemachte Pasta vor

Hausgemachte Ravioli Marioli mit Pager Qaurk

„Makaruni“ (hausgemachte Nudeln) im Meer

Röhrennudeln mit marinierten Anchovies, Calamari, Adria Scampi, geräucherter Fisch, Muscheln aus dem Novigrader Meer, Oliven, Kapern, Tomaten, Motar

Pljukanci (Hausgemachte, traditionelle Pasta) aus dem Wald

Röhrennudeln mit frischen Pilzen und getrockneten Röhrlingen in Olivenöl und Wein geschwenkt, dazu Pršut (luftgetrockneter Schinken) und Pesto aus Petersilie, Kaparn und Sherry. Eine leckere Geschichte!

Pljukanci mit Quark, Pršut und Radicchi

Makaruni mit Mandeln- und Pager Käse-Pesto

Suppen, Minestrone... hausgemachte und geschmackvollen Suppen allerlei Arten

Fischerstolz... Fische

Der Geschmack des Meeres

Fischplatte für zwei - wir haben die Dorade und Wolfsbarsch gegrillt und dann ein paar Tintenfische mit Speck und Ziegenkäse gefüllt, Fisch-Gemüse-Spieße „Ražnjići“, Seehecht polpetten zubereitet, Mangold, einfach alles was schmeckt! Und es ist wirklich genug für zwei Personen!

Kalmare nach Hausart

Was gibt's zum Essen? Bald kommt Mittagesszeit, schau mal, die Kalmare und Kartoffeln werden in Wein geschmort, nur ein bisschen mehr, bis sich die Aromen im Soße verschmelzen.

Wenn man Kalmare würzt, wenn man Leben würzt, dann braucht man nichts mehr.

Für die guten alten Zeiten

Wenn das heiße Olivenöl in der Pfanne voll Kalmare, Garnelen und Seeteufel laut zischt, soll man es mit Prosecco gießen und ihren Durst so löschen. Das Zischen ist dann gleich vorbei. Nicht auf dieser Welt soll durstig sein. Scharf schon, aber durstig nie. Zu diesem traumhaften Fischmärchen passt natürlich die mit Peperoncino (Chilischote), Oliven und auf der Insel gepflückten Kräutern gewürzte Polenta au Gratin.

„Brodet“

Ein Fischgericht der traditionellen Küche Dalmatien, eine Art Fischeintopf Tintenfisch/ Octopus, Sepien, Moschuskrake und Calamari mit Polenta (Maisgrieß) serviert

Duftender Wolfsbarsch in Backpapiertüte

Wolfsbarschfilet, Gemüse, Tapenada, getrocknete Tomaten, Trauben, Olivenöl und Wein, gewürzt mit Salbei, Rosmarin, Myrte, Basilikum und Meerfenchel. Dies wird alles zusammen in Backpapier zu einer Tüte gebunden und so gegart. Auf der ganzen Terasse wird sich ein köstlicher und verlockender Duft verbreiten.

Miesmuschel Buzara 1kg

Muscheln aus dem Novigrader Meer. Die beste in der Welt! Nicht nur deren Geruch und der Geschmack ist spezifisch, sondern auch die Tatsache, dass man ihre Schalen nicht gereinigt bekommen kann.

Fische- extraQualität 1kg

Scampi aus der Adria / 1kg

Frischer Fisch bester Qualität 1 kg

Scampi aus der Adria II 1kg

Ich liebe Fleisch!

Pager Lamm- Sugo (auch Šugo genannt) mit Gewürzen aus der Region

Das Lammfleisch von Pag kann mit keinem anderen Lammfleisch verwechselt werden. Das aromatische Fleisch wird nach alter Rezeptur mit Gemüse-Sugo (Soße) und Gnocchi angerichtet und der Geschmack ist einzigartig und spezifisch.

Heute abend lassen wir die Fete steigen

Sollte etwas wirklich immer wieder erfunden und kompliziert sein? Rolle hier, falte dort, Mirakel, Wunder und ordentliche Portionen...Es ist Zeit, das Boot-Seil in die Hände zu nehmen, das Boot zu ankern, sich zu setzen und etwas zu essen. Die Freunde warten, der Wein ist gekühlt. Laß die Zeit vergehen, laß sie vergehen, sie fliegt, siesteht nie still...Gleich kommt gegrilltes Ombolo (Schweinelende), Čevapčići (gegrillte Hackfleischröllchen), Pljeskavice (Hacksteak), Kalbfleischröllchen, geröstete Paprika mit Käse gefüllt, Gemüse und Kartoffeln...Laß die Fete steigen!

Geschmortes Lamm

Ewige Čevapčići,

Wer sagt das "čevap" kein Gericht für eine Konoba ist? Wir natürlich!

Alle Farben von Gemüse

Teller mit Gemüseauswahl

Sommer ist in Sicht, die Sonne scheint, Gemüse gibt es in Hülle und Fülle, wie dein Herz begehrt. Probiere mal unsere Zucchini-Edelkäse-Frikadellen, gratinierte Zucchini mit Sauce aus frischen Gurken und Kapern Aubergine- und Tomatenkasserolle mit Schafquarkkäse eine warme Tomate mit Quark und jungem Ziegenkäse sowie einen ganzen Bündel duftenden Basilikums. Na los, sag ja....

Ein Lied über das Meer

Oh, liebes Meer, was bringst du uns jetzt.... Einen gemischten Meer-Salat. Viele Tintenfische, Kalmare und Garnelen, dazu noch Meerfenchel, Oliven, Kapern, Ackerbohnen und Sauerkirsche.

Parger Salat

Salat mit gewürfelten und geriebenen Parger Käse, Frischkäse "škripavac", jungen Ziegenkäse, Walnüssen und Pršut (luftgetrockneter Schinken)

Gemischter Salat

Zucker kommt zuletzt

Schokoladenkuchen „Nika & Dorijan“

Zitrone – Kuchen „Klara & Toma“

Leckerei „Ivana“

Obststrudel- mit Obst der Saison

Süße Pasta unserer Kindheit

Johannisbrot, Mohn, Walnuss

Frittierte Krapfen, Portion

Nach Bestellung: Pager Lambraten mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse, 1kg