

Pijati gušta

Pijat more - zemlja
Blago otoka Paga - sirevi
Benkov pijat
Pijat na kojem caruje zapečeni kozji sir
Salata od hobotnice
Pršut, pomidori i sol
Pašteta od hobotnice i sipe sa mariniranim pomidorinima i toplom fokačom

Fini ručak, jednostavno predjelo za večeru, domaća tjestenina

Domaći ravioli s paškom skutom, kaduljom i orasima
Morski makarun
Makarun sa pestom od mendula i paškog sira
Povrtni makarun
Juhe, juhice

Riba i ribarsko prigovaranje

Sa okusom mora, sa okusom soli
Grdobina u morskom umaku
Pašticada od tune sa crnim njokima
Morski đardin
Brudet od hobotnice, sipe, lignje, muzgavaca s palentom
Brancin u mirisnom škartocu
Buzara od dagnji 1kg
Brancin s Iža (Ike jime) 1 kg
Riba extra klase 1 kg
Škampi I 1kg

Bijela riba I klase 1kg
Škampi II, 1 kg

Guštaj u mesu

Šugo od janjetine s paškim začinima
Zapečeni ombol
Juneća rebra
Janjetina za dvoje 1kg

Sve boje povrća

Povrće na dalmatinski
Zapečeni balancan
Orzoto s povrćem
Pomidor, sir škripavac, bosiljak i maslinovo ulje
Salata od rige i paškog sira
Mišana salata sa zrnima
Mišana salata

Cukar za kraj

Čokoladna torta „Nika, mali Mak i Dorijan“
Dalmatinska torta „Klara i Toma“
Ivanin slatkiš
Oliver i Luna
Domaći sladoledi, porc.

Ugodan boravak i dobar tek!
Konoba Didova kuća
Šimuni 39, 23251 Kolan, Pag

www.didovakuca.com

Mail: konoba@didovakuca.com

tel. +385 23 697 219

U cijenu je uračunat PDV. Ne točimo alkohol osobama mlađim od 18 godina!