

## Pijati gušta

### Pijat more - zemlja

svi najbolji mali gušti, s mora i kopna! Tko voli ovakve delicije, ovo je pijat za cara! Bokun kozjeg, bokun paškog sira, mrvic skute, pršut, masline, gutljajaj vina, šaka suza, na kruščić malo namaza od skute i incuna, lagani pogled na valu, ulazi li koji brod, gutljaj vina, vrića smija, pa dalje slana i marinirana srdela, dimljena riba, pepe fish, tapenada, pa na feticu domaćeg kruha malo mariniranog incuna i preko motar i kapar, gutljaj vina.... Ča je život vengo fantažija!

### Blago otoka Paga - sirevi

Za siroljupce, rapsodija okusa! Od Paškog, Ovčjeg s kaduljom, Kozjeg s ružmarinom, sir s lavandom, paške skute, i sira s tartufima, Otočan, Kolanjac, malo maslina, oraha, naš džem od suhих smokava u prošek u slatka krema od skute, kaduljinog meda i badema, sir škripavac sa sušenim pamidorima i bosiljkom u maslinovom ulju, marinirana kruškica sa plemenitim sirom. Slobodno s visećeg vinograda dida Benka uberite i koji groz grožđa, ako je zrelo. Dobro će pasati. Priča samo takva! Ispričana iz sirana MIH i Gligora u Kolanu i Paške sirane u Pagu.

### Benkov pijat

Slana srdela, to prvo. Pa onda sve moguće i nemoguće filetirano i marinirano, od incuna, slanih i mariniranih, jadranskih kozica, dimljeni brancin, oslić, ušata, a sve se kupa u maslinovom ulju s kaparima i malo motara s Mauna. Tapenada, domaći kruh, namaz od slane srdele.. Da vam ne pričamo o Peppe fischu, papričici punjenoj fileom incuna našeg majstora s mora, OPG-ovca Živka Dražina iz Kaštel Kambelovca.

### Pijat na kojem caruje zapečeni kozji sir

Tako smo nazvali priču od zapečenog kozjeg sira, sladoleda od skuhih smokava, prošeka i badema i u vinu mariniranih suhих smokava s pršutom, uz domaći kruh. Ni ovu „no stres“ kombinaciju ni slučajno ne pomišljajte bez gutljaj, dva vina.

### Dobra večer, prijatelji

Mare, ala poteci, prinesi ribe na savur ili one marinirane. Ča su ljudi veseli, na stolu žmuj bilega, širi se miris prepečenog kruva sa pomidorima i petrusimulom u maslinovom ulju. Dobra večer, dragi naši

### Ajme ča ja volin pogačice

Vruće pogačice sa incunima, motarom i maslinama, riblja pašteta, dva, tri lista rige i slanah pomidorića. Gušti uz dobru pivicu. Molin lipo, ča da ti više rečen

### Marinirano povrće i ovčji sir

Marinirali smo balancanu, tikvice i rajčice, masline, krušku i grožđe u kadulji, mirti i bosiljku, priložili bokun ovčjeg sira, domaći kruh i odlično jelo je gotovo. Za nas gotovo a za vas okusi tek kreću...

### Njegovo veličanstvo PAŠKI SIR

## Fini ručak, jednostavno predjelo za večeru, domaća tjestenina

### Domaći ravioli Marioli s paškom skutom

domaći raviol kojeg punimo pravom pravcatom ovčjom, paškom skutom, bačeni sekundu da zacvrče na maslinovom ulju i kadulji, s dodatkom fete, dvije pršuta, kojom maslinom i cukar za kraj je paški ribani sir

### Morski makarun

Makaruni u moru jadranskih kozica, liganja, dimljene ribe, Novigradskih daganja, maslina, pomidora, mariniranih incuna, kapara, motara i mirte s Mauna

### Šumski pljukanac

Svježe gljive i sušene vrganje spajamo s pljukancima uz pomoć maslinovog ulja, vina, pršuta i pesta od peršina, kapara i prošeka.

### Pljukanci sa skutom, pršutom i radićem

Svježa tjestenina, na njoj skuta, pršut i radić. Jednostavno?

### Makarun sa pestom od mendula i paškog sira

Miriše na ljeto.... Makaruni puni sunčanih sati. Kap maslinovog ulja, šaka mendula, bokunić paškog sira, zrno soli, stručak bosiljka, kap mora, cvitić slavuje....

## Juhe, juhice, maneštre.

## Riba i ribarsko prigovaranje

### Sa okusom mora, sa okusom soli

Ribe je za dvoje - Zaroštiljali smo Oradu i brancina, pa par lignjica punjenih pancetom i kozjim sirom, ražnjići od ribe, škartoc s polpeticama od bakalara i mola, blitva..... ma svega! I, ne kradi mi ribu, ribe je za dvoje!

### Lignje po domu

Ča je za poist? Sad će brzo obed, evo, šufigivaju se lignje i krumpir u vinu, samo da malo pusti toć. Začiniš malo lignje, malo život i ča će ti više...

## Za dobra, stara vrimena

Kad u prsuri, na maslinovom uju jako zacvrče ligne, kozice i grdobina, daš im pit prošeka. Odma će umuknut cvrčanje. Ništa na ovome svitu ne smi bit žedno. Ljuto može. Uz ovu štoriju od ribe ide i zapečena, pikantna palenta od peperončina, maslina i trava što smo ih pobirali po otoku.

### Brudet od hobotnice, sipe, lignje, muzgavaca s palentom

#### Brancin u mirisnom škartocu

Filet brancina, povrće, tapenada, sušeni pamidor, grožđe, maslinovo ulje i vino, kadulja, ružmarin, motar, mirta, bosiljak. Sve smo zavezali u škartoc i zapekli! Mirisat će cijela terasa.

### Buzara od dagnji 1kg

Dagnje iz Novigradskog mora. Najbolje na svijetu!. Specifične su, osim mirisom i okusom i po tome što im se ljuštura ne može očistiti.

Riba extra klase 1 kg

Bijela riba I klase 1kg

Škamp 1kg

## Guštaj u mesu

### Šugu od janjetine s paškim začinima

Janjetina pripravljena po staroj recepturi, na šugu od povrća, aromatičnim začinima otoka Paga, s prilogom od domaćih njoka, jedinstvena je i neponovljiva.

### Večeras je naša fešta

Ča stalno triba nekog vruga smišljat i komplicirat? Smotaj amo, zavrni namo, čudesa i pjatanci... Vrime je za ćapat cimu, bacit sidro, sist i pojist. Društvo čeka, vino je ohlađeno. Pusti vrime neka gre, karoca gre, ona leti, neće stati... Stiže grilani ombol, ćevapčići, pljeskavice, teleće rollice, pečene paprike punjene sirom, povrće i krumpirići...Zafeštajte!

### Šufigana janjetina

Odreske janjetine malo popečemo, dodamo sunčane biljčice, kapić pošipa i čekamo da pusti svoje mirisne sokove.

Poslužimo uz krumpir sa rigom i mladim lukom

### Vječni Ćevapčići

Tko kaže da ćevap nije jelo za konobe? Mi! Izbriši mariniranu kapulu!

## Sve boje povrća

### Pjatanci od povrća

Lito na vidiku, žari sunce, verdure koliko ti srce hoće. Provaj one naše polpetice od tikvica i plemenitog sira, topli pomidor sa skutom i mladim kozjim sirom i cili stručak mirisnog bosiljka, nabujak od tikvica i balancana sa skutom, krema od kopra... Aj reci....

### Pisma o moru

O more drago, ča nan nosiš ti....More na salatu. Puno sipa, liganja i kozica, motar, masline, kapare, bob i višnje

### Paška salata

Salata od rukole, matovilca, krušaka, paškog sira, škripavca, mladog kozjeg, ovčje skute, oraha i pršuta.

### Mišana salata

## Cukar za kraj

Čokoladna torta „Nika i Dorijan“

Limun torta „Klara i Toma“

Ivanin slatkiš

Njokići od skute, karamel i sladoled (po želji, pitati Dinka i Silviu)

Slatka pašta našeg djetinjstva

Rogač, mak, orah

Za teple litnje večeri

Krema od skute, vruće sezonsko voće

Fritule, porc.

ŠTRUDLA za dvoje

PO NARUDŽBI:

S mora i kopna u rolu

Paška Janjetina s krumpirima i povrćem (delicija!) 1kg