

Teller voller Genuss

Teller Meer – Erde € 32

Kleine Köstlichkeiten und Delikatessen für zwei Personen. Prosciutto, Pancetta, Käse von der Insel Pag, marinierte und gesalzene Sardellen, Fischpastete, Tapenade

Käseplatte € 15

Warmer hausgemachter Käse, Pancetta, Weintrauben, Kirschtomaten

Gebackener Ziegenkäse – der Star auf diesem Teller € 18

Gebackener Ziegenkäse, geröstete Walnüsse, Eis aus getrockneten Feigen, Prosecco und Mandeln, in Wein marinierte getrocknete Feigen serviert mit luftgetrocknetem Schinken und Rosmarin.

Oktopussalat € 24

Oktopus und Kartoffeln, nach Hausrezept

Pastete aus Oktopus und Sepia € 15

mit marinierten Tomaten und warmer Focaccia

Majas herzhafte Pfannen-Pita € 13

Handgemachter Teig, gefüllt mit Pager Molkenkäse *Skuta*, Mangold und Frühlingszwiebeln, knusprig in der Pfanne gebacken.

Thunfisch in Prošek € 17

Marinierte und gebackene Thunfischstreifen mit Kapern und Oliven, geschmort in Prosecco, dazu warmes Brot und Salat aus schwarzen Bohnen mit Radicchio und Frühlingszwiebeln.

Meerfenchel € 15

Meerfenchel, gesalzene Sardellen, Eier, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Radicchio und Frühlingszwiebeln

Hausgemachte Pasta – Makaruni

Meer € 25

Makaruni in einem Meer aus Adria-Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln aus Novigrad, zartem Bissen vom Mol-Fisch, Oliven, Tomaten, gesalzenen Sardellen, Kapern, Meerfenchel.

Insel € 17

Tomaten und gebratene Auberginen, gewürzt mit etwas Peperoncino und Basilikum. Zucker zum Abschluss: Molkenkäse *Skuta* und geriebener Käse von der Insel Pag.

Burin (leichter Bora-Wind) € 19

Makkaroni mit Prosciutto, Radicchio, Walnusspesto und Ricotta

Fisch und Fischergeplauder

Thunfisch-Pašticada mit hausgemachten schwarzen Gnocchi € 25

Zart geschmorter Thunfisch in Rotweinsauce mit mediterranen Gewürzen

Brudet aus Oktopus, Sepia, Tintenfisch und Kraken mit Polenta € 25

Traditioneller dalmatinischer Fischeintopf

Fisch für zwei € 65

Zwei gegrillte Fische, Kabeljau- und Seehecht-Frikadellen, gemischter Tintenfisch, Calamari und Saubohnen, Mangold als Beilage

Gebratener Fisch € 26

Dornfischsauce, Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Kartoffeln, Wein und Prošek

Seeteufel in Meeresfrüchtesauce € 33

Gebackene Seeteufelschwanzstücke in einer Sauce aus sautierten Frühlingszwiebeln und Weintrauben, Saubohnen- und Erbsentapenade, mit aromatischen Polentawürfel

Wolfsbarsch im aromatischen Škartoc € 25

Wolfsbarschfilet, Gemüse, Tapenade, getrocknete Tomaten, Weintrauben, Olivenöl und Wein, Salbei, Rosmarin, Meerfenchel, Myrte, Basilikum – schonend gegart und im Papiersäckchen serviert. Die ganze Terrasse wird duften!

Miesmuscheln aus dem Novigrader Meer nach Buzara-Art 1 kg € 22

Scampi, Miesmuscheln und Garnelen nach Buzara Art 1 kg € 49

Fleischgenuss pur

Lammragout mit Gewürzen von der Insel Pag €25

Lamm nach traditionellem Rezept, geschmort in Gemüsesugo mit aromatischen Kräutern von der Insel Pag, serviert mit hausgemachten Gnocchi und geriebenem Pager Käse – ein einzigartiges und unvergessliches Geschmackserlebnis.

Kalbsrippchen €31

Langsam gegarte Kalbsrippchen, Kartoffelsalat

Gebackenes Schweinefilet €25

Gebackenes Schweinefilet mit Rosmarin und Weintrauben, Bratkartoffeln mit Pancetta, Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und geriebenem Käse

Zucker zum Schluss

Schokoladenkuchen Nika, der kleine Mak und Dorijan € 7

mit Schlagsahne und hausgemachter Orangenmarmelade.

Ivanas Leckerei € 8

Gnocchetti aus Molkenkäse *Skuta*, Karamell und dazu unser hausgemachtes Eis.

Kathes Dessert € 7

Ein weicher, süßer Kuchen, gebackenes Obst der Saison, geröstete Mandeln und hausgemachtes Eis

Klaras und Thoma Zitronenkuchen € 7

Hausgemachtes EIS € 3

Unsere hausgemachten Eissorten aus gerösteten Mandeln, Walnüssen; getrocknetes Feigen-Prosecco-Eis; saisonales Fruchteis...

Beilagen:

Makaruni € 6

BROT, Körbchen € 4

Makaruni, tomaten € 8

Extras € 3

KARTOFFELN € 6

Makaruni, Garnelen € 17

Suppen € 7

Gemischter Salat mit Körnern und Getreide € 8

Gemischter Salat € 6,5

Liebe Gäste,

das Allergenbuch befindet sich an der Bar. Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten auf bestimmte Lebensmittel und Gewürze, Laktose oder Gluten leiden, informieren Sie bitte die Bedienung darüber. Diese wird alle Ihre Fragen über das Vorhandensein von Allergenen in unseren Gerichten ausführlich beantworten. Alle Lebensmittel können Spuren von Gluten enthalten.

Konoba Didova kuća

www.didovakuca.com mail: konoba@diudovakuca.com