

Možete birati između tri slijeda s našeg polupansionskog menija:

1. slijed: Juha, predjelo ili salata
2. slijed: Tjestenina, plodovi mora, meso ili pizza
3. slijed: Desert

Welcome!
Enjoy our unique island
lifestyle
Happy you are here

Molimo Vas, upitajte konobara ukoliko su Vam potrebne informacije vezane za intoleranciju ili alergije

JELOVNIK polupansion

DOMAĆE JUHE

RIBLJA JUHA

od svježe jadranske ribe, s domaćim maslinovim uljem i rižom

JUHA OD RAJČICE

Ukusna kremasta juha od svježih rajčica s krutonima

PREDJELA

HRSKAVO PRŽENA SRCA ARTIČOKA

s kremastim umakom od limuna i aiolija

ROLICE OD GOVEDINE

u kremastom umaku od gorgonzole i bučinom ulju

RAŽNJIĆI OD KOZICA

2 ražnjića s kozicama i cherry rajčicama u kremastom umaku od limuna i maslaca, našim domaćim začinima i maslinovim uljem

TOST S KREM SIROM

domaći tostirani kruh s mekim krem sirom, domaćim maslinovim uljem i malo začina

OTOK DELI SLICE

Plata s lokalnim delicijama: pršut, salama, meki sir i tvrdi ovčji sir

. RESTAURANT .

OTOK

Island Cuisine

SUPETAR . BRAC

Welcome!

Enjoy our unique island

lifestyle

Happy you are here

SALATE

HOUSE

Mješavina zelene salate, krastavci, rajčice, feta sir, krutoni, sušene brusnice i balzamični preljev

CAESAR

Miješana zelena salata, krutoni, hrskava slanina, parmezan, Cezar preljev

Odaberite dodatak salatama:

Piletina 4,80 €

File Mignon 8,00 €

Kozice s roštilja 5,50 €

TJESTENINA I RIŽOTO

PASTA MARINARA

Tjestenina s našim Marinara umakom i pirjanim cherry rajčicama

PASTA CARBONARA

Tjestenina s domaćom slaninom, jajima i sirom Grana Padano

MARIONOVA TJESTENINA SA KOZICAMA

Kozice pirjani u domaćim začinima, kremastom maslacu i umaku od parmezana

RIŽOT OD POVRĆA

Kremasti rižoto s našim svježim povrćem iz vrta

ŠKOLJKE BUZARA s tjesteninom

s našim domaćim maslinovim uljem, bijelim vinom, začinima i peršinom

. RESTAURANT.

OTOK

Island Cuisine

SUPETAR.BRAC

RIBA I MORSKI PLODOVI

MAMA ROSIE POHANE KOZICE

Svježe kozice s domaćim tartar umakom i pomfritom

FILE BRANZINA

File u umaku od bijelog vina, poslužen sa svježe pirjanim povrćem

HRSKAVO PRŽENE LIGNJE

S pomfritom i tartar umakom

Welcome!

**Enjoy our unique island
lifestyle**

Happy you are here

MESNA JELA

nadoplata

OTOK BIFTEK

Goveđi file pečen na roštilju po vašoj želji, poslužen s pire krumpirom i prelive umakom od papra

15,00 €

JANJEĆI KOTLETI

Janjeći kotleti s roštilja s pireom od batata

16,00 €

OTOK BURGER

Burger od govedine, prelive cheddar sirom, salatam, rajčicama, slaninom, karameliziranim ljubičastim lukom, pomfritom i Aurora umakom

BBQ PILEĆI BATAK

Pileći batak bez kostiju s grilanim povrćem, pomfritom i BBQ umakom

. RESTAURANT.

OTOK

Island Cuisine

SUPETAR. BRAC

Welcome!

**Enjoy our unique island
lifestyle**

Happy you are here

DOMAĆE PIZZE

MARGHERITA

umak od rajčice i sir

3x MESO

umak od rajčice, sir, salama, kobasica i
slanina

CAPRICCIOSA

umak od rajčice, šunka, sir i gljive

FETA ZUCCHINI

bijeli umak, feta sir i tikvice

PRILOZI

MARINIRANI MIX MASLINA

POVRĆE S GRILA

PRŽENI KROMPIR

MIJEŠANA SALATA

SALATA OD KRASTAVACA

SALATA OD RAJČICA

NEŠTO SLATKO

ČOKOLADNI KOLAČ bez glutena

s umakom od bijele čokolade

KOLAČ OD SIRA

poslužuje se s umakom od bobičastog voća

KOLAČ OD MRKVE