



PELAGUS

soul food by the sea

sea • fire • salt



PELAGUS
soul food by the sea

PELAGUS DORUČAK & MARENDA
PELAGUS BREAKFAST & BRUNCH
PELAGUS FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Poslužujemo do 12:00 h
Served until 12:00
Serviert bis 12:00 Uhr

KOŠARICA (idealno za dijeljenje) / BASKET (ideal for sharing)
KORB (ideal zum Teilen) port. 10,90€

svježi kruščić i kroasan, marmelada, med i maslac
“Dijelite zajedno jer je svježina najljepša u društvu”

Fresh bread roll and croissant, jam, honey, and butter
“Share together, because freshness is most beautiful in company”

Frisches Brötchen und Croissant, Marmelade, Honig und Butter
„Gemeinsam teilen, denn Frische ist in Gesellschaft am schönsten“

GRANULA PELAGUS (naš domaći klasik) / PELAGUS GRANOLA (our homemade classic)
/PELAGUS GRANOLA (unser hausgemachter Klassiker) port. 9,90 €

domaća hrskava granula, domaći jogurt s medom Paga, sezonsko voće, posip citrusa

Homemade crunchy granola, homemade yogurt with Pag honey,
seasonal fruit, citrus zest

Hausgemachtes knuspriges Granola, hausgemachter Joghurt mit Honig von Pag,
saisonales Obst, Zitruszesten

FRITAJICA “OTOK” / FRITAJICA “ISLAND” / FRITAJICA „INSEL“ port. 13,90 €

jaja, domaća panceta, paški sir i domaća focaccia, posip

Eggs, homemade pancetta, Pag cheese, and homemade focaccia, topping

Eier, hausgemachter Pancetta, Payer Käse und hausgemachte Focaccia,
Topping

SLATKO JUTRO / SWEET MORNING / SÜSSER MORGEN

Kroasan / Croissant 2,90 €

PELAGUS

soul food by the sea



KOKTELI S POTPISOM

PELAGUS LEMON 9,00€

Citrus, med i ružmarin – ljetno u čaši
Citrus, honey & rosemary – summer in a glass
Zitrus, Honig & Rosmarin – Sommer im Glas

WATERLEMON SPRITZ 9,00€

Lubenica, more i lagana svježina
Watermelon, sea breeze & freshness
Wassermelone, Meeresbrise & leichte Frische

SUNSET SPRITZ 9,00€

Breskva i zalazak nad morem
Peach & Adriatic sunset
Pfirsich & Adriatischer Sonnenuntergang

PELAGUS GIN BREEZE 9,00€

Gin, citrus i mediteranski povjetarac
Gin, citrus & coastal breeze
Gin, Zitrus & mediterrane Brise

APEROL SPRITZ 9,00€

Klasični spritz uz more
Classic seaside spritz
Klassischer Spritz am Meer

0.0 MOMENTS

WATERMELON 0.0 6,00€

Hladna lubenica i menta
Chilled watermelon & mint
Gekühlte Wassermelone & Minze

LEMON 0.0 6,00€

Limun, med i svježina
Lemon, honey & freshness
Zitrone, Honig & Frische



PELAGUS

soul food by the sea



Naša priča

Dobrodošli u Pelagus, mjesto gdje se spajaju mirisi roštilja, bilje s paških kamenjara i more koje pjeva kroz tanjur.

Naša filozofija je jednostavna: domaće pošteno i s dušom.

Koristimo odležano meso, pašku janjetinu, svježe ulove iz mora, začinjeno vlastitim biljem, kuhano s maslinovim uljem iz naših maslinika i poslužujemo ono što i sami volimo jesti.

Pelagus nije samo restoran. To je okus vatre, sol na usnama i lavanda u zraku.

Our Story

Welcome to Pelagus, a place where the aromas of the grill meet herbs from the Pag karst and the sea that sings through every plate.

Our philosophy is simple: local, honest, and made with soul.

We use aged meat, Pag lamb, fresh catches from the sea, seasoned with our own herbs, cooked in olive oil from our groves, and we serve what we ourselves love to eat.

Pelagus is not just a restaurant. It is the taste of fire, salt on the lips, and lavender in the air.

Unsere Geschichte

Willkommen im Pelagus, einem Ort, an dem sich die Düfte vom Grill mit Kräutern aus der kargen Landschaft von Pag und dem Meer verbinden, das durch jeden Teller klingt.

Unsere Philosophie ist einfach: regional, ehrlich und mit Seele zubereitet.

Wir verwenden gereiftes Fleisch, Pag-Lamm, frischen Fang aus dem Meer, gewürzt mit unseren eigenen Kräutern, zubereitet mit Olivenöl aus unseren eigenen Hainen, und servieren das, was wir selbst gerne essen.

Pelagus ist nicht nur ein Restaurant. Es ist der Geschmack von Feuer, Salz auf den Lippen und Lavendel in der Luft.





PELAGUS
soul food by the sea



Dobrodošli u Pelagus – naš mali kutak otoka.
Okusi mora, vatre i mediteranskih okusa.

Welcome to Pelagus – our little corner of the island.
Flavors of sea, fire, and Mediterranean tastes.

Willkommen im Pelagus – unsere kleine Ecke der Insel.
*Aromen von Meer, Feuer und mediterranen
Geschmäckern.*



PELAGUS
soul food by the sea



“Za ručak, za večeru, za uspomenu. Za početak.

"For lunch, for dinner, for a memory." For starters.

„Zum Mittagessen, zum Abendessen, für eine Erinnerung. Für den Anfang.

ALL TAPAS S OKUSOM (*1,7) port. 19,90 €

ALL TAPAS WITH FLAVOR

ALLE TAPAS MIT GESCHMACK

Paški sir, domaći pršut i zalogaji za dijeljenje

*Pag cheese, homemade prosciutto, anchovies, olives, capers,
homemade sourdough bread*

*Pager Käse, hausgemachter Prosciutto, Sardellen, Oliven, Kapern,
hausgemachtes Sauerteigbrot*

SMOKVIN RAJ / FIG PARADISE / FEIGENPARADIES (*7,8) port. 100g 18,00 €

paški sir, poslužen s domaćim džemom od smokve, orasi

Pag cheese, served with homemade fig jam, walnuts

Pager Käse, serviert mit hausgemachter Feigenmarmelade, Walnüssen

ZAGRLI ME ŽLICOM / SPOON ME / UMARME MICH MIT EINEM LÖFFEL

JUHA OD RIBE / FISH SOUP / FISCHSUPPE (*4) port. 9,00 €

bogata domaća juha od svježeg ulova

rich homemade fish soup

Hausgemachte Fischsuppe

JUHA OD RAJČICE / TOMATO SOUP / TOMATENSUPPE port. 6,00 €

lagano, mirisno i kuhano s ljubavlju

light tomato soup made with love

Leichte Tomatensuppe mit Liebe gekocht

PELAGUS
soul food by the sea



IZ MORA - U RITMU VALOVA
FROM THE SEA - IN THE RHYTHM OF THE WAVES
VOM MEER - IM RHYTHMUS DER WELLEN

TUNA STEAK / THUNFISCHSTEAK (*4) port. 21,00 €

grillana tuna, jednostavno i sočno

grilled tuna, simple and juicy

gegrillter Thunfisch, einfach und saftig

RIBA NA ŽARU / GRILLED FISH / GEGRILLTER FISCH (*4)

port. 300-400 g. 21,00 €

riba s grilla, maslinovo ulje i sol

grilled fish, olive oil and salt

gegrillter Fisch, Olivenöl und Salz

LIGNJE NA DVA NAČINA (*14)

SQUID IN TWO WAYS

TINTENFISCH AUF ZWEI ARTEN

LIGNJE "NA ŽAR I MIR" / SQUID "GRILLED & CALM" port. 18,00 €
TINTENFISCH „VOM GRILL & PUR“

domaće lignje s roštilja, domaće maslinovo ulje, češnjak i kap limuna

local grilled squid, homemade olive oil, garlic and a splash of lemon

*hausgemachter Tintenfisch vom Grill, Olivenöl, Knoblauch
und ein Spritzer Zitrone*

LIGNJE "ZLATNE & HRSKAVE" / SQUID "GOLDEN & CRISPY"
TINTENFISCH „GOLDEN & KNUSPRIG“ port. 16,00 €

pržene u laganom pohu, domaći tartar s limunom, pomfrit

lightly battered fried squid, homemade lemon tartar sauce, fries

*leicht paniert und frittiert, hausgemachte Zitronen-Tartarsauce,
Pommes frites*



PELAGUS

soul food by the sea



DAGNJE NA TOČU / MUSSELS IN SAUCE
MIESMUSCHELN IN SAUCE (*14) 1kg 28,00€

dagnje u bogatom domaćem umaku od vina i začina,
mussels in a rich homemade wine and spice sauce

Miesmuscheln in einer reichhaltigen hausgemachten Wein-und Gewürzsauce

BRUDET OD SIPE / CUTTLEFISH BRUDET
TINTENFISCH-BRUDET (*4,14) port. 18,00 €

tradicionalni dalmatinski brudet, lagano i aromatično
traditional Dalmatian stew, light and aromatic

traditioneller dalmatinischer Eintopf, leicht und aromatisch

PELAGUS COMBO RIBLJA PLATA (ZA DVOJE) (*2,4,14)
PELAGUS COMBO FISH PLATTER (FOR TWO)
PELAGUS KOMBO FISCHPLATTE (FÜR ZWEI) 1kg. 75,00 €

selekcija dnevnog ulova, lignje, riba, školjke ...

Selection of the daily catch, squid, fish, shellfish ...



Auswahl des täglichen Fangs, Tintenfisch, Fisch, Meeresfrüchte ...

MORSKI UL OV / SEA CATCH / FANG DES TAGES (*4,1) port. 14,90 €

pohana riba i krumpirići
“Klasik koji nikada ne razočara”

fried fish and fries
“A classic that never disappoints”

frittierter Fisch und Pommes frites
„Ein Klassiker, der nie enttäuscht“



PELAGUS

soul food by the sea



DOMAĆA PAŠTA I RIŽOT HOMEMADE PASTA & RISOTTO HAUSGEMACHTE PASTA

“Rukama umiješano, dušom skuhanano.

Naša pašta je domaća, rižot kremast, pun mora. Sve rađeno s ljubavlju”

“Kneaded by hand, cooked with soul.

Our pasta is homemade, our risotto is creamy, full of sea. Everything is made with love”

„Mit Händen gemischt, mit Seele gekocht.“

Unsere Pasta ist hausgemacht, das Risotto ist cremig und voller Meeresfrüchte. „Alles mit Liebe gemacht“

“TAGLIATELLE SA ŠALŠOM” (*1,3,7) port. 11,00 €

TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE

TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE

*domaća pašta i lagana šalša
jednostavno, toplo i pravo - onako kako bi nona napravila*

*homemade pasta and tomato sauce
simple, warm, and authentic – just like grandma would make*

hausgemachte pasta und Tomatensauce

TAGLIATELLE SA ŠALŠOM I ŠKAMPIMA (*1,2,3,7,14) port. 19,00 €

TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE AND SCAMPI

TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE UND SCAMPI

domaća šalša, škampi

homemade tomato sauce, scampi

hausgemachte Tomatensauce, Scampi

RIŽOT SA ŠKAMPIMA / SHRIMP RISOTTO port. 19,00 €

RISOTTO MIT SCAMPIS

domaća šalša, škampi

Homemade tomato sauce, shrimp

Hausgemachte Tomatensauce, Scampis

PELAGUS

soul food by the sea



PIZZA IZ PELAGUSA / PIZZA FROM PELAGUS / PIZZA AUS PELAGUS

“Hrskava, rađena s ljubavlju i prstohvat otoka. Dijeli se - ali i ne mora.

“Crispy, made with love and a pinch of island. Shareable - but not necessary.

„Knusprig, mit Liebe und einer Prise Insel gemacht. Es wird geteilt – muss es aber nicht.

MARGHERITA (*1.7) 10,00 €

*premazana domaćim umakom od rajčice, mozzarella fior di latte, bosiljak
“minimalizam s karakterom”*

*spread with homemade tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil
“minimalism with character”*

*mit hausgemachter Tomatensauce bestrichen, Mozzarella fior di latte,
Basilikum
„Minimalismus mit Charakter“*

MISTA (*1.7) 12,00 €

*premazana domaćim umakom od rajčice, prosciutto cotto, sir,
crni šampinjoni, masline, fior di latte mozzarella
“ljetna svježina i uživanje”*

*spread with homemade tomato sauce, prosciutto cotto, cheese, black
mushrooms, olives, fior di latte mozzarella
“summer freshness and enjoyment”*

*mit hausgemachter Tomatensauce bestrichen, prosciutto cotto, Käse,
Champignons, Oliven, Mozzarella fior di latte
„sommerliche Frische und Genuss“*

PELAGUS SPECIAL (*1.7) 14,00 €

*mediteranska pizza, domaći umak od rajčice, mozzarella fior di latte, cherry
rajčica, masline, kapare, rikula, prsuto cotto, ribani grana padano
“spoj okusa i teksture”*

*Mediterranean pizza, homemade tomato sauce, mozzarella fior di latte, cherry
tomatoes, olives, capers, arugula, prosciutto cotto, grated Grana Padano
“a fusion of flavors and textures”*

*mediterrane Pizza, hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella fior di latte,
Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Rucola, Kochschinken, geriebener
Grana Padano
„eine Verbindung von Geschmack und Textur“*

PELAGUS
soul food by the sea

VEGGIE FLOW (*1.7) 12,00 €

*domaći umak rajčica, tikvice, paprika, cherry rajčice, pesto od rikule
"zeleni vibe na tankom tijestu"*

*homemade tomato sauce, zucchini, bell pepper, cherry tomatoes, arugula pesto
"a green vibe on thin crust"*

*hausgemachte Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Cherrytomaten, Rucola-Pesto
„grüner Vibe auf dünnem Teig“*

TUNA (*1.7) 13,00 €

*premazana domaćim umakom od rajčice, mozzarella, tuna, luk, masline, origano
"klasika s mora u jednostavnom izdanju"*

*spread with homemade tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, olives, oregano
"a simple seaside classic"*

*mit hausgemachter Tomatensauce bestrichen, Mozzarella, Thunfisch,
Zwiebeln, Oliven, Oregano
„ein einfacher Klassiker vom Meer“*

SALAMI (*1.7) 13,00 €

*premazana domaćim umakom od rajčice, mozzarella, salama, origano
"poznato, zasitno i uvijek dobro"*

*spread with homemade tomato sauce, mozzarella, salami, oregano
"familiar, hearty, and always good"*

*mit hausgemachter Tomatensauce bestrichen, Mozzarella, Salami, Oregano
„bekannt, sättigend und immer gut“*

DODATCI / ADDITIONS / ZUSÄTZE 2,20 €

*kiselo vrhnje, domaći umak od rajčice, feferoni,
masline, mozzarella*

*sour cream, homemade tomato sauce, pepperoni,
olives, mozzarella*

*Sauerrahm, hausgemachte Tomatensauce, Peperoni,
Oliven, Mozzarella*

PELAGUS

soul food by the sea



**S OGNJIŠTA - SIGNATURE JELA PELAGUSA
ODLEŽANO. MARINIRANO. POŠTOVANO.**

**FROM THE HEART - PELAGUS SIGNATURE DISHES
AGED. MARINATED. RESPECTED.**

**VON HERZEN - PELAGUS SIGNATURE DISHES
GEALTERT. MARINIERT. RESPEKTVOLL.**

“Priča o vatri, vremenu i bilju s kamena.

. Paška janjetina, domaće govedo, maslinovo ulje, vino, ružmarin, lavanda, kadulja...Sveto trojstvo Pelagusa. Sve marinirano, odležano, poštovano.”

“A story about fire, time and herbs from stone.

Pag lamb, domestic beef, olive oil, wine, rosemary, lavender, sage...The holy trinity of Pelagus. Everything marinated, aged, respected.”

„Eine Geschichte über Feuer, Zeit und Kräuter aus Stein.

Pager Lamm, heimisches Rindfleisch, Olivenöl, Wein, Rosmarin, Lavendel, Salbei ... die heilige Dreifaltigkeit von Pelagus. „Alles mariniert, gereift, gepflegt.“

BOHO BURGER (*1,3,7) port. 14,00 €

*odležana junetina, paški sir, rukola, brioche, pecivo s kiselim tijestom, domaći umak
aged beef, Pag cheese, arugula, brioche, sourdough bun, homemade sauce
gereiftes Rindfleisch, Pager Käse, Rucola, Brioche, Sauerteigbrötchen, hausgemachte Soße*

CRUNCH PILETINA “SOL & KIM” (*1,3) port. 13,90 €

*cornflakes panda, kim, domaći umak, krumpirići
cornflakes panda, cumin, homemade sauce, fries*

Cornflakes Panda, Kreuzkümmel, hausgemachte Sauce, Pommes

PELAGUS GRILL MIX (*1,7) port. 18,00 €

*odležano meso, marinirano sa našim domaćim začinima,
malo od svega sa našeg roštilja*

*marinated with our homemade spices — a little bit
of everything from our grill.*

*mariniert mit unseren hausgemachten Gewürzen — von allem
etwas von unserem Grill.*

PELAGUS
soul food by the sea



ČEVAPI "OGNJIŠTE" (*1) port. 12,90 €

CEVAPI "HEARTHSTONE"

CEVAPI "FEUERSTELLE"

domaća mješavina mesa, domaća focaccia, domaći umaci
homemade meat mixture, homemade focaccia, homemade sauces
hausgemachte Fleischmischung, hausgemachte Focaccia, hausgemachte Saucen

BIFTEK "LAVANDA I PLAMEN" (*7) 100 g 13,00 €

BEEF TENDERLOIN "LAVENDER & FLAME"

RINDERFILET „LAVENDEL & FLAMME“

file domaće junetine, lavanda, timijan, limun

Beef fillet, lavender, thyme, lemon

Rinderfilet, Lavendel, Thymian, Zitrone

SENDVIC "BIFTEK & DIM" (*1) port. 22,00 €

BEEFSTEAK & SMOKE SANDWICH

RINDSTEAK- & RAUCH-SANDWICH

tanki rezovi odležanog bifteka u kremastom umaku senfa i ružmarin, pečena paprika, rukola, domaće toplo pecivo od kiselog tijesta

Thin slices of aged beefsteak in a creamy mustard and rosemary sauce, roasted peppers, arugula, served in warm homemade sourdough bread.

Dünne Scheiben gereiften Rindersteaks in einer cremigen Senf-Rosmarin-Sauce, geröstete Paprika, Rucola, serviert im warmen hausgemachten Sauerteigbrot.

PAŠKA JANJETINA - MarsOvca & Na tanjuru baština (*7) 100g. 13,00 €

PAG LAMB - MarsOvca & Heritage on the Plate

PAŠKA LAMM - MarsOvca & Erbe auf dem Teller

otočna mesna selekcija

island meat selection

insel-fleischauswahl



PELAGUS
soul food by the sea



**NA REZERVACIJU
PO PREPORUCI CHEF-A**

**ON RESERVATION
CHEF'S CHOICE**

**AUF RESERVIERUNG
EMPFEHLUNG DES CHEFS**

“Miris pečenja, začinsko bilje. Jela koja traže vrijeme i najavu - jer se rade kako treba”

“The smell of baking, herbs. Dishes that require time and notice - because they are done right”

„Der Duft von Backwaren und Kräutern. Gerichte, die Zeit und Aufmerksamkeit erfordern – weil sie richtig zubereitet werden.“

ŠKAMPI NA “TOĆ” BUZARA (*2,14) 1 kg 80,00 €
SHRIMP ON A “TOĆ” BUZARA
GARNELEN AUF DER „TOĆ“ BUZAR

svježe i jednostavno

fresh and simple

frisch und einfach

RIBA IZ PEĆNICE / OVEN FISH / OFENFISCH (*4) 1 kg 85,00 €

s krumpirom, kapari, povrće i krumpir

with potatoes, capers, vegetables and potatoes

mit Kartoffeln, Kapern, Gemüse und Kartoffeln

JANJETINA IZ PEĆI (*7) 1 kg 75,00 €
HOME-MADE PAG LAMB
HAUSGEMACHTES PAG-LAMM

iz pećnice s otočkim biljem i krumpirom

from the oven with island herbs and potatoes

aus dem Ofen mit Inselkräutern und Kartoffeln



PELAGUS

soul food by the sea



SALATE & PRILOZI / SALADS and SIDE DISHES / SALAT und BEILAGEN

*“Lokalno. Twist, puno okusa”
“Local. Twist, lots of flavor”
„Lokal. Twist, viel Geschmack“*

RAJČICA / TOMATO / TOMATEN 4,50 €

KRASTAVCI / CUCUMBERS / GURKEN 4,50 €

ZELENA SALATA / GREEN SALAD / GRÜNER SALAT 4,50 €

KUPUS SALATA / CABBAGE SALAD / KRAUTSALAT 4,50 €

*PELAGUS MIXED SALATA / SALAD / SALAT (*7,8) 6,00 €*

KRUMPIRIĆI / FRENCH FRIES / POMMES FRITES 4,50 €

POVRĆE S GRILLA / GRILLED VEGETABLES / GEGRILLTES GEMÜSE 7,00 €

*BLITVA NA DALMATINSKI / DALMATIAN-STYLE CHARD 7,00 €
DALMATINISCHER MANGOLD*

LEŠO KRUMPIR / BOILED POTATOES / GEKOCHTE KARTOFFELN 4,50 €

*DOMAĆA FOCACCIA / HOMEMADE FOCACCIA 4,50 €
HAUSGEMACHTE FOCACCIA*

DOMAĆI KRUH / HOMEMADE BREAD / HAUSGEMACHTES BROT 4,50 €

UMACI / SAUCES / SAUCEN 3,00 €

ajvar, majoneza, tartar, ketchup, domaći BBQ, domaći umak

ajvar, mayonnaise, tartar sauce, ketchup, homemade BBQ, homemade sauce

*ajvar, Mayonnaise, Tartarsauce, Ketchup, hausgemachte BBQ-Sauce,
hausgemachte Sauce*



PELAGUS

soul food by the sea



SLATKO & FINO / SWEET & TASTY / SÜSS UND LECKER

**S TWISTOM PELAGUS & VELVET / WITH A PELAGUS & VELVET TWIST
MIT EINEM PELAGUS & VELVET TWIST port. 9,00 €**

hladno, cream, crumble, menta, vočno

cold, creamy, crumble, min, fruity

kalt, cremig, Crumble, Minze, fruchtig

PAŠKA SKUTA port. 9,00 €

*topla palačinka sa skutom, limunova korica, lagana krema od mascarponea, med,
bademi i menta*

*warm crepe with cottage cheese, lemon zest, light mascarpone cream, honey,
almonds & mint*

*Warme Crêpe mit Hüttenkäse, Zitronenzeste, leichter Mascarpone-Creme,
Honig, Mandeln & Minze*

NUTELLA HAZELNUT DREAM port. 7,00 €

topla palačinka s čokoladno-lješnjak kremom i prženim lješnjacima

warm crepe with chocolate hazelnut cream & roasted hazelnuts

Warme Crêpe mit Schoko-Haselnuss-Creme & gerösteten Haselnüssen

FIG GARDEN BLISS port. 7,00 €

palačinka s domaćim džemom od smokve

crepe with homemade fig jam

Crêpe mit hausgemachter Feigenmarmelade

PELAGUS ESPRESSO „AFFOGATO“ PORT. 7,00 €

PELAGUS ESPRESSO "AFFOGATO"

PELAGUS ESPRESSO „AFFOGATO“

SLADOLED kuglica / ICE CREAM cup / EIS kugel 2,50 €





PELAGUS

soul food by the sea



Poštovani gosti, neka jela s našeg jelovnika mogu sadržavati alergene ili tragove alergena poput glutena, orašastih plodova, jaja, mlijeka, soje, celera, sezama, školjki i drugih. Ako imate alergiju ili posebne prehrambene potrebe, molimo Vas da o tome obavijestite naše osoblje prije narudžbe. Rado ćemo Vam pružiti detaljne informacije o sastojcima i pomoći u odabiru prikladnog jela. Svi prisutni alergeni u jelima istaknuti su brojevima na popisu sastojaka.

- 1.Žitarice koje sadrže gluten
- 2.Rakovi
- 3.Jaja
- 4.Riba
- 5.Kikiriki
- 6.Soja
- 7.Mlijeko
- 8.Orašasti plodovi
- 9.Celer
- 10.Senf
- 11.Sezam
- 12.Sulfiti
- 13.Lupin
- 14.Mekušci

Ponuda i cijene podložne su promjenama. Plaćanje je moguće u gotovini ili karticom, isključivo u eurima. PDV je uključen u cijenu. Osobama mlađim od 18 godina ne serviramo / prodajemo alkoholna pića i duhanske proizvode.



SV. MARIJA NOVA j.d.o.o. za ugostiteljstvo, trgovinu i turistička agencija
Sveta Marija 9, Stara Novalja, 53291 Novalja, OIB: 38295405785





PELAGUS

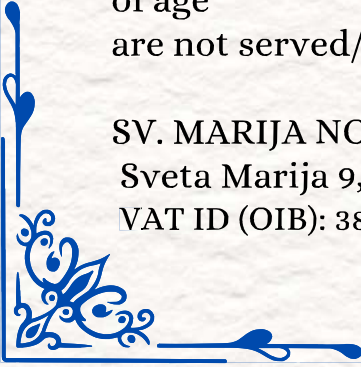
soul food by the sea




Dear guests, some dishes on our menu may contain allergens or traces of allergens such as gluten, nuts, eggs, milk, soy, celery, sesame, shellfish and others. If you have any allergies or special dietary requirements, please inform our staff before ordering. We will be happy to provide detailed information about ingredients and help you choose a suitable dish. All allergens present in the dishes are marked with numbers in the ingredient list.

- 1.Cereals containing gluten
- 2.Crustaceans
- 3.Eggs
- 4.Fish
- 5.Peanuts
- 6.Soy
- 7.Milk
- 8.Nuts
- 9.Celery
- 10.Mustard
- 11.Sesame
- 12.Sulphites
- 13.Lupin
- 14.Molluscs

Offer and prices are subject to change. Payment is possible in cash or by card, exclusively in euros. VAT is included in the price. Persons under 18 years of age are not served/sold alcoholic beverages or tobacco products.



SV. MARIJA NOVA j.d.o.o. for hospitality, trade and travel agency
Sveta Marija 9, Stara Novalja, 53291 Novalja, Croatia
VAT ID (OIB): 38295405785



PELAGUS

soul food by the sea

Sehr geehrte Gäste, einige Gerichte auf unserer Speisekarte können Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten, wie Gluten, Nüsse, Eier, Milch, Soja, Sellerie, Sesam, Schalentiere und andere. Wenn Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse haben, informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen zu den Zutaten und helfen Ihnen bei der Auswahl eines geeigneten Gerichts. Alle in den Gerichten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste mit Nummern gekennzeichnet.

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Angebot und Preise können sich ändern. Zahlung ist in bar oder mit Karte möglich, ausschließlich in Euro. Mehrwertsteuer ist im Preis inbegriffen. Personen unter 18 Jahren werden keine alkoholischen Getränke oder Tabakwaren serviert/verkauft.

SV. MARIJA NOVA j.d.o.o. für Gastronomie, Handel und Reiseagentur
Sveta Marija 9, Stara Novalja, 53291 Novalja, Kroatien
USt-IdNr. (OIB): 38295405785



COCKTAIL
WINE &
BAR MENU



RESTAURANT *Pelagus*

COCKTAIL, WINE & BAR MENU

KOKTELI S POTPISOM

„otočni duh u svakoj čaši „
jednostavni, prirodni i moderni okusi - za dan i noć

PELAGUS LEMON

9,00 €

Citrus, med i ružmarin – ljeta u čaši
Citrus, honey & rosemary – summer in a glass
Zitrus, Honig & Rosmarin – Sommer im Glas

WATERIEMON SPRITZ

9,00 €

Lubenica, more i lagana svježina
Watermelon, sea breeze & freshness
Wassermelone, Meeresbrise & leichte Frische

SUNSET SPRITZ

9,00 €

Breskva i zalazak nad morem
Peach & Adriatic sunset
Pfirsich & Adriatischer Sonnenuntergang

PELAGUS GIN BREEZE

9,00 €

Gin, citrus i mediteranski povjetarac
Gin, citrus & coastal breeze
Gin, Zitrus & mediterrane Brise

APEROL SPRITZ

9,00 €

Klasični spritz uz more
Classic seaside spritz
Klassischer Spritz am Meer

0.0 MOMENTS

WATERMELON 0.0

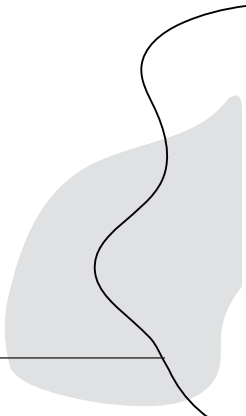
6,00 €

Hladna lubenica i menta
Chilled watermelon & mint
Gekühlte Wassermelone & Minze

LEMON 0.0

6,00 €

Limun, med i svježina
Lemon, honey & freshness
Zitrone, Honig & Frische





RESTAURANT *Pelagus*

COCKTAIL, WINE & BAR MENU

GIN 0,03 l

COMTEMPORARY & NEW WESTERN DRY GIN
GEMEVEER

Tanqueray Scotland	7,00 €
Empire Croatia	5,00 €

VODKA & TEQUILA 0,03 l

Grey Goose	8,00 €
Pšenična / Wheat	

Smirnoff Red Label	5,00 €
Miješane žitarice / Mixed grain	

Tequila salitos silver	5,00 €
------------------------	--------

RUM 0,03 l RON – RHUM

Havana Club Kuba	5,00 €
Captain Morgan Velika Britanija	6,00 €

WHISKY 0,03 l

Ballantines	5,00 €
Škotska	

Jameson	6,00 €
Irska	

Four Rosses	6,00 €
Amerika	





RESTAURANT *Pelagus*

COCKTAIL, WINE & BAR MENU

BRANDY 0,03 l CALVADOS – COGNAC

Martell vs	6,00 €
Courvoisier	8,00 €

BITTERS 0,03 l AMARI

Campari	4,00 €
Pelinkovac	4,00 €
Amaro	4,00 €
Jagermeister	5,00 €
Limoncello	5,00 €
Amaretto	5,00 €

RAKIJE I LIKERI 0,03 l CROATIAN CRAFT EAUX DE VIE&LIQUEURS

Šljivovica, plum	4,00 €
Medica, honey	4,00 €
Loza, grape	4,00 €
Smokva, fig	4,00 €
Travarica, herbs	4,00 €
Teranino	4,00 €

AROMATIZIRANA I POJAČANA VINA 0,10 l AROMATISED AND FORTIFIED WINES

Martini Rosso & Bianco	5,00 €
------------------------	--------



RESTAURANT *Pelagus*

COCKTAIL, WINE & BAR MENU

VINA * WINES

VRHUNSKA VINA - ISTRA, KVARNER I DALMACIJA

BIJELA VINA / WHITE WINES 0,75 L

	0,75 l	0,15 l
GRK	36,00 €	5,40 €
ŽILAVKA Selekcija	51,00 €	7,65 €
SVETA ANA	35,00 €	5,25 €
POŠIP	35,00 €	5,25 €
TOMAZ - MALVAZIJA AVANGARDE	48,00 €	7,20 €

CRNA VINA / RED WINES 0,75 L

	0,75 l	0,15 l
TRNJAK PREMIUM	59,00 €	8,25 €
SYRAH PREMIUM	59,00 €	8,25 €
BLATINA BARIQUE	45,00 €	6,75 €
POSTUP	30,00 €	4,50 €
DINGAČ RADOVIĆ	46,00 €	6,90 €

ROSE VINA 0,75 L / ROSE WINES 0,75 l

	0,75 l	0,15 l
PUTNIKOVIĆ	28,00 €	4,20 €
ROSE FLAMINIO TOMAZ	35,00 €	5,25 €

DESERTNO VINO / FRESH WINES 0,75 l

	0,75 l	0,15 l
MUŠKAT BIJELI DOLCE ANIMA TOMAZ	38,00 €	5,70 €

PJENUŠAVA VINA / SPARKLING WINES

	0,75 l	0,15 l
SAN PANCRAZIO NOIR TOMAZ	105,00 €	15,75 €
CELESTE ROSE TOMAZ	45,00 €	6,75 €

IZ PONUDE KUĆE

BIJELO VINO	1,00 L	20,00 €
CRNO VINO	1,00 L	20,00 €



RESTAURANT *Pelagus*

COCKTAIL, WINE & BAR MENU

PIVO * BEER

PIVO TOČENO * DRAUGHT BEER

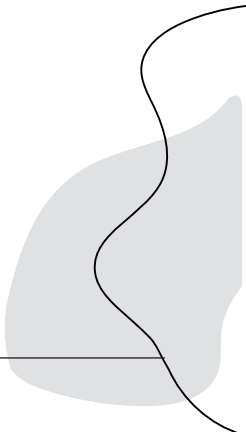
Točeno pivo craft Zmajsko	0,3 l	4,00 €
Točeno pivo craft Zmajsko	0,5 l	5,00 €
Točeno pivo Paulaner svijetlo / light	0,3 l	4,00 €
Točeno pivo Paulaner svijetlo / light	0,5 l	5,00 €
Točeno pivo Paulaner tamno / dark	0,3 l	4,00 €
Točeno pivo Paulaner tamno / dark	0,5 l	5,00 €

PIVO BOCA * BOTTLED BEER

Karlovačko	0,5 l	5,00 €
Ožujsko	0,5 l	5,00 €
Radler	0,5 l	5,00 €

IZBOR MIJEŠANIH PIĆA

Miš maš	0,5 l	6,00 €
Bambus	0,5 l	6,00 €
Šola	0,5 l	6,00 €
Špeci	0,5 l	6,00 €
Miš maš	0,3 l	3,50 €
Bambus	0,3 l	3,50 €
Šola	0,3 l	3,50 €
Špeci	0,3 l	3,50 €
Radla	0,3 l	4,00 €





RESTAURANT *Pelagus*

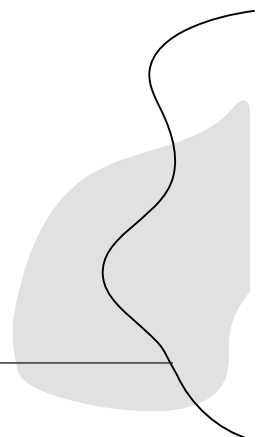
COCKTAIL, WINE & BAR MENU

BEZALKOHOLNA GAZIRANA PIĆA SOFT DRINKS

Coca cola	0,25 l	3,80 €
Coca cola	0,50 l	6,00 €
Coca cola Zero	0,25 l	3,80 €
Fanta	0,25 l	3,80 €
Fanta	0,50 l	6,00 €
Sprite	0,25 l	3,80 €
Sprite	0,50 l	6,00 €
Tonic	0,25 l	3,80 €
Tonic	0,50 l	6,00 €

VODA WATER

Jana negazirana – still	0,75	4,50 €
Jana negazirana – still	0,50	3,50 €
Jana negazirana – still	0,33	3,00 €
Jamnica gazirana – sparkling	0,25	3,00 €
Jamnica gazirana – sparkling	0,50	3,50 €
Jamnica gazirana – sparkling	1,00	5,50 €



RESTAURANT

Pelagus

COCKTAIL, WINE & BAR MENU

TOPLI NAPITCI

HOT BEVERAGES

Izbor čajeva

Selection of teas

Voćni, Crni, Zeleni, Biljni, Bijeli	3,00 €
Fruit tea, black tea, green tea, herbal tea, white tea	

KAVA * COFFEE

Espresso	1,80 €
Dupli espresso – Double espresso	3,60 €
Kava Americano – Coffee Americano	2,60 €
Macchiato veliki - large	2,60 €
Macchiato mali - small	2,00 €
Kava sa šlagom – Coffee with cream	3,00 €
Cappuccino	2,80 €
Bijela kava – Cafe Latte	3,00 €
Hladna kava – Cold Brew	6,00 €
Nescafe classic – Vanilla - Irish	3,00 €
Kakao – Cocoa	3,00 €

DODACI

Šlag – cream	1,80 €
Bademovo mlijeko – Almond milk	1,60 €

Ponuda i cijene podložne su promjenama. Plaćanje je moguće u gotovini ili karticom, isključivo u eurima.
PDV je uključen u cijenu. Osobama mlađim od 18 godina ne serviramo / prodajemo alkoholna pića i duhanske proizvode.

Offer and prices are subject to change. Payment is possible in cash or by card, exclusively in euros.
VAT is included in the price. We do not serve / sell alcoholic beverages and tobacco products to persons under the age of 18.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Die Zahlung ist in bar oder mit Karte möglich,
ausschließlich in Euro. Die Mehrwertsteuer ist im Preis inbegriffen.
Wir servieren/verkaufen keine alkoholischen Getränke und Tabakwaren an Personen unter 18 Jahren.

U resortu Sv. Marija vodimo posebnu brigu o podrijetlu naših namirnica i načinu pripreme hrane. No, radi dodatnog opreza
,molimo Vas da prilikom narudžbe naglasite osoblju Vaše potrebe i prehrambene navike, alergene ili posebnu intoleranciju na
neku namirnicu, kako biste bezbrižno uživali u svojem jelu. S radošću ćemo ispuniti svaki Vaš zahtjev.

At the Sv Marija resort, we take special care of the origin of our food and the way it is prepared. However, for the sake of additional
caution, please inform the staff of your needs and dietary habits, allergens or special intolerance to certain foods when ordering, so
that you can enjoy your meal carefree. We will gladly fulfill your every request.