



PASSAROLA

DALMATINSKA KUHINJA

DALMATIAN CUISINE • DALMATINISCHE KÜCHE • CUCINA DALMATA • CUISINE DALMATE



- Couver

20 kn

PREDJELA

- Stonske Kamenice na Posteljici od Leda 120 kn
- Školjke na Buzaru, Umak od Vina i Češnjaka 135 kn
- Tartar od Tune s Pinjolima 128 kn
- Carapacio od Brancina, Aceto Balsamico Kavijar 127 kn
- Passarola „Tatarski Biftek“ 168 kn
- Charcuterie "Passarola", Pršut, Selekcija Sireva, Masline 118 kn
- Jadransko Putovanje za Dvoje, Kamenice, Carpaccio, Tartar 340 kn
- Gratinirane Jakobove Kapice 120 kn

SALATE

- Cezar Salata Klasična sa Piletinom 90 kn
- Grčka Salata 75 kn
- Svježa Vrtna Salata 65 kn
- Dodatak Salati - Piletina / Kozice 25 kn
- Burrata, Buffalo Mozzarella Sir 95 kn

JUHE

- Krem Juha od Škampa 75 kn
- Juha od Povrća sa Sirom 40 kn
- Pileća Juha sa Povrćem 45 kn

DOMAĆE TJESTENINE I RIŽOTA

- Špinat Tagliatelle s Kozicama i Pestom od Pistacija 160 kn
- Crna Tjestenina s Tartufima i Pršutom 135 kn
- Crno/Bijeli Morski Rižoto s Kozicama i Sipom 160 kn
- Rižoto s Povrcem i Tartufima 120 kn
- Njoki sa Biftekom i Umakom od Rajčice 163 kn
- Ravioli s Sušenim i Svježim Vrganjima 230 kn

MESNA JELA

- Biftek, Pire od Cvjetače i Umak od Crnog Tartufa 210 kn
- Janjeći Kare u Korici od Bilja (Dalmatinska Janjetina) 240 kn
- Pileći file Punjen Pršutom i Njokima 140 kn
- Pašticada od Janjeće Koljenice, Rolice od Krumpira sa Špinatom i Pršutom 210 kn
- Svinjska Pisanica s Ružmarinom sa Umakom od Gljiva 145 kn
- Rib Eye Steak 190 kn
- Gentlemens Cut 450-500g 430 kn

RIBLJA JELA

- *Brancin „en Papillote“* 180 kn
- *Odrezak od Jadranske Tune, Krumpir na Mornarski* 210 kn
- *Riblja Plata "Passarola" za Dvoje, Riba, Kozice, Dagnje* 480 kn
- *Svježi Morski Plodovi / Dnevni Ulov 0,5kg*
 - *Lignje* 230 kn
 - *Škampi* 250 kn
 - *Riba* 315 kn
 - *Kozice* 195 kn
 - *Jastog* 550 kn

TRADICIONALNA KUHINJA

- *Kraljevska "Hvarska Gregada"* 360 kn
- *Ribljí Brudet na Dalmatinski Način* 390 kn
- *Ribarski Lonac s Jastogom i Garganelli Tjesteninom* 620 kn
- *Hobotnica ispod Peke za Dvoje* 380 kn

DESERTI

- 
- *Vruća Štrudla od Jabuke sa Sladoledom* 65 kn
 - *Čokoladni Soufflé sa Sladoledom i Kremom od Vanilije* 68 kn
 - *Voćni Tart s Kremom od Vanilije* 76 kn
 - *Kolač Šefa Kuhinje* 58 kn
 - *Svježe Voće* 80 kn

PRILOZI

- *Dalmatinska Blitva s Krumpirom* 35 kn
- *Kuhani i Prženi Krumpir s Ružmarinom* 30 kn
- *Sotirano Povrće* 35 kn

DJEČJI MENI

- *Pileći Kroketi s Krumpirom* 53 kn
- *Tjestenina Penne s Umakom od Rajčice* 45 kn
- *Mini Hamburger* 60 kn

- Couver

STARTERS

- *Oysters From Ston on Crushed Ice* 120 kn
- *Sea Shells in Wine and Garlic Sauce* 135 kn
- *Tuna Tartare, Salt-Cured Fish, Pine Nuts* 128 kn
- *Seabass Carpaccio, Aceto Balsamico Caviar* 127 kn
- *Steak Tartare* 168 kn
- *Charcuterie Passarola, Prosciutto, Cheese Selection, Olives* 118 kn
- *Adriatic Journey for Two, Oysters, Carpaccio, Tartar* 340 kn
- *Gratinated Jacob Scallops* 120 kn

SALADS

- *Caesar Salad Classic with Chicken* 90 kn
- *Greek Salad* 75 kn
- *Fresh Garden Salad* 65 kn
- *Addition to Salad - Chicken / Prawn* 25 kn
- *Burrata Cheese, Buffalo Mozzarella Cheese* 95 kn

SOUPS

- *Creamy Scampi Soup* 75 kn
- *Vegetable Soup with Cheese* 40 kn
- *Chicken Consommé* 45 kn

HOME MADE PASTA & RISOTTI

- *Spinach Tagliatelle with Prawns and Pistachio Pesto* 160 kn
- *Black Pasta with Truffles with Prosciutto* 135 kn
- *Double Sea Risotto with Prawns and Cuttlefish* 160 kn
- *Vegetable Risotto with Truffles* 120 kn
- *Homemade Gnocchi with Beef and Tomato Sauce* 163 kn
- *Bolete Mushrooms Ravioli Made of Egyptian Gold Flour* 230 kn

MEAT

- *Beefsteak, Cauliflower and Black Truffle Sauce* 210 kn
- *Herb-Crusted Rack of Dalmatian Lamb* 240 kn
- *Chicken Breast Stuffed with Prosciutto and Gnocchi* 140 kn
- *Lamb Shank Pašticada, Potato Rolls with Spinach and Prosciutto* 210 kn
- *Pork Tenderloin with Rosemary Potatoes and Black Truffle Sauce* 145 kn
- *Rib Eye Steak* 190 kn
- *Gentlemens Cut 450-500g* 430 kn

FISH

- *Sea-bass "en Papillote"*, 180 kn
- *Adriatic Queen Tuna Steak, Marines Potatoes, SALSA* 210 kn
- *Fish Plate "Passarola" for Two, Fish, Prawns, Mussels* 480 kn
- *Fresh Seafood / Catch of the Day 0,5kg*
 - *Calamari* 230 kn
 - *Scampi* 250 kn
 - *Fish* 315 kn
 - *Prawn* 195 kn
 - *Lobster Your Way* 550 kn

TRADITIONAL CUISIN

- *Royal "Hvar Gregada"* 360 kn
- *Dalmatian Fish Brudet* 390 kn
- *Fishermen's Stew with Lobster and Garganelli Pasta* 620 kn
- *Octopus under the Lid for Two* 380 kn

DESSERTS

- 
- *Warm Apple Pie with Ice Cream* 65 kn
 - *Chocolate Soufflé Ice Cream with Vanilla Cream* 68 kn
 - *Fruit Tart with Vanilla Cream* 76 kn
 - *Chef's Cake* 58 kn
 - *Fresh Fruit* 80 kn

SIDE DISHES

- *Dalmatian Swiss Chard with Potatoes* 35 kn
- *Boiled and Fried Rosemary Potatoes* 30 kn
- *Sautéed Vegetables* 35 kn

KIDS MENU

- *Chicken Nuggets with Potatoes* 53 kn
- *Penne Pasta with Tomato Sauce* 45 kn
- *Kids Beef Burger, Potatoes* 60 kn

- Couver

VORSPEISEN

- Austern aus Ston auf Eis 120 kn
- Muscheln in Wein und Knoblauchsoße 135 kn
- Thunfischtartar mit gesalzenen Fisch 128 kn
- Wolfsbarsch-Carpaccio 127 kn
- Hacksteak Tatar 168 kn
- Charcuterie "Passarola", Räucherschinken, Käseauswahl, Oliven 118 kn
- Adria-Reise für Zwei, Austern aus Ston, Carpaccio, Tartar 340 kn
- Gratinierte Jakobsmuscheln 120 kn

SALATGERICHTE

- Klassischer Caesar Salad mit Hähnchen 90 kn
- Griechischer Salat 75 kn
- Frischer Gartensalat 65 kn
- Salatzusatz / Hähnchen / Garnelen 25 kn
- Burrata Frischkäse, Buffalo Mozzarella 95 kn

SUPPEN

- Scampi-Cremesuppe 75 kn
- Gemüsesuppe mit Käse 40 kn
- Klare Hühnersuppe 45 kn

HAUSGEMACHTE NUDEL- UND REISGERICHTE

- *Spinat-tagliatelle mit Garnelen und Pistazien-pesto* 160 kn
- *Schwarze Nudeln mit Trüffeln mit Räucherschinken* 135 kn
- *Zweifacher Meeresfrüchte-risotto mit Garnelen und Tintenfisch* 160 kn
- *Gemüserisotto mit Trüffeln* 120 kn
- *Gnocchi mit Rindfleisch und Tomatensoße* 163 kn
- *Ravioli mit Steinpilzen* 230 kn

FLEISCHGERICHTE

- *Beefsteak, Blumenkohl und Schwarze Trüffel Soße* 210 kn
- *Lammkarree in Kräuterkruste (Dalmatinisches Lamm)* 240 kn
- *Hähnchenfilet Gefüllt mit Räucherschinken und Gnocchi* 140 kn
- *Pasticada (Schmorbraten) mit Lammkeule und Kartoffelröllchen
mit Spinat und Räucherschinken* 210 kn
- *Schweinelende mit Rosmarin und Schwarze Trüffel Soße* 145 kn
- *Rib Eye Steak* 190 kn
- *Gentlemens Cut 450-500g* 430 kn

FISCHGERICHTE

- *Wolfsbarschfilet in Folie* 180 kn
- *Adriatisches Thunfischfilet, Kartoffeln auf Matrosenart* 210 kn
- *Fischplatte "Passarola" für zwei Personen, Fisch, Garnelen, Miesmuscheln* 480 kn
- *Frische Meeresfrüchte/Tagesfang 0,5kg*
 - Calamari 230 kn
 - Scampi 250 kn
 - Fisch 315 kn
 - Garnelen 195 kn
 - Hummer nach beliebiger Art 550 kn

TRADITIONELLE KÜCHE

- *Königliche Gregada von Hvar (Fischeintopf)* 360 kn
- *Dalmatinischer Fischeintopf* 390 kn
- *Matrosensuppe mit Hummer und Garganelli* 620 kn
- *Krake auf Peka Art für 2 Personen* 380 kn

DESSERTS

- 
- *Heißer Apfelstrudel mit Eis* 65 kn
 - *Schokoladen-Soufflé mit Eis und Vanillecreme* 68 kn
 - *Früchte-Tarte mit Vanillecreme* 76 kn
 - *Chefkuchen* 58 kn
 - *Frisches Obst* 80 kn

BEILAGEN

- *Dalmatinischer Runkelrübe mit Kartoffeln* 35 kn
- *Gekochte und frittierte Kartoffeln mit Rosmarin* 30 kn
- *Sautiertes Gemüse* 35 kn

KINDERMENÜ

- *Hähnchenkroketten mit Kartoffeln* 53 kn
- *Penne-Nudeln mit Tomatensoße* 45 kn
- *Kinder Beef Burger* 60 kn

- Couver

ANTIPASTI

- *Ostriche di Ston (Stagno) Servite sul Ghiaccio* 120 kn
- *Molluschi Bivalvi al Sugo di Vino e Aglio* 135 kn
- *Tartare di Tonno con Pesce sotto Sale* 128 kn
- *Carpaccio di Branzino* 127 kn
- *Bistecca alla Tartara* 168 kn
- *Charcuterie "Passarola", Prosciutto Crudo, Selezione di Formaggi, Olive* 118 kn
- *"Viaggio per l'Adriatico" per Due Persone, Ostriche, Carpaccio, Tartare* 340 kn
- *Capesante Gratinata* 120 kn

INSALATE

- *Insalata Caesar Classica con Pollo* 90 kn
- *Insalata Greca* 75 kn
- *Insalata Fresca dell'orto* 65 kn
- *Aggiunte all'insalata - Pollo / Gamberetti* 25 kn
- *Burrata, Mozzarella di Bufala* 95 kn

MINESTRE

- *Vellutata di Scampi* 75 kn
- *Minestrone di Verdure con Formaggio* 40 kn
- *Brodo di Pollo* 45 kn

PASTE FATTE IN CASA E RISOTTI

- *Tagliatelle agli Spinaci con Gamberetti e Pesto di Pistacchi* 160 kn
- *Pasta al Nero di Seppia con Tartufi di Prosciutto* 135 kn
- *Risotto di Mare "Doppio" Gamberetti e Seppie* 160 kn
- *Risotto con Verdure al Tartufo* 120 kn
- *Gnocchi al Ragù di Manzo* 163 kn
- *Ravioli ai Porcini* 230 kn

SPECIALITÀ DI CARNE

- *Filetto di Manzo, Cavolfiore e Salsa al Tartufo Bianco* 210 kn
- *Carré D'agnello in Crosta D'erbette (Agnello alla Dalmata)* 240 kn
- *Petto di Pollo Ripieno di Prosciutto Crudo e Contorno di Gnocchi* 140 kn
- *Pašticada (Stufato) di Stinco D'agnello, Involtini di Patate* 210 kn
- *Con Spinaci e Prosciutto Crudo* 145 kn
- *Filetto di Maiale al Rosmarino e Salsa al Tartufo Bianco* 190 kn
- *Rib Eye Steak* 430 kn
- *Gentlemens Cut 450-500g*

SPECIALITÀ DI MARE

- *Branzino al Cartoccio* 180 kn
- *Trancio Reale di Tonno dell'adriatico, Patate alla Marinara* 210 kn
- *Pesce Misto Passarola per Due, Pesce, Gamberetti, Cozze* 480 kn
- *Frutti di Mare Freschi / Pescato del Giorno 0,5kg*
 - Calamari 230 kn
 - Scampi 250 kn
 - Pesce 315 kn
 - Gamberetti 195 kn
 - Aragosta A Scelta 550 kn

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

- *"Hvarska Gregada" reale (Trad. Piatto dell'isola di Lesina, con Pesce Bianco Pregiato, Patate Tagliate a Fette, Vino Bianco e Spezie)* 360 kn
- *Brodetto (Zuppa) di Pesce Misto alla Dalmata* 390 kn
- *Zuppa D'aragosta Con Garganelli* 620 kn
- *Polpo alla "Peka" per Due* 380 kn

DESSERT

- 
- *Strudel Caldo di Mele con Gelato* 65 kn
 - *Soufflé di Cioccolato con Gelato e Crema alla Vaniglia* 68 kn
 - *Tarte alla Frutta con Crema alla Vaniglia* 76 kn
 - *Torta dello Chef* 58 kn
 - *Frutta Fresca* 80 kn

CONTORNI

- *Swiss Chard e Patate alla Dalmata* 35 kn
- *Patate Bollite e Soffritte al Rosmarino* 30 kn
- *Verdure Saltate* 35 kn

MENU PER I BAMBINI

- *Crocchette di Pollo con Patate* 53 kn
- *Penne al Pomodoro* 45 kn
- *Mini Hamburger* 60 kn

- Couver

ENTRÉES

- *Huîtres de Ston sur lit de Glace* 120 kn
- *Coquillages au Vin Blanc et à L'ail* 135 kn
- *Tartare de Thon au Poisson Salé* 128 kn
- *Carpaccio de Bar* 127 kn
- *Steak Tartare* 168 kn
- *Charcuterie Passarola, Jambon cru, Fromages assortis, Olives* 118 kn
- *Voyage Adriatique pour deux, Huîtres de Ston, Carpaccio, Tartare* 340 kn
- *Coquilles Saint-Jacques Gratinées* 120 kn

SALADES

- *Salade César Classique au Poulet* 90 kn
- *Salade Grecque* 75 kn
- *Salade Fraîche du Jardin* 65 kn
- *Ajouts à la Salade - Poulet / Crevettes* 25 kn
- *Fromage Burrata, Fromage Buffalo Mozzarella* 95 kn

SOUPES

- *Velouté de Langoustines* 75 kn
- *Soupe de Légumes au Fromage* 40 kn
- *Consommé de Poulet* 45 kn

PÂTES MAISON ET RISOTTO

- *Tagliatelles Épinards au Pesto de Pistache et aux Crevettes* 160 kn
- *Pâtes Noires aux Truffes au Jambon Cru* 135 kn
- *Double Risotto Marin aux Crevettes et Seiches* 160 kn
- *Risotto de Légumes aux Truffes* 120 kn
- *Gnocchis à La Viande De Bœuf et à la Sauce Tomate* 163 kn
- *Raviolis aux Cèpes* 230 kn

PLATS DE VIANDE

- *Steak de Bœuf, Chou-fleur Et Sauce aux Truffes Blanches* 210 kn
- *Carré D'agneau Dalmate en Croûte D'herbes* 240 kn
- *Poitrine de Poulet Farcie au Jambon Cru, Gnocchis* 140 kn
- *Pašticada au Jarret D'agneau, Boulettes de Pommes de Terre aux Épinards et au Jambon Cru* 210 kn
- *Filet de Porc au Romarin et Sauce aux Truffes Blanches* 145 kn
- *Rib Eye Steak* 190 kn
- *Gentlemens Cut 450-500g* 430 kn

PLATS DE POISSON

- *Bar en Papillote* 180 kn
- *Steak Royal de Thon Adriatique, Pommes de Terre à la Marinière* 210 kn
- *Assiette de Poissons Passarola pour Deux, Poissons, Crevettes, Moules* 480 kn
- *Fruits de Mer Frais / Pêchés le Jour Même 0,5kg*
 - Calamars 230 kn
 - Langoustines 250 kn
 - Poissons 315 kn
 - Crevettes 195 kn
 - Langouste (Mode de Cuisson au Choix) 550 kn

CUISINE TRADITIONNELLE

- *"Gregada de Hvar" Royale* 360 kn
- *Brudet de Poissons à la Dalmate* 390 kn
- *Soupe du Pêcheur à la Langouste et aux Pâtes Garganelli* 620 kn
- *Poulpe Sous la «Peka» Pour Deux* 380 kn

DESSERTS

- 
- *Strudel aux Pommes Chaud à la Glace* 65 kn
 - *Soufflé au Chocolat, Glace et Crème à la Vanille* 68 kn
 - *Tarte aux Fruits et Crème Pâtissière à la Vanille* 76 kn
 - *Gâteau du Chef* 58 kn
 - *Fruits Frais* 80 kn

GARNITURES

- *Swiss Chard à la Dalmate aux Pommes de Terre* 35 kn
- *Pommes de Terre Bouillies et Frites au Romarin* 30 kn
- *Légumes Sautés* 35 kn

MENU POUR ENFANTS

- *Croquettes de Poulet aux Pommes de Terre* 53 kn
- *Pennes à la Sauce Tomate* 45 kn
- *Mini-burger de Bœuf* 60 kn



Obavijest o načinu podnošenja prigovora nalazi se pored šanka. PDV je uključen u cijene.
Osobama mladimo od 18 godina ne serviramo alkoholna pića.

*The information about means of complaint is on the bar counter. VAT is included in the price.
We do not serve any alcoholic beverages to guests under 18.*