

*konoba*  
***Malo Misto***

*since 1970.*

## ***Okusi Tradicije***

*Od 1970. godine, Malo Misto njeguje  
ponosnu obiteljsku tradiciju, pružajući  
bezvremenski gastronomski doživljaj i  
izvorni okus baštine.*

J E L O V N I K



## PREDJELA

### HLADNI PIJAT

„MALO MISTO“ za 2 osobe *House Speciality* **24,00 €**  
 carpaccio od hobotnice, carpaccio dimljene tune, motar,  
 pašteta od tune, marinirane kozice, inćuni, dimljene dagnje,  
 rikola, krema od bakalara

**KOTARSKI LOPAR** za 2 osobe *porc. 22,00 €*  
 kozji sir, ovčji sir, sir s peperončinima, pršut, panceta, slavonski  
 kulen, salama od jelena, smokvenjak, bademi, grožđe, punjena  
 papričica

**TARTAR OD BRANCINA** *porc. 16,00 €*  
 kapari, masline, emulzija agruma, vlasac, avokado

**TARTAR BIFTEK** *porc. 16,00 €*  
 maslac, tost

**PRŠUT I OVČJI SIR** za 2 osobe *porc. 22,00 €*  
 grožđe, smokve, orasi, masline

**CARPACCIO OD HOBOTNICE** *porc. 15,00 €*  
 rikola, emulzija citrusa, baby špinat

**CARPACCIO OD BIFTEKA** *porc. 15,00 €*  
 estragon senf, pesto genovese, grana padano, rikola

**TRIS BRUSCHETTE** (3 kom) *porc. 11,00 €*  
 bruschetta s pancetom i tartufatom  
 bruschetta s mariniranim kozicama i pestom od bosiljka  
 bruschetta caprese

## SALATE

**CEZAR SALATA SA JABUKAMA** *porc. 14,00 €*  
 pileći file, cherry rajčica, radić, masline, slani inćuni,  
 matovilac, dressing

**SALATA S TUNOM** *porc. 16,00 €*  
 tuna, cherry rajčica, matovilac, mladi luk, masline, sweet chilly,  
 umak, ulje sezama, sezam

**SALATA S PLODOVIMA  
 MORA I AGRUMIMA** *porc. 16,00 €*  
 lignje, kozice, tuna, školjke, mango, jabuka, filet naranče, limuna  
 i grejpa, baby špinat

**BURRATA SALATA** *porc. 14,00 €*  
 rikola, cherry rajčice, pesto genovese, parmezan, svježi bosiljak

**VEGANSKI GRILL PIJAT** *porc. 17,00 €*  
 paprika, tikvica, balancana, šampinjoni,  
 šparoga, grill palenta, salsa

**SEZONSKA SALATA** *porc. 6,00 €*  
 mješana, rajčica, krastavac, kupus, zelena, rikola

## JUHE

**RIBLJA JUHA** *porc. 7,00 €*  
**DNEVNA JUHA** *porc. 6,00 €*

**KRUH  
 PRILOZI** *porc. 2,00 €*  
*porc. 6,00 €*

## ŠKOLJKE I RAKOVI

**BUZARA**  
**OD JADRANSKIH ŠKOLJAKA** (1000 gr) *porc. 19,50 €*  
 dagnje, vongole, kapelunge

**ŠKAMPI NA BUZARU**  
**S DOMAĆOM TJESTENINOM** (500 gr) *porc. 39,00 €*

## PAŠTE, RIŽOTI I NJOKI

**RIŽOTO S JADRANSKIM ŠKAMPIMA**  
**I PESTOM OD AGRUMA** *porc. 25,00 €*

**CRNI RIŽOTO** *porc. 21,00 €*  
 jadranska sipa

**DOMAĆI NJOKI S REZANIM  
 BIFTEKOM I CRNIM  
 DALMATINSKIM TARTUFIMA** *porc. 24,00 €*  
 rezanci bifteka, tartufata, listići tartufa

**DOMAĆI ZELENI RAVIOLI PUNJENI SKUTOM**  
**U UMAKU OD GLJIVA** *porc. 19,00 €*  
 marinirani cherry, miks gljiva

**DOMAĆI CRNI RAVIOLI  
 PUNJENI KOZICAMA  
 I RICOTTOM** *House Speciality* *porc. 22,00 €*  
 kardinal umak, kozice

**DOMAĆI ZELENI NJOKI  
 S KOZICAMA, DAGNJAMA** *porc. 20,00 €*  
**I DALMATINSKIM TARTUFIMA**

**SPAGHETTI S PLODOVIMA MORA** *porc. 19,00 €*  
 školjke, lignje, kozice

**SPAGHETTI BOLOGNESE** *porc. 19,00 €*

## MESNA JELA S PRILOGOM

**STEAK PLATA „MALO MISTO“**

za 2 osobe (1000 gr) *porc. 73,00 €*  
 rib - eye, biftek, marinirani janjeći but, svinjski lungić,  
 pekarski krumpir s pancetom, grill povrće

**GURMANSKA PLATA** za 2 osobe (1000 gr) *porc. 63,00 €*  
 ćevapčići, svinjski ražnjići, kobasice, pileći zabatak,  
 grill povrće, pomfrit, ajvar

**OTKOŠTENI PILEĆI ZABATAK S GRILLA** *porc. 23,00 €*  
 crisper pomfrit, hladni deep s limetom, grill povrće

**SPORO PEČENA JANJEĆA KOLJENICA** *porc. 28,00 €*  
 pire od batata, grill povrće, umak od pečenja

**SVINJSKA REBARCA U BBQ UMAKU** *porc. 23,00 €*  
 crispers pomfrit

**TELEĆI KOTLETI NA ŽARU** *porc. 27,00 €*  
 pekarski krumpir, grill povrće

**BIFTEK SA UMAKOM  
OD ZELENOG PAPRA** *porc. 38,00 €*  
 krema od graška, grill povrće

**BIFTEK SA UMAKOM OD CRNOG  
DALMATINSKOG TARTUFA** *porc. 39,00 €*  
 pire od batata, grill povrće

## DRY-AGE 28 DANA

**RIB - EYE STEAK**, black angus *300 g / 39,00 €*  
 pekarski krumpir, grill povrće

**T - BONE STEAK**, charolais *100 g / 11,00 €*  
 pekarski krumpir, grill povrće

**RIB - EYE STEAK**, charolais *100 g / 11,00 €*  
 pekarski krumpir, grill povrće

**RIB - EYE BONE IN**, charolais *100 g / 9,00 €*  
 pekarski krumpir, grill povrće

## RIBLJA JELA S PRILOGOM

**RIBLJA PLATA ZA 2 OSOBE** (1000 gr) *porc. 73,00 €*  
 bijela riba -brancin, tuna, lignje, škampi, blitva, grill povrće

**ORADA, BRANCIN NA ŽARU** (500 gr) *porc. 32,00 €*  
 blitva na dalmatinski

**LIGNJE NA ŽARU** *porc. 26,00 €*  
 blitva na dalmatinski

**PUNJENE LIGNJE  
NA ŽARU SA ŠALŠOM  
I GRILL PALENTOM** *porc. 29,00 €*  
*House Speciality*  
 riža, krakovi, kozica, dimljena mozzarella, panceta

**TUNA ODREZAK NA ŽARU** *porc. 27,00 €*  
 krumpir s rikolom, grill povrće

**RIBLJI DUO (FILE BRANCINA I ORADE)  
U UMAKU OD KOZICA** *porc. 27,00 €*  
 grill palenta, grill povrće

**KRAKOVI JADRANSKE  
HOBOTNICE NA ŽARU** *porc. 38,00 €*  
 pekarski krumpir, grill povrće

**PRŽENE LIGNJE** *porc. 22,00 €*  
 crisper pomfrit, tartar umak

## DJEČJI MENU

**POHANI PILEĆI MEDALJONI  
S CRISPER POMFRITOM** *porc. 12,00 €*

**ŠPAGETI BOLOGNESE  
/ ŠPAGETI NAPOLITANA** *porc. 12,00 €*

## DESERTI

**DOMAĆI LAVA CAKE SA SLADOLEDOM  
OD VANILIJE** *porc. 7,00 €*

**DOMAĆI SEMIFREDDO S KANDIRANIM  
VOĆEM I SUHIM SMOKVAMA** *porc. 7,00 €*

**KOLAČ OD SIRA S UMAKOM  
OD ŠUMSKOG VOĆA** *porc. 7,00 €*

# OKUS TRADICIJE

## **BUZARA OD JADRANSKIH**

**ŠKOLJAKA**(1000 gr) *porc. 19,50 €*

**/ na bijelo - dagnje, vongole, kapelunge**

*Klasično jelo u kojem dominira svježina mora. Dagnje, vongole i kapelunge kuhaju se u laganom umaku od vrhunskog bijelog vina, maslinovog ulja, češnjaka i peršina. Ovaj "bijeli" pristup naglašava prirodnu slanoću i delikatnost samih školjaka.*

## **ŠKAMPI NA BUZARU S DOMAĆOM**

**TJESTENINOM / na crveno** *porc. 39,00 €*

*Za razliku od bijele, crvena buzara sadrži bazu od rajčice koja umaku daje gustoću i slatkastu notu. Škampi se polagano pirjaju s mediteranskim biljem, a jelo se poslužuje uz ručno rađenu tjesteninu koja savršeno upija bogati sok.*

## **SAUR OD SKUŠE**

**NA DOMAĆOJ LEPINJI** *porc. 12,00 €*

*Starinski način čuvanja ribe. Fileti skuše se prže, a zatim mariniraju u "sauru" – mješavini kvasine (octa), luka i začinskog bilja. Posluživanje na domaćoj lepinji pruža moderan zaokret ovom tradicionalnom jelu.*

## **RIBARSKA TEĆA**

**(BRUDET)** – za 2 osobe *porc. 75,00 €*

*Prava gozba u jednom loncu. Sadrži birane plodove mora poput grdobine, škampa, kozica, školjaka, lignji i hobotnice. Sve se lagano krčka u domaćoj šalši (umaku od rajčice) i poslužuje uz palentu s žara, koja jelu daje dimljenu notu.*

## **BODULSKA HOBOTNICA**

**S BOBOM I DOMAĆIM NJOKIMA** *porc. 22,00 €*

*"Bodulski" (otočki) specijalitet koji spaja hobotnicu s mladim bobom. Hobotnica se pirja u aromatičnom umaku dok ne postane putrasta, a domaći njoki pružaju savršenu podlogu za ovaj autohtoni okus.*

## **JANJEĆI TINGUL S BIŽIMA**

**I DOMAĆIM NJOKIMA** *porc. 20,00 €*

*Janjeći tingul s bižima i domaćim njokima: Slično pilećem, ali s karakterističnim okusom mlade janjetine. Janjetina se priprema s graškom (bižima), što jelu daje svježinu i laganu slatkoću, uz neizostavne domaće njoke.*

## **SIPA S ČIČVARDOM**

**I GRILL PALENTOM** *porc. 20,00 €*

*Gastronomski spoj meke sipe i slanutka (čičvarde). Sipa se polagano kuha dok ne postane potpuno mekana, stvarajući gusti, tamni umak prepun okusa, uz dodatak palente zapečene na žaru.*

## **PAŠTICADA**

**S DOMAĆIM NJOKIMA** *porc. 24,00 €*

*Kraljica dalmatinske kuhinje. Govedi but se špika i marinira, a zatim satima lagano kuha u gustom umaku od vina, prošeka, jabuka i suhih šljiva. Rezultat je tamni, slatkasto-kiseli umak koji se obavezno poslužuje uz ručno rađene njoke.*

## **PAŠTICADA**

**OD TUNE S PALENTOM** *porc. 24,00 €*

*Kreativna morska varijanta najpoznatijeg dalmatinskog jela. Odresci jadranske tune pripremaju se u bogatom umaku od vina, prošeka i začinskog bilja, oponašajući teksturu i dubinu okusa tradicionalne mesne pašticide.*

## **GREGADA U ŠKARTOCU**

**OD GRDOBINE I ŠKARPINE** *porc. 24,00 €*

*Tradicionalni riblji složenac koji se u ovom slučaju peče u papiru (škartocu). Ova tehnika omogućuje da riba i povrće (krumpir, luk) ostanu iznimno sočni, zadržavajući sve svoje prirodne arome i vrhunsko maslinovo ulje unutar paketića.*

## **PILEĆI TINGUL**

**S DOMAĆIM NJOKIMA** *porc. 19,00 €*

*Tradicionalni uvarak (gulaš) od piletine. Meso se polagano kuha s rajčicom, lukom i začinskim biljem prema staroj recepturi, stvarajući laganu i utješno jelo koje podsjeća na nedjeljni ručak kod bake.*

*konoba*  
**Malo Misto**

since 1970.

## ***Taste of Heritage***

*Since 1970, Malo Misto has been preserving a proud family tradition, offering a timeless dining experience and a true taste of heritage.*

M E N U



## APPETIZERS

### COLD PLATTER

“MALO MISTO” for 2 people *House Speciality* 24.00 €

*Octopus carpaccio, smoked tuna carpaccio, sea fennel, tuna pâté, marinated prawns, anchovies, smoked mussels, arugula, codfish cream*

### KOTAR DISTRICT

PLATTER for 2 people portion 22.00 €

*Goat cheese, sheep's cheese, chili pepper cheese, prosciutto, pancetta, Slavonian kulen (spicy pork sausage), venison salami, fig cake, almonds, grapes, stuffed mini pepper*

### SEA BASS TARTARE

portion 16.00 €  
*Capers, olives, citrus emulsion, chives, avocado*

### BEEF TARTARE

portion 16.00 €  
*Butter, toast*

### PROSCIUTTO AND

SHEEP'S CHEESE for 2 people portion 22.00 €

*Grapes, figs, walnuts, olives*

### OCTOPUS CARPACCIO

portion 15.00 €  
*Arugula, citrus emulsion, baby spinach*

### BEEF CARPACCIO

portion 15.00 €  
*Tarragon mustard, pesto genovese, grana padano, arugula*

### BRUSCHETTA TRIS (3 pcs)

portion 11.00 €  
*Bruschetta with pancetta and truffle spread, Bruschetta with marinated prawns and basil pesto, Bruschetta caprese*

## SALADS

### APPLE CAESAR SALAD

portion 14.00 €  
*Chicken fillet, cherry tomatoes, radicchio, olives, salted anchovies, lamb's lettuce, dressing*

### TUNA SALAD

portion 16.00 €  
*Tuna, cherry tomatoes, lamb's lettuce, green onions, olives, sweet chili sauce, sesame oil, sesame seeds*

### SEAFOOD AND CITRUS SALAD

portion 16.00 €  
*Calamari, prawns, tuna, shellfish, mango, apple, orange, lemon and grapefruit fillets, baby spinach*

### BURRATA SALAD

portion 14.00 €  
*Arugula, cherry tomatoes, pesto genovese, parmesan, fresh basil*

### VEGAN GRILL PLATTER

portion 17.00 €  
*Bell pepper, zucchini, eggplant, button mushrooms, asparagus, grilled polenta, tomato salsa*

### SEASONAL SALAD

portion 6.00 €  
*Mixed salad, tomato, cucumber, cabbage, lettuce, arugula*

## SOUPS & EXTRAS

### FISH SOUP

portion 7.00 €

### SOUP OF THE DAY

portion 6.00 €

### BREAD

portion 2.00 €

### SIDE DISHES

portion 6.00 €

## SHELLFISH & CRABS

### ADRIATIC SHELLFISH BUZARA (1000 g) portion 19.50 €

*Mussels, venus clams, razor clams cooked in wine, garlic, and olive oil sauce*

### LANGOUSTINES BUZARA

WITH HOMEMADE PASTA (500 g) portion 39.00 €

*Adriatic scampi/langoustines in a traditional wine and tomato sauce with homemade pasta*

## PASTA, RISOTTOS & GNOCCHI

### ADRIATIC LANGOUSTINE

RISOTTO WITH CITRUS PESTO portion 25.00 €

### BLACK RISOTTO

portion 21.00 €  
*Adriatic cuttlefish*

### HOMEMADE GNOCCHI WITH

SLICED BEEF AND BLACK

DALMATIAN TRUFFLES portion 24.00 €

*Beef tenderloin strips, truffle paste, fresh truffle shavings*

### HOMEMADE GREEN RAVIOLI

STUFFED WITH CURD CHEESE

IN MUSHROOM SAUCE portion 19.00 €

*Marinated cherry tomatoes, mixed mushrooms*

### HOMEMADE BLACK RAVIOLI

STUFFED WITH PRAWNS *House Speciality* portion 22.00 €

AND RICOTTA *House Speciality*

*Cardinal sauce (creamy tomato-seafood sauce), prawns*

### HOMEMADE GREEN GNOCCHI

WITH PRAWNS, MUSSELS

AND DALMATIAN TRUFFLES portion 20.00 €

### SEAFOOD SPAGHETTI

portion 19.00 €  
*Shellfish, squid, prawns*

### SPAGHETTI BOLOGNESE

portion 19.00 €

## MEAT DISHES WITH SIDE DISHES

### STEAK PLATTER "MALO MISTO"

for 2 people (1000 g) portion **73.00 €**  
Rib-eye, beef tenderloin, marinated leg of lamb, pork tenderloin,  
baked potatoes with pancetta, grilled vegetables

### GOURMET PLATTER

for 2 people (1000 g) portion **63.00 €**  
Čevapčići (minced meat rolls), pork skewers, sausages, chicken  
thigh, grilled vegetables, French fries, ajvar

### GRILLED BONELESS

**CHICKEN THIGH** portion **23.00 €**  
Crisper fries, cold lime dip, grilled vegetables

**SLOW-ROASTED LAMB SHANK** portion **28.00 €**  
Sweet potato puree, grilled vegetables, roasting jus

**PORK RIBS IN BBQ SAUCE** portion **23.00 €**  
Crisper fries

**GRILLED VEAL CHOPS** portion **27.00 €**  
Baked potatoes, grilled vegetables

**BEEF TENDERLOIN WITH  
GREEN PEPPERCORN SAUCE** portion **38.00 €**  
Pea puree, grilled vegetables

**BEEF TENDERLOIN WITH  
BLACK DALMATIAN TRUFFLE SAUCE** portion **39.00 €**  
Sweet potato puree, grilled vegetables

## DRY-AGED 28 DAYS

**RIB-EYE STEAK**, Black Angus 300 g / **39.00 €**  
Baked potatoes, grilled vegetables

**T-BONE STEAK**, Charolais 100 g / **11.00 €**  
Baked potatoes, grilled vegetables

**RIB-EYE STEAK**, Charolais 100 g / **11.00 €**  
Baked potatoes, grilled vegetables

**RIB-EYE BONE-IN**, Charolais 100 g / **9.00 €**  
Baked potatoes, grilled vegetables

## FISH DISHES WITH SIDE DISHES

**FISH PLATTER FOR 2 PEOPLE** (1000 g) portion **73.00 €**  
sea bass, tuna, calamaris, langoustine, Swiss chard, grilled  
vegetables

**GRILLED SEA BREAM / SEA BASS** (500 g) portion **32.00 €**  
Dalmatian-style Swiss chard (with potatoes and garlic)

**GRILLED CALAMARI** portion **26.00 €**  
Dalmatian-style Swiss chard

### GRILLED STUFFED CALAMARI

**WITH TOMATO SALSA** *House Speciality*  
**AND GRILLED POLENTA** portion **29.00 €**  
Stuffed with rice, squid tentacles, prawn, smoked mozzarella,  
pancetta

**GRILLED TUNA STEAK** portion **27.00 €**  
Potatoes with arugula, grilled vegetables

**FISH DUO (SEA BASS AND  
SEA BREAM FILLET)  
IN PRAWN SAUCE** portion **27.00 €**  
Grilled polenta, grilled vegetables

**GRILLED ADRIATIC  
OCTOPUS TENTACLES** portion **38.00 €**  
Baked potatoes, grilled vegetables

**FRIED CALAMARI** portion **22.00 €**  
Crisper fries, tartar sauce

## CHILDREN'S MENU

**BREADED CHICKEN MEDALLIONS  
WITH CRISPER FRIES** portion **12.00 €**

**SPAGHETTI BOLOGNESE  
/ SPAGHETTI NAPOLITANA** portion **12.00 €**

## DESSERTS

**HOMEMADE LAVA CAKE  
WITH VANILLA ICE CREAM** portion **7.00 €**

**HOMEMADE SEMIFREDDO WITH  
CANDIED FRUIT AND DRIED FIGS** portion **7.00 €**

**CHEESECAKE WITH WILD  
BERRY SAUCE** portion **7.00 €**

# TASTE OF HERITAGE

## ADRIATIC SHELLFISH

**BUZARA (1000g)** portion **19.50 €**

### **White style – mussels, venus clams, razor clams**

A classic dish dominated by the freshness of the sea. Mussels, venus clams, and razor clams are cooked in a light sauce of premium white wine, olive oil, garlic, and parsley. This “white” approach highlights the natural brininess and delicacy of the shellfish themselves.

### **LANGOUSTINE BUZARA WITH HOMEMADE PASTA**

portion **39.00 €**

#### **Red style**

Unlike the white version, the red buzara features a tomato base that adds thickness and a sweet note to the sauce. Langoustines (scampi) are slow-simmered with Mediterranean herbs, and the dish is served with handmade pasta that perfectly absorbs the rich juices.

### **MACKEREL SAVOR ON HOMEMADE FLATBREAD**

portion **12.00 €**

An ancient method of preserving fish. Mackerel fillets are fried and then marinated in “savor”—a mixture of local red wine vinegar (kvasina), onions, and herbs. Serving it on homemade flatbread adds a modern twist to this traditional dish.

### **FISHERMAN’S POT**

**(BRUDET)** – for 2 people portion **75.00 €**

A true feast in one pot. It features selected seafood such as monkfish, langoustines, prawns, shellfish, squid, and octopus. Everything is gently simmered in a homemade šalša (tomato sauce) and served with grilled polenta, which adds a smoky note to the dish.

### **ISLAND-STYLE OCTOPUS WITH FAVA BEANS & HOMEMADE GNOCCHI**

portion **22.00 €**

An island specialty that pairs octopus with young fava beans. The octopus is simmered in an aromatic sauce until buttery soft, while homemade gnocchi provide the perfect base for this authentic local flavor.

## LAMB TINGUL WITH

**PEAS & HOMEMADE GNOCCHI** portion **20.00 €**

Similar to the chicken version, but with the distinct flavor of young lamb. The lamb is prepared with peas, which add freshness and a subtle sweetness to the dish, served alongside indispensable homemade gnocchi.

### **CUTTLEFISH WITH CHICKPEAS & GRILLED POLENTA**

portion **20.00 €**

A gastronomic pairing of tender cuttlefish and chickpeas. The cuttlefish is slow-cooked until meltingly tender, creating a thick, dark sauce packed with flavor, complemented by grilled polenta.

### **PAŠTICADA WITH HOMEMADE GNOCCHI**

portion **24.00 €**

The queen of Dalmatian cuisine. Beef round is studded with garlic and bacon, marinated, and then slow-cooked for hours in a rich sauce of wine, prošek (sweet dessert wine), apples, and prunes. The result is a dark, sweet-and-sour gravy that must be served with handmade gnocchi.

### **TUNA PAŠTICADA WITH POLENTA**

portion **24.00 €**

A creative, seafood twist on Dalmatian’s most famous dish. Adriatic tuna steaks are prepared in a rich sauce of wine, prošek, and herbs, mimicking the texture and deep flavor of the traditional meat version.

### **GREGADA IN PARCHMENT PAPER**

portion **24.00 €**

Monkfish and scorpionfish A traditional fish stew that is baked in parchment paper (škartoc) for this version. This technique keeps the fish and vegetables (potatoes, onions) exceptionally juicy, locking all the natural aromas and premium olive oil inside the pouch.

## CHICKEN TINGUL

**WITH HOMEMADE GNOCCHI** portion **19.00 €**

A traditional chicken stew. The meat is slow-cooked with tomatoes, onions, and herbs according to an old recipe, creating a light, comforting dish that brings back memories of Sunday lunch at grandma’s.

*Malo*<sup>konoba</sup> *Misto*

since 1970.

## ***Geschmack der Tradition***

*Seit 1970 bewahrt Malo Misto eine stolze Familientradition und bietet ein zeitloses Restauranterlebnis sowie den wahren Geschmack des Erbes.*

SPEISEKARTE



## VORSPEISEN

### KALTE PLATTE

„MALO MISTO“ für 2 Personen *House Speciality* **24,00 €**

*Oktopus-Carpaccio, geräuchertes Thunfisch-Carpaccio, Meerfenchel, Thunfischpastete, marinierte Garnelen, Sardellen, geräucherte Miesmuscheln, Rucola, Stockfisch-Creme*

**KOTARSKI LOPAR** für 2 Personen **Port. 22,00 €**

*Ziegenkäse, Schafskäse, Peperoncini-Käse, Prosciutto, Pancetta, slawonische Kulen-Wurst, Hirschsalami, Feigenbrot, Mandeln, Weintrauben, gefüllte Paprika*

**SEEBARSCH-TATAR** **Port. 16,00 €**

*Kapern, Oliven, Zitrus-Emulsion, Schnittlauch, Avocado*

**TATARENSTEAK** **Port. 16,00 €**

*Butter, Toast*

**PROSCIUTTO UND SCHAFSKÄSE** für 2 Personen **Port. 22,00 €**

*Weintrauben, Feigen, Walnüsse, Oliven*

**OKTOPUS-CARPACCIO** **Port. 15,00 €**

*Rucola, Zitrus-Emulsion, Babyspinat*

**RINDERFILET-CARPACCIO** **Port. 15,00 €**

*Estragon-Senf, Pesto Genovese, Grana Padano, Rucola*

**TRIS BRUSCHETTE (3 Stk.)** **Port. 11,00 €**

*Bruschetta mit Pancetta und Trüffelcreme, Bruschetta mit marinierten Garnelen und Basilikumpesto, Bruschetta Caprese Salate*

**CAESAR SALAD MIT ÄPFELN** **Port. 14,00 €**

*Hähnchenfilet, Cherrytomaten, Radicchio, Oliven, salzige Sardellen, Feldsalat, Dressing*

**THUNFISCHSALAT** **Port. 16,00 €**

*Thunfisch, Cherrytomaten, Feldsalat, Frühlingszwiebeln, Oliven, Sweet-Chili-Sauce, Sesamöl, Sesam*

**MEERESFRÜCHTE-SALAT MIT ZITRUSFRÜCHTEN** **Port. 16,00 €**

*Tintenfisch, Garnelen, Thunfisch, Muscheln, Mango, Apfel, Orangen-, Zitronen- und Grapefruitfilets, Babyspinat*

**BURRATA-SALAT** **Port. 14,00 €**

*Rucola, Cherrytomaten, Pesto Genovese, Parmesan, frischer Basilikum*

**VEGANER GRILLTELLER** **Port. 17,00 €**

*Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Spargel, gegrillte Polenta, Salsa*

**SAISONALER SALAT** **Port. 6,00 €**

*gemischt, Tomate, Gurke, Kraut, Blattsalat, Rucola*

## SUPPEN

**FISCHSUPPE** **Port. 7,00 €**

**TAGESSUPPE** **Port. 6,00 €**

**BROT** **Port. 2,00 €**

**BEILAGEN** **Port. 6,00 €**

## MUSCHELN UND KRUSTENTIERE

**BUZARAVON ADRIATISCHEN MUSCHELN** (1000 g) **Port. 19,50 €**

*Miesmuscheln, Venusmuscheln, Scheidemuscheln*

**KAISERGRANAT NACH BUZARA-ARTMIT HAUSGEMACHTEN NUDELN** (500 g) **Port. 39,00 €**

## PASTA, RISOTTO UND GNOCCHI

**RISOTTO MIT ADRIATISCHEM KAISERGRANAT UND ZITRUSPESTO** **Port. 25,00 €**

**SCHWARZES RISOTTO** **Port. 21,00 €**

*adriatische Sepia*

**HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT RINDERFILETSTREIFEN UND SCHWARZEM DALMATINISCHEM TRÜFFEL** **Port. 24,00 €**

*Rinderfiletstreifen, Trüffelcreme, Trüffelscheiben*

**HAUSGEMACHTE GRÜNE RAVIOLI GEFÜLLT MIT QUARK IN PILZSAUCE** **Port. 19,00 €**

*marinierte Cherrytomaten, Pilzmischung*

**HAUSGEMACHTE SCHWARZE RAVIOLI GEFÜLLT MIT GARNELEN UND RICOTTA** *House Speciality* **Port. 22,00 €**

*Kardinalsauce, Garnelen*

**HAUSGEMACHTE GRÜNE GNOCCHI MIT GARNELEN, MIESMUSCHELN UND DALMATINISCHEM TRÜFFEL** **Port. 20,00 €**

**SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN** **Port. 19,00 €**

*Muscheln, Tintenfisch, Garnele*

**SPAGHETTI BOLOGNESE** **Port. 19,00 €**

## FLEISCHGERICHTE MIT BEILAGE

### STEAK-PLATTE „MALO MISTO“

für 2 Personen (1000 g) *Port. 73,00 €*  
Rib-Eye, Rinderfilet, marinierte Lammkeule, Schweinefilet,  
Bäckerkartoffeln mit Pancetta, Grillgemüse

### GOURMET-PLATTE

für 2 Personen (1000 g) *Port. 63,00 €*  
Ćevapčići, Schweinespieße, Würstchen, Hähnchenoberkeule,  
Grillgemüse, Pommes frites, Ajvar

### GEGRILLTE

**HÄHNCHENOBERVERKEULE (ENTBEINT)** *Port. 23,00 €*  
Crisper-Pommes, kalter Dip mit Limette, Grillgemüse

**LANGSAM GEGARTE LAMMHAXE** *Port. 28,00 €*  
Süßkartoffelpüree, Grillgemüse, Bratensoße

**SCHWEINERIPPCHEN IN BBQ-SAUCE** *Port. 23,00 €*  
Crisper-Pommes

**KALBSKOTELETTS VOM GRILL** *Port. 27,00 €*  
Bäckerkartoffeln, Grillgemüse

**RINDERFILET  
MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE** *Port. 38,00 €*  
Erbsencreme, Grillgemüse

**RINDERFILET MIT SAUCE VOM  
SCHWARZENDALMATINISCHEN  
TRÜFFEL** *Port. 39,00 €*  
Süßkartoffelpüree, Grillgemüse

## DRY-AGED 28 TAGE

**RIB-EYE STEAK, Black Angus** *300 g / 39,00 €*  
Bäckerkartoffeln, Grillgemüse

**T-BONE STEAK, Charolais** *100 g / 11,00 €*  
Bäckerkartoffeln, Grillgemüse

**RIB-EYE STEAK, Charolais** *100 g / 11,00 €*  
Bäckerkartoffeln, Grillgemüse

**RIB-EYE BONE-IN, Charolais** *100 g / 9,00 €*  
Bäckerkartoffeln, Grillgemüse

## FISCHGERICHTE MIT BEILAGE

**FISCHPLATTE** für 2 Personen (1000 g) *Port. 73,00 €*  
Edelfisch – Seebarsch, Thunfisch, Calamares, Kaisergranat,  
Mangold, Grillgemüse

**GOLDANSCHMEGE,  
SEEBARSCH VOM GRILL** (500 g) *Port. 32,00 €*  
Mangold nach dalmatinischer Art

**CALAMARES VOM GRILL** *Port. 26,00 €*  
Mangold nach dalmatinischer Art

**GEFÜLLTER CALAMARES VOM  
GRILL MIT SALSA UND  
GEGRILLTER POLENTA** *House Specialty* *Port. 29,00 €*  
Reis, Tentakel, Garnele, geräucherter Mozzarella, Pancetta

**THUNFISCHSTEAK VOM GRILL** *Port. 27,00 €*  
Kartoffeln mit Rucola, Grillgemüse

**FISCH-DUO (SEEBARSCH - UND  
GOLDANSCHMEGEFILET)  
IN GARNELENSAUCE** *Port. 27,00 €*  
gegrillte Polenta, Grillgemüse

**GEGRILLTE TENTAKEL VOM  
ADRIATISCHEN OKTOPUS** *Port. 38,00 €*  
Bäckerkartoffeln, Grillgemüse

**FRITTIERTER CALAMARES** *Port. 22,00 €*  
Crisper-Pommes, Sauce Tartare

## KINDERMENÜ

**PANIERTE HÄHNCHENMEDAILLON  
SMIT CRISPER-POMMES** *Port. 12,00 €*

**SPAGHETTI BOLOGNESE  
/ SPAGHETTI NAPOLITANA** *Port. 12,00 €*

## DESSERTS

**HAUSGEMACHTER LAVA  
CAKE MIT VANILLEEIS** *Port. 7,00 €*

**HAUSGEMACHTES SEMIFREDDO MIT  
KANDIERTENFRÜCHTEN  
UND TROCKENFEIGEN** *Port. 7,00 €*

**KÄSEKUCHEN MIT WALDFRUCHTSAUCE** *Port. 7,00 €*

# GESCHMACK DER TRADITION

## BUZARA VON

### ADRIA-MUSCHELN (1000 g) Port. 19,50 €

In Weißweinsud – Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln Ein Klassiker, bei dem die Frische des Meeres im Vordergrund steht. Miesmuscheln, Venusmuscheln und Schwertmuscheln werden in einer leichten Sauce aus erstklassigem Weißwein, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie gekocht. Diese „weiße“ Zubereitungsart unterstreicht die natürliche Salznote und die Zartheit der Muscheln.

## BUZARA

### MIT HAUSGEMACHTER PASTA Port. 39,00 €

In Tomatensud (auf rote Art) Im Gegensatz zur weißen Buzara basiert die rote Variante auf Tomaten, die der Sauce Sämgigkeit und eine leicht süßliche Note verleihen. Der Kaisergranat köchelt langsam mit mediterranen Kräutern und wird mit handgemachter Pasta serviert, die die reichhaltige Sauce perfekt aufnimmt.

## MAKRELEN-„SAUR“ AUF HAUSGEMACHTEM

### LEPINJA-BROT Port. 12,00 €

Eine traditionelle Art der Fischkonservierung. Makrelenfilets werden gebraten und anschließend in „Saur“ – einer Mischung aus Weinessig (Kvasina), Zwiebeln und Kräutern – mariniert. Die Präsentation auf einem hausgemachten Lepinja-Fladenbrot verleiht diesem traditionellen Gericht eine moderne Note.

## FISCHER-EINTOPF

### (BRUDET) – für 2 Personen Port. 75,00 €

Ein echtes Festmahl aus einem Topf. Mit erlesenen Meeresfrüchten wie Seeteufel, Kaisergranat, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und Oktopus. Alles wird langsam in einer hausgemachten Šalša (Tomatensauce) geschmort und mit gegrillter Polenta serviert, die dem Gericht eine feine Rauchnote verleiht.

## INSEL-OKTOPUS MIT DICKEN BOHNEN UND HAUSGEMACHTEN GNOCCHI

Port. 22,00 €

Eine Inselpezialität (Bodulski-Art), die Oktopus mit jungen dicken Bohnen (Saubohnen) kombiniert. Der Oktopus wird in einer aromatischen Sauce geschmort, bis er butterzart ist. Die hausgemachten Gnocchi bieten die perfekte Beilage für diesen authentischen, heimischen Geschmack.

## LAMM-TINGUL MIT ERBSEN UND HAUSGEMACHTEN GNOCCHI

Port. 20,00 €

Ähnlich wie das Hühner-Tingul, jedoch mit dem charakteristischen Geschmack von zartem Lammfleisch. Das Lammfleisch wird mit Erbsen zubereitet, was dem Gericht Frische und eine leichte Süße verleiht, abgerundet durch die unverzichtbaren hausgemachten Gnocchi.

## TINTENFISCH MIT KICHERERBSEN UND GEGRILLTER POLENTA

Port. 20,00 €

Eine kulinarische Verbindung aus zartem Tintenfisch und Kichererbsen. Der Tintenfisch wird langsam gekocht, bis er vollkommen weich ist, wodurch eine sämige, dunkle und geschmacksintensive Sauce entsteht. Dazu wird auf dem Grill geröstete Polenta serviert.

## PAŠTICADA MIT

### HAUSGEMACHTEN GNOCCHI Port. 24,00 €

Die Königin der dalmatinischen Küche. Rinderunterschale wird mit Knoblauch und Speck gespickt, mariniert und anschließend stundenlang in einer reichhaltigen Sauce aus Wein, Prošek (süßem Dessertwein), Äpfeln und Pflaumen geschmort. Das Ergebnis ist eine dunkle, süß-saure Sauce, die traditionell mit handgemachten Gnocchi serviert wird.

## THUNFISCH-PAŠTICADA MIT POLENTA

Port. 24,00 €

Eine kreative Meeresvariante des bekanntesten dalmatinischen Gerichts. Steaks vom Adria-Thunfisch werden in einer reichhaltigen Sauce aus Wein, Prošek und Kräutern zubereitet, wobei die Textur und die Geschmackstiefe der traditionellen Fleisch-Paštica perfekt nachgeahmt werden.

## GREGADA IM PERGAMENTPAPIER

Port. 24,00 €

Vom Seeteufel und Drachenkopf Ein traditioneller fischtöpfähnlicher Auflauf, der in diesem Fall im Pergamentpapier (Škartoc) gebacken wird. Diese Technik sorgt dafür, dass Fisch und Gemüse (Kartoffeln, Zwiebeln) extrem saftig bleiben und all ihre natürlichen Aromen sowie das erstklassige Olivenöl im Päckchen eingeschlossen werden.

## HÜHNER-TINGUL MIT HAUSGEMACHTEN GNOCCHI

Port. 19,00 €

Ein traditioneller Hühnereintopf (Gulasch). Das Fleisch wird nach altem Rezept langsam mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern geschmort – ein leichtes und gemütliches Gericht, das an das Sonntagsessen bei Großmutter erinnert.

*konoba*  
**Malo Misto**

since 1970.

## **Sapori della Tradizione**

*Dal 1970, Malo Misto custodisce  
un'orgogliosa tradizione di famiglia,  
offrendo un'esperienza gastronomica  
senza tempo e l'autentico gusto della  
tradizione.*

M E N U



## ANTIPASTI

## PIATTO FREDDO

„MALO MISTO“ per 2 persone *House Speciality* 24,00 €

*carpaccio di polpo, carpaccio di tonno affumicato, finocchio marino, paté di tonno, gamberetti marinati, acciughe, cozze affumicate, rucola, crema di baccalà*

**KOTARSKI LOPAR** per 2 persone *porc. 22,00 €*

*formaggio di capra, formaggio di pecora, formaggio al peperoncino, prosciutto crudo, pancetta, kulen della Slavonia, salame di cervo, pan ficato, mandorle, uva, peperoncino ripieno*

**TARTARE DI BRANZINO** *porc. 16,00 €*

*capperi, olive, emulsione di agrumi, erba cipollina, avocado*

**TARTARE DI MANZO** *porc. 16,00 €*

*burro, toast*

## PROSCIUTTO E FORMAGGIO

**DI PECORA** per 2 persone *porc. 22,00 €*

*uva, fichi, noci, olive*

**CARPACCIO DI POLPO** *porc. 15,00 €*

*rucola, emulsione di agrumi, spinaci novelli*

**CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO** *porc. 15,00 €*

*senape al dragoncello, pesto genovese, grana padano, rucola*

**TRIS DI BRUSCHETTE** (3 pezzi) *porc. 11,00 €*

*bruschetta con pancetta e crema al tartufobruschetta con gamberetti marinati e pesto al basilicobruschetta caprese*

## INSALATE

**INSALATA CAESAR CON MELE** *porc. 14,00 €*

*filetto di pollo, pomodorini, radicchio, olive, acciughe salate, valerianella, dressing*

**INSALATA CON TONNO** *porc. 16,00 €*

*tonno, pomodorini, valerianella, cipollotto, olive, salsa sweet chili, olio di sesamo, sesamo*

**INSALATA AI FRUTTI DI MARE E AGRUMI** *porc. 16,00 €*

*calamari, gamberetti, tonno, molluschi, mango, mela, filetti di arancia, limone e pompelmo, spinaci novelli*

**INSALATA BURRATA** *porc. 14,00 €*

*rucola, pomodorini, pesto genovese, parmigiano, basilico fresco*

**PIATTO VEGANO ALLA GRIGLIA** *porc. 17,00 €*

*peperone, zucchina, melanzana, champignon, asparagi, polenta alla griglia, salsa*

**INSALATA DI STAGIONE** *porc. 6,00 €*

*mista, pomodoro, cetriolo, cavolo, insalata verde, rucola*

## ZUPPE

**ZUPPA DI PESCE** *porc. 7,00 €*

**ZUPPA DEL GIORNO** *porc. 6,00 €*

**PANE** *porc. 2,00 €*

**CONTORNI** *porc. 6,00 €*

## MOLLUSCHI E CROSTACEI

## BUZARA DI MOLLUSCHI

**ADRIATICI** (1000 gr) *porc. 19,50 €*

*cozze, vongole, cannolicchi*

**SCAMPI ALLA BUZARA CON PASTA FATTA IN CASA** (500 gr) *porc. 39,00 €*

## PASTE, RISOTTI E GNOCCHI

**RISOTTO CON SCAMPI ADRIATICI PESTO DI AGRUMI** *porc. 25,00 €*

**RISOTTO NERO** *porc. 21,00 €*

*seppia dell'Adriatico*

**GNOCCHI FATTI IN CASA CON STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO E TARTUFI NERI DELLA DALMAZIA** *porc. 24,00 €*

*straccetti di filetto, crema al tartufo, scaglie di tartufo*

**RAVIOLI VERDI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA IN SALSA DI FUNGHI** *porc. 19,00 €*

*pomodorini marinati, misto funghi*

**RAVIOLI NERI FATTI IN CASA RIPIENI DI GAMBERETTI E RICOTTA** *House Speciality porc. 22,00 €*

*salsa cardinale, gamberetti*

**GNOCCHI VERDI FATTI IN CASA CON GAMBERETTI, COZZE E TARTUFI DELLA DALMAZIA** *porc. 20,00 €*

**SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** *porc. 19,00 €*

*molluschi, calamari, gamberetti*

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** *porc. 19,00 €*

## PIATTI DI CARNE CON CONTORNO

### PIATTO DI STEAK,,MALO MISTO“

per 2 persone (1000 gr) *porc. 73,00 €*  
rib-eye, filetto di manzo, coscia d'agnello marinata, filetto di maiale, patate al forno con pancetta, verdure alla griglia

### PIATTO GOURMET per 2 persone (1000 gr) *porc. 63,00 €*

čevapčići, spiedini di maiale, salsicce, sovracoscia di pollo, verdure alla griglia, patatine fritte, ajvar

### SOVRACOSCIA DI POLLO

**DISSATA ALLA GRIGLIA** *porc. 23,00 €*  
patatine fritte crispers, salsa fredda al lime, verdure alla griglia

### STINCO D'AGNELLO

**COTTO A FUOCO LENTO** *porc. 28,00 €*  
purè di patate dolci, verdure alla griglia, salsa d'arrosto

**COSTINE DI MAIALE IN SALSA BBQ** *porc. 23,00 €*

patatine fritte crispers

### COSTOLETTE DI VITELLO

**ALLA GRIGLIA** *porc. 27,00 €*  
patate al forno, verdure alla griglia

### FILETTO DI MANZO CON SALSA

**AL PEPE VERDE** *porc. 38,00 €*

crema di piselli, verdure alla griglia

### FILETTO DI MANZO CON SALSA

**AL TARTUFO NERO DELLA DALMAZIA** *porc. 39,00 €*

purè di patate dolci, verdure alla griglia

## DRY-AGED 28 GIORNI

**RIB-EYE STEAK**, black angus *300 g / 39,00 €*  
patate al forno, verdure alla griglia

**T-BONE STEAK**, charolais *100 g / 11,00 €*  
patate al forno, verdure alla griglia

**RIB-EYE STEAK**, charolais *100 g / 11,00 €*  
patate al forno, verdure alla griglia

**RIB-EYE BONE IN**, charolais *100 g / 9,00 €*  
patate al forno, verdure alla griglia

## PIATTI DI PESCE CON CONTORNO

### PIATTO DI PESCE per 2 persone (1000 gr) *porc. 73,00 €*

pesce bianco - branzino, tonno, calamari, scampi, bietola, verdure alla griglia

### ORATA, BRANZINO ALLA GRIGLIA (500 gr) *porc. 32,00 €*

bietola alla dalmata

### CALAMARI ALLA GRIGLIA

*porc. 26,00 €*

bietola alla dalmata

### CALAMARI RIPIENI

*House Speciality*

### ALLA GRIGLIA CON

**SALSA E POLENTA ALLA GRIGLIA** *porc. 29,00 €*

riso, tentacoli, gamberetto, mozzarella affumicata, pancetta

**TRANCIO DI TONNO ALLA GRIGLIA** *porc. 27,00 €*

patate con rucola, verdure alla griglia

### DUO DI PESCE (FILETTO DI BRANZINO E ORATA)

**IN SALSA DI GAMBERETTI** *porc. 27,00 €*

polenta alla griglia, verdure alla griglia

### DI POLPODELL'ADRIATICO

**ALLA GRIGLIA** *porc. 38,00 €*

patate al forno, verdure alla griglia

### CALAMARI FRITTI

*porc. 22,00 €*

patatine fritte crispers, salsa tartara

## MENU PER BAMBINI

### NUGGETS DI POLLO IMPANATI CON

**PATATINE FRITTE CRISPERS** *porc. 12,00 €*

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

**/ SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA** *porc. 12,00 €*

## DESSERT

### LAVA CAKE FATTO IN CASA CON

**GELATO ALLA VANIGLIA** *porc. 7,00 €*

### SEMIFREDDO FATTO IN CASA

**CON FRUTTA CANDITA E FICHI SECCHI** *porc. 7,00 €*

### CHEESECAKE CON SALSA

**AI FRUTTI DI BOSCO** *porc. 7,00 €*

# SAPORI DELLA TRADIZIONE

## **BUZARA DI MOLLUSCHI**

**ADRIATICI** (1000 g)

porz. € 19,50

**In bianco – cozze, vongole, cappelunghe (cannolicchi)**

*Un piatto classico dominato dalla freschezza del mare. Cozze, vongole e cappelunghe vengono cucinate in una leggera salsa a base di vino bianco di alta qualità, olio d'oliva, aglio e prezzemolo. Questo approccio "in bianco" esalta la naturale salinità e la delicatezza dei molluschi stessi.*

## **SCAMPI ALLA BUZARA**

**CON PASTA FATTA IN CASA**

porz. € 39,00

**In rosso**

*A differenza della versione in bianco, la buzara rossa ha una base di pomodoro che dona consistenza e una nota dolciastra alla salsa. Gli scampi vengono stufati lentamente con erbe mediterranee e il piatto viene servito con pasta fatta a mano, perfetta per assorbire i ricchi succhi di cottura.*

## **SAUR DI SGOMBRO SU**

**LEPINJA (PANE CASERECCIO)**

porz. € 12,00

*Un antico metodo di conservazione del pesce. I filetti di sgombro vengono fritti e poi marinati nel "saur" – una miscela di aceto di vino rosso locale (kvasina), cipolle e aromi. La presentazione sulla tipica lepinja fatta in casa offre una rivisitazione moderna a questo piatto tradizionale.*

## **CASSERUOLA DEL PESCATORE**

**(BRUDETTO) – per 2 persone**

porz. € 75,00

*Una vera festa in un'unica pentola. Contiene frutti di mare selezionati come rana pescatrice (rospo), scampi, mazzancolle, molluschi, calamari e polpo. Il tutto viene fatto sobbollire lentamente in una šalša (salsa di pomodoro) fatta in casa e servito con polenta alla griglia, che dona al piatto una nota affumicata.*

## **POLPO ALL'ISOLANA CON**

**FAVE E GNOCCHI FATTI IN CASA**

porz. € 22,00

*Una specialità "bodulsa" (delle isole) che unisce il polpo alle fave novelle. Il polpo viene stufato in una salsa aromatica fino a diventare morbido come il burro, mentre gli gnocchi fatti in casa offrono la base perfetta per questo sapore autentico e autoctono.*

## **TINGUL DI AGNELLO CON PISELLI**

**E GNOCCHI FATTI IN CASA**

porz. € 20,00

*Simile alla versione con pollo, ma con il gusto caratteristico dell'agnello giovane. La carne viene preparata con i piselli, che donano freschezza e una leggera dolcezza al piatto, accompagnata dagli immancabili gnocchi fatti in casa.*

## **SEPPIA CON CECI E POLENTA**

**ALLA GRIGLIA**

porz. € 20,00

*Un connubio gastronomico tra la morbida seppia e i ceci. La seppia viene cotta lentamente fino a raggiungere una consistenza tenerissima, creando un sugo denso, scuro e ricco di sapore, completato da polenta dorata alla griglia.*

## **PAŠTICADA CON GNOCCHI**

**FATTI IN CASA**

porz. € 24,00

*La regina della cucina dalmata. Il girello di manzo viene steccato con aglio e pancetta, marinato e poi cotto lentamente per ore in un denso sugo di vino, prošek (vino dolce liquoroso), mele e prugne secche. Il risultato è una salsa scura, agrodolce, rigorosamente servita con gnocchi fatti a mano.*

## **PAŠTICADA DI TONNO**

**CON POLENTA**

porz. € 24,00

*Una creativa variante di mare del piatto dalmata più famoso. I tranci di tonno adriatico vengono preparati in un ricco sugo di vino, prošek ed erbe aromatiche, imitando la consistenza e la profondità di sapore della tradizionale pašticada di carne.*

## **GREGADA AL CARTOCCIO**

porz. € 24,00

**DI RANA PESCATRICE E SCORFANO**

*Un tradizionale stufato di pesce che in questo caso viene cotto al cartoccio (škartoc). Questa tecnica permette al pesce e alle verdure (patate, cipolle) di rimanere estremamente succosi, trattenendo tutti i loro aromi naturali e l'olio d'oliva di alta qualità all'interno dell'involucro.*

## **TINGUL DI POLLO CON**

**GNOCCHI FATTI IN CASA**

porz. € 19,00

*Un tradizionale stufato (gulasch) di pollo. La carne viene cotta lentamente con pomodoro, cipolla ed erbe aromatiche secondo un'antica ricetta, dando vita a un piatto leggero e confortante che ricorda il pranzo della domenica della nonna.*

*konoba*  
**Malo Misto**

since 1970.

## **Goût de la tradition**

*Depuis 1970, Malo Misto préserve une  
fière tradition familiale, offrant une  
expérience culinaire intemporelle et un  
véritable goût du patrimoine.*

CARTE



## ENTRÉES

### PLATEAU FROID

*House Speciality*

« MALO MISTO » pour 2 personnes **24,00 €**

*carpaccio de poulpe, carpaccio de thon fumé, criste marine, pâté de thon, crevettes marinées, anchois, moules fumées, roquette, crème de morue*

**KOTARSKI LOPAR** pour 2 personnes *porc.* **22,00 €**

*fromage de chèvre, fromage de brebis, fromage aux piments, jambon cru, pancetta, kulen de Slavonie, salami de cerf, pain aux figues, amandes, raisins, piment farci*

**ARTARE DE BAR** *porc.* **16,00 €**

*câpres, olives, émulsion d'agrumes, ciboulette, avocat*

**TARTARE DE BŒUF** *porc.* **16,00 €**

*beurre, toast*

**JAMBON CRU ET FROMAGE DE BREBIS** pour 2 personnes *porc.* **22,00 €**

*raisins, figues, noix, olives*

**CARPACCIO DE POULPE** *porc.* **15,00 €**

*roquette, émulsion d'agrumes, jeunes pousses d'épinards*

**CARPACCIO DE BŒUF** *porc.* **15,00 €**

*moutarde à l'estragon, pesto genovese, grana padano, roquette*

**TRIO DE BRUSCHETTAS** (3 pièces) *porc.* **11,00 €**

*bruschetta à la pancetta et crème de truffe bruschetta aux crevettes marinées et pesto de basilic bruschetta caprese*

## SALADES

**SALADE CÉSAR AUX POMMES** *porc.* **14,00 €**

*filet de poulet, tomates cerises, radicchio, olives, anchois salés, mâche, dressing*

**SALADE AU THON** *porc.* **16,00 €**

*thon, tomates cerises, mâche, oignon vert, olives, sauce sweet chili, huile de sésame, sésame*

**SALADE AUX FRUITS DE MER ET AUX AGRUMES** *porc.* **16,00 €**

*calamars, crevettes, thon, coquillages, mangue, pomme, filets d'orange, de citron et de pamplemousse, jeunes pousses d'épinards*

**SALADE BURRATA** *porc.* **14,00 €**

*roquette, tomates cerises, pesto genovese, parmesan, basilic frais*

**ASSIETTE VEGANE AU GRIL** *porc.* **17,00 €**

*poivron, courgette, aubergine, champignons, asperges, polenta au gril, salsa*

**SALADE DE SAISON** *porc.* **6,00 €**

*mixte, tomate, concombre, chou, salade verte, roquette*

## SOUPES

**SOUPE DE POISSON** *porc.* **7,00 €**

**SOUPE DU JOUR** *porc.* **6,00 €**

**PAIN** *porc.* **2,00 €**

**ACCOMPAGNEMENTS** *porc.* **6,00 €**

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

**BUZARADE COQUILLAGES DE L'ADRIATIQUE** (1000 g) *porc.* **19,50 €**

*moules, palourdes, couteaux*

**LANGOUSTINES À LA BUZARA AVEC PÂTES MAISON** (500 g) *porc.* **39,00 €**

## PÂTES, RISOTTOS ET GNOCCHIS

**RISOTTO AUX LANGOUSTINES DE L'ADRIATIQUE ET PESTO D'AGRUMES** *porc.* **25,00 €**

**RISOTTO NOIR** *porc.* **21,00 €**

*seiche de l'Adriatique*

**GNOCCHIS MAISON AUX LAMELLES DE BŒUF ET TRUFFES NOIRES DE DALMATIE** *porc.* **24,00 €**

*lamelles de filet de bœuf, crème de truffe, copeaux de truffe*

**RAVIOLIS VERDS MAISON FARCIS AU FROMAGE FRAISSAUX AUX CHAMPIGNONS** *porc.* **19,00 €**

*tomates cerises marinées, mélange de champignons*

**RAVIOLIS NOIRS MAISON FARCIS AUX CREVETTES ET LA RICOTTA** *porc.* **22,00 €**

*sauce cardinale, crevettes*

**GNOCCHIS VERDS MAISON AUX CREVETTES, MOULES ET TRUFFES DE DALMATIE** *porc.* **20,00 €**

**SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER** *porc.* **19,00 €**

*coquillages, calamars, crevettes*

**SPAGHETTIS BOLOGNAISE** *porc.* **19,00 €**

## PLATS DE VIANDE AVEC ACCOMPAGNEMENT

**PLATEAU DE STEAKS « MALO MISTO »**  
pour 2 personnes (1000 g) porc. **73,00 €**  
*rib-eye, filet de bœuf, gigot d'agneau mariné, filet mignon de porc, pommes de terre boulangères à la pancetta, légumes au grill*

**PLATEAU GOURMAND**  
pour 2 personnes (1000 g) porc. **63,00 €**  
*čevapčići, brochettes de porc, saucisses, haut de cuisse de poulet, légumes au grill, frites, ajvar*

**HAUT DE CUISSE DE POULET DÉOSSÉ AU GRIL** porc. **23,00 €**  
*frites crispers, dip froid à la lime, légumes au grill*

**SOURIS D'AGNEAU CUITTE LENTEMENT** porc. **28,00 €**  
*purée de patates douces, légumes au grill, jus de viande*

**TRAVERS DE PORC SAUCE BBQ** porc. **23,00 €**  
*frites crispers*

**CÔTELETTES DE VEAU AU GRIL** porc. **27,00 €**  
*pommes de terre boulangères, légumes au grill*

**FILET DE BŒUF SAUCEAU POIVRE VERT** porc. **38,00 €**  
*crème de petits pois, légumes au grill*

**FILET DE BŒUF SAUCE À LA TRUFFENOIRE DE DALMATIE** porc. **39,00 €**  
*purée de patates douces, légumes au grill*

## DRY-AGED 28 JOURS

**STEAK RIB-EYE, black angus** 300 g / **39,00 €**  
*pommes de terre boulangères, légumes au grill*

**STEAK T-BONE, charolais** 100 g / **11,00 €**  
*pommes de terre boulangères, légumes au grill*

**STEAK RIB-EYE, charolais** 100 g / **11,00 €**  
*pommes de terre boulangères, légumes au grill*

**RIB-EYE BONE IN, charolais** 100 g / **9,00 €**  
*pommes de terre boulangères, légumes au grill*

## PLATS DE POISSON AVEC ACCOMPAGNEMENT

**PLATEAU DE POISSON** pour 2 personnes (1000 g) porc. **73,00 €**  
*poisson blanc - bar, thon, calamars, langoustines, blettes, légumes au grill*

**DAURADE, BAR AU GRIL (500 g)** porc. **32,00 €**  
*blettes à la dalmate*

**CALAMARS AU GRIL** porc. **26,00 €**  
*blettes à la dalmate*

**CALAMARS FARCIS AU GRIL AVEC SALSA ET POLENTA GRILLÉE** porc. **29,00 €**  
*riz, tentacules, crevette, mozzarella fumée, pancetta*

**STEAK DE THON AU GRIL** porc. **27,00 €**  
*pommes de terre à la roquette, légumes au grill*

**DUO DE POISSON (FILET DE BAR ET DE DAURADE) SAUCE AUX CREVETTES** porc. **27,00 €**  
*polenta au grill, légumes au grill*

**TENTACULES DE POULPEDE L'ADRIATIQUE AU GRIL** porc. **38,00 €**  
*pommes de terre boulangères, légumes au grill*

**CALAMARS FRITS** porc. **22,00 €**  
*frites crispers, sauce tartare*

## MENU ENFANT

**NUGGETS DE POULET PANÉSAVEC FRITES CRISPERS** porc. **12,00 €**

**SPAGHETTIS BOLOGNAISE / SPAGHETTIS NAPOLITAINE** porc. **12,00 €**

## DESSERTS

**LAVA CAKE MAISON AVEC GLACE À LA VANILLE** porc. **7,00 €**

**SEMIFREDDO MAISON AUX FRUITS CONFITS ET FIGUES SÈCHES** porc. **7,00 €**

**CHEESECAKE SAUCEAUX FRUITS ROUGES** porc. **7,00 €**

# GOÛT DE LA TRADITION

## **BUZARA DE COQUILLAGES**

**DE L'ADRIATIQUE** (1000 g) la port. **19,50 €**

**Au vin blanc – moules, palourdes, couteaux**

Un plat classique où domine la fraîcheur de la mer. Les moules, palourdes et couteaux sont cuisinés dans une sauce légère à base de vin blanc de qualité supérieure, d'huile d'olive, d'ail et de persil. Cette approche « au vin blanc » souligne l'iode naturel et la délicatesse des coquillages.

## **SCAMPIS À LA BUZARA ET PÂTES MAISON**

la port. **39,00 €**

**À la tomate** (sauce rouge)

Contrairement à la version au vin blanc, la buzara rouge intègre une base de tomate qui apporte de l'onctuosité et une note légèrement sucrée à la sauce. Les scampis mijotent lentement avec des herbes méditerranéennes, et le plat est accompagné de pâtes fraîches faites à la main qui absorbent parfaitement ce jus savoureux.

## **SAUR DE MAQUEREAU SUR PAIN LEPINJA MAISON**

la port. **12,00 €**

Une méthode ancestrale de conservation du poisson. Les filets de maquereau sont frits, puis marinés dans le « saur » – un mélange de vinaigre de vin rouge local (kvasina), d'oignons et d'aromates. Le dressage sur un pain plat lepinja maison apporte une touche moderne à ce plat traditionnel.

## **MARMITE DU PÊCHEUR**

**(BRUDET)** – pour 2 personnes la port. **75,00 €**

Un véritable festin dans une seule marmite. Ce plat se compose de fruits de mer de choix : lotte, scampis, crevettes, coquillages, encornets et poulpe. Le tout mijote doucement dans une šalša maison (sauce tomate) et se déguste avec une polenta grillée, qui apporte une note fumée à l'ensemble.

## **POULPE À L'INSULAIRE, FÈVES ET GNOCCHIS MAISON**

la port. **22,00 €**

Une spécialité insulaire (bodulski) qui associe le poulpe aux jeunes fèves. Le poulpe est braisé dans une sauce aromatique jusqu'à devenir fondant comme du beurre, tandis que les gnocchis maison offrent une base idéale pour sublimer ce goût authentique du terroir.

## **TINGUL D'AGNEAU AUX PETITS**

**POIS ET GNOCCHIS MAISON** la port. **20,00 €**

Semblable à la version au poulet, mais avec le goût caractéristique de l'agneau de lait. La viande est préparée avec des petits pois qui apportent de la fraîcheur et une douce sucrosité au plat, le tout accompagné des incontournables gnocchis maison.

## **SEICHE AUX POIS CHICHES ET POLENTA GRILLÉE**

la port. **20,00 €**

Le mariage gastronomique d'une seiche tendre et de pois chiches. La seiche est cuite à feu doux jusqu'à une texture d'une fluidité parfaite, créant une sauce brune, épaisse et riche en saveurs, complétée par une polenta dorée au gril.

## **PAŠTICADA ET GNOCCHIS MAISON**

la port. **24,00 €**

La reine de la cuisine dalmate. La noix de bœuf est piquée à l'ail et au lard, marinée, puis mijotée pendant des heures dans une sauce onctueuse de vin, de prošek (vin doux de dessert), de pommes et de pruneaux. Il en résulte un jus brun, doux-amer, traditionnellement escorté de gnocchis faits main.

## **PAŠTICADA DE THON ET POLENTA**

la port. **24,00 €**

Une variante marine et créative du plus célèbre plat dalmate. Les pavés de thon de l'Adriatique sont cuisinés dans une réduction riche de vin, de prošek et d'herbes aromatiques, imitant la texture et la profondeur de goût de la pašticada de viande traditionnelle.

## **GREGADA EN PAPILOTTE**

la port. **24,00 €**

De lotte et rascasse Un ragoût de poisson traditionnel qui est ici cuit en papillote (škartoc). Cette technique permet au poisson et aux légumes (pommes de terre, oignons) de rester extrêmement juteux, tout en emprisonnant tous les arômes naturels et l'huile d'olive d'exception à l'intérieur du sachet.

## **TINGUL DE POULET ET GNOCCHIS MAISON**

la port. **19,00 €**

Un ragoût (goulash) traditionnel de poulet. La viande mijote lentement avec de la tomate, des oignons et des herbes selon une recette ancienne, créant un plat léger et réconfortant qui rappelle les déjeuners du dimanche chez grand-mère.

## CJENIK PIĆA - DRINKS

## *Aperitifs / Cocktails*

Prosecco Al galli DOC extra dry	0,125l	6,00 €
Prosecco Rebuli rose DOC brut	0,125l	6,00 €

### **LONG DRINKS:**

<b>MOJITO</b> ( <i>mint, lime, sugar, rum, soda</i> )	10,00 €
<b>STRAWBERRY MOJITO</b> ( <i>mint, lime, sugar, rum, soda, strawberry puree</i> )	11,00 €
<b>NEGRONI</b> ( <i>sweet vermouth, gin, campari</i> )	10,00 €
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> ( <i>gin, tequila, vodka, triple sec, rum, lime, coke</i> )	14,00 €
<b>TOM COLLINS</b> ( <i>gin, lime, simple syrup, soda</i> )	10,00 €
<b>CUBA LIBRE</b> ( <i>rum, lime, cola</i> )	9,00 €
<b>MALO MISTO</b> <i>signature cocktail</i> ( <i>strawberry puree, lime juice, hennessy, red bull</i> )	15,00 €

### **SPRITZ:**

<b>APEROL SPRITZ</b> ( <i>aperol, prosecco, soda, orange</i> )	9,00 €
<b>HUGO SPRITZ</b> ( <i>elderflower syrup, mint, lime, prosecco, soda</i> )	9,00 €
<b>CAMPARI SPRITZ</b> ( <i>campari, prosecco, soda</i> )	9,00 €
<b>BOMARY SPRITZ</b> <i>signature</i> ( <i>degarra bomary, prosecco, soda</i> )	11,00 €
<b>LIMUNCELO SPRITZ</b> ( <i>limuncelo, prosecco, soda</i> )	9,00 €

# CJENIK PIĆA - DRINKS

## TOPLA PIĆA | HOT DRINKS

Espresso  
Machiato mal.  
Machiato vel  
Kapućino / Cappuccino  
Kava sa šlagom / Coffee with cream  
Kakao / Cocoa  
Rum punč 0,20 l  
Čaj / Tea  
(crni, šipak, voćni, zeleni) 0,20 l  
Bijela kava / Coffee with milk 0,20 l  
Nescafe 0,20 l

2,00 €  
2,00 €  
2,50 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €  
4,00 €

## VAPORE DESTILERIJA (ISTRA)

Teranino 0.03 l 5,00 €  
Erba Luigia 0.03 l 5,00 €  
Lješnjak 0.03 l 5,00 €  
Travarica barique 0.03 l 5,00 €

## BEZALKOHOLNA PIĆA NON ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite, Cockta  
Bitter Lemon, Tonic, 0,25 l  
Orangina 0,25 l  
Cedevita 0,30 l  
Iso twist 0,50 l  
Prirodni sok  
/ Fresh orange juice 0,30 l  
Naranča, Jabuka,  
Maraška, Marelica 0,20 l  
Ledeni čaj / Ice tea 0,20 l  
Svježa limunada / fresh lemonade 0,30 l  
Svježa limunada / fresh lemonade 0,50 l  
Mineralna voda 0,33 l  
Mineralna voda 0,75 l  
Prirodna voda 0,33 l  
Prirodna voda 0,75 l

4,50 €  
4,50 €  
3,00 €  
6,00 €

## VODKA

Smirnoff 0.03 l 5,50 €  
Belvedere 0.03 l 5,50 €

## RUM

Bacardi, Havana Anejo 0.03 l 6,00 €  
Havana 7 y.o 0.03 l 8,00 €

## GIN

5,50 €  
4,50 €  
4,50 €

## WHISKEY

5,50 €  
4,00 €  
6,50 €  
4,00 €  
6,50 €

## COGNAC

Martell, Hennessy 0.03 l 8,00 €

## PIVO | BEER

Točeno - draft beer (Pan)  
0.30 l  
0.50 l  
Local Craft Beer;  
Plavuša blond ale  
Neposlušna hopy red ale

4,50 €  
6,00 €

## LIKERI / LIQUERS

6,50 €  
6,50 €

Carlsberg 0.33 l  
Pan Radler 0.50 l  
Pan - crno pivo 0.50 l  
Budweiser 0.50 l  
Heineken 0.33 l

5,00 €  
6,00 €  
6,00 €  
6,00 €  
5,50 €

## Martini

(bianco, rosso dry) 0.10 l 6,00 €

## DOMAĆA ŽESTOKA PIĆA DOMESTIC ALCOHOLIC DRINKS

Pelinkovac, Vlahovac, Orahovac  
Rum, Amaro, Brandy, Maraschino,  
Cherry brandy, Kruškovac, Vodka 0.03 l

4,50 €

## Kućno vino / House wine

Graševina Trs 0,75 l 26,00 €  
0,50 l 18,00 €  
0.15 l 4,50 €

## RAKIJE / GRAPPA

Šljivovica 0.03 l  
Travarica 0.03 l  
Lozovača 0.03 l  
Medica 0.03 l  
Viljamovka 0.03 l

4,50 €  
4,50 €  
4,50 €  
4,50 €  
4,50 €

Merlot Laguna 0,75 l 26,00 €

0,50 l 18,00 €

0.15 l 4,50 €

## *Malo Misto*

obrt za ugostiteljstvo i turizam

vl. Karlo Mihić

ZADAR, Jurja Dalmatinca 3

OIB: 66291027597

### OBAVIJEST O NAČINU PODNOŠENJA PISANOG PRIGOVORA POTROŠAČA

Sukladno članku 10. Zakona o zaštiti potrošača (Narodne novine broj: 19/2022) obavještavamo potrošače da nezadovoljstvo u odnosu na kupljeni proizvod ili pruženu uslugu mogu iskazati na neki od sljedećih načina:

- Osobnom predajom pisanog prigovora prodajnom osoblju u prodavaonici
- Putem pošte na adresu sjedišta obrta: Malo Misto, obrt za ugostiteljstvo i turizam, vl. Karlo Mihić, ZADAR, Jurja Dalmatinca 3
- Putem elektroničke pošte na e-adresu: [info@malo-misto.com](mailto:info@malo-misto.com)

Trgovac / pružatelj usluga se obvezuje bez odgađanja u pisanom obliku potvrditi primitak prigovora potrošača.

Trgovac / pružatelj usluga se obvezuje u pisanom obliku dostaviti odgovor na prigovor najkasnije u roku od 15 dana od dana zaprimanja prigovora sukladno ovoj Obavijesti jasno se izjašnjavajući prihvaća li osnovanost prigovora potrošača. U tu svrhu, molimo Vas da u prigovoru koji osobno predajete u prodavaonici ili dostavljate putem pošte, naznačite svoje ime, prezime i adresu. Porez na dodanu vrijednost je uključen u cijenu. Ako niste primili račun niste dužni platiti. Za informacije o prisutnosti alergena i/ili tvari koje izazivaju netoleranciju u jelima iz naše ponude molimo obratite se našem osoblju. Zabranjeno je usluživanje, odnosno dopuštanje konzumiranja alkoholnih pića, drugih pića i/ili napitaka koji sadržavaju alkohol u ugostiteljskom objektu osobama mlađim od 18 godina. Sve cijene izražene su u EUR.

### NOTICE ON THE MANNER OF FILING WRITTEN CONSUMER COMPLAINTS

Pursuant to Article 10 of the Consumer Protection Act (Official Gazette No. 19/2022), we inform consumers that they may express their dissatisfaction with the purchased product or service in one of the following manners:

- By personally submitting a written complaint to the sales staff in the store
- By mail to the address of the craft's registered office:

Malo Misto, obrt za ugostiteljstvo i turizam, vl. Karlo Mihić, ZADAR, Jurja Dalmatinca 3

- By e-mail to: [info@malo-misto.com](mailto:info@malo-misto.com)

The merchant/service provider undertakes to acknowledge in writing and without delay the receipt of the consumer's complaint.

The merchant/service provider undertakes to deliver a response to the complaint in writing and no later than 15 days from the date of receipt of the complaint in accordance with this Notice, clearly stating whether it accepts the substance of the consumer's complaint. For this purpose, please indicate your name, surname and address in the complaint that you personally submit in the store or send by mail.

For the informations about allergens and/or substances in our dishes that cause food intolerance please talk to the restaurant staff! VAT is included in the price. If you do not receive receipt, you are not obliged to pay. It's prohibited to serve or allow to consume alcoholic drinks to persons under the age of 18. All the prices are expressed in EURO.