



*Konoba "Marjan" je nastala 2001. godine u rodnoj kući Emanuela Vidovića.
Naša konoba je smještena u dijelu kuće koji je nekad bio vinski podrum.
Konobu je otvorio bračni par Marija i Ivan Božić Štulić.
Nakon godina marljivog rada odlučili su konobu prepustiti sinu Josipu kako bi se nastavila tradicija.
S Marijom koja kuha kao što su i naši stari to nekad radili i Josipom koji se brine o gostima naš cilj
je uljepšati vam dan i izmamiti osmijeh na lice.
Mi to radimo jednostavno i po starinski ali sa velikim zadovoljstvom.
Kao što stara poslovice kaže "Novo se rodilo iz starog, onog što je nekad bilo" njegujemo tradiciju
koja čuva kvalitetu i stvara neke nove vrijednosti kako vrijeme leti.*

Dobro nam došli i guštajte.

*Konoba "Marjan" was born in 2001. in the birth house of famous croatian artist Emanuel Vidović.
Our warm restaurant is situated in the part of the house which used to be a wine cellar.
It was opened by a couple - Marija and Ivan Božić Štulić.
After years of hard work they decided to pass on the restaurant onto their son
Josip to keep the family tradition.
With Marija, who cooks like our elders used to, and so Josip in front of the house we try to make
your day and put a smile on your face.
We make it simple and rustic but friendly, pleasant and cozy.
As dalmatian saying is "New is born out of the old, out of what used to be" we try to
cherish the tradition which keeps the quality and creates new values through time.*

Welcome and enjoy your stay with us!

NEŠTO ZA POČETAK

Drniški pršut	15 €
<i>(domaći pršut, kapari, ukiseljena kapula, masline)</i>	
Burrata alla Caprese	14 €
<i>(burrata, sezonske rajčice, bosiljak, aceto balsamico, pinjoli)</i>	
Riblja pašteta	7 €
<i>(pašteta od tune, prepečeni kruh)</i>	
Tartar tuna	15 €
<i>(sashimi tuna, limunov sok, sušena rajčica, maslina, kapare, mlada kapulica)</i>	
Tartar sabljarka	15 €
<i>(sashimi sabljarka, gel od ljubičaste kapule, citrus emulzija)</i>	

JUHE

Gaspacho	7 €
<i>(juha od rajčica, krastavca, kapule iz lokalnog uzgoja 24 sata fermentirano)</i>	
Morska juha	7 €
<i>(bistra morska juha od svježe riblje ponude dana)</i>	

TOPLA PREDJELA

Crni rižot	18 €
<i>(autentični rižot dalmatinske obale)</i>	
Teleći rižot	18 €
<i>(autentični rižot dalmatinske zagore)</i>	
Plavi biser	18 €
<i>(rižoto od kruške, krema od parmezana, pistacija i med)</i>	
Tartufi	24 €
<i>(domaća tjestenina, pršut, umak od crnog istarskog tartufa)</i>	

SVJEŽE IZ MORA

Dnevni ulov svježe ribe (1 kg)	85 €
<i>(dnevna ponuda svježe ribe)</i>	
Riblja plata	65 €
<i>(izbor svježeg ulova dana za dvoje sa povrćem)</i>	
Buzara	65 €
<i>(buzara na bijelo za dvoje od kozica, škampi i školjki, domaća tjestenina)</i>	

Lignja	24 €
<i>(jadranska lignja sa žara, krema od češnjaka, sezonska salata)</i>	
Riba u škartocu	24 €
<i>(filet bijele ribe, salsa od sezonskog povrća pečeno in forno)</i>	
Riba alla Marjan	30 €
<i>(filet bijele ribe, baby špinat sa tostiranim bajamom, riblji jus, pire od krumpira i češnjaka)</i>	

MESO

Patka	20 €
<i>(pačija prsa, baby špinat, cikla, bulgur, demiglance od patke)</i>	
Teleći t-bone	28 €
<i>(300 g. teleći t-bone, aromatizirani krumpir)</i>	

UZ JELO

Kruh	3 €
Krumpir	7 €
Pečeno povrće	7 €
Cezar salata	7 €
Sezonska salata	5 €

SLATKO ZA KRAJ

Nešto slatko	7 €
<i>(molimo savjetujte se sa svojim konobarom o desertu dana)</i>	
Paški sir	7 €
<i>(24 mjeseca star, domaći džem od suhe smokve)</i>	

ZA NAŠE NAJMLAĐE

Manistra s pršutom i sirom	10 €
Piletina i krumpir	10 €

Porez je uključen u cijenu. Servis nije uključen u cijenu. Knjiga prigovora se nalazi na šanku. Usluživanje i konzumiranje alkoholnih pića nije dozvoljeno osobama mladima od 18 godina. Namirnice koje koristimo prilikom pripreme jela ovise o dnevnoj ponudi, te vas molimo za razumijevanje ako iste nisu dostupne. Vaš konobar će Vam sa zadovoljstvom uvijek preporučiti što da naručite. Sve cijene su izražene u eurima. Unaprijed hvala.

TO START

Dalmatian prosciutto	15 €
<i>(capers, pickled onions, olives)</i>	
Burrata alla caprese	14 €
<i>(burrata, mix of seasonal tomatoes, basil, pine nuts, aceto balsamico)</i>	
Fish pâté	7 €
<i>(tuna pâté, toasted bread)</i>	
Tuna tartare	15 €
<i>(sashimi grade tuna, lemon juice, sundried tomatoe, olives, capers, green onion)</i>	
Swordfish tartare	15 €
<i>(sashimi grade swordfish, onion gel, citrus sauce)</i>	

SOUPS

Gaspacho	7 €
<i>(local grown tomatoe, cucumber and onion cold soup)</i>	
Seafood soup	7 €
<i>(clear broth with daily caught seafood)</i>	

WARM APPETIZERS

Black cuttlefish risotto	18 €
<i>(cuttlefish, butter, parmigiano)</i>	
Veal risotto	18 €
<i>(most authentic risotto from dalmatian hinterland)</i>	
Blue pearl	18 €
<i>(risotto with pear, pistachios, matured cheese cream, honey)</i>	
Truffle	24 €
<i>(homemade pasta, prosciutto, istrian black truffle sauce)</i>	

FRESH FROM THE SEA

Catch of the day (1 kg)	85 €
<i>(daily choice of fresh fish charged by the weight)</i>	
Fish plate	65 €
<i>(Chefs choice of daily caught fresh fish for two, roasted vegetables)</i>	
Buzara	65 €
<i>(shrimp, scampi and shells in "buzara" sauce for two, homemade pasta)</i>	

Squid	24 €
<i>(grilled squid, garlic cream, seasonal salad)</i>	
Fish “cartoccio”	24 €
<i>(baked white fish fillet with vegetable salsa)</i>	
Fish alla Marjan	30 €
<i>(white fish fillet, baby spinach, toasted almonds, potato and garlic puree, white fish jus)</i>	

FOR THOSE WHO DO NOT PREFER FISH

Duck	20 €
<i>(duck breast, baby spinach, beetroot, bulgur, duck demiglace)</i>	
Veal t-bone	28 €
<i>(300 gram veal t-bone, aromatic potatoes)</i>	

AS A SIDEDISH

Bread	3 €
Aromatic potatoes	7 €
Roasted vegetables	7 €
Caesar salad	7 €
Seasonal salad	5 €

SWEET FOR THE END

Sweets	7 €
<i>(please ask your waiter what is available for desert)</i>	
Pag cheese	7 €
<i>(24 month matured cheese, dried fig jam)</i>	

FOR THE LITTLE ONES

Pasta with prosciutto and cheese	10 €
Chicken breast and potatoes	10 €

*Tax is included in the price. Service is not included. Complaints book is at the bar.
 Serving and consuming alcohol beverages is not allowed to minors under the age of 18.
 All ingredients that we use depend on the daily offer of those, so we ask you for understanding if some are not available.
 Your waiter will advise on your choice with pleasure. All prices are stated in euro. Thank you in advance.*

PIĆA / DRINKS



APERITIFS

Hendricks gin/1724 tonic	0,20 l	10 €
Old Pilots gin/1724 tonic	0,20 l	10 €
Gin Mare/1724 tonic	0,20 l	10 €
Negroni	0,10 l	10 €
Aperol Spritz	0,20 l	10 €
Hugo	0,20 l	10 €
Vodka Martini	0,10 l	10 €
Mojito	0,20 l	10 €

PIVO (BEER)

Pan	0,35 l	5 €
Pan	0,50 l	5,5 €
Carlsberg	0,33 l	6 €
Budwar dark	0,50 l	7 €
Somersby	0,33 l	7 €
House made Radler	0,33 l	5,5 €

ŽESTOKA PIĆA (STRONG DRINKS)

Domaća Rakija / Domestic Brandy	0,03 l	4 €
Pelinkovac Antique	0,03 l	5 €
Glenfiddich 12yo	0,03 l	8 €
Old Pilots Vodka	0,04 l	8 €
Martell V.S.O.P.	0,03 l	10 €
Zacapa 23yo Rum	0,03 l	12 €

BEZALKOHOLNA PIĆA (NON-ALCOHOLIC DRINKS)

Pago - naranča, jabuka / Pago - orange or apple	0,20 l	5 €
Svježe cijedena narančada ili limunada / Fresh juices	0,20 l	5 €
Gazirani sokovi / Sodas	0,25 l	5 €
Negazirana voda / Still water	0,33 l	4 €
Negazirana voda / Still water	0,75 l	5 €
Gazirana voda / Sparkling water	0,25 l	4 €
Gazirana voda / Sparkling water	0,75 l	5 €

TOPLI NAPITCI (WARM DRINKS)

Kava / Coffee	šalica / cup	2 €
Kava s mlijekom / Coffee with milk	šalica / cup	4 €

All vat is included in the price. Service is not included.

Serving and consumption of alcoholic beverages are not allowed to minors under the age of 18.