

HLADNA PREDJELA / COLD STARTERS

<i>Soježe stonske kamenice</i>		<i>Fresh oysters from Ston</i>
	22kn	
	*	
<i>Lagano pečena tuna s mladom rikulom, rotkovicama, glaziranim lučićima i dresingom od maslinovog ulja i dalmatinskog začinskog bilja</i>		<i>Seared tuna with baby rocket salad, radish, glazed baby onions,</i>
<i>olive oil and dalmatian herbs</i>		85kn
	*	
<i>Marinirani repovi škampa u gorkoj hvarskoj naranči s domaćim jogurtom i hrskavim kaparima</i>		
<i>Shrimp tails marinated in bitter local orange, served with home made yogurt and crispy cappers</i>	95kn	
	*	
<i>Tatarski biftek s prepečenim kruhom, sezonskom salatom i emulzijom od jaja</i>		<i>Hand chopped</i>
<i>beef with toasted bread, season salad and egg</i>	135kn	
	*	
<i>Hladna plata Passarola (dalmatinski pršut, selekcija sireva, marinirano povrće, masline, vrtna salata, pašteta od patlidžana)</i>		
<i>Cold platter Passarola (dalmatian prosciutto, cheese selection, marinated vegetables, olives, garden salad, eggplant pate)</i>	180kn za dvoje / for two	
	*	
<i>Hladna riblja plata Passarola (marinirana plava riba, carpaccio od bijele ribe, marinirane kozice, ukiseljeni motar, hrskavi kapari, masline, riblja pašteta od dnevnog ulova)</i>		<i>Cold fish platter</i>
<i>Passarola (marinated blue fish, white fish carpaccio, marinated prawns, pickled herbs, crispy cappers, catch of the day fish pate)</i>	260kn za dvoje / for two	

TOPLA PREDJELA / WARM STARTERS

<i>Šefova juha od plodova mora s palentom i soježom mentom</i>		<i>Chef's seafood soup with polenta</i>
<i>and fresh mint</i>		
	65kn	
	*	
<i>Dnevna krem juha od sezonskog povrća</i>		<i>Creamy season vegetable soup</i>
	42kn	
	*	
<i>Rižot od cikle s mladim kozjim sirom</i>		<i>Beetroot risotto with young goat</i>
<i>cheese</i>		
	86kn	
	*	
<i>Mozzarella burrata servirana na salati od cherry rajčica s pestom od bosiljka</i>		<i>Mozzarella burrata served</i>
<i>on cherry tomatoes salad with basil pesto</i>		
	75kn	
	*	
<i>Domaća korčulanska tjestenina s butargom od cipla i porilukom</i>		<i>Home made pasta from</i>
<i>Korčula with red mullet spawn and leek</i>	138kn	
	*	
<i>Ragu od sipe s kremom od krumpira i bijelog tartufa</i>		<i>Cuttlefish ragout with</i>
<i>potato and white truffle cream</i>		124kn
	*	
<i>Zapečene Jakobove kapice s kremom od češnjaka</i>		<i>Roasted Jacob scallops with garlic</i>
<i>cream</i>	138kn	
	*	
<i>Ravioli punjeni jastogom s umakom od suhих smrčaka</i>		<i>Ravioli stuffed with lobster with</i>
<i>dry morel sauce</i>	215kn	

GLAVNA JELA / MAIN COURSE

File bijele ribe (ulov dana) s glaziranim komoračem i rižotom od poriluka <i>glazed fennel and leek risotto</i>		White fish fillet (catch of the day) with
	186kn	
	*	
File brancina s dimljenim krumpirom i sezonskim zelenim lisnatim povrćem <i>season leafy green vegetables</i>	148kn	Sea bass fillet with smoked potatoes and
	*	
Odrezak od tune s marmeladom od rajčice i rezancima od tikvica <i>zucchini 'noodles'</i>	164kn	Tuna steak with tomato marmalade and
	*	
Hvarska Gregada sa ribom iz dnevnog ulova <i>day fish</i>		Traditional Hvar Gregada with catch of the
	*	320kn for two
Goveđi obrazi kuhani 8h u crnom vinu s pireom od batata <i>served with sweet potatoes</i>	158kn	Beef cheeks cooked for 8hrs in red wine
	*	
Pečeni janjeći kare sa sotiranim sezonskim povrćem i mladim krumpirom <i>vegetables and baby potatoes</i>	230kn	Grilled lamb chops with sauteed season

SVJEŽA RIBA I MORSKI PLODOVA IZ DNEVNOG ULOVA S GRILLA FRESH FISH AND SEA, CATCH OF THE DAY

Svježa oborita riba / Catch of the day 1kg=580kn	Kozice / Prawns 1kg=450kn
Lubin ili Komarča na grilu / Sea Bass or Dorada on the grill 400g=210kn	
Jastog / Lobster 1kg=980kn	Lignje / Calamary 1kg=480kn

Prilog (salata od mladog luka i krumpira, marinirano pečeno povrće) 38kn
Side dish (baby potatoes and onion salad, marinated roasted vegetables) 38kn

PASSAROLA STEAK HOUSE

Tomahawk odrezak / Tomahawksteak (1000g)	*	650kn
Goveđi ribeye odrezak / Beefsteak (250g)	*	220kn
Goveđi file / Beef file(250g)	*	245kn
T-bone odrezak / T-bone steak (500g)		450kn
<i>Prilog (mladi pečeni krumpir, marinirano pečeno povrće) 38kn</i>		
<i>Side dish (roasted baby potatoes, marinated roasted vegetables) 38kn</i>		

DJEČIJI MENU / KIDS MENU

<i>Goveđi burger sa pomfritom fries</i>	*	<i>Beef burger with french 65kn</i>
<i>Pileći medaljoni sa pomfritom</i>	60kn *	<i>Chicken nuggets with french fries</i>
<i>Penete sa umakom od rajčice</i>	60kn	<i>Tomato penne pasta</i>

DESERTI / DESSERTS

<i>Kolač s borovnicama i lavandom mliječnih proizvoda i jaja. Podloga od badema, krema od borovnice i lavande, krema od 'bijele čokolade' i vanilije</i>	<i>(bez glutena, bez šećera, bez (Gluten free, sugar free, dairy free.</i>	
<i>Blueberry and lavender cake</i>	<i>Almond base, blueberry and lavender cream, 'white chocolate' and vanilla cream)</i>	
	68kn *	
<i>Brownie od tamnog piva s whiskey kremom</i>	<i>cream</i> 45kn *	<i>Dark beer brownie with whiskey</i>
<i>Selekcija sireva sa svježim sezonskim voćem i medom</i>	<i>fruits and honey</i> 85kn	<i>Cheese selection with fresh season</i>

COUVER 20,00KN Per Person

*Restaurant Passarola / restoran-passarola.eu
Miličića 10, Hvar, Restaurant +385 21 717 3*

*Adress: Dr. Mate
OIB: 36968554141*