



# ***PELAGUS***

soul food by the sea

---





# PELAGUS

soul food by the sea



*Boho-Morgen auf Pag. Lokal mit dem Duft von  
Meer und Lavendel.*

## PELAGUS FRÜHSTÜCK

***Wir servieren bis 12:00 Uhr***

***KORB (ideal zum Teilen) 9,00€***

*frisches Brot und Croissant, Marmelade, Honig und Butter  
„Gemeinsam teilen, denn Frische ist in Gesellschaft am schönsten“*

***GRANULA PELAGUS (unser heimischer Klassiker) 9,00 €***

*hausgemachtes knuspriges Granola, hausgemachter  
Joghurt mit Payer Honig, Früchte der Saison, Zitrusstreusel*

***FRITTEUSE „INSEL“ 12,00 €***

*Eier, hausgemachter Pancetta, Payer Käse und  
hausgemachte Focaccia, Streusel*





# PELAGUS

soul food by the sea



„KURZ UND KNAPP“

*Süßer Morgen „Stille Welle“ 1,80 €*  
*Croissant mit Schokolade oder Butter*

## SIGNATURE-COCKTAILS

*LAVENDELBRISE 6,00 €*  
*Lavendel-Gin, frischer Zitronensaft,*  
*Tonic, Rosmarinzweig*

*PELAGUS SPRITZ 9,00 €*  
*Prosecco, hausgemachter Lavendelsirup, Soda,*  
*Orangenscheibe*

*LAVENELDAME 6,00 €*  
*frische hausgemachte Limonade, hausgemachter*  
*Lavendelsirup, Soda*  
***alkoholfrei** mit viel Stil*





# **PELAGUS**

soul food by the sea



*Ein Menü mit einem Hauch von Herd und  
Meer.  
Boho-Insel. Entspannter Geist. Echtes Essen.*

## ***Unsere Geschichte***

*Willkommen im Pelagus, einem Ort, an dem der  
Duft von Grillgerichten, Kräutern aus den felsigen  
Gebieten von Pag und dem Meeresrauschen auf dem  
Teller zusammenkommen.*

*Unsere Philosophie ist einfach: hausgemacht,  
ehrlich und mit Seele.*

*Wir verwenden gereiftes Fleisch, Pager Lamm,  
frischen Fang aus dem Meer, gewürzt mit unseren  
eigenen Kräutern, gekocht mit Olivenöl aus unseren  
Olivenhainen und servieren, was wir selbst gerne  
essen.*

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





# PELAGUS

soul food by the sea



*„Zum Mittagessen, zum Abendessen, für  
eine Erinnerung.“*

*Für den Anfang: ein kleiner Happen mit  
großem Geschmack."*

**ALLE TAPAS MIT GESCHMACK 15,00 €**

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

**PROSCIUT AUF ZWEIGEN 13,00 €**

*große Kapern, hausgemachtes Sauerteigbrot*

**FEIGENPARADIES 13,00 €**

*Pager Käse, serviert mit hausgemachter  
Feigenmarmelade, Walnüssen*

**UMARME MICH MIT EINEM LÖFFEL**

**TAGESSUPPE 6,00 €**  
*heiß oder kalt*

**MIESMUSCHELN \* TOĆ & BROT 1kg 25,00€**

*Muscheln in hausgemachter Salsa „na toć“, langsam  
gekocht in hausgemachter Tomatensauce, Weißwein,  
Zwiebeln und hausgemachtem Olivenöl*

*mit Brot zum Dippen*

*„Für den Thron. Für Brot. Für die Seele.“*



# PELAGUS

soul food by the sea

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

*(Erde und Salz)*

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

*Hier hört alles auf. Wetter, Lärm, Alltag. Zurück bleiben nur die Düfte der Insel, das Feuer und das Fleisch, das ihre Geschichte erzählt. Pager Lamm, heimisches Rindfleisch, Olivenöl, Wein, Rosmarin, Lavendel, Salbei ... die heilige Dreifaltigkeit von Pelagus.*

*„Alles mariniert, gereift, gepflegt.“*

**T - BONE "PELAGUS" (100 g) 12,00 €**

*trocken gereift, gegrillt, Salbeibutter,  
Pager Salzblume*

**STEAK „LAVENDEL UND FLAMME“ (100 g) 12,00 €**

*Rinderfilet vom heimischen Rind, Lavendel, Thymian, Zitrone*

**RAMSTEK „STEIN UND RAUCH“ (100 g) 10,00 €**

*gereiftes Rumpsteak, gewürzt mit Rosmarin und Rauchsatz*

**LAMM „INSEL IM FEUER“ (100 g) 13,00 €**

*Eine Delikatesse, frisch zubereitetes und mariniertes Pager Lamm – ideal für alle, die alles probieren möchten – gegrillte Snacks, verschiedene Fleischstücke, mit einer versteckten Soße. Das Beste für Sie ausgewählt.*

**ĆEVAPI "FEUERSTELLE" 9,00 €**

*hausgemachte Fleischmischung, hausgemachte Focaccia,  
hausgemachte Saucen*



# PELAGUS

soul food by the sea



*Spieße „mit dem Wind“ **11,00 €**  
mariniert, gegrillt, hausgemachte Focaccia, hausgemachte Sauce*

*FRANZÖSISCHER SCHWEINERAHMEN „BOHO CLASSIC“ **11,00 €**  
gegrillt, mit Rosmarinbutter, hausgemachter Sauce*

*PELAGUS KOMBI „MIT FEUER UND KRÄUTERN“ (für 1 Person) **14,00 €**  
Gemischte Fleischauswahl, gereiftes Fleisch, mariniert mit  
unseren hausgemachten Gewürzen, von allem etwas vom  
Grill, hausgemachte Saucen ideal für alle die alles probieren  
möchten.*

## **PELAGUSSTRASSE**

*„Entspannt, lecker, kreativ.  
Für ein gemütliches Mittagessen, den Sonnenuntergang bei einem Glas Wein  
oder ein lockeres Abendessen mit Freunden“*

*BOHO BURGER **9,50 €**  
gereiftes Rindfleisch, Payer Käse, Rucola, Brioche,  
Sauerteigbrötchen, hausgemachte Soße*

*„STEAK & SMOKE“ SANDWICH **14,00 €**  
dünne Scheiben gereiftes Steak in einer cremigen Senf-  
Rosmarin-Sauce, geröstete Paprika, Rucola, Focaccia*

*CHICKEN CRUNCH „SALZ & GURKE“ **11,00 €**  
Cornflakes Panda, Kreuzkümmel, hausgemachte Sauce,  
Pommes*





# **PELAGUS**

soul food by the sea



***VOM MEER - IM RHYTHMUS DER WELLEN  
WEICH, SALZIG, FRISCH. DAS MEER AN JEDEM ORT***

***PELAGUS COMBO FISH PLATTFORM (FÜR ZWEI) 55,00 €***  
*Auswahl an Tagesfang, Tintenfisch, Fisch, Schalentieren ...*

***GANZER FISCH SO WIE GEFANGEN (300-400g) 19,00 €***  
*Öl-Zitronen-Marinade  
„Klassisch. Lokal. Saftig“*

***PANIERTER FANG 11,00 €***  
*paniertes Weißfischfilet, serviert mit knusprigen Pommes  
und hausgemachter Sauce  
„Zarte Aromen des Meeres und des Mittelmeers“*

***STREET FISH SANDWICH 9,00 €***  
*Paniertes Fischbrötchen mit Tatar und Salat*





# PELAGUS

soul food by the sea



## **TINTENFISCH AUF ZWEI ARTEN**

**TINTENFISCH „GEGRILLT UND FRIEDLICH“ 18,00 €**  
*hausgemachter gegrillter Tintenfisch, hausgemachtes Olivenöl,  
Knoblauch und ein Spritzer Zitrone, serviert mit einem  
mediterranen Salat  
„einfach, Insel“*

**„GOLD & KNUSPRIG“ TINTENFISCH 16,00 €**  
*in heller Panade frittiert, hausgemachtes Tatar mit Zitrone,  
Pommes Frites  
„Ein Klassiker, der nie enttäuscht“*

## **HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO**

*„Mit Händen gemischt, mit Seele gekocht.“  
Unsere Pasta ist hausgemacht, das Risotto ist cremig und voller  
Meeresfrüchte. „Alles mit Liebe gemacht“*

**GARNELEN & RAUCH 18,00 €**  
*Sahnesauce, Garnelen, mit einem Hauch von Rauch (Guanciale Pag),  
Pager Käse  
„Unsere maritime Antwort auf einen Klassiker vom Festland“*

**GARNELENRISOTTO „WELLE“ 18,00 €**  
*cremiges Risotto mit heimischen Garnelen, mit  
Zitronenschale und Kräutern*

**"SALSA DI INSEL" 9,00 €**  
*hausgemachte Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Pager Parmesan  
schlicht, warm und geradlinig - wie Oma es gemacht hat*



**CARBONARA „TWIST“ 11,00 €**  
*hausgemachte Pasta, Eigelb, Guanciale aus Pag, Käse,  
schwarzer Pfeffer  
Ohne Sahne. So wie es sein sollte.*



**PELAGUS**  
soul food by the sea



**AUF RESERVIERUNG / ANKÜNDIGUNG 1 KG  
AUS DEM OFEN, LANGSAM, MIT SEELE**

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

*Garnelen auf der „Toč“ Buzar*

**GEGRILLTE GARNELEN**

**OFENFISCH**

*mit Kartoffeln, Kapern, Gemüse und Kartoffeln*

**HAUSGEMACHTES PAG-LAMM**

*aus dem Ofen mit Inselkräutern und Kartoffeln*

**PAG'S PORKET**

*(Lammroulade, Gewürze)*

*bei niedriger Temperatur gebacken, serviert mit einer saisonalen Beilage*

**SALAT und BEILAGEN**

*„Lokal. Twist, viel Geschmack“*

**PANZANELLA „UNSER ART“ 9,00 €**

*leichter, erfrischender Salat, vom Brot bis zum frischen Gemüse*

**CAPRESE „AM SPIESS“ 7,00 €**

**MARINIERTE HAUSGEMACHTE OLIVEN 4,00 €**

*mit Rosmarinblüte und Zitrusfrüchten*

**SAISONALAT 3,50 €**





**PELAGUS**  
soul food by the sea  


***SALAT und BEILAGEN***

*„Lokal. Twist, viel Geschmack“*

***HAUSGEMACHTES KARTOFFEL-KNOBLAUCH-DATUM 5,00 €***

***GEGRILLTES GEMÜSE 5,00 €***

*Ofenkartoffeln 3,50 €*

***LOADED FRIES 3,50 €***

***POMMES 3,50 €***

***HAUSGEMACHTE FOCACCIA 4,00 €***

***HAUSGEMACHTES BROT 4,00 €***

***SAUCEN 2,00 €***

*Ajvar, Mayonnaise, Tatar, Ketchup,  
hausgemachtes BBQ, hausgemachte Sauce*





# **PELAGUS**

soul food by the sea



## **PIZZA AUS PELAGUS**

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

### **MARINARIA 8,00 €**

*überzogen mit hausgemachter Tomatensauce, Olivenöl, Oregano, Knoblauch  
"einer der ältesten"*

### **BOHO MARGARITA 10,00 €**

*umhüllt mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum  
„Minimalismus mit Charakter“*

### **CAPRICCOSA „ESTIVA“ 12,00 €**

*überzogen mit hausgemachter Tomatensauce, reichhaltig gefüllt mit Schinken,  
Käse, schwarzen Champignons, Oliven, Artischocken, Fior di Latte Mozzarella  
„Sommerfrische und Genuss“*

### **PELAGUS SPEZIAL 15,00 €**

*Mediterrane Pizza, hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Rucola, Prosciutto, Guanciale, geriebener  
Grana Padano  
„eine Kombination aus Geschmack und Textur“*

### **GEMÜSEFLUSS 12,00 €**

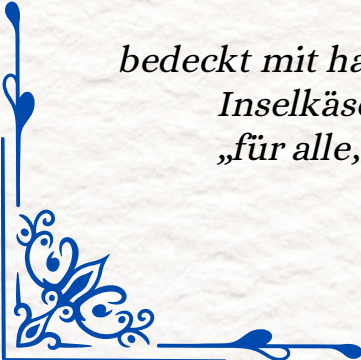
*weißer Boden, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Rucolapesto  
„Grüne Stimmung auf dünnem Teig“*

### **PELAGUS MARE 16,00 €**

*weiße Basis, Garnelen, Kirschtomaten, Zitronenschale, Salzblume*

### **VIER WINDE 14,00 €**

*bedeckt mit hausgemachter Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, vier  
Inselkäsesorten, mediterranen Kräutern, frischem Basilikum  
„für alle, die Lust auf eine ausgefallene Käseexplosion haben“*





# PELAGUS

soul food by the sea



## **GROSSVATER PIZZA 12,00 €**

*bedeckt mit hausgemachter Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Chiliöl, Oregano, Oliven, gesalzenen Sardellen  
„rustikal, altmodisch mit Charakter“*

## **PELAGUS N DUJA 16,00 €**

*bedeckt mit hausgemachter Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, M Duja, frisches Basilikum, Minipaprika, Parmesan. zahlen  
„ein bisschen heiß“*

## **PLATZ 11,00 €**

*bedeckt mit hausgemachter Tomatensauce, Schinken, Käse, Fior di Latte Mozzarella, schwarzen Champignons  
"unser Weg"*

## **ZUSÄTZE 1,80 €**

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



# PELAGUS

## soul food by the sea

*AUS UNSEREM SHOWCASE - SIGNATUREN*

*„Ein bisschen Sonne, ein bisschen Meer und ein Teller, der glücklich macht“*

### ***SÜSSES & DESSERTS / DESSERTS***

***PFANNKUCHEN AUS „MAMAS KÜCHE“ 6,00 €***

*Nutella / hausgemachte Marmelade*

***SÜSSE INSEL 7,00 €***

*Pfannkuchen, Honig aus der Insel Pag, frische Beeren,*

*hausgemachter Lavendelsirup, bestreut*

*„Eine leichte, heitere Portion Glück“*

***EISCREME MIT EINEM TWIST PELAGUSA Kugel***

*Vanille, Zitronenschale, Olivenöl und Honig 5,00 €*

*Schokolade, Sauerkirsche, Johannisbrotaroma, Lavendel 5,00 €*

*Pistazie, Honig und Orangenschale, Salzblume 5,00 €*

***EISKUGEL 2,50 €***

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

1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Milch, 3. Eier, 4. Nüsse, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Fisch, 8. Krebstiere, 9. Sellerie, 10. Lupine, 11. Sesam, 12. Senf, 13. Sulfite

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