

KONOBA & WINE BAR

Tata Mata



JELOVNIK

HLADNA PREDJELA

DALMATINSKI PRŠUT (100g, 12-36 meseci) 680

Dalmatinski pršut je gastronomski specijalitet nastao sušenjem na dimu i buri, stražnjih nogu svinje ukrštenih pasmina Yorkshire i Landras, težine 120-180kg, jer ta svinja daje najbolji odnos masnog i mišićnog tkiva. Dimljenje pršuta traje 30-45 dana. Nakon dimljenja pršut ostaje izložen prirodnom strujanju vazduha tj. bure, koja mu omogućava kontinuirani proces sušenja. Dolaskom toplih dana pršut se premešta u podrumске prostorije na zrenje. Zrenje se odvija u tamnim, mikroklimatski stabilnim prostorijama pri temperaturi od 12°C do 18°C i relativnoj vlažnosti vazduha od 60 do 75%. Zrelost se postiže nakon 12 meseci od soljenja.

PAŠKI SIR (100g) 820

Paški sir ima prefinjen pikantni ukus i miris, te se mrvi i topi u ustima, a u njegovoj aromi se oseti paška aromatična vegetacija. Zrenje sira traje najmanje 3 meseca na drvenim daskama tj. prirodnom materijalu koji je u procesu zrenja sira tradicionalno zadržala samo paška sirana. Jedna od osnovnih karakteristika jeste da se sir proizvodi od nepasteriziranog mleka. Za jedan kilogram sira utroši se od 6 do 7 litara mleka.

PLATA TATA MATA 2.200

Dalmatinski pršut (150g), paški sir (150g), ligurijske masline, sušeno voće.

PALETA SIREVA 850

Paški sir, Pecorino Romano, kozji sir u hrastovoj kori, Camembert, Cambozola - servirano na dasci sa suvim voćem.

CARPACCIO OD HOBOTNICE 920

Listići hobotnice servirani na rukoli, začinjani i preliveni sokom od limuna i maslinovog ulja.

CARPACCIO OD DIVLJE RIBE 750

Listići sveže divlje ribe, pikantno začinjani i preliveni sokom od pomorandže, limuna i maslinovog ulja.

TUNA TATAR 1.050

Usitnjena sveža tuna, sa svežim začinskim biljem i hladno cedenim maslinovim uljem.

BAKALAR BIANCO 1.070

Namaz od sušenog bakalara, krompira, belog luka i belog vina uz dodatak začina.

TOPLA PREDJELA

GRATINIRANE JAKOBOVE KAPICE 950

Zapečene školjke sa salsom od paradajza i parmezanom.

ŠKAMPE NA BUZARU 1.470

Buzara je primorski naziv za jela pripravljena sa paradajzom, belim i crnim lukom, u formi kontinentalnih gulaša i paprikaša. Buzara može ići na belo i na crveno, zavisno o paradajzu.

KRAKOVI HOBOTNICE SA SALSOM CRUDOM 720

Grilovani krakovi hobotnice posluženi na rukoli sa pikantnom salsom od svežeg paradajza.

GRILOVANI KOZJI SIR 595

Poslužen sa grilovanim povrćem i suvim smokvama.

RIŽOTO

CRNI RIŽOTO 910

Rižoto od sveže jadranske sipe pripremljen na tradicionalni ribarski način.

RIŽOTO OD GRDOBINE 990

Rižoto od repova grdobine sa šafranom i pinjolima.

RIŽOTO ŠKAMPE 920

Rižoto sa repovima škampi u belom vinu i paradajz sosu.



PASTE (DOMAĆA TESTENINA IZ NAŠE RADIONICE)

ISTARSKI FUŽI SA PRŠUTOM I TARTUFIMA 1.210

Domaća testenina iz naše radionice sa dalmatinskom pršutom u sosu od tartufa i putera sa ribanim kozjim sirom.

PLJUKANCI SA PLODOVIMA MORA 750

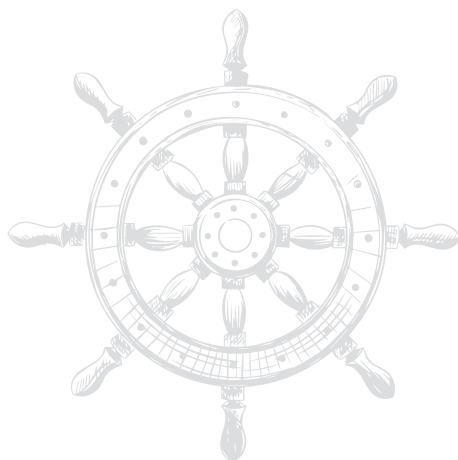
Domaća testenina iz naše radionice sa plodovima mora u paradajz sosu.

PASTA TATA MATA sa mesom 690 / sa ribom 790

Domaća testenina iz naše radionice punjena raznim nadevima, po uzoru na mediteransku kuhinju (pitati konobara).

TALJATELE SA INĆUNIMA 820

Taljatele sa mariniranim inćunima u paradajz sosu sa ribanim parmezanom.



GLAVNA JELA

DALMATINSKA PASTICADA 1.070

Govedi frikando špikovan pancetom i belim lukom, odležao u vinskom sirćetu, spremljen na tradicionalan način, poslužen u slatko-kiselom sosu sa njokama.

JAGNJETINA NA PALENTI 890

Jagnjetina sa karameliziranim povrćem servirana na palenti.

PILEĆE BELO MESO 820

Grilovani pileći file na pire krompiru sa povrćem.

HOBOTNICA SA POVRĆEM 1.600

Hobotnica sa raguom od povrća servirana na aromatizovanom krompiru.

GRDOBINA U PENUŠAVOM VINU SA TARTUFIMA 1.450

File grdobine u sosu od penušavog vina, putera i tartufa, poslužen na barenom povrću.

DALMATINSKI BRODET 1.180

Miks ribe pripremljen na tradicionalni dalmatinski način, u sosu od paradajza i penušavog vina, sa začinskim biljem, poslužen na palenti.

TUNA STEAK 1.690

Steak od jadranske tune, sa prilogom po vašem izboru.

LIGNJE 1.390

Jadranske lignje, sa prilogom po vašem izboru.

SVEŽA JADRANSKA OBORITA (DIVLJA) RIBA od 3.000 do 7.000

Pitati konobara za dnevnu ponudu ribe.

Način pripreme oborite ribe je po vašoj želji: grill, al forno, u soli.

HOBOTNICA SAČ pitati konobara

Molimo vas da poručite dan ranije.

PRILOZI

DALMATINSKA GARNITURA 320

GRILOVANO POVRĆE 360

AROMATIZOVANI KROMPIR 260

SUPE I POTAŽI

RIBLJA ČORBA OD MORSKE RIBE 350

BISTRA SUPA TATA MATA 270

ISTARSKA MINESTRONA 295

SALATE

SEZONSKA SALATA 290

MIKS ZELENIH SALATA 290

PROVANSALSKA SALATA 750

Tuna, miks zelenih salata, boranija, beli pasulj, cherry paradajz, krostini.

MEDITERANSKA SALATA 670

Kolutovi lignje, grilovano povrće, cherry paradajz, masline, krostini.

SALATA TATA MATA 940

Hobotnica, krompir, radič, rukola, rotkvice, cherry paradajz, crni luk, masline.

DESERTI

DALMATINSKA ROŽATA 250

PITA OD JABUKA 250

TART OD LIMUNA 250

LAVA KOLAČ 250



