

o projektu

Turistička zajednica Grada Supetra i Poljoprivredna zadruga Supetar pokrenuli su 2016. g. projekt „Otočka kuhinja Supetar“ sa ciljem promocije autohtone bračke gastronomije i vraćanja jednostavnih, starih i tradicionalnih otočkih jela na stolove naših restorana. Naše su nam none ostavile u naslijeđe bogatu gastronomsku baštinu, temeljenu na zdravim, dostupnim i autohtonim namirnicama iz svojih vrtova i maslinika. Bile su nadasve kreativne maksimalno koristeći upravo te namirnice i od njih spravljale nevjerovatno ukusna jela u svakoj prigodi. Odabirom jela s ovog menija podupirete sva njihova nastojanja, dajete zamah našoj lokalnoj ekonomiji i postajete dio ove lijepe otočke priče. Hvala vam na tome, uživajte u autohtonoj bračkoj gastronomskoj priči i vašem odmoru na našem lijepom otoku.

about project

Supetar Tourist Board and Supetar Agriculture Association have commenced the „Island Cuisine Supetar“ project in 2016 with the goal of promoting original island gastronomy and returning our simple, traditional dishes to restaurant tables. Our grandmothers left us a rich gourmet heritage based on healthy, easily available and fresh seasonal ingredients from our gardens and olive fields. Our ancestors were very creative in preparing simple but amazing dishes with what they had around them. By choosing to taste menu dishes, you appreciate their historical contributions and efforts, you support our local economy, and in a way, you are becoming a part of this beautiful island story. Thank you and enjoy your stay on our beautiful island.



island cuisine

OTOČKA KUHINJA
SUPETAR 2017 — 2018

KONOBA
KOD TONČA

o bračkoj gastro- nomiji



Premda bogata gastronomska ponuda otoka Brača obiluje svježom ribom i plodovima iz mora, odličnim vinom od sorte "PLAVAC MALI" i djevičanskim maslinovim uljem, ipak su povijest i način života otoka Brača njegovu gastronomiju usmjerile na janjetinu te slobodno možemo ustvrditi kako našom gastronomijom dominira nadaleko poznata bračka janjetina.

Janjetina na špicu, janjac u cilo, ispod peke ili lešo samo su neke od varijanti u kojima se može uživati u bračkoj janjetini. Svakako preporučamo VITALAC - autohtono bračko jelo i njegov gastronomski dijamant koji je uvršten na popis nematerijalne baštine Republike Hrvatske.

Dolska torta HRAPOČUŠA — prekrasna slatka delicija koja se priprema prema staroj i strogo čuvanoj recepturi u mjestu Dol također je gastronomski dijamant našeg otoka koju morate kušati tijekom vašeg posjeta Braču. I hrapočuša je od nedavno uvrštena na popis nematerijalne baštine naše prekrasne zemlje. Od ostalih nemorskih jela preporučamo Vam nadaleko priznati brački ovčji sir, škutu, extra djevičansko maslinovo ulje, crno vino od sorte "PLAVAC MALI", bračku tortu od badema, hroštule, rožatu, palačinke sa škutom te odlične otočke likere i rakije.

about brač gastro- nomy

Although our island cuisine is rich in fresh fish, seafood, great wine from "plavac mali" grapes and extra virgin olive oil, our history and specific island lifestyle have directed our gastronomy towards lamb. Roasted lamb (whole or in pieces) on a spit, baked lamb under a cinder covered lid or cooked lamb are a few ways our lamb can be eaten and enjoyed. We firmly recommend vitalac — an original island dish and a gastronomic pearl found on the Croatian national list of non-material cultural heritage. Hrapočuša cake a delicious cake originating from the village of Dol also found on that same list is made according to an old, traditional jealously kept recipe. You simply must taste it during your stay on the island. We also recommend you to enjoy Brač sheep cheese, škuta (cream cheese), extra virgin olive oil, red wine, Brač almond cake, hroštule, rožata, crepes with škuta, homemade liqueurs and herbal grappas.



IZDVOJENI MENU

KONOBA KOD TONČA

predjela

BRAČKI SIR (ovčji)
HLADNA MORSKA PLATA ZA 2 OSOBE
RIBLJA JUHA
CRNI RIŽOT OD SIPE

glavna jela

BRAČKA JANJETINA NA GRADELE
ŠKAMPI NA BUZARU
RIBLJA PLATA ZA 2 OSOBE
PRŽENA RIBA

deserti

PALAČINKE SA DOMAĆOM MARMELOM
DOMAĆI KOLAČ SA VIŠNJAMA

pića

DOMAĆE BIJELO VINO (miješane sorte)
DOMAĆE CRNO VINO (plavac mali)



SELECTED MENU

KONOBA KOD TONČA

entrees

BRAČ SHEEP CHEESE
COLD SEAFOOD PLATTER FOR 2
FISH SOUP
BLACK RISOTTO (cuttlefish)

main dishes

GRILLED BRAČ LAMB
SCAMPI SAUTEED
FISH PLATTER FOR 2 PEOPLE
FRIED FISH

deserts

CREPES WITH HOMEMADE JAM
HOMEMADE CAKE WITH SOUR CHERRIES

drinks

HOUSE WHITE WINE (mixed variety)
HOUSE RED WINE (plavac mali)

