



Dobrodošli u Općinu Milna, gdje se i pijati pune priče. Ovdje ne jedete samo ribu, meso ili šalsu – ovdje kušate običaje, sjećanja, mirise mora i lokalne običaje.

Svakodnevno, od 12 do 18 sati, naši će restorani ponuditi posebna tradicionalna jela po promotivnim cijenama, pripremljena od dnevno dostupnih, lokalnih namirnica. Svaki restoran uključuje se u đir s pričom na pijatu – bilo da je riječ o mirisu svježeg gregade, paštice koja se krčka satima, šalše koja priziva ljeto, ili jelu s ognjišta koje traži da skreneš s puta. Degustacijske porcije omogućit će vam da kušate više đirova, istražujete lokalne okuse i prikupljate uspomene. U svakom restoranu možete dobiti pečat – a tko prođe svih pet đirova, ima priliku osvojiti gastro nagradu. Jer Milna, i njene uvale se pamte – i po okusu.

Gastro đir Milna

Okusi mjesta. Doživi priču. Istraži đireve.



SREDNJA DALMACIJA



Okusi mora Milne

Kad more priča kroz zalogaj

Od školjki do gregade, ovaj đir miriše na jutarnji ulov i priče ribara. Hrana je ovdje jednostavna, ali puna mora. Baš kako treba.

Od komina do pjata

Okusi dima, žara i vina

Meso koje se krčka, dim koji se osjeti i prije nego što stignete do stola. Komin, bronzin i miris domaće peke. Ovo je đir koji zove na sjedenje, podjelu tanjura i dobar razgovor.

Milnarska marenda

Spiza koja grije dušu

U Dalmaciji se marenda ne preskače. To je onaj topli obrok za koji se napravi pauza od posla. Jednostavno, na žlicu – i za dušu.

Milna na pjatu

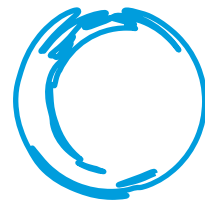
Kompletan doživljaj Dalmacije - na stolu

Ne znate biste li ribu ili meso? U ovom điru ne morate birati. Spoj mora i kopna, elegancije i domaće kuhinje. Za goste koji žele sve – odjednom.

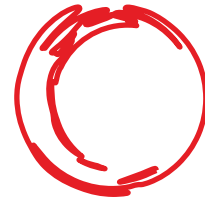
Put za gušt

Vrijedi svakog kilometra

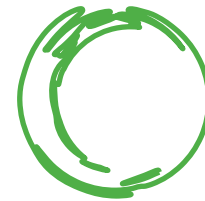
Za one koji traže mir, pogled i autentičnost. Restorani skrivene čarolije – pod borovima, među vinogradima ili u uvali dostupnoj brodom.



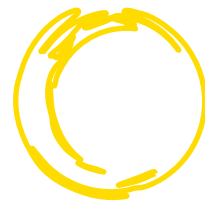
1 Restaurant ILYRIAN
+38598559871



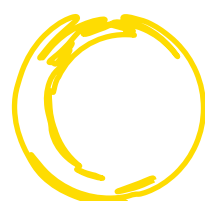
3 Zalogajnica DIŠPET
+385953661909



5 Konoba i pizzeria SLIKA
+385996590725



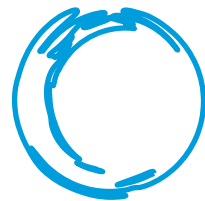
7 Konoba GAJETA
+3859953777315



9 Restaurant PALMA
+385919590847



11 Konoba VALA
+385911788112



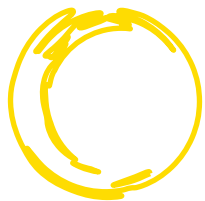
2 Restaurant BAGO
+385915753865



4 Konoba KANTUN
+385917811014



6 Coctail, wine & Food bar FJAKA
+385992133624



8 Food bar PANTERA
+385958438679



10 Restaurant NAVIGARE
+385953199527



12 Konoba NONO DESLAV
+385977434251

RIBLJI ĐIR

Gregada

Gregada je jedno od najstarijih i najpoznatijih morskih jela Dalmacije. Radi se o složenju od ribe, krumpira, luka i maslinova ulja, kuhanom "na jakoj vatri", bez puno dodataka. Vjeruje se da su gregadu donijeli još stari Grci, a ime dolazi od riječi Grego, kako su domaći nazivali Grke.

Spominje se i u djelima Petra Hektorovića, a nastala je – poput većine najboljih jela – iz potrebe. Ribar bi zadržao sitniju ribu za sebe, kuhao je na brodu bez puno začina i bez puno sastojaka. Gregada se uvijek kuhala brzo, ali s ljubavlju. Nekad s ribom "koja je ostala" – danas s pažljivo biranim komadima najkvalitetnije ribe.

U ribljem điru očekujte još i:

Marinirane srdele i inćune, hobotnicu, sipe s bižima, dagnje na buzaru, rižot od liganja, riba na žaru s blitvom, dagnje na buzaru s palentom, rižot od plodova mora, škampi na žaru i mnoga druga jela koja svojom jednostavnošću čuvaju okuse mora.

MESNI ĐIR

Zalogajnica Dišpet Pašticada

Pašticada je jedno od najpoznatijih i najomiljenijih dalmatinskih jela koje pripada skupini jela dugog i polaganog kuhanja u bogatom umaku s mnogo začina i korjenastog povrća. Ova tehnika kuhanja, slična poznatom mađarskom gulašu ili francuskom ragout-u, daje jelu duboke i složene okuse koje karakteriziraju mirisi luka, češnjaka, suhog začinskog bilja i dodataka poput prošeka ili crnog vina.

Iako je pašticadu u Dalmaciju donijela Mletačka republika, stoljećima se toliko ukorijenila da je postala istinski simbol naše regije i gastronomije. Način pripreme prati metodu "braisera" – prvo se meso zapeče do zlatno-smeđe boje, zatim polako kuha u aromatičnom temeljcu i vinu, često u teškim poklopljenim posudama koje sprječavaju isparavanje, što daje posebnu sočnost i bogatstvo okusa.

Konoba Kantun, Peka

Peka je osim što je naziv jela ujedno i tehnika pripreme hrane. Ta drevna kulinarska tehnika, koja vuče korijene još iz antičkog doba, i danas je neizostavan dio dalmatinskih obiteljskih okupljanja, nedjeljnih ručkova i blagdana. Peka je više od recepta – ona je tradicija, ritual i simbol gostoprimstva.

U Dalmaciji, posebno na otocima i u zaleđu, peka se prenosi s generacije na generaciju – bez pisanih uputa, samo iskustvom i mirisima djetinjstva. Bilo da je riječ o janjetini, teletini ili hobotnici, peka uvijek priča istu priču: toplinu doma i jednostavnu čaroliju ognja. **NAPOMENA:** U svakom od restorana peku je potrebno dogovoriti nekoliko sati do jedan dan ranije.

U mesnom điru očekujte i:

Dalmatinska plata s pršutom i sirom, domaća mesna juha, janjetina s bižima, teleći rižot, janjetina na špicu.

ĐIR MARENDE

Šalša - ljetno na žlicu

Ako postoji miris koji označava vrhunac ljeta – onda je to u Dalmaciji miris šalše. Taj jednostavni umak od zrelih rajčica, češnjaka i maslinova ulja, kuha se polako, s puno strpljenja i još više ljubavi. Svaka kuća ima svoju verziju, svoj tajni sastojak, svoj ritam kuhanja. **Šalša** nije samo jelo, to je sjećanje – na ljetne praznike, na domaću manistru u hladu kamene kuće. Šalša je jednostavno – ljetno na žlicu.

Zato je šalša naš "specijalitet s pričom". Jer priča o njoj je priča o obitelji, sezoni, nasljeđu – i o tome kako najjednostavnije stvari ponekad imaju najdublji okus.

U điru Marende očekujte i:

Salata od hobotnice, hladna tuna s kaparima, varivo od fažola, pašta-fažol, tripice, bob s pancetom, brujet, pašticadu, punjene paprike, crni rižot i mnoga druga jela.

ĐIR 'SVE NA STOLU'

Buzara

Buzara je simbol autentične, sezonske kuhinje – pripremana na ribarskim brodovima od netom ulovljenih školjki ili škampi, uz tek nekoliko sastojaka – maslinovo ulje, vino, češnjak i peršin, brzo, jednostavno, s onim što se taj dan ulovilo. Danas je nezaobilazna na jelovnicima diljem Dalmacije ali i dalje čuva duh pomorske skromnosti.

U Milni se najčešće poslužuje bijela buzara od školjaka ili škampi iz lokalnih uvala, s mirisnim umakom.

U điru Sve na stolu očekujte i:

Dalmatinsku platu, tunu sa žara, domaću juhu, ribu sa žara s blitvom, pašticadu, janjetinu, rižot od kozica ili crni rižot od sipe.

ĐIR NA OSAMI

Konoba nono Deslav Janjetina ispod peke

Brač je poznat po iznimno kvalitetnoj janjetini, jer ovce pasu aromatično bilje poput kadulje, ružmarina i lavande, što mesu daje poseban, gotovo začinski okus. Meso je mekano, blago i ne traži mnogo dodataka – priroda je već odradila svoje. Na Braču je Peka ritual, ne recept.

Janjetina ispod peke nije samo jelo, već način okupljanja. Peče se polako, pod željeznim zvonom prekrivenim žarom, a cijeli proces može trajati i do tri sata. Upravo to sporo gorenje daje mesu onu čarobnu mekoću, miris dima i sokove koji se stope s krumpirom i povrćem. **NAPOMENA:** peku je potrebno dogovoriti nekoliko sati do jedan dan ranije.

Konoba Vala Pašticada

Pašticada nije samo jelo – to je priča o strpljenju, tradiciji i umijeću koje se prenosi s generacije na generaciju. Komad kvalitetnog goveđeg mesa pažljivo se marinira, nadijeva i potom kuha satima u gustom umaku od vina, prošeka, korjenastog povrća i začina – sve dok se ne pretvori u meku, bogatu deliciju punu slojevitih okusa.

Ono što čini pašticadu posebnom nije samo recept, već i emocija koju nosi – kuha se za posebne dane, blagdane i velika slavlja, kada se okuplja obitelj i prijatelji. Svaka regija, pa čak i svaka kuća, ima svoju verziju – s dodatkom suhih šljiva, prošeka i komadića pancete. Iako njezini korijeni sežu u mletačka i mediteranska kulinarska nasljeđa, pašticada je u Dalmaciji s vremenom dobila svoj prepoznatljivi karakter – i danas je nezaobilazni dio svečanih stolova, istinsko kulinarsko blago koje spaja prošlost i sadašnjost u jednom tanjuru.

U điru po osami očekujte i:

Crni rižot, janjetinu s povrćem, domaći kruh, vino iz lokalnih podruma, sir, pršut, tradicionalne dalmatinske deserte.

Probaj đir – osvoji uspomenu!

Skupljaj pečate u restoranima. Svaki đir – jedna nova priča, nova porcija, nova uspomena. Istraži svih 5 Gastro đirova Milne, i mjesta u općini Milna, pa možda baš ti osvojiš našu gastro nagradu. S odmora ponesi okuse!