

Plava Alga

Obala Riva 29, Hvar, Hvar Island 21450 Croatia · +38521717061 · Updated: Jan 14, 2026

[View online menu](#)



HLADNA PREDJELA 4

Salata od hobotnice sa kaparima	\$18.00
Carpaccio od hobotnice	\$19.00
Goveđi carpaccio s Gran Padanom	\$17.00
Dalmatinski pršut i sir	\$22.00

JUHE 3

Krem juha od kozica	\$9.00
Riblja juha	\$6.00
Gazpacho	\$6.00

DOMAĆA PASTA 2

Hvarski makaruni sa kozicama i škampima	\$22.00
Svježe fettuccine u umaku od tartufa i šampinjona	\$19.00

TRADICIONALNA JELA 4

Dagnje na buzaru	\$19.00
Crni rižoto	\$20.00
Dalmatinska paštica s domaćim njokima	\$32.00
Hvarska gregada	\$75.00

bijela riba, škampi, školjke, krumpir

RIBLJA JELA 8

Filet tune na žaru u umaku od crnog vina sa blitvom	\$29.00
File lubina s kaparima i povrćem julienne	\$25.00
Hobotnica na žaru sa povrćem julienne	\$39.00
Škampi na buzaru ili na žaru	\$39.00

Lignje na žaru sa blitvom	\$28.00
Dnevno svježa riba	\$45.00
Selekcija svježe morske ribe (orada, brancin, škampi, dagnje, lignje)	\$79.00
Jastog na žaru ili na buzaru	\$85.00

MESNA JELA 5

Odležani ribeye sa krumpirom	\$32.00
Janjici kotleti sa povrćem julienne	\$35.00
Biftek na žaru sa krumpirom (sa umakom od - škampi, tartufa, zelenog papra)	\$34.00
T-bone steak sa krumpirom	\$49.00
Pileći file na žaru sa pomfritom (sa umakom od - gljiva, gorgonzole)	\$19.00

SALATE 3

Caesar salata	\$15.00
Caprese salata	\$13.00
Grčka salata	\$13.00

PRILOZI 7

Razne sezonske salate (rikola, rajčica, krastavac, kupus, zelena)	\$6.00
Povrće julienne	\$9.00
Blitva, Riža	\$7.00
Pomfrit, Pekarski krumpir	\$6.00
Batat	\$8.00
Kečap, majoneza, masline, maslac, umaci	\$2.00
Košarica kruha	

COLD APPETIZERS 4

Octopus salad with capers	\$18.00
----------------------------------	----------------

Octopus carpaccio	\$19.00
Beef carpaccio with Grana Padano	\$17.00
Dalmatian prosciutto and cheese	\$22.00

SOUPS 3

Creamy scampi soup	\$9.00
Fish soup	\$6.00
Gazpacho	\$6.00

HOMEMADE PASTA 2

Hvar Makaruni (traditional pasta) with shrimps and scampi	\$22.00
Fresh fettuccine with truffle and button mushroom sauce	\$19.00

TRADITIONAL MEALS 4

Mussels alla busara	\$19.00
Black risotto with cuttlefish	\$20.00
Dalmatian paštica (traditional beef stew) with homemade gnocchi	\$32.00
Hvar gregada - traditional white fish stew	\$75.00

(white fish, scampi, mussels, homemade potatoes)

FISH DISHES 8

Grilled tuna fillet with red wine sauce with swiss chard	\$29.00
Sea bass fillet with capers and vegetables julienne	\$25.00
Grilled octopus with vegetables julienne	\$39.00
Scampi - alla busara or grilled	\$39.00
Grilled calamari with chard	\$28.00
Fresh daily fish	\$45.00
Selection of fresh fish	\$79.00

(sea bream, sea bas, squids, scampi, mussels)

Lobster grilled or lobster alla busara	\$85.00
---	----------------

MEAT DISHES 5

Aged ribeye with potatoes	\$32.00
Lamb chops with vegetables julienne	\$35.00
Grilled steak with potatoes (with sauce - scampi, truffle, peppercorn)	\$34.00
T-bone steak with potatoes	\$49.00
Grilled chicken fillet with French fries (with sauce - mushroom, Gorgonzola)	\$19.00

SALADS ³

Caesar salad	\$15.00
Caprese salad	\$13.00
Greek salad	\$13.00

SIDE DISHES ⁷

Various seasonal salads (arugula, tomato, cucumber, cabbage, lettuce)	\$6.00
Julienne vegetables	\$9.00
Chard, Rice	\$7.00
French fries, Baked potatoes	\$6.00
Sweet potatoes	\$8.00
Ketchup, mayonnaise, olives, butter, sauces	\$2.00
A basket of bread	\$4.00

ANTIPASTI FREDDI ⁴

Insalata di polpo con capperi	\$18.00
Carpaccio di polpo	\$19.00
Carpaccio di manzo con Grana Padano	\$17.00
Prosciutto e formaggio dalmata	\$22.00

ZUPPE ³

Vellutata di scampi	\$9.00
Zuppa di pesce	\$6.00

Gazpacho **\$6.00**

PASTA FATTA IN CASA 2

Makaruni di Hvar (pasta tradizionale) ai gamberetti e scampi **\$22.00**

Fettuccine fresche con salsa ai tartufi e funghi champignon **\$19.00**

SPECIALITA DELLA TRADIZIONE 4

Cozze alla busara **\$19.00**

Risotto al nero di seppia **\$20.00**

Pašticada dalmata (stufato di manzo tradizionale) con gnocchi fatti in casa **\$32.00**

Gregada di Hvar (stufato tradizionale di pesce bianco) **\$75.00**

(pesce bianco, scampi, cozze, patate di casa)

PIATTI DI PESCE 8

Filetto di tonno alla griglia con salsa al vino rosso con bietola **\$29.00**

Filetto di spigola e verdure julienne **\$25.00**

Polpo alla griglia e verdure julienne **\$39.00**

Scampi alla busara o alla griglia **\$39.00**

Calamari alla griglia con bietole **\$28.00**

Pescato del giorno **\$45.00**

Selezione di pesce fresco **\$79.00**

(orata, branzino, spigola, scampi, cozze, calamari)

Aragosta alla griglia o alla busara **\$85.00**

PIATTI DI CARNE 5

Ribeye filetto invecchiato con patate **\$32.00**

Costolette di agnello e verdure julienne **\$35.00**

Bistecca di manzo alla griglia con patate **\$34.00**

(con salsa al - scampi, tartufo, pepe verde)

T-bone steak con patate **\$49.00**

Filetto di pollo alla griglia con patatine fritte **\$19.00**

(con salsa al - funghi, gorgonzola)

INSALATE 3

Caesar salad	\$15.00
Insalata caprese	\$13.00
Insalata greca	\$13.00

CONTORNI 7

Varie insalate di stagione	\$6.00
<small>(rucola, pomodoro, cetriolo, cavolo cappuccio, lattuga)</small>	
Verdure alla julienne	\$9.00
Bietole, Riso	\$7.00
Patatine fritte, Patate al forno	\$6.00
Batata	\$8.00
Ketchup, maionese, olive, burro, salse	\$2.00
Un cesto di pane	

KALTE VORSPEISEN 4

Oktopus-Salat mit Kapern	\$18.00
Oktopus-Carpaccio	\$19.00
Rindfleisch-Carpaccio mit Grana Padano	\$17.00
Dalmatinischer Prosciutto und Käse	\$22.00

SUPPEN 3

Garnelencremesuppe	\$9.00
Fischsuppe	\$6.00
Gazpacho	\$6.00

HAUSGEMACHTE PASTA 2

Makkaroni aus Hvar mit Garnelen und Scampi	\$22.00
Frische Fettuccine in einer Trüffel-Pilz-Sauce	\$19.00

TRADITIONELLE GERICHTE 4

Miesmuscheln nach Buzara-Art	\$19.00
Schwarzer Risotto	\$20.00

Dalmatinische Pasticada mit hausgemachten Gnocchi	\$32.00
<small>Rinderschmorbraten</small>	
Gregada nach Hvarer Art	\$75.00
<small>Fisch-Kartoffel-Eintopf aus Hvar (Weißer Fisch, Scampi, Miesmuscheln, Kartoffeln aus der Region)</small>	

FISCHGERICHTE 8

Thunfischfilet vom Grill in Rotweinsauce mit Mangold	\$29.00
Filet vom Seebarsch mit Kapern und Gemüse Julienne	\$25.00
Oktopus vom Grill mit Julienne Gemüse	\$39.00
Scampi nach Buzara-Art oder vom Grill	\$39.00
Calamari vom Grill mit Mangold	\$28.00
Frischer Fisch vom tagesfang	\$45.00
Auswahl an frischen Meerfischen	\$79.00
<small>(Wolfsbarsch, Goldbrasse, Scampi, Miesmuscheln, Kalamari)</small>	
Hummer vom Grill oder Hummer nach Buzara-Art	\$85.00

FLEISCHGERICHTE 5

Gealtertes Ribeye steak mit Kartoffeln	\$32.00
Lammkoteletts mit Julienne Gemüse	\$35.00
Gegrilltes Rindersteak mit Kartoffeln	\$34.00
<small>(mit - Garnelen, Trüffelsauce, Pfeffersauce)</small>	
T-bone steak mit Kartoffeln	\$49.00
Hähnchenfilet mit Pommes frites	\$19.00
<small>(mit - Pilzsauce, Gorgonzolasauce)</small>	

BEILAGEN 7

Verschiedene Saisonsalate	\$6.00
<small>(Rucola, Tomaten, Gurken, Kohl, Salat)</small>	
Gemüse Julienne	\$9.00
Mangold, Reis	\$7.00
Pommes frites, Gebackenen Kartoffeln	\$6.00
Süßkartoffel	\$8.00
Ketchup, Mayonnaise, Oliven, Butter, Saucen	\$2.00

Ein Brotkorb **\$4.00**

ENTRÉES FROIDES ⁴

Salade de poulpe aux câpres **\$18.00**

Carpaccio de poulpe **\$19.00**

Carpaccio de bœuf avec Grana Padano **\$17.00**

Prosciutto et fromage dalmatien **\$22.00**

SOUPES ³

Soupe crémeuse aux crevettes **\$9.00**

Soupe de poisson **\$6.00**

Gazpacho **\$6.00**

PÂTES MAISON ²

Macaroni de Hvar aux crevettes **\$22.00**

Fettuccine frais aux truffes et aux champignons **\$19.00**

PLATS TRADITIONNELS ⁴

Ragoût de moules **\$19.00**

Risotto noir à l'encre de seiche **\$20.00**

Ragoût dalmate avec du gnocchi maison **\$32.00**

Bouillon de Hvar **\$75.00**

poisson blanc, crevettes, moules, pommes de terre maison

POISSON ⁸

Filet de thon grillé dans une sauce au vin rouge avec blette **\$29.00**

Filet de loup de mer aux câpres et légumes julienne **\$25.00**

Poulpe grillé avec légumes julienne **\$39.00**

Ragoût de crevettes ou crevettes grillées **\$39.00**

Calamars grillés aux blettes **\$28.00**

Poissons frais de la pêche du jour **\$45.00**

Fruits de mer frais assortis **\$79.00**
(daurade, bar, langoustines, moules, calamars)

Homard grillé ou ragoût de homard **\$85.00**

VIANDES 5

Ribeye vieille avec pommes de terre **\$32.00**

Côtelettes d'agneau avec légumes julienne **\$35.00**

Bifteck grillé avec pommes de terre **\$34.00**

(en sauce aux - crevettes, truffes, poivre)

T-bone steak avec pommes de terre **\$49.00**

Filet de poulet et pommes frites **\$19.00**

(en sauce aux - champignons, gorgonzola)

SALADES 3

Salade César **\$15.00**

Salade caprese **\$13.00**

Salade grecque **\$13.00**

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT 7

Salades de saison **\$6.00**

(roquette, tomate, concombre, chou, laitue)

Légumes julienne **\$9.00**

Blette, Riz **\$7.00**

Pommes frites, Pommes de terre cuites **\$6.00**

Patate douce **\$8.00**

Ketchup, mayonnaise, olives, beurre, sauces **\$2.00**

Une corbeille de pain **\$4.00**

DESSERTS 4

Dalmatinska Rožada **\$8.00**

Dalmatian egg dessert «Rožada» / Rosada dalmatica (variante di crème brûlée) / Dalmatinische „Rožada“ / Crème Dalmatiens aux oeufs au caramel

Čokoladna fantazija (domaća torta)**\$8.00**

Chocolate fantasy (homemade cake) / Fantasia al cioccolato (torta fatta in casa) / Schokoladenphantasie (hausgemachter Kuchen) /
Fantaisie au chocolat (gâteau maison)

Cheesecake**\$10.00**

Cheesecake / Torta di formaggio / Käsekuchen / Gâteau au fromage

Sladoled**\$7.00**

Ice cream / Gelato / Eis / Crème glacée
