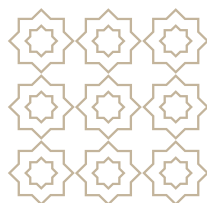


DUKLEY
SEAFRONT RESTAURANT



M E N U



FRESH & FINE
FOOD CONCEPT

Challenging your senses

STARTERS

Oyster with fresh lemon		8
Cucumber and avocado gazpacho	250 g	12
<i>/ yogurt / horseradish / mint /</i>		
Oscietra caviar "Antonius"	30 g	195
<i>/ butter / baguette / radishes / cucumber /</i>		
Carpaccio Trilogy	150 g	19
<i>/ salmon / tuna / sea bass /</i>		
Tuna tartare	150 g	19
<i>/ soy sauce / orange / avocado mousse /</i>		
Octopus salad	200 g	20
<i>/ tomatoes / parsley / lemon /</i>		
Blue cheese salad	200 g	17
<i>/ Iceberg salad / grapes / spicy walnuts /</i>		
Dry-aged Black Angus sirloin carpaccio	120 g	18
<i>/ flavored bread crumbs / Aioli / spring onion oil /</i>		
Burrata Caprese	250 g	27
<i>/ basil pesto / cherry tomato selection /</i>		
Dry-aged beef tartare	200 g	22
<i>/ quail egg yolks / mix of spices / toast baguette /</i>		
"Sounds of the sea" for 2 persons	400	95
<i>/ tuna paté / octopus terrine / Crudo shrimp / sea bass carpaccio / oysters 2 pcs /</i>		
Lobster Crudo	200 g	180
<i>/ olive oil / lemon /</i>		

SUSHI

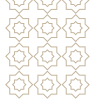
Sashimi salmon	80 g	17
Sashimi tuna	80 g	17
Sashimi sea bass	80 g	17
Sashimi octopus	80 g	18
Sashimi San Jaques with cucumber	150 g	22
Nigiri salmon	25 g	4
Nigiri tuna	25 g	4
Nigiri sea bass	25 g	5
Nigiri king shrimp	25 g	5
Nigiri Wagyu	25 g	20
Crispy king shrimp roll	150 g	21
<i>/ Teriyaki sauce / Tobiko / avocado / Sriracha sauce /</i>		
Tuna and truffle roll	150 g	25
<i>/ black sesame / homemade mayonnaise / truffles /</i>		
Crispy salmon roll	150 g	20
<i>/ Tobiko / Tenkasu / chives /</i>		
Wagyu roll	180 g	96
<i>/ asparagus / Lollo Rosso / panko /</i>		
Roll with lobster and sturgeon caviar	150 g	84
<i>/ avocado / cucumber /</i>		
Dukley premium sushi selection (for 2 persons)	900 g	245
<i>/ roll with lobster and caviar / Wagyu roll / roll with tuna and truffles / nigiri king shrimp / nigiri sea bass / nigiri tuna / sashimi San Jacques / sashimi octopus /</i>		
Dukley premium sushi selection (for 4 persons)	1800 g	413
<i>/ roll with lobster and caviar / Wagyu roll / roll with tuna and truffles / crispy king shrimp roll / crispy roll with salmon / nigiri Wagyu 2x / nigiri king shrimp 2x / nigiri sea bass 2x / nigiri tuna 2x / nigiri salmon 2x / sashimi San Jacques / sashimi octopus / sashimi sea bass / sashimi salmon / sashimi tuna /</i>		



HOT APPETIZERS

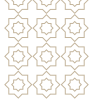
Chicken soup <i>/ carrot / celery / noodles /</i>	200 g	8
Fish soup <i>/ sea bass / potatoes / parsley /</i>	200 g	10
Oven-baked shrimps <i>/ garlic butter / parsley /</i>	220 g	24
Foie gras <i>/ brioche / reduction of Bernmet wine and red grapes /</i>	200 g	55
Homemade pasta with fresh truffles <i>/ boletus, champignon and chanterelle / parmesan / basil /</i>	220 g	38
Homemade linguine with sturgeon caviar „Antonius“ <i>/ butter / white wine /</i>	250 g	95
Homemade tagliatelle with lobster <i>/ tomato / basil /</i>	280 g	79
Seafood risotto <i>/ king shrimp / octopus / mussels and clams /</i>	220 g	29
Black risotto <i>/ butter sautéed squid / squid ink / basil /</i>	220 g	23
Risotto with saffron and asparagus <i>/ asparagus / extra virgin homemade olive oil / basil / parmesan /</i>	220 g	32
Buzara <i>/ shrimp / mussels / vongole / San Jacques /</i>	500 g*	35

* Sauce selection per your choice: white wine based or tomato based



MAIN COURSE

Duck breasts	250 g	34
<i>/ roasted celery purée / Allemande sauce / Crème fraîche /</i>		
Lamb chop	280 g	38
<i>/ mashed potatoes with roasted parmesan / spring onion oil / lamb sauce with Porto wine /</i>		
Dry-aged steak	250 g	36*
<i>/ baked mashed potatoes / sautéed vegetables / demi-glace sauce /</i>		
<i>* Add on - freshly grated truffles 1 g / 5</i>		
Kansas farm Black Angus ribeye steak	100 g	19*
<i>/ young potatoes / homemade mustard / demi-glace red wine sauce / Foyot sauce /</i>		
<i>* Add on - freshly grated truffles 1 g / 5</i>		
Wagyu ribeye steak	100 g	90
<i>/ MBS 7 /</i>		
Sea bass fillet	250 g	35
<i>/ spinach cream / Supreme citrus sauce /</i>		
Tuna steak	250 g	29
<i>/ Greek yoghurt / pine nuts / eggplant / cherry tomatoes /</i>		
Salmon steak	250 g	28
<i>/ spring spinach / pickled vegetables salsa / lemon /</i>		
Calamari, traditionally prepared	250 g	25
<i>/ broccoli and martini purée / Beurre Nantais sauce /</i>		
Dukley Burger	250 g	22
<i>/ Dry-aged beef / brioche bun / caramelized red onion /</i>		
<i>/ Iceberg lettuce / pickles / ketchup / mustard / burger sauce /</i>		
DAILY CATCH:		
Adriatic fish I category	100 g	9
Lobster	100 g	25



SIDE DISHES

Mashed potatoes	120 g	6
Young potatoes with rosemary	120 g	6
Grilled vegetables	120 g	8
Chard and potatoes	120 g	7
Grilled fennel	120 g	8
Green asparagus	120 g	13
Spinach creme	120 g	9
Fresh black truffles	1 g	5

SAUCES

Béarnaise sauce	50 g	5
Lamb sauce with Porto wine	50 g	5
Hollandaise sauce	50 g	5
(with truffles: 1 g / 5)		
Demi-glace sauce with red wine and butter	50 g	5
(with truffles: 1 g / 5)		
Supreme citrus sauce	50 g	5

SALADS

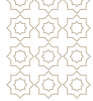
Greek salad	220 g	8
/ tomato / cucumber / olives /		
/ feta cheese / red onion /		
Rocket salad	120 g	8
/ cherry tomato / parmesan / pine nuts /		
Mixed green salad	120 g	7
/ Iceberg lettuce / rocket /		
/ Lollo Rosso / cherry tomatoes /		

DESSERTS

Cheesecake	170 g	8
/ Philadelphia cream cheese / almonds / raspberries /		
Tiramisu	150 g	8
/ espresso / mascarpone / biscuits Ladyfingers /		
Napoleon	140 g	9
/ puff pastry / vanilla cream /		
Panna cotta	150 g	8
/ sour cream / milk / strawberry /		
Chocolate soufflé	180 g	12
/ chocolate / vanilla ice cream / blueberry sauce /		

DUKLEY ICE LAB ICE CREAM:

Feta cheese, almonds, raisins	50 g	2
Chocolate	50 g	2
Vanilla	50 g	2
Pistachio	50 g	2
Mango sorbet	50 g	2
Raspberry sorbet	50 g	2
Strawberry	50 g	2
Peanuts	50 g	2



STARTERI

Kamenica sa svježim limunom		8
Gaspaćo od krastavca i avokada	250 g	12
<i>/ jogurt / ren / menta /</i>		
Kavijar od jesetre "Antonius"	30 g	195
<i>/ puter / baget / rotkvice / krastavac /</i>		
Karpaćo Trilogija	150 g	19
<i>/ losos / tuna / brancin /</i>		
Tartar od tune	150 g	19
<i>/ soja sos / pomorandža / mus od avokada /</i>		
Salata od hobotnice	200 g	20
<i>/ paradajz / peršun / limun /</i>		
Salata sa plavim sirom	200 g	17
<i>/ Iceberg salata / grožđe / hrskavi pikantni orasi /</i>		
Karpaćo od odležalog Black Angus ramsteaka	120 g	18
<i>/ aromatizovana prezla / Aioli / ulje od mladog luka /</i>		
Burrata Caprese	250 g	27
<i>/ pesto do bosiljka / selekcija čeri paradajza /</i>		
Tartar od odležalog bifteka	200 g	22
<i>/ žumance od prepelice / mješavina začina / tostirani baget /</i>		
"Zvuci mora" za 2 osobe	400 g	95
<i>/ pašteta od tune / terin od hobotnice / Crudo gambor / karpaćo od brancina / kamenice 2 kom /</i>		
Crudo jastog	200 g	180
<i>/ maslinovo ulje / limun /</i>		



SUSHI

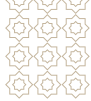
Sashimi losos	80 g	17
Sashimi tuna	80 g	17
Sashimi brancin	80 g	17
Sashimi hobotnica	80 g	18
Sashimi San Žak sa krastavcem	150 g	22
Nigiri losos	25 g	4
Nigiri tuna	25 g	4
Nigiri brancin	25 g	5
Nigiri gambor	25 g	5
Nigiri Wagyu	25 g	20
Rolnica sa hrskavim gamborom	150 g	21
<i>/ Teriyaki / Tobiko / avokado / Sriracha sos /</i>		
Rolnica sa tunom i tartufima	150 g	25
<i>/ crni susam / domaći majonez / tartufi /</i>		
Hrskava rolnica sa lososom	150 g	20
<i>/ Tobiko / Tenkasu / vlašac /</i>		
Wagyu rolnica	180 g	96
<i>/ špargla / Lollo Rosso / panko /</i>		
Rolnica sa jastogom i kavijarom od jesetre	150 g	84
<i>/ avokado / krastavac /</i>		
Dukley premium sushi selekcija (za 2 osobe)	900 g	245
<i>/ rolnica sa jastogom i kavijarom / Wagyu rolnica / rolnica sa tunom i tartufima / nigiri gambor / nigiri brancin / nigiri tuna / sashimi San Žak / sashimi hobotnica /</i>		
Dukley premium sushi selekcija (za 4 osobe)	1800 g	413
<i>/ rolnica sa jastogom i kavijarom / Wagyu rolnica / rolnica sa tunom i tartufima / rolnica sa hrskavim gamborom / hrskava rolnica sa lososom / nigiri Wagyu 2x / nigiri gambor 2x / nigiri brancin 2x / nigiri tuna 2x / nigiri losos 2x / sashimi San Žak / sashimi hobotnica / sashimi brancin / sashimi losos / sashimi tuna /</i>		



TOPLA PREDJELA

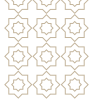
Pileća supa <i>/ šargarepa / celer / rezanci /</i>	200 g	8
Riblja supa <i>/ brancin / krompir / peršun /</i>	200 g	10
Zapečeni gumbori <i>/ puter aromatizovan bijelim lukom / peršun /</i>	220 g	24
Foie gras <i>/ brioš / redukcija Bermet vina i crnog grožđa /</i>	200 g	55
Domaća pasta sa svježim tartufima <i>/ vrganj, šampinjon i lisičarka / parmezan / bosiljak /</i>	220 g	38
Domaći lingvini sa kavijarom od jesetre "Antonius" <i>/ puter / bijelo vino /</i>	250 g	95
Domaće taljatele sa jastogom <i>/ paradajz / bosiljak /</i>	280 g	79
Rižoto sa plodovima mora <i>/ gumbori / hobotnica / mušlje i vongole /</i>	220 g	29
Crni rižoto <i>/ na puteru sotirana sipa / sipino mastilo / bosiljak /</i>	220 g	23
Rižoto sa šafranom i šparglom <i>/ zelena špargla / domaće maslinovo ulje / bosiljak / parmezan /</i>	220 g	32
Buzara <i>/ gumbori / mušlje / vongole / San Žak /</i>	500 g*	35

* Sos po Vašem izboru: sa paradajzom ili bijelim vinom



GLAVNA JELA

Pačije grudi <i>/ pire od pečenog celera / Allemande sos / crème fraîche /</i>	250 g	34
Jagnjeći kotlet <i>/ krompir pire sa pečenim parmezanom / ulje od mladog luka / jagnjeći sos sa Porto vinom /</i>	280 g	38
Dry-aged biftek <i>/ pire krompir od pečenog krompira / sotirano povrće / demi-glace sos /</i> * Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5	250 g	36*
Kansas farm Black Angus ribeye stek <i>/ mladi krompir / domaći senf / demi-glace sos sa crvenim vinom /</i> * Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5	100 g	19*
Wagyu ribeye stek <i>/ MBS 7 /</i>	100 g	90
Filet brancina <i>/ spanać krem / Supreme sos sa citrusima /</i>	250 g	35
Tuna stek <i>/ grčki jogurt / pinjoli / plavi patlidžan / čeri paradajz /</i>	250 g	29
Losos stek <i>/ mladi spanać / salsa od ukisjeljenog povrća / limun /</i>	250 g	28
Jadranske lignje <i>/ pire od brokolija i martinija / Beurre Nantais sos /</i>	250 g	25
Dukley Burger <i>/ odležala junetina / brioš lepinja / karamelizovani crveni luk /</i> <i>/ Iceberg salata / kisjeli krastavci / kečap / senf / burger sos /</i>	250 g	22
DNEVNI ULOV SVJEŽE RIBE I MORSKIH PLODOVA:		
Riba I kategorije	100 g	9
Jastog	100 g	25



PRILOZI

Pire krompir	120 g	6
Mladi krompir sa ruzmarinom	120 g	6
Grilovano povrće	120 g	8
Blitva i krompir	120 g	7
Grilovani komorač	120 g	8
Zelene špangle	120 g	13
Spanać krem	120 g	9
Svježi crni tartufi	1 g	5

SOSIVI

Béarnaise sos	50 g	5
Jagnjeći sos sa Porto vinom	50 g	5
Hollandaise sos (sa tartufima: 1 g / 5)	50 g	5
Demi-glace sos sa cvenim vinom i puterom (sa tartufima: 1 g / 5)	50 g	5
Supreme sos sa citrusima	50 g	5

SALATE

Grčka salata	220 g	8
<i>/ paradajz / krastavac / masline / feta / crveni luk /</i>		
Rukola salata	120 g	8
<i>/ čeri paradajz / parmezan / pinjoli /</i>		
Mix zelenih salata	120 g	7
<i>/ Iceberg salata / rukola / Lollo Rosso / čeri paradajz /</i>		

DESERTI

Cheesecake	170 g	8
<i>/ Filadelfija krem sir / badem / maline /</i>		
Tiramisu	150 g	8
<i>/ espresso / maskarpone / piškote /</i>		
Napoleon	140 g	9
<i>/ lisnato tijesto / krem od vanile /</i>		
Panna cotta	150 g	8
<i>/ pavlaka / mlijeko / jagoda /</i>		
Čokoladni sufle	180 g	12
<i>/ čokolada / sladoled od vanile / sos od borovnice /</i>		

DUKLEY ICE LAB SLADOLED:

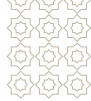
Feta, bademi, suvo grožđe	50 g	2
Čokolada	50 g	2
Vanila	50 g	2
Pistaći	50 g	2
Sorbe mango	50 g	2
Sorbe malina	50 g	2
Jagoda	50 g	2
Kikiriki	50 g	2

ЗАКУСКИ

Устрица со свежим лимоном		8
Гаспачо из огурца и авокадо	250 г	12
<i>/ йогурт / хрен / мята /</i>		
Осетровая черная икра "Antonius"	30 г	195
<i>/ масло / багет / редис / огурец /</i>		
Карпаччо Trilogy	150 г	19
<i>/ лосось / тунец / сибас /</i>		
Тартар из тунца	150 г	19
<i>/ соевый соус / апельсин / мусс из авокадо /</i>		
Салат из осьминога	200 г	20
<i>/ помидоры / петрушка / лимон /</i>		
Салат с голубым сыром	200 г	17
<i>/ Салат Айсберг / виноград / пикантные грецкие орехи /</i>		
Карпаччо из филейной части говядины сухой выдержки Black Angus	120 г	18
<i>/ Ароматизированные хлебные крошки / соус Айоли / масло с зеленым луком /</i>		
Капрезе с Бурратой	250 г	27
<i>/ песто с базиликом / помидоры черри /</i>		
Тартар из говядины сухой выдержки	200 г	22
<i>/ желтки перепелиных яиц / смесь специй / подсушенный багет /</i>		
"Звуки моря" на 2 персоны	400 г	95
<i>/ паштет из тунца / террин из осьминога / креветки Крудо / карпаччо из сибаса / устрицы 2 шт /</i>		
Крудо из лобстера	200 г	180
<i>/ оливковое масло / лимон /</i>		

СУШИ

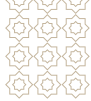
Сашими из лосося	80 г	17
Сашими из тунца	80 г	17
Сашими из сибаса	80 г	17
Сашими из осьминога	80 г	18
Сашими из гребешка с огурцом	150 г	22
Нигири с лососем	25 г	4
Нигири с тунцом	25 г	4
Нигири с сибасом	25 г	5
Нигири с королевской креветкой	25 г	5
Нигири Wagyu	25 г	20
Ролл с хрустящей королевской креветкой	150 г	21
<i>/ соус Терияки / Тобико / авокадо / соус Sriracha /</i>		
Ролл с тунцом и трюфелем	150 г	25
<i>/ черный кунжут / домашний майонез / трюфели /</i>		
Хрустящий ролл с лососем	150 г	20
<i>/ Тобико / Тенкасу / зеленый лук /</i>		
Ролл Wagyu	180 г	96
<i>/ спаржа / салат Лоло Росса / салат панко /</i>		
Ролл с лобстером и осетровой черной икрой	150 г	84
<i>/ авокадо / огурец /</i>		
Сет суши Dukley premium (на 2 персоны)	900 г	245
<i>/ ролл с лобстером и черной икрой / ролл Wagyu / ролл с тунцом и трюфелем / нигири с королевской креветкой / нигири с сибасом / нигири с тунцом / сашими из гребешка / сашими из осьминога /</i>		
Сет суши Dukley premium (на 4 персоны)	1800 г	413
<i>/ ролл с лобстером и черной икрой / ролл Wagyu / ролл с тунцом и трюфелем / ролл с хрустящей королевской креветкой / хрустящий ролл с лососем / нигири Wagyu 2x / нигири с королевской креветкой 2x / нигири с сибасом 2x / нигири с тунцом 2x / нигири с лососем 2x / сашими из гребешка / сашими из осьминога / сашими из сибаса / сашими из лосося / сашими из тунца /</i>		



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

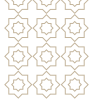
Куриный суп <i>/ морковь / сельдерей / лапша /</i>	200 г	8
Рыбный суп <i>/ сибас / картофель / петрушка /</i>	200 г	10
Запеченные креветки <i>/ ароматное сливочное масло с чесноком / петрушка /</i>	220 г	24
Фуа-гра <i>/ бриошь / соус из вина Бермет и красного винограда /</i>	200 г	55
Домашняя паста со свежими трюфелями <i>/ белые грибы, шампиньоны, лисички / пармезан / базилик /</i>	220 г	38
Домашние лингвини с осетровой черной икрой "Antonius" <i>/ сливочное масло / белое вино /</i>	250 г	95
Домашние тальятелле с лобстером <i>/ томаты / базилик /</i>	280 г	79
Ризотто с морепродуктами <i>/ королевские креветки / осьминог / мидии / вонголе /</i>	220 г	29
Черное ризотто <i>/ соте из каракатицы на сливочном масле / чернила каракатицы / базилик /</i>	220 г	23
Ризотто с шафраном и спаржей <i>/ зеленая спаржа / домашнее оливковое масло / базилик / пармезан /</i>	220 г	32
Бузара <i>/ креветки / мидии / вонголе / гребешки /</i>	500 г*	35

* Соус по вашему выбору: с томатами или белым вином



ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Утиные грудки <i>/ пюре из обжаренного сельдерея / соус Аллеман / крем-фреш /</i>	250 г	34
Каре ягненка <i>/ картофельное пюре с запеченным пармезаном / масло из молодого лука / бараний соус с вином Порто /</i>	280 г	38
Стейк сухой выдержки <i>/ пюре из запеченного картофеля / тушеные овощи / соус Демиглас /</i> * Дополнение - свеженатертый черный трюфель 1г / 5	250 г	36*
Стейк Рибай из мраморной говядины Black Angus Kansas farm <i>/ молодой картофель / домашняя горчица / соус Демиглас с красным вином / соус Фойот /</i> * Дополнение - свеженатертый черный трюфель 1г / 5	100 г	19*
Вагуу стейк Рибай <i>/ MBS 7 /</i>	100 г	90
Филе сибаса <i>/ крем из шпината / цитрусовый соус Supreme /</i>	250 г	35
Стейк из тунца <i>/ греческий йогурт / кедровые орешки / баклажан / помидоры черри /</i>	250 г	29
Стейк из лосося <i>/ молодой шпинат / сальса из маринованных овощей / лимон /</i>	250 г	28
Кальмары по традиционному рецепту <i>/ пюре из брокколи и мартини / Беарнский соус /</i>	250 г	25
Dukley Бургер <i>/ выдержанная говядина / булочка бриошь / карамелизированный красный лук / салат Айсберг / маринованные огурцы / кетчуп / горчица / бургер соус /</i>	250 г	22
ДНЕВНОЙ УЛОВ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ:		
Рыба I категории	100 г	9
Лобстер	100 г	25



ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	120 г	6
Молодой картофель с розмарином	120 г	6
Овощи на гриле	120 г	8
Мангольд и картофель	120 г	7
Фенхель на гриле	120 г	8
Зеленая спаржа	120 г	13
Крем из шпината	120 г	9
Свежий черный трюфель	1 г	5

СОУСЫ

Беарнский соус	50 г	5
Соус из баранины и овощей с вином Порто	50 г	5
Соус Голландез (комбинируется с трюфелем 1 г / 5)	50 г	5
Соус Демиглас с красным вином и сливочным маслом (комбинируется с трюфелем 1 г / 5)	50 г	5
Цитрусовый соус Supreme	50 г	5

САЛАТЫ

Греческий салат	220 г	8
<i>/ помидоры / огурец / оливки / сыр фета / красный лук /</i>		
Салат из руколы	120 г	8
<i>/ помидоры черри / пармезан / кедровые орешки /</i>		
Салатный микс	120 г	7
<i>/ салат Айсберг / рукола / салат Лолло Росса / томаты черри /</i>		

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк	170 г	8
<i>/ Сыр Филадельфия / миндаль / малина /</i>		
Тирамису	150 г	8
<i>/ эспрессо / сыр маскарпоне / печенье Савоярди /</i>		
Наполеон	140 г	9
<i>/ слоеное тесто / ванильный крем /</i>		
Панна котта	150 г	8
<i>/ сливки / молоко / клубника /</i>		
Шоколадное суфле	180 г	12
<i>/ шоколад / ванильное мороженое / черничный соус /</i>		

DUKLEY ICE LAB МОРОЖЕНОЕ:

Сыр фета, миндаль, изюм	50 г	2
Шоколад	50 г	2
Ваниль	50 г	2
Фисташки	50 г	2
Сорбет из манго	50 г	2
Сорбет из малины	50 г	2
Клубника	50 г	2
Арахис	50 г	2



RESERVATIONS:

+382 69 160 003



dukleyrestaurants.com



@dukleylifestyle

@dukleyseafontrestaurant