



# Menu



**DUKLEY**  
SEAFRONT RESTAURANT

Fresh & Fine  
Food Concept

*Challenging your senses*

*Meni*

## *Starteri*

**Karpaćo od brancina** 150 g / 18  
/ citrusi / mladi luk / susam /

**Tartar od tune** 150 g / 18  
/ soja sos / pomorandža / mus od avokada /

**Salata od hobotnice** 200 g / 19  
/ marinirane leblebije /  
pečena paprika / ranch sos /

**Salata sa plavim sirom** 200 g / 15  
/ Iceberg salata / grožđe  
/ hrskavi pikantni orasi /

**Karpaćo od dry age bifteka** 150 g / 16  
/ domaći senf / parmezan / kukuruzne grisine /

**Burrata Caprese** 250 g / 27  
/ domaće maslinovo ulje / pesto / čeri paradajz /

**Tartar od dry age bifteka** 200 g / 21  
/ rovito jaje / puter / tostirani hleb /

## *Sushi*

**Sashimi losos** 80 g / 16  
**Sashimi tuna** 80 g / 16

**Nigiri losos** 25 g / 4  
**Nigiri tuna** 25 g / 4  
**Nigiri brancin** 25 g / 5

**Rolnica sa hrskavim gamborom** 150 g / 16  
/ gambor / slatko-ljuti sos  
/ ljuti japanski majonez /

**Rolnica sa pikantnom tunom** 150 g / 14  
/ wakame alga / japanski majonez  
sa vasabijem /

**Rolnica sa lososom** 150 g / 15  
/ mladi luk / Tenkasu /  
japanski majonez sa jabukom /

**Tempura rolnica** 180 g / 17  
/ losos / tuna / krem sir / Teriyaki sos

**Izbor sushi majstora** 450 g / 60  
/ 30 zalogaja /

## *Topla predjela*

**Pileća supa** 200 g / 8  
/ šargarepa / celer / rezanci /

**Riblja supa** 200 g / 10  
/ brancin / krompir / peršun /

**Zapečeni gambori** 220 g / 24  
/ puter aromatizovan bijelim lukom / peršun /

**Domaće taljatele sa pečurkama** 220 g / 16  
/ vrganj, šampinjon i lisičarka  
/ parmezan / bosiljak /

**Domaće taljatele sa paradajz  
sosom i bosiljkom** 220 g / 15  
/ čeri paradajz / parmezan /

**Rižoto sa plodovima mora** 220 g / 24  
/ gambori / hobotnica / školjke /

**Crni rižoto** 220g / 22  
/ na puteru sotirana sipa /  
sipino mastilo / bosiljak /

**Rižoto sa svježim  
crnim tartufima** 220 g / 29  
/ tartufi / parmezan  
/ domaće maslinovo ulje /

**Buzara:** 500 g\*  
/ gambori / 24  
/ mušlje / 16  
/ vongole / 24

\* Sos po Vašem izboru: sa paradajzom  
ili bijelim vinom

## *Glavna jela*

**Pileće grudi 250 g / 18**

/ sous-vide povrće / Hollandaise sos /

**Domaća jagnjetina u maramici 250 g / 24**

/ korica od začinskog bilja / pire krompir / jagnjeći sos /

**Dry age biftek 250 g / 31\***

/ prženi krompir / domaći senf / sos od bibera i BBQ sos /  
ukiseljeni luk / Coleslaw salata /

**Kansas farm Black Angus ribeye steak 100 g / 13\***

/ prženi krompir / domaći senf / sos od bibera i BBQ sos /  
ukiseljeni luk / Coleslaw salata /

\* *Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5 ili parmezan 1 g / 1*

**Filet brancina 250 g / 33\***

/ zelena špargla / Hollandaise sos /

\* *Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5*

**Tuna stek 250 g / 24**

/ grčki jogurt / pinjoli / plavi patlidžan / čeri paradajz /

**Losos stek 250 g / 25**

/ mladi spanać / salsa od ukiseljenog povrća / limun /

**Hobotnica sa gvakamolom 250 g / 28**

/ paradajz / svježe začinsko bilje / avokado /

**Lignje na tradicionalan način 250 g / 19**

/ blitva / krompir / domaće maslinovo ulje /

**Dnevni ulov svježe ribe i morskih plodova:**

**Riba I kategorije 1 kg / 70**

**Jastog 1 kg / 150**

\* *Preporučujemo Vam da svježeg jastoga poručite dan ranije.*

## *Prilozi*

Pire krompir 120 g / 5  
Prženi krompir 120 g / 5  
Grilovano povrće 120 g / 7  
Blitva i krompir 120 g / 6  
Grilovani komorač 120 g / 7  
Zelene špargle 120 g / 12  
Sous-vide povrće 120 g / 8  
Svježi crni tartufi 1 g / 5  
Parmezan 1 g / 1

## *Sosovi*

Sos od bibera 50 g / 4  
BBQ sos 50 g / 4  
Hollandaise sos 50 g / 5  
(sa tartufima: 1 g / 5)  
Demi-glace sos 50 g / 4  
(sa tartufima: 1 g / 5)  
Sos od crvenog vina 50 g / 4  
Ranch sos 50 g / 4

## *Salate*

**Grčka salata** 220 g / 8  
/ paradajz / krastavac / masline / feta / crveni luk /

**Rukola salata** 120 g / 8  
/ čeri paradajz / parmezan / pinjoli /

**Mix zelenih salata** 120 g / 7  
/ Iceberg salata / rukola / Lollo Rosso / Lollo Bianco /

## *Deserti*

**Cheesecake** 120 g / 8  
/ sezonsko voće / kora od bademovog brašna /

**Čokoladni souffle** 140 g / 12  
/ marshmallow od malina / sos od maline i marakuje / sorbet od maline /

**Karamel kolač** 110 g / 9

**Bezglutenski kolač od manga i kokosa** 110 g / 8

**Kolač dana** 120 g / 7

**Dukley Ice Lab sladoled:**

**Feta, bademi, suvo grožđe** 50 g / 2  
**Čokolada** 50 g / 2  
**Vanila** 50 g / 2  
**Keks-karamel** 50 g / 2  
**Pistaći** 50 g / 2  
**Limun đumbir sorbet** 50 g / 2  
**Malina, mascarpone, amaretto** 50 g / 2  
**Kikiriki puter** 50 g / 2  
**Jagoda** 50 g / 2

# *Menu*

## Starters

**Seabass carpaccio** 150 g / 18  
/ citrus / spring onion / sesame /

**Tuna tartare** 150 g / 18  
/ soya sauce / orange / avocado mousse /

**Octopus salad** 200 g / 19  
/ marinated chickpeas / roasted bell  
pepper / ranch sauce /

**Blue cheese salad** 200 g / 15  
/ Iceberg / grapes / spicy walnuts /

**Dry aged beef carpaccio** 150 g / 16  
/ homemade mustard / parmesan / corn grissini /

**Burrata Caprese** 250 g / 27  
/ local olive oil / pesto sauce / cherry tomatoes /

**Dry aged beef tartare** 200 g / 21  
/ soft boiled egg / butter / toasted bread /

## Sushi

**Sashimi salmon** 80 g / 16  
**Sashimi tuna** 80 g / 16

**Nigiri salmon** 25 g / 4  
**Nigiri tuna** 25 g / 4  
**Nigiri seabass** 25 g / 5

**Crispy king shrimp roll** 150 g / 16  
/ king shrimp / sweet-chili sauce /  
spicy Japanese mayonnaise /

**Spicy tuna roll** 150 g / 14  
/ wakame seaweed / Japanese  
wasabi mayonnaise /

**Salmon roll** 150 g / 15  
/ spring onion / Tenkasu /  
Japanese apple mayonnaise /

**Tempura roll** 180 g / 17  
/ salmon / tuna / cream cheese /  
Teriyaki sauce

**Sushi Chef selection** 450 g / 60  
/ 30 bites /

## Hot appetizers

**Chicken soup** 200 g / 8  
/ carrot / celery / noodles /

**Fish soup** 200 g / 10  
/ seabass / potatoes / parsley /

**Oven-baked shrimps** 220 g / 24  
/ garlic butter / parsley /

**Homemade tagliatelle with mushrooms** 220 g / 16  
/ boletus, champignon and chanterelle /  
parmesan / basil /

**Homemade tagliatelle with tomato sauce  
and basil** 220 g / 15  
/ cherry tomatoes / parmesan /

**Seafood risotto** 220 g / 24  
/ king shrimp / octopus / shells /

**Black risotto** 220 g / 22  
/ butter sautéed squid / squid ink / basil /

**Black truffle risotto** 220 g / 29  
/ asparagus / parmesan / basil /

**Busara:** 500 g \*  
/ king shrimp / 24  
/ mussels / 16  
/ clams / 24

\* Sauce selection per your choice:  
White wine based or Tomato based



## *Main course*

**Chicken breasts** 250 g / 18

/ sous-vide vegetables / Hollandaise sauce /

**Pasture raised lamb in caul fat** 250 g / 24

/ Herb crust / mashed potatoes / lamb gravy /

**Dry age beef tenderloin** 250 g / 31\*

/ fried potatoes / homemade mustard / pepper sauce and BBQ sauce  
/ pickled onion / Coleslaw /

**Kansas farm Black Angus ribeye steak** 100 g / 13\*

/ fried potatoes / homemade mustard / pepper sauce and BBQ sauce  
/ pickled onion / Coleslaw /

\* Add on - freshly grated **parmesan** 1g / 1 or **truffles** 1g / 5

**Seabass fillet** 250 g / 33\*

/ green asparagus / Hollandaise sauce /

\* Add on - freshly grated **truffles** 1g / 5

**Tuna steak** 250 g / 24

/ Greek yoghurt / pine nuts / eggplant / cherry tomatoes /

**Salmon steak** 250 g / 25

/ spring spinach / pickled vegetables salsa / lemon /

**Grilled octopus with Guacamole** 250 g / 28

/ tomato / fresh herbs / avocado /

**Calamari, traditionally prepared** 250 g / 19

/ chard / potatoes / domestic olive oil /

**Daily catch:**

**Adriatic fish** 1 kg / 70

**Lobster** 1 kg / 150

\* We recommend that you pre-order your fresh lobster one day in advance.

## *Side dishes*

**Mashed potatoes** 120 g / 5  
**Fried potatoes** 120 g / 5  
**Grilled vegetables** 120 g / 7  
**Chard and potatoes** 120 g / 6  
**Grilled fennel** 120 g / 7  
**Green asparagus** 120 g / 12  
**Sous-vide vegetables** 120 g / 8  
**Fresh black truffles** 1 g / 5  
**Parmesan** 1 g / 1

## *Sauces*

**Pepper sauce** 50 g / 4  
**BBQ sauce** 50 g / 4  
**Hollandaise** 50 g / 5  
*(with truffles: 1 g / 5)*  
**Demi-glace** 50 g / 4  
*(with truffles: 1 g / 5)*  
**Red wine sauce** 50 g / 4  
**Ranch dip** 50 g / 4

## *Salads*

**Greek salad** 220 g / 8  
/ tomato / cucumber / olives / feta cheese / shallot /

**Rocket salad** 120 g / 8  
/ cherry tomato / parmesan / pine nuts /

**Mix green** 120 g / 7  
/ Iceberg lettuce / rocket / Lollo Rosso / Lollo Bianco /

## *Desserts*

**Cheesecake** 120 g / 8  
/ seasonal fruit / almond crust /

**Chocolate souffle** 140 g / 12  
/ raspberry marshmallow / passion fruit  
and raspberry sauce / raspberry sorbet /

**Caramel cake** 110 g / 9

**Gluten free cake with  
mango and coconut** 110 g / 8

**Cake of the day** 120 g / 7

**Dukley Ice Lab** ice cream:

**Feta cheese, almonds, raisins** 50 g / 2

**Chocolate** 50 g / 2

**Vanilla** 50 g / 2

**Cookies-caramel** 50 g / 2

**Pistachio** 50 g / 2

**Lemon ginger sorbet** 50 g / 2

**Raspberry, mascarpone, amaretto** 50 g / 2

**Peanut butter** 50 g / 2

**Strawberry** 50 g / 2

*Меню*

## Закуски

**Карпаччо из сибаса** 150 г / 18  
/ цитрусы / зеленый лук / кунжут /

**Тартар из тунца** 150 г / 18  
/ соевый соус / апельсин / мусс из авокадо /

**Салат из осьминога** 200 г / 19  
/ маринованный нут / запеченный сладкий  
перец / соус ранч /

**Салат с голубым сыром** 200 г / 15  
/ Салат Айсберг / виноград / пикантные  
грецкие орехи /

**Карпаччо из говядины сухой  
выдержки** 150 г / 16  
/ домашняя горчица / пармезан /  
кукурузные гриссини /

**Капрезе с Бурратой** 250 г / 27  
/ домашнее оливковое масло / соус песто /  
помидоры черри /

**Тартар из говядины сухой выдержки** 200 г / 21  
/ яйцо всмятку / сливочное масло / тост-хлеб /

## Суши

**Сашими из лосося** 80 г / 16  
**Сашими из тунца** 80 г / 16

**Нигири с лососем** 25 г / 4  
**Нигири с тунцом** 25 г / 4  
**Нигири с сибасом** 25 г / 5

**Ролл с хрустящей королевской  
креветкой** 150 г / 16  
/ королевская креветка / сладко-острый  
соус / острый японский майонез /

**Ролл с пикантным тунцом** 150 г / 14  
/ водоросли вакаме / японский  
майонез с васаби /

**Ролл с лососем** 150 г / 15  
/ зеленый лук / Тенкасу / японский  
майонез с яблоком /

**Темпура ролл** 180 г / 17  
/ лосось / туец / сливочный сыр /  
соус Терияки /

**Суши от шефа** 450 г / 60  
/ 30 штук /

## Горячие закуски

**Куриный суп** 200 г / 8  
/ морковь / сельдерей / лапша /

**Рыбный суп** 200 г / 10  
/ сибас / картофель / петрушка /

**Запеченные креветки** 220 г / 24  
/ Ароматное сливочное масло с чесноком  
/ петрушка /

**Домашние тальятелле с грибами** 220 г / 16  
/ белые грибы, шампиньоны, лисички /  
пармезан / базилик /

**Домашние тальятелле с томатным соусом  
и базиликом** 220 г / 15  
/ помидоры черри / пармезан /

**Ризотто с морепродуктами** 220 г / 24  
/ королевские креветки / осьминог / мидии /

**Черное ризотто** 220 г / 22  
/ соте из каракатицы на сливочном масле /  
чернила каракатицы / базилик /

**Ризотто с черным трюфелем** 220 г / 29  
/ зеленая спаржа / пармезан / базилик /

**Бузара:** 500 г \*  
/ королевские креветки / 24  
/ мидии / 16  
/ вонголе / 24

\*Соус по Вашему выбору:  
с томатами или белым вином

## *Главные блюда*

**Куриные грудки 250 г / 18**  
/ су-вид овощи / соус Голландез /

**Домашняя баранина в жировой сетке 250 г / 24**  
/ корочка из пряных трав / картофельное пюре / подлива из баранины /

**Бифштекс из говядины сухой выдержки 250 г / 31\***  
/ жареный картофель / домашняя горчица / перечный соус и барбекю соус /  
маринованный лук / салат коулслоу /

**Стейк Рибай из мраморной говядины Black Angus Kansas farm 100 г / 13\***  
/ жареный картофель / домашняя горчица / перечный соус и барбекю соус /  
маринованный лук / салат коулслоу /

\* Дополнение - свеженатертый черный **трюфель** 1г / 5 или **пармезан** 1г / 1

**Филе сибаса 250 г / 33\***  
/ зеленая спаржа / соус Голландез /

\* Дополнение - свеженатертый черный **трюфель** 1г / 5

**Стейк из тунца 250 г / 24**  
/ греческий йогурт / кедровые орешки / баклажан / помидоры черри /

**Стейк из лосося 250 г / 25**  
/ молодой шпинат / сальса из маринованных овощей / лимон /

**Осьминог на гриле с гуакамоле 250 г / 28**  
/ помидоры / свежие пряные травы / авокадо /

**Кальмары по традиционному рецепту 250 г / 19**  
/ мангольд / картофель / домашнее оливковое масло /

**Дневной улов рыбы и морепродуктов:**

**Рыба I категории 1 кг / 70**

**Лобстер 1 кг / 150**

\* Рекомендуем Вам заказывать свежего лобстера за день до посещения ресторана

## Гарниры

Картофельное пюре 120 г / 5  
Жареный картофель 120 г / 5  
Овощи на гриле 120 г / 7  
Мангольд и картофель 120 г / 6  
Фенхель на гриле 120 г / 7  
Зеленая спаржа 120 г / 12  
Су-вид овощи 120 г / 8  
Свежий черный трюфель 1 г / 5  
Пармезан 1 г / 1

## Соусы

Перечный соус 50 г / 4  
Барбекю соус 50 г / 4  
Соус Голландез 50 г / 5  
(комбинируется с трюфелем 1 г / 5)  
Соус Демиглас 50 г / 4  
(комбинируется с трюфелем 1 г / 5)  
Соус из красного вина 50 г / 4  
Соус Ранч 50 г / 4

## Салаты

**Греческий салат** 220 г / 8  
/ помидоры / огурец / оливки / сыр фета / красный лук /

**Салат из рукколы** 120 г / 8  
/ помидоры черри / пармезан / кедровые орешки /

**Салатный микс** 120 г / 7  
/ салат Айсберг / руккола / салат Лолло Росса / салат Лолло Бьянка /

## Десерты

**Чизкейк** 120 г / 8  
/ Сезонные фрукты / корж  
из миндальной муки /

**Шоколадное суфле** 140 г / 12  
/ малиновое маршмэллоу / соус из малины  
и маракуйи / малиновый сорбет /

**Карамельное пирожное** 110 г / 9

**Безглютеновое пирожное  
с манго и кокосом** 110 г / 8

**Пирожное дня** 120 г / 7

**Dukley Ice Lab** мороженое:

**Сыр фета, миндаль, изюм** 50 г / 2  
**Шоколад** 50 г / 2  
**Ваниль** 50 г / 2  
**Печенье-карамель** 50 г / 2  
**Фисташки** 50 г / 2

**Сорбет с лимоном и имбирем** 50 г / 2  
**Малина, маскарпоне, амаретто** 50 г / 2  
**Арахисовое масло** 50 г / 2  
**Клубника** 50 г / 2

# Menu

---

