



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 soufflé 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 /

Дессерты

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

