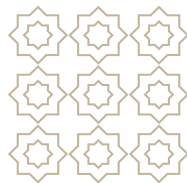




**DUKLEY**

SEAFRONT RESTAURANT



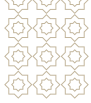
MENU





FRESH & FINE  
FOOD CONCEPT

*Challenging your senses*



## STARTERI

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| Kavijar od jesetre "Antonius"<br><i>/ puter / baget / rotkvice / krastavac /</i>   | 30 g  | 165 |
| Karpaćo od brancina<br><i>/ citrusi / mladi luk / susam /</i>  | 150 g | 19  |
| Tartar od tune<br><i>/ soja sos / pomorandža /<br/>/ mus od avokada /</i>  | 150 g | 19  |
| Salata od hobotnice<br><i>/ marinirane leblebije /<br/>/ pečena paprika / ranch sos /</i>  | 200 g | 20  |
| Salata sa plavim sirom<br><i>/ Iceberg salata / grožđe /<br/>/ hrskavi pikantni orasi /</i>  | 200 g | 17  |
| Karpaćo od dry-aged bifteka<br><i>/ domaći senf / parmezan /<br/>kukuruzne grisine /</i>   | 150 g | 18  |
| Burrata Caprese<br><i>/ domaće maslinovo ulje / pesto /<br/>/ čeri paradajz /</i>  | 250 g | 27  |
| Tartar od dry-aged bifteka<br><i>/ rovito jaje / puter / tostirani hleb /</i>  | 200 g | 22  |
| "Zvuci mora" za 2 osobe<br><i>/ karpaćo od bijele ribe i tune /<br/>/ tartar od gambora / tartar od San Žak školjke /<br/>/ kamenice 2 kom /</i> | 400 g | 95  |

## SUSHI

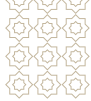
|   |       |     |
|---|-------|-----|
| Sashimi losos   | 80 g  | 17  |
| Sashimi tuna  | 80 g  | 17  |
| Nigiri losos  | 25 g  | 4   |
| Nigiri tuna   | 25 g  | 4   |
| Nigiri brancin  | 25 g  | 5   |
| Rolnica sa hrskavim gamborom<br><i>/ gambor / slatko-ljuti sos /<br/>/ ljuti japanski majonez /</i> | 150 g | 17  |
| Rolnica sa pikantnom tunom<br><i>/ wakame alga /<br/>/ japanski majonez sa vasabijem /</i>          | 150 g | 15  |
| Rolnica sa lososom<br><i>/ mladi luk / Tenkasu /<br/>/ japanski majonez sa jabukom /</i>            | 150 g | 16  |
| Tempura rolnica<br><i>/ losos / tuna / krem sir / Teriyaki sos /</i>                                | 180 g | 18  |
| Premium sushi selekcija<br><i>/ 52 zalogaja /</i>   | 700 g | 150 |



## TOPLA PREDJELA

|  |        |    |
|--|--------|----|
| Pileća supa<br><i>/ šargarepa / celer / rezanci /</i>  | 200 g  | 8  |
| Riblja supa<br><i>/ brancin / krompir / peršun /</i>   | 200 g  | 10 |
| Zapečeni gambori<br><i>/ puter aromatizovan bijelim lukom / peršun /</i>                                     | 220 g  | 24 |
| Domaće taljatele sa pečurkama<br><i>/ vrganj, šampinjon i lisičarka / parmezan / bosiljak /</i>              | 220 g  | 16 |
| Domaće taljatele sa jastogom<br><i>/ paradajz / bosiljak /</i>   | 280 g  | 69 |
| Rižoto sa plodovima mora<br><i>/ gambori / hobotnica / školjke /</i>   | 220 g  | 24 |
| Crni rižoto<br><i>/ na puteru sotirana sipa / sipino mastilo / bosiljak /</i>                                | 220 g  | 22 |
| Rižoto sa svježim crnim tartufima<br><i>/ zelena špargla / domaće maslinovo ulje / bosiljak / parmezan /</i> | 220 g  | 29 |
| San Žak školjke sa sotiranim povrćem<br><i>/ bisk od gambora / maslinovo ulje /</i>                          | 220 g  | 26 |
| Buzara:<br><i>/ gambori /</i>  | 500 g* | 25 |
| <i>/ mušlje /</i>  |        | 17 |
| <i>/ vongole /</i>   |        | 24 |

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

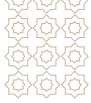


## GLAVNA JELA

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| <b>Pileće grudi</b><br><i>/ sous-vide povrće / Hollandaise sos /</i>   | 250 g | 18  |
| <b>Selekcija novozelandske jagnjetine</b><br><i>/ tartar od jagnjetine sa tartufima / jagnjeći file / jagnjeći kotlet /<br/>/ pire od zelene špangle i batata / sos od šumskog voća /</i>      | 280 g | 38  |
| <b>Dry-aged biftek</b><br><i>/ pire krompir od pečenog krompira / sotirano povrće / demi-glace sos /</i><br>* Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5                                  | 250 g | 31* |
| <b>Kansas farm Black Angus ribeye steak</b><br><i>/ prženi krompir / domaći senf / BBQ sos /<br/>/ ukiseljeni luk / Coleslaw salata /</i><br>* Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5 | 100 g | 16* |
| <b>Filet brancina</b><br><i>/ zelena špargla / Hollandaise sos /</i><br>* Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5  | 250 g | 33* |
| <b>Tuna stek</b><br><i>/ grčki jogurt / pinjoli / plavi patlidžan / čeri paradajz /</i>  | 250 g | 24  |
| <b>Losos stek</b><br><i>/ mladi spanać / salsa od ukiseljenog povrća / limun /</i>   | 250 g | 28  |
| <b>Hobotnica sa gvakamolom</b><br><i>/ paradajz / svježe začinsko bilje / avokado /</i>  | 250 g | 29  |
| <b>Lignje na tradicionalan način</b><br><i>/ blitva / krompir / domaće maslinovo ulje /</i>  | 250 g | 19  |
| <b>Dukley Burger</b><br><i>/ Dry-aged junetina / brioš lepinja / karamelizovani crveni luk /<br/>/ Iceberg salata / kiseli krastavci / kečap / senf /</i>                                      | 250 g | 22  |

## DNEVNI ULOV SVJEŽE RIBE I MORSKIH PLODOVA:

|                          |       |    |
|--------------------------|-------|----|
| <b>Riba I kategorije</b> | 100 g | 8  |
| <b>Jastog</b>            | 100 g | 16 |



## 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 špangle      | 120 g | 12 |
| Sous-vide povrće    | 120 g | 8  |
| Svježi crni tartufi | 1 g   | 5  |

## SOSOVI

|  |      |   |
|--|------|---|
| Sos od bibera                              | 50 g | 4 |
| BBQ sos                                    | 50 g | 4 |
| Hollandaise sos<br>(sa tartufima: 1 g / 5) | 50 g | 5 |
| Demi-glace sos<br>(sa tartufima: 1 g / 5)  | 50 g | 4 |
| Ranch sos                                  | 50 g | 4 |

## SALATE

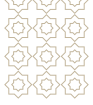
|  |       |   |
|--|-------|---|
| Grčka salata<br><i>/ paradajz / krastavac / masline /<br/>/ feta / crveni luk /</i>        | 220 g | 8 |
| Rukola salata<br><i>/ čeri paradajz / parmezan / pinjoli /</i>                             | 120 g | 8 |
| Mix zelenih salata<br><i>/ Iceberg salata / rukola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

## DESERTI

|  |       |    |
|--|-------|----|
| Cheesecake<br><i>/ sezonsko voće / kora od bademovog brašna /</i>  | 120 g | 8  |
| Malina i pistači<br><i>/ hrskava korica od pistača / krem od mliječne čokolade /<br/>/ malina / topla bijela čokolada sa pistačima /</i> | 140 g | 11 |
| Karamel kolač  | 110 g | 9  |
| Bezglutenski kolač<br>od manganja i kokosa   | 110 g | 8  |
| 100% Lješnik   | 120 g | 9  |

## DUKLEY ICE LAB SLADOLED:

|                              |      |   |
|------------------------------|------|---|
| Feta, bademi, suvo grožđe    | 50 g | 2 |
| Čokolada                     | 50 g | 2 |
| Vanila                       | 50 g | 2 |
| Pistači                      | 50 g | 2 |
| Limun đumbir sorbet          | 50 g | 2 |
| Malina, mascarpone, amaretto | 50 g | 2 |
| Kikiriki puter               | 50 g | 2 |
| Jagoda                       | 50 g | 2 |



## STARTERS

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| Oscietra caviar "Antonius"   | 30 g  | 165 |
| <i>/ butter / baguette / radishes / cucumber /</i>   |       |     |
| Seabass carpaccio  | 150 g | 19  |
| <i>/ citrus / spring onion / sesame /</i>  |       |     |
| Tuna tartare   | 150 g | 19  |
| <i>/ soya sauce / orange /<br/>/ avocado mousse /</i>  |       |     |
| Octopus salad  | 200 g | 20  |
| <i>/ marinated chickpeas /<br/>/ roasted bell pepper / ranch sauce /</i>                                     |       |     |
| Blue cheese salad  | 200 g | 17  |
| <i>/ Iceberg / grapes / spicy walnuts /</i>  |       |     |
| Dry-aged beef carpaccio  | 150 g | 18  |
| <i>/ homemade mustard / parmesan /<br/>/ corn grissini /</i>   |       |     |
| Burrata Caprese  | 250 g | 27  |
| <i>/ local olive oil / pesto sauce /<br/>/ cherry tomatoes /</i>   |       |     |
| Dry-aged beef tartare  | 200 g | 22  |
| <i>/ soft boiled egg / butter /<br/>/ toasted bread /</i>  |       |     |
| "Sounds of the sea" for 2 persons  | 400 g | 95  |
| <i>/ white fish and tuna carpaccio /<br/>/ king prawn tartare / scallops tartare /<br/>/ oysters 2 pcs /</i> |       |     |

## SUSHI

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| Sashimi salmon   | 80 g  | 17  |
| Sashimi tuna   | 80 g  | 17  |
| Nigiri salmon  | 25 g  | 4   |
| Nigiri tuna  | 25 g  | 4   |
| Nigiri seabass   | 25 g  | 5   |
| Crispy king shrimp roll  | 150 g | 17  |
| <i>/ king shrimp / sweet-chili sauce /<br/>/ spicy Japanese mayonnaise /</i> |       |     |
| Spicy tuna roll  | 150 g | 15  |
| <i>/ wakame seaweed /<br/>/ Japanese wasabi mayonnaise /</i>                 |       |     |
| Salmon roll  | 150 g | 16  |
| <i>/ spring onion / Tenkasu /<br/>/ Japanese apple mayonnaise /</i>          |       |     |
| Tempura roll   | 180 g | 18  |
| <i>/ salmon / tuna / cream cheese /<br/>/ Teriyaki sauce /</i>               |       |     |
| Premium sushi selection  | 700 g | 150 |
| <i>/ 52 bites /</i>  |       |     |

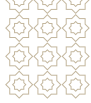




## HOT APPETIZERS

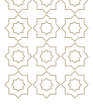
|  |        |    |
|--|--------|----|
| Chicken soup<br><i>/ carrot / celery / noodles /</i>   | 200 g  | 8  |
| Fish soup<br><i>/ seabass / potatoes / parsley /</i>   | 200 g  | 10 |
| Oven-baked shrimps<br><i>/ garlic butter / parsley /</i>   | 220 g  | 24 |
| Homemade tagliatelle with mushrooms<br><i>/ boletus, champignon and chanterelle / parmesan / basil /</i> | 220 g  | 16 |
| Homemade tagliatelle with lobster<br><i>/ tomato / basil /</i>   | 280 g  | 69 |
| Seafood risotto<br><i>/ king shrimp / octopus / shells /</i>   | 220 g  | 24 |
| Black risotto<br><i>/ butter sautéed squid / squid ink / basil /</i>                                     | 220 g  | 22 |
| Black truffle risotto<br><i>/ asparagus / extra virgin homemade olive oil / basil / parmesan /</i>       | 220 g  | 29 |
| Scallops with sauteed vegetables<br><i>/ king prawn bisque / olive oil /</i>                             | 220 g  | 26 |
| Busara:<br><i>/ king shrimp /</i>  | 500 g* | 25 |
| <i>/ mussels /</i>   |        | 17 |
| <i>/ clams /</i>   |        | 24 |

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



## MAIN COURSE

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| Chicken breasts<br><i>/ sous-vide vegetables / Hollandaise sauce /</i>  | 250 g | 18  |
| New Zealand lamb selection<br><i>/ lamb tartare with truffles / lamb fillet / rack of lamb /<br/>/ green asparagus and sweet potato puree / wild berries sauce /</i>      | 280 g | 38  |
| Dry-aged beef tenderloin<br><i>/ baked potatoes based mash / sauteed vegetables / demi-glace sauce /<br/>* Add on - freshly grated truffles 1 g / 5</i>                   | 250 g | 31* |
| Kansas farm Black Angus ribeye steak<br><i>/ fried potatoes / homemade mustard / BBQ sauce / pickled onion / Coleslaw /<br/>* Add on - freshly grated truffles 1g / 5</i> | 100 g | 16* |
| Seabass fillet<br><i>/ green asparagus / Hollandaise sauce /<br/>* Add on - freshly grated truffles 1g / 5</i>  | 250 g | 33* |
| Tuna steak<br><i>/ Greek yoghurt / pine nuts / eggplant / cherry tomatoes /</i>   | 250 g | 24  |
| Salmon steak<br><i>/ spring spinach / pickled vegetables salsa / lemon /</i>  | 250 g | 28  |
| Grilled octopus with Guacamole<br><i>/ tomato / fresh herbs / avocado /</i>   | 250 g | 29  |
| Calamari, traditionally prepared<br><i>/ chard / potatoes / domestic olive oil /</i>  | 250 g | 19  |
| Dukley Burger<br><i>/ Dry-aged beef / brioche bun / caramelized red onion /<br/>/ Iceberg lettuce / pickles / ketchup / mustard /</i>                                     | 250 g | 22  |
| DAILY CATCH:  |       |     |
| Adriatic fish   | 100 g | 8   |
| Lobster   | 100 g | 16  |



## 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  |

## SAUCES

|   |      |   |
|---|------|---|
| Pepper sauce                            | 50 g | 4 |
| BBQ sauce                               | 50 g | 4 |
| Hollandaise<br>(with truffles: 1 g / 5) | 50 g | 5 |
| Demi-glacé<br>(with truffles: 1 g / 5)  | 50 g | 4 |
| Ranch dip                               | 50 g | 4 |

## SALADS

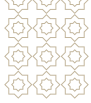
|  |       |   |
|--|-------|---|
| Greek salad<br><i>/ tomato / cucumber / olives /<br/>/ feta cheese / shallot /</i>     | 220 g | 8 |
| Rocket salad<br><i>/ cherry tomato / parmesan / pine nuts /</i>                        | 120 g | 8 |
| Mix green<br><i>/ Iceberg lettuce / rocket /<br/>/ Lollo Rosso / cherry tomatoes /</i> | 120 g | 7 |

## DESSERTS

|  |       |    |
|--|-------|----|
| Cheesecake<br><i>/ seasonal fruit / almond crust /</i>   | 120 g | 8  |
| Raspberry & pistachio<br><i>/ crunchy pistachio crust / milk chocolate cream /<br/>/ raspberry / warm white chocolate &amp; pistachios /</i> | 140 g | 11 |
| Caramel cake   | 110 g | 9  |
| Gluten free cake<br>with mango and coconut   | 110 g | 8  |
| 100% Hazelnut  | 120 g | 9  |

### DUKLEY ICE LAB ICE CREAM:

|                                 |      |   |
|---------------------------------|------|---|
| Feta cheese, almonds, raisins   | 50 g | 2 |
| Chocolate                       | 50 g | 2 |
| Vanilla                         | 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 |



## ЗАКУСКИ

|  |     |
|--|-----|
| Осетровая Черная икра "Antonius" 30 г  | 165 |
| <i>/ масло / багет / редис / огурец /</i>  |     |
| Карпаччо из сибаса 150 г   | 19  |
| <i>/ цитрусы / зеленый лук / кунжут /</i>  |     |
| Тартар из тунца 150 г  | 19  |
| <i>/ соевый соус / апельсин /</i><br><i>/ мусс из авокадо /</i>  |     |
| Салат из осьминога 200 г   | 20  |
| <i>/ маринованный нут /</i><br><i>/ запеченный сладкий перец / соус ранч /</i>   |     |
| Салат с голубым сыром 200 г  | 17  |
| <i>/ Салат Айсберг / виноград /</i><br><i>/ пикантные грецкие орехи /</i>  |     |
| Карпаччо из говядины<br>сухой выдержки 150 г   | 18  |
| <i>/ домашняя горчица / пармезан /</i><br><i>/ кукурузные гриссини /</i>   |     |
| Капрезе с Бурратой 250 г   | 27  |
| <i>/ домашнее оливковое масло /</i><br><i>/ соус песто / помидоры черри /</i>  |     |
| Тартар из говядины<br>сухой выдержки 200 г   | 22  |
| <i>/ яйцо всмятку / сливочное масло /</i><br><i>/ тостовый хлеб /</i>  |     |
| "Звуки моря" на 2 персоны 400 г  | 95  |
| <i>/ карпаччо из тунца и белой рыбы /</i><br><i>/ тартар из королевских креветок /</i><br><i>/ тартар из гребешка / устрицы 2 шт /</i> |     |

## СУШИ

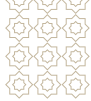
|  |     |
|--|-----|
| Сашими из лосося 80 г  | 17  |
| Сашими из тунца 80 г   | 17  |
| Нигири с лососем 25 г  | 4   |
| Нигири с тунцом 25 г   | 4   |
| Нигири с сибасом 25 г  | 5   |
| Ролл с хрустящей<br>королевской креветкой 150 г  | 17  |
| <i>/ королевская креветка /</i><br><i>/ сладко-острый соус /</i><br><i>/ острый японский майонез /</i> |     |
| Ролл с пикантным тунцом 150 г  | 15  |
| <i>/ водоросли вакаме /</i><br><i>/ японский майонез с васаби /</i>                                    |     |
| Ролл с лососем 150 г   | 16  |
| <i>/ зеленый лук / Тенкасу /</i><br><i>/ японский майонез с яблоком /</i>                              |     |
| Темпура ролл 180 г   | 18  |
| <i>/ лосось / тунец / сливочный сыр /</i><br><i>/ соус Терияки /</i>                                   |     |
| Суши-сет Premium 700 г   | 150 |
| <i>/ 52 шт /</i>   |     |



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

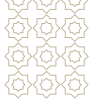
|  |        |    |
|--|--------|----|
| Куриный суп<br><i>/ морковь / сельдерей / лапша /</i>  | 200 г  | 8  |
| Рыбный суп<br><i>/ сибас / картофель / петрушка /</i>  | 200 г  | 10 |
| Запеченные креветки<br><i>/ ароматное сливочное масло с чесноком / петрушка /</i>                      | 220 г  | 24 |
| Домашние тальятелле с грибами<br><i>/ белые грибы, шампиньоны, лисички / пармезан / базилик /</i>      | 220 г  | 16 |
| Домашние тальятелле с лобстером<br><i>/ томаты / базилик /</i>   | 280 г  | 69 |
| Ризотто с морепродуктами<br><i>/ королевские креветки / осьминог / мидии /</i>                         | 220 г  | 24 |
| Черное ризотто<br><i>/ соте из каракатицы на сливочном масле / чернила каракатицы / базилик /</i>      | 220 г  | 22 |
| Ризотто с черным трюфелем<br><i>/ зеленая спаржа / домашнее оливковое масло / базилик / пармезан /</i> | 220 г  | 29 |
| Гребешки с тушеными овощами<br><i>/ биск из королевских креветок / оливковое масло /</i>               | 220 г  | 26 |
| Бузара:<br><i>/ королевские креветки /</i>   | 500 г* | 25 |
| <i>/ мидии /</i>   |        | 17 |
| <i>/ вонголе /</i>   |        | 24 |

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



## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| Куриные грудки<br><i>/ су-вид овощи / соус Голландез /</i>   | 250 г | 18  |
| Ассорти из новозеландской баранины<br><i>/ тартар из баранины с трюфелями / филе ягненка / каре ягненка /<br/>/ пюре из зеленой спаржи и сладкого картофеля / соус из лесных ягод /</i>                                    | 280 г | 38  |
| Филе выдержанной говядины<br><i>/ пюре из печеного картофеля / тушеные овощи / соус Демиглас /<br/>* Дополнение - свеженатертый черный трюфель 1г / 5</i>  | 250 г | 31* |
| Стейк Рибай из мраморной говядины Black Angus Kansas farm<br><i>/ жареный картофель / домашняя горчица / барбекю соус /<br/>маринованный лук / салат коулслоу /<br/>* Дополнение - свеженатертый черный трюфель 1г / 5</i> | 100 г | 16* |
| Филе сибаса<br><i>/ зеленая спаржа / соус Голландез /<br/>* Дополнение - свеженатертый черный трюфель 1г / 5</i>   | 250 г | 33* |
| Стейк из тунца<br><i>/ греческий йогурт / кедровые орешки / баклажан / помидоры черри /</i>  | 250 г | 24  |
| Стейк из лосося<br><i>/ молодой шпинат / сальса из маринованных овощей / лимон /</i>   | 250 г | 28  |
| Осьминог на гриле с гуакамоле<br><i>/ помидоры / свежие пряные травы / авокадо /</i>   | 250 г | 29  |
| Кальмары по традиционному рецепту<br><i>/ мангольд / картофель / домашнее оливковое масло /</i>  | 250 г | 19  |
| Dukley Бургер<br><i>/ Выдержанная говядина / булочка бриошь /<br/>/ карамелизированный красный лук / салат Айсберг / соленые огурцы / кетчуп / горчица /</i>   | 250 г | 22  |
| ДНЕВНОЙ УЛОВ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ:   |       |     |
| Рыба I категории   | 100 г | 8   |
| Лобстер  | 100 г | 16  |



## 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  |

## СОУСЫ

|   |      |   |
|---|------|---|
| Перечный соус                             | 50 г | 4 |
| Барбекю соус                              | 50 г | 4 |
| Соус Голландез                            | 50 г | 5 |
| <i>(комбинируется с трюфелем 1 г / 5)</i> |      |   |
| Соус Демиглас                             | 50 г | 4 |
| <i>(комбинируется с трюфелем 1 г / 5)</i> |      |   |
| Соус Ранч                                 | 50 г | 4 |

## САЛАТЫ

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

## ДЕСЕРТЫ

|  |       |    |
|--|-------|----|
| Чизкейк  | 120 г | 8  |
| <i>/ Сезонные фрукты / корж из миндальной муки /</i> |       |    |
| Малина & фисташка                                    | 140 г | 11 |
| <i>/ хрустящая фисташковая корочка /</i>             |       |    |
| <i>/ крем из молочного шоколада / малина /</i>       |       |    |
| <i>/ теплый белый шоколад и фисташки /</i>           |       |    |
| Карамельное пирожное                                 | 110 г | 9  |
| Безглютеновое пирожное<br>с манго и кокосом          | 110 г | 8  |
| 100% Фундук  | 120 г | 9  |

## DUKLEY ICE LAB МОРОЖЕНОЕ:

|                              |      |   |
|------------------------------|------|---|
| Сыр фета, миндаль, изюм      | 50 г | 2 |
| Шоколад                      | 50 г | 2 |
| Ваниль                       | 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 |



RESERVATIONS:

+382 69 160 003



*dukleyrestaurants.com*



*@dukleylifestyle*