



DUKLEY

SEAFRONT RESTAURANT

FRESH & FINE
FOOD CONCEPT

Challenging your senses



+382 69 160 003



@dukleylifestyle

dukleyrestaurants.com

MENU

STARTERS

Sturgeon caviar „Antonius“	30 g	195
/ butter / baguette / radishes / cucumber /		
Carpaccio Trilogy	150 g	19
/ salmon / tuna / seabass /		
Tuna tartare	150 g	18
/ soya sauce / orange / avocado mousse /		
Octopus salad	200 g	20
/ tomatoes / parsley / lemon /		
Blue cheese salad	200 g	16
/ Iceberg / grapes / spicy walnuts /		
Dry-aged beef tartare	200 g	19
/ quail egg yolks / mix of spices / toast baguette /		
Lobster Crudo	200 g	140
/ olive oil / lemon / Maldon salt /		

SUSHI

Sashimi salmon	80 g	16
Sashimi tuna	80 g	17
Sashimi seabass	80 g	17
Sashimi octopus	80 g	19
Nigiri salmon	25 g	4
Nigiri tuna	25 g	4
Nigiri seabass	25 g	5
Nigiri king shrimp	25 g	5
Nigiri Wagyu	25 g	20
Crispy king shrimp roll	150 g	19
/ Teriyaki sauce / Tobiko / avocado / Sriracha sauce /		
Tuna roll with truffles	150 g	22
/ black sesame / homemade mayonnaise / truffles /		
Crispy roll with salmon	150 g	19
/ Tobiko sauce / Tenkasu sauce / chives /		
Wagyu roll	180 g	96
/ asparagus / lollo rosso / panko /		
Roll with lobster and sturgeon caviar	150 g	84
/ avocado / cucumber /		
Dukley Selection (for 2 persons)	700g	136
/ crispy king shrimp roll / tuna roll with truffles / crispy roll with salmon / sashimi salmon / sashimi tuna / sashimi seabass / nigiri salmon / nigiri tuna / nigiri seabass /		
Dukley premium sushi selection (for 2 persons)	900g	245
/ roll with lobster and caviar / Wagyu roll / roll with tuna and truffles / nigiri king shrimp / nigiri seabass / nigiri tuna / sashimi St. Jacques / sashimi octopus /		
Dukley premium sushi selection (for 4 persons)	1800g	413
/ roll with lobster and caviar / Wagyu roll / roll with tuna and truffles / crispy king shrimp roll / crispy roll with salmon / nigiri Wagye 2x / nigiri king shrimp 2x / nigiri seabass 2x / nigiri tuna 2x / nigiri salmon 2x / sashimi St. Jacques / sashimi octopus / sashimi seabass / sashimi salmon / sashimi tuna /		

HOT APPETIZERS

Fish soup	200 g	8
/ seabass / potatoes / parsley /		
Oven-baked shrimps	220 g	22
/ garlic butter / parsley /		
Homemade linguine with sturgeon caviar „Antonius“	280 g	85
/ butter / white wine /		
Homemade tagliatelle with lobster	280 g	79
/ tomato / basil /		
Seafood risotto	220 g	29
/ king shrimps / octopus / clams and mussels /		
Black risotto	220 g	23
/ butter sauteed squid / squid ink / basil /		
Risotto with saffron and asparagus	220 g	27
/ green asparagus / homemade olive oil / basil / parmesan /		
Busara	500 g*	25
/ king shrimps /		

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

MAIN COURSE

Lamb chop	280 g	35
/ mashed potatoes with baked parmesan / spring onion oil / lamb sauce with Porto wine /		
Kansas farm Black Angus ribeye steak	100 g	19*
/ fried potatoes / homemade mustard / demi-glace sauce with red wine / Foyot sauce /		
* Add on - freshley grated truffles 1g / 5		
Seabass fillet	250 g	35
/ spinach cream / Supreme citrus sauce /		
Tuna steak	250 g	29
/ greek yoghurt / pine nuts / eggplant / cherry tomatoes /		
Salmon steak	250 g	28
/ spring spinach / pickled vegetables salsa / lemon /		
Adriatic calamari	250g	22
/ broccoli and martini puree / Beurre Nantais sauce /		
DAILY CATCH:		
Adriatic fish	100 g	8
Lobster	100 g	19

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

SALADS

Greek salad	220 g	9
/ tomato / cucumber / olives / feta cheese / red onion /		
Rocket salad	120 g	9
/ cherry tomato / parmesan / pine nuts /		
Mix green	120 g	8
/ Iceberg letucce / rocket salad / lollo rosso / cherry tomatoes /		

SAUCES

Beurre Nantais sauce	50 g	5
Lamb sauce with Porto wine	50 g	4
Hollandaise sauce	50 g	5
(with truffles: 1 g / 5)		
Demi-glace sauce with red wine and butter	50 g	4
(with truffles: 1 g / 5)		
Supreme citrus sauce	50 g	4

DESSERTS

Cheesecake	120 g	8
/ raspberry / cream-cheese / almond /		
Vegetarian mango and coconut cake	120 g	8
Chocolate mousse	130 g	9
/ milk and dark chocolate /		

DUKLEY ICE LAB ICE CREAM

Feta cheese, almonds, raisins	50 g	2
Chocolate	50 g	2
Vanilla	50 g	2
Strawberry	50 g	2

All the prices are in euros, including VAT at the current rate.
All prices are subject to 10% service charge.

MENI

STARTERI

Kavijar od jesetre "Antonius"	30 g	195
<i>/ puter / baget / rotkvice / krastavac /</i>		
Karpačo Trilogyja	150 g	19
<i>/ losos / tuna / brancin /</i>		
Tartar od tune	150 g	18
<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	16
<i>/ Iceberg salata / grožđe / hrskavi pikantni orasi /</i>		
Tartar od dry-aged bifteka	200 g	19
<i>/ žumance od prepelice / mješavina začina / tostirani baget /</i>		
Crudo jastog	200 g	140
<i>/ maslinovo ulje / limun / Maldon so /</i>		

SUSHI

Sashimi losos	80 g	16
Sashimi tuna	80 g	17
Sashimi brancin	80 g	17
Sashimi hobotnica	80 g	19
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	19
<i>/ Teriyaki / Tobiko / avokado / Sriracha sos /</i>		
Rolnica sa tunom i tartufima	150 g	22
<i>/ crni susam / domaći majonez / tartufi /</i>		
Hrskava rolnica sa lososom	150 g	19
<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 selekcija (za 2 osobe)	700 g	136
<i>/ rolnica sa hrskavim gamborom / rolnica sa tunom i tartufima / hrskava rolnica sa lososom / sashimi losos / sashimi tuna / sashimi brancin / nigiri losos / nigiri tuna / nigiri brancin /</i>		
Dukley premium sushi selekcija (za 2 osobe)	900g	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)	1800g	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>		

Sve cijene su navedene u eurima, sa uračunatim PDV-om. Naknada od 10% za uslugu biće dodata na ukupan račun.

TOPLA PREDJELA

Riblja supa	200 g	8
<i>/ brancin / krompir / peršun /</i>		
Zapečeni gambori	220 g	22
<i>/ puter aromatizovan bijelim lukom / peršun /</i>		
Domaći lingvini sa kavijarom od jesetre „Antonius“	280 g	85
<i>/ puter / belo vino /</i>		
Domaće taljatele sa jastogom	280 g	79
<i>/ paradajz / bosiljak /</i>		
Rižoto sa plodovima mora	220 g	29
<i>/ gambori / hobotnica / mušlje i vongole /</i>		
Crni rižoto	220 g	23
<i>/ na puteru sotirana sipa / sipino mastilo / bosiljak /</i>		
Rižoto sa šafranom i šparglom	220 g	27
<i>/ zelena špargla / domaće maslinovo ulje / bosiljak / parmezan /</i>		
Buzara	500 g*	25
<i>/ gambori /</i>		
<i>* Sos po Vašem izboru: sa paradajzom ili bijelim vinom</i>		

GLAVNA JELA

Jagnjeći kotlet	280 g	35
<i>/ krompir pire sa pečenim parmezanom / ulje od mladog luka / jagnjeći sos sa Portom /</i>		
Kansas farm Black Angus ribeye steak	100 g	19*
<i>/ mladi krompir / domaći senf / demi-glace sos sa crvenim vinom / Foyot sos /</i>		
<i>* Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5</i>		
Filet brancina	250 g	35
<i>/ spanać krem / Supreme sos sa citrusima /</i>		
Tuna stek	250 g	29
<i>/ grčki jogurt / pinjoli / plavi patlidžan / čeri paradajz /</i>		
Losos stek	250 g	28
<i>/ mladi spanać / salsa od ukiseljenog povrća / limun /</i>		
Jadranske lignje	250g	22
<i>/ pire od brokolija i martinija / Beurre Nantais sos /</i>		
DNEVNI ULOV SVJEŽE RIBE I MORSKIH PLODOVA:		
Riba I kategorije	100 g	8
Jastog	100 g	19

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 špargle	120 g	13
Spanać krem	120 g	9
Svježi crni tartufi	1 g	5

SOSOVI

Beurre Nantais sos	50 g	5
Jagnjeći sos sa Porto vinom	50 g	4
Hollandaise sos	50 g	5
<i>(sa tartufima: 1 g / 5)</i>		
Demi-glace sos sa crvenim vinom i puterom	50 g	4
<i>(sa tartufima: 1 g / 5)</i>		
Supreme sos sa citrusima	50 g	4

DUKLEY ICE LAB SLADOLED

Feta, bademi, suvo grožđe	50 g	2
Čokolada	50 g	2
Vanila	50 g	2
Jagoda	50 g	2

SALATE

Grčka salata	220 g	9
<i>/ paradajz / krastavac / masline / feta / crveni luk /</i>		
Rukola salata	120 g	9
<i>/ čeri paradajz / parmezan / pinjoli /</i>		
Mix zelenih salata	120 g	8
<i>/ Iceberg salata / rukola / lollo rosso / čeri paradajz /</i>		

DESERTI

Cheesecake	120 g	8
<i>/ maline / krem sir / badem /</i>		
Vegeterijanski kolač od manga i kokosa	120 g	8
Čokoladni mus	130 g	9
<i>/ mliječna i crna čokolada /</i>		

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Осетровая черная икра „Antonius“	30 g	195
<i>/ масло / багет / редис / огурец /</i>		
Карпаччо Trilogy	150 g	19
<i>/ лосось / тунец / сибас /</i>		
Тартар из тунца	150 g	18
<i>/ соевый соус / апельсин / мусс из авокадо /</i>		
Салат из осьминога	200 g	20
<i>/ помидоры / петрушка / лимон /</i>		
Салат с голубым сыром	200 g	16
<i>/ салат Айсберг / виноград /</i>		
<i>/ пикантные гречкие орехи /</i>		
Тартар из говядины сухой выдержки	200 g	19
<i>/ желтки перепелиных яиц / смесь специй /</i>		
подсушенный багет /		
Крудо из лобстера	200 g	140
<i>/ оливковое масло / лимон / малдонская соль /</i>		

SUSHI

Сашими из лосося	80 g	16
Сашими из тунца	80 g	17
Сашими из сибаса	80 g	17
Сашими из осьминога	80 g	19
Нигири с лососем	25 g	4
Нигири с тунцом	25 g	4
Нигири с сибасом	25 g	5
Нигири с королевской креветкой	25 g	5
Нигири Wagyu	25 g	20
Ролл с хрустящей королевской креветкой	150 g	19
<i>/ соус Терияки / Тобико / авокадо / соус Sriracha /</i>		
Ролл с тунцом и трюфелем	150 g	22
<i>/ черный кунжут / домашний майонез / трюфель /</i>		
Хрустящий ролл с лососем	150 g	19
<i>/ соус Тобико / соус Tenkasu / зеленый лук /</i>		
Wagyu ролл	180 g	96
<i>/ спаржа / салат Лоло Росса / салат панко /</i>		
Ролл с лобстером и черной икрой	150 g	84
<i>/ авокадо / огурец /</i>		
Сет суши Dukley (на 2 персоны)	700g	136
<i>/ ролл с хрустящей королевской креветкой / ролл с тунцом и трюфелем / хрустящий ролл с лососем / сашими из сибаса / сашими из лосося / сашими из тунца / нигири с лососем / нигири с тунцом / нигири с сибасом /</i>		
Сет суши Dukley Premium (на 2 персоны)	900g	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)	1800g	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>		

Все цены указаны в евро, включая НДС по текущему курсу, Все цены указаны без учета 10% за обслуживание.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Рыбный суп	200 g	8
<i>/ сибас / картофель / петрушка /</i>		
Запеченные креветки	220 g	22
<i>/ ароматное сливочное масло с чесноком / петрушка /</i>		
Домашние лингвини с осетровой икрой "Antonius"	280 g	85
<i>/ Сливочное масло / белое вино /</i>		
Домашние тальятелле с лобстером	280 g	79
<i>/ томаты / базилик /</i>		
Ризотто с морепродуктами	220 g	29
<i>/ королевские креветки / осьминог / мидии и вонголе /</i>		
Черное ризотто	220 g	23
<i>/ соте из каракатицы на сливочном масле / чернила каракатицы / базилик /</i>		
Ризотто с шафраном и спаржей	220 g	27
<i>/ зеленая спаржа / домашнее оливковое масло / базилик / пармезан /</i>		
Бузара	500 g*	25
<i>/ королевские креветки /</i>		
<i>* Соус по вашему выбору: с томатами или белым вином</i>		

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Каре ягненка	280 g	35
<i>/ картофельное пюре с запеченным пармезаном / масло из молодого лука / бараний соус с вином Порто /</i>		
Стейк Рибай из мраморной говядины Black Angus Kansas farm	100 g	19*
<i>/ молодой картофель / домашняя горчица / соус демиглас с красным вином / соус Foyot /</i>		
<i>* Дополнение - свеженатертый черный трюфель 1 g / 5</i>		
Филе сибаса	250 g	35
<i>/ крем из шпината / цитрусовый соус Supreme /</i>		
Стейк из тунца	250 g	29
<i>/ греческий йогурт / кедровые орешки / баклажан / помидоры черри /</i>		
Стейк из лосося	250 g	28
<i>/ молодой шпинат / сальса из маринованных овощей / лимон /</i>		
Кальмары из Адриатики	250g	22
<i>/ пюре из брокколи с мартини / соус Beurre Nantais /</i>		
ДНЕВНОЙ УЛОВ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ:		
Рыба I категории	100 g	8
Лобстер	100 g	19

ГАРНИРЫ

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

СОУСЫ

Соус Beurre Nantais	50 g	5
Соус из баранины и овощей с вином Порто	50 g	4
Соус Голландез	50 g	5
<i>(с трюфелем: 1 g / 5)</i>		
Соус Демиглас с красным вином и сливочным маслом	50 g	4
<i>(с трюфелем: 1 g / 5)</i>		
Цитрусовый соус Supreme	50 g	4

DUKLEY ICE LAB МОРОЖЕНОЕ

Сыр фета, миндаль, изюм	50 g	2
Шоколад	50 g	2
Ваниль	50 g	2
Клубника	50 g	2