

FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



B E A C H & B A R



by **DUKLEY**

m e n u



the place where
you begin and end
your day



STARTERI

Kavijar od jesetre "Antonius" <i>/ puter / baget / rotkvice / krastavac /</i>	30 g	165
Karpaćo od brancina <i>/ citrusi / mladi luk / susam /</i>	150 g	19
Tartar od tune <i>/ soja sos / pomorandža / / mus od avokada /</i>	150 g	19
Salata od hobotnice <i>/ marinirane leblebije / / pečena paprika / ranch sos /</i>	200 g	20
Salata sa plavim sirom <i>/ Iceberg salata / grožđe / / hrskavi pikantni orasi /</i>	200 g	17
Karpaćo od dry-aged bifteka <i>/ domaći senf / parmezan / kukuruzne grisine /</i>	150 g	18
Burrata Caprese <i>/ domaće maslinovo ulje / pesto / / čeri paradajz /</i>	250 g	27
Tartar od dry-aged bifteka <i>/ rovito jaje / puter / tostirani hleb /</i>	200 g	22
"Zvuci mora" za 2 osobe <i>/ karpaćo od bijele ribe i tune / / tartar od gambora / tartar od San Žak školjke / / 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 <i>/ gambor / slatko-ljuti sos / / ljuti japanski majonez /</i>	150 g	17
Rolnica sa pikantnom tunom <i>/ wakame alga / / japanski majonez sa vasabijem /</i>	150 g	15
Rolnica sa lososom <i>/ mladi luk / Tenkasu / / japanski majonez sa jabukom /</i>	150 g	16
Tempura rolnica <i>/ losos / tuna / krem sir / Teriyaki sos /</i>	180 g	18
Premium sushi selekcija <i>/ 52 zalogaja /</i>	700 g	150



TOPLA PREDJELA

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

* Sos po Vašem izboru: sa paradajzom ili bijelim vinom



GLAVNA JELA

Pileće grudi <i>/ sous-vide povrće / Hollandaise sos /</i>	250 g	18
Selekcija novozelandske jagnjetine <i>/ tartar od jagnjetine sa tartufima / jagnjeći file / jagnjeći kotlet / / pire od zelene špangle i batata / sos od šumskog voća /</i>	280 g	38
Dry-aged biftek <i>/ pire krompir od pečenog krompira / sotirano povrće / demi-glace sos / * Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5</i>	250 g	31*
Kansas farm Black Angus ribeye steak <i>/ prženi krompir / domaći senf / BBQ sos / / ukiseljeni luk / Coleslaw salata / * Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5</i>	100 g	16*
Filet brancina <i>/ zelena špangla / Hollandaise sos / * Dodatak - narendani svježi crni tartufi 1 g / 5</i>	250 g	33*
Tuna stek <i>/ grčki jogurt / pinjoli / plavi patlidžan / čeri paradajz /</i>	250 g	24
Losos stek <i>/ mladi spanać / salsa od ukiseljenog povrća / limun /</i>	250 g	28
Hobotnica sa gvakamolom <i>/ paradajz / svježe začinsko bilje / avokado /</i>	250 g	29
Lignje na tradicionalan način <i>/ blitva / krompir / domaće maslinovo ulje /</i>	250 g	19
Dukley Burger <i>/ Dry-aged junetina / brioš lepinja / karamelizovani crveni luk / / Iceberg salata / kiseli krastavci / kečap / senf /</i>	250 g	22
DNEVNI ULOV SVJEŽE RIBE I MORSKIH PLODOVA:		
Riba I kategorije	100 g	8
Jastog	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 (sa tartufima: 1 g / 5)	50 g	5
Demi-glacé sos (sa tartufima: 1 g / 5)	50 g	4
Ranch sos	50 g	4



SALATE

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

DESERTI

Cheesecake <i>/ sezonsko voće / kora od bademovog brašna /</i>	120 g	8
Malina i pistači <i>/ hrskava korica od pistača / krem od mliječne čokolade / / malina / topla bijela čokolada sa pistačima /</i>	140 g	11
Karamel kolač	110 g	9
Bezglutenski kolač od manga 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" <i>/ butter / baguette / radishes / cucumber /</i>	30 g	165
Seabass carpaccio <i>/ citrus / spring onion / sesame /</i>	150 g	19
Tuna tartare <i>/ soya sauce / orange / / avocado mousse /</i>	150 g	19
Octopus salad <i>/ marinated chickpeas / / roasted bell pepper / ranch sauce /</i>	200 g	20
Blue cheese salad <i>/ Iceberg / grapes / spicy walnuts /</i>	200 g	17
Dry-aged beef carpaccio <i>/ homemade mustard / parmesan / / corn grissini /</i>	150 g	18
Burrata Caprese <i>/ local olive oil / pesto sauce / / cherry tomatoes /</i>	250 g	27
Dry-aged beef tartare <i>/ soft boiled egg / butter / / toasted bread /</i>	200 g	22
"Sounds of the sea" for 2 persons <i>/ white fish and tuna carpaccio / / king prawn tartare / scallops tartare / / oysters 2 pcs /</i>	400 g	95



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



HOT APPETIZERS

Chicken soup <i>/ carrot / celery / noodles /</i>	200 g	8
Fish soup <i>/ seabass / potatoes / parsley /</i>	200 g	10
Oven-baked shrimps <i>/ garlic butter / parsley /</i>	220 g	24
Homemade tagliatelle with mushrooms <i>/ boletus, champignon and chanterelle / parmesan / basil /</i>	220 g	16
Homemade tagliatelle with lobster <i>/ tomato / basil /</i>	280 g	69
Seafood risotto <i>/ king shrimp / octopus / shells /</i>	220 g	24
Black risotto <i>/ butter sautéed squid / squid ink / basil /</i>	220 g	22
Black truffle risotto <i>/ asparagus / extra virgin homemade olive oil / basil / parmesan /</i>	220 g	29
Scallops with sauteed vegetables <i>/ king prawn bisque / olive oil /</i>	220 g	26
Busara: <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 <i>/ sous-vide vegetables / Hollandaise sauce /</i>	250 g	18
New Zealand lamb selection <i>/ lamb tartare with truffles / lamb fillet / rack of lamb / / green asparagus and sweet potato puree / wild berries sauce /</i>	280 g	38
Dry-aged beef tenderloin <i>/ baked potatoes based mash / sauteed vegetables / demi-glace sauce / * Add on - freshly grated truffles 1 g / 5</i>	250 g	31*
Kansas farm Black Angus ribeye steak <i>/ fried potatoes / homemade mustard / BBQ sauce / pickled onion / Coleslaw / * Add on - freshly grated truffles 1g / 5</i>	100 g	16*
Seabass fillet <i>/ green asparagus / Hollandaise sauce / * Add on - freshly grated truffles 1g / 5</i>	250 g	33*
Tuna steak <i>/ Greek yoghurt / pine nuts / eggplant / cherry tomatoes /</i>	250 g	24
Salmon steak <i>/ spring spinach / pickled vegetables salsa / lemon /</i>	250 g	28
Grilled octopus with Guacamole <i>/ tomato / fresh herbs / avocado /</i>	250 g	29
Calamari, traditionally prepared <i>/ chard / potatoes / domestic olive oil /</i>	250 g	19
Dukley Burger <i>/ Dry-aged beef / brioche bun / caramelized red onion / / 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	50 g	5
(with truffles: 1 g / 5)		
Demi-glace	50 g	4
(with truffles: 1 g / 5)		
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 / cherry tomatoes /		

DESSERTS

Cheesecake	120 g	8
/ seasonal fruit / almond crust /		
Raspberry & pistachio	140 g	11
/ crunchy pistachio crust / milk chocolate cream / / raspberry / warm white chocolate & pistachios /		
Caramel cake	110 g	9
Gluten free cake 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
/ масло / багет / редис / огурец /

Карпаччо из сибаса 150 г 19
/ цитрусы / зеленый лук / кунжут /

Тартар из тунца 150 г 19
*/ соевый соус / апельсин /
/ мусс из авокадо /*

Салат из осьминога 200 г 20
*/ маринованный нут /
/ запеченный сладкий перец / соус ранч /*

Салат с голубым сыром 200 г 17
*/ Салат Айсберг / виноград /
/ пикантные грецкие орехи /*

Карпаччо из говядины
сухой выдержки 150 г 18
*/ 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 22
*/ яйцо всмятку / сливочное масло /
/ тостовый хлеб /*

"Звуки моря" на 2 персоны 400 г 95
*/ карпаччо из тунца и белой рыбы /
/ тартар из королевских креветок /
/ тартар из гребешка / устрицы 2 шт /*



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
королевской креветкой 150 г 17
*/ королевская креветка /
/ сладко-острый соус /
/ острый японский майонез /*

Ролл с пикантным тунцом 150 г 15
*/ водоросли вакаме /
/ японский майонез с васаби /*

Ролл с лососем 150 г 16
*/ зеленый лук / Тенкасу /
/ японский майонез с яблоком /*

Темпура ролл 180 г 18
*/ лосось / тунец / сливочный сыр /
/ соус Терияки /*

Суши-сет Premium 700 г 150
/ 52 шт /



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
Домашние тальятелле с грибами <i>/ белые грибы, шампиньоны, лисички / пармезан / базилик /</i>	220 г	16
Домашние тальятелле с лобстером <i>/ томаты / базилик /</i>	280 г	69
Ризотто с морепродуктами <i>/ королевские креветки / осьминог / мидии /</i>	220 г	24
Черное ризотто <i>/ соте из каракатицы на сливочном масле / / чернила каракатицы / базилик /</i>	220 г	22
Ризотто с черным трюфелем <i>/ зеленая спаржа / домашнее оливковое масло / базилик / пармезан /</i>	220 г	29
Гребешки с тушеными овощами <i>/ биск из королевских креветок / оливковое масло /</i>	220 г	26
Бузара: <i>/ королевские креветки / / мидии / / вонголе /</i>	500 г*	25 17 24

* Соус по Вашему выбору: с томатами или белым вином



ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

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

W
O
E
E

