

MENU



DUKLEY
SEAFRONT RESTAURANT

STARTERS

- Beef tartare** 150 g 15
/ butter / crispy bread / Cajun spice /
- Dry-aged Black Angus striploin carpaccio** 150 g 17
/ silver onion / homemade mustard / rocket / Parmigiano Reggiano / corn grissini /
- Tuna tartare** 150 g 16
/ cucumber / avocado / orange / oyster sauce emulsion /
- Salmon tartare** 150 g 13
/ sushi rice / chilli mayo / Nori / bonito flakes / cucumber /
- Octopus salad** 150 g 14
/ tomato / parsley / Parmigiano Reggiano / rocket /
-

WARM APPETIZERS

- Fish soup** 150 g 6
/ sea bass / monkfish /
- Pumpkin cream soup** 150 g 5
/ pumpkin seed / croutons / pumpkin oil /
- Seafood risotto** 200 g 14
/ shrimps / calamari / octopus /
- Pesto pappardelle** 200 g 15
/ beef tenderloin in oyster sauce / hazelnuts / fresh basil / Parmigiano Reggiano /
- Tagliatelle Carbonara** 200 g 12
/ guanciale / eggs / fresh pepper / Parmigiano Reggiano /
-

SIDES

- Mashed potatoes** 200 g 4
- Fried potatoes** 200 g 4
- Black truffles** 1 g 1.5
- Grilled vegetables** 200 g 5
-

SAUCES

- Hollandaise** 50 g 3
- Beurre blanc sauce with Tobiko and chives** 50 g 4
- Périgueux with truffles** 50 g 6
- Demi-glace** 50 g 4
- Green peppercorn sauce** 50 g 5
-

DESSERTS

- Hazelnut cake** 125 g 7
/ vanilla sauce / hazelnut parfait / caramelized hazelnut /
- Brownie with raspberry** 125 g 6
/ white ganache / salty caramel / caramelized hazelnut / raspberry sorbet /
- Cheesecake with blueberry** 125 g 7
/ blueberry sauce /

MAIN DISHES

- Dry-aged Black Angus rib-eye tagliatta** 250 g 48
/ sauce Périgueux / black truffles / aioli sauce with garlic and black truffles / fried potatoes / raw champignon /
- Chicken fillet** 250 g 16
/ spinach cream / Hollandaise sauce / black truffles / Parmigiano Reggiano /
- Dry-aged Black Angus T-Bone steak** 1 kg 110
/ BBQ sauce / green peppercorn sauce / homemade mustard / fried potatoes /
- Wagyu rib-eye steak** 1 kg 480
/ soy sauce / Wasabi / fried potatoes /
- Sea Bass fillet** 250 g 19
/ asparagus / Hollandaise sauce /
- Grilled calamari** 250 g 15
/ baby spinach and potato / lemon /
- Grilled octopus** 250 g 19
/ celery purée / Azuki beans with Tandoori spices and tomato / Miso-aioli sauce /
- Monkfish tail** 250 g 24
/ herb crust / grilled vegetables / sauce Périgueux /
- Turbot fillet** 250 g 24
/ beurre blanc sauce with Tobiko and chives / fried potatoes / asparagus /
- Soul fish** 250 g 21
/ almond & butter sauce / parsley / lemon / fried potatoes /
- ADRIATIC SEA DAILY CATCH** (upon availability):
- Sea bass** 1 kg 70
/ ceviche / grilled / salt crusted /
- Seabream** 1 kg 70
/ grilled / salt crusted /
- Turbot** 1 kg 70
/ grilled / in parchment / breaded in corn flour /
- John Dory** 1 kg 70
/ tartare with black truffles / grilled / in parchment /
-

SALADS

- Rocket salad** 150 g 4
/ cherry / Parmigiano Reggiano / pine nuts / balsamic cream /
- Red beet salad** 150 g 7
/ goat cheese / spicy walnuts / Pesto Genovese / balsamic cream /
- Tomato salad** 150 g 5
/ feta / Pesto Genovese / extra virgin olive oil /
-

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

MENI

HLADNA PREDJELA

Tatar biftek 150 g 15
/ puter / prepečeni hleb / kajdžun začin /

**Juneći karpačo od dry-aged
Black Angus striploin steka** 150 g 17
/ luk srebrnjak / domaći senf / rukola /
Parmigiano Reggiano / kukuruzne grisine /

Tartar od tune 150 g 16
/ krastavac / avokado / pomorandža /
emulzija sosa od ostriga /

Tartar od lososa 150 g 13
/ suši pirinač / čili majonez / Nori alge /
ljuspice bonito ribe / krastavac /

Salata od hobotnice 150 g 14
/ paradajz / peršun / Parmigiano Reggiano / rukola /

TOPLA PREDJELA

Riblja supa 150 g 6
/ brancin / grdoba /

Potaž od bundeve 150 g 5
/ sjemenke bundeve / krutoni /
ulje od bundeve /

Rižoto sa plodovima mora 200 g 14
/ gambori / lignje / hobotnica /

Papardele sa pestom 200 g 15
/ biftek u sosu od ostriga / lješnici /
svježi bosiljak / Parmigiano Reggiano /

Taljatele Karbonara 200 g 12
/ guančale / jaja / svježi biber /
Parmigiano Reggiano /

PRILOZI

Pire krompir 200 g 4
Prženi domaći krompir 200 g 4
Crni tartuf 1 g 1.5
Grilovano povrće 200 g 5

SOSOVI

Hollandaise sos 50 g 3
**Beurre blanc sos sa Tobiko
kavijarom i vlašcem** 50 g 4
Périgueux sos sa tartufima 50 g 6
Demi-glace sos 50 g 4
Sos od zelenog bibera 50 g 5

DESERTI

Kolač od lješnika 125 g 7
/ sos od vanile / parfe od lješnika /
karamelizovani lješnik /

Brownie sa malinom 125 g 6
/ bijeli genaž / slana karamela /
karamelizovani lješnik / malina sorbe /

Cheesecake sa borovnicom 125 g 7
/ sos od borovnice /

FRESH & FINE FOOD CONCEPT

GLAVNA JELA

Taljata od dry-aged Black Angus rib-eye steka 250 g 48
/ Périgueux sos / crni tartufi / ajoli sos sa bijelim lukom i crnim
tartufima / prženi krompir / sirovi šampinjoni /

Pileći file 250 g 16
/ spanać krem / Hollandaise sos / crni tartuf /
Parmigiano Reggiano /

Dry-aged Black Angus T-Bone stek 1 kg 110
/ BBQ sos / sos od zelenog bibera / domaći senf / prženi krompir /

Wagyu rib-eye stek 1 kg 480
/ soja sos / Wasabi / prženi krompir /

Filet brancina 250 g 19
/ špargla / Hollandaise sos /

Grilovane lignje 250 g 15
/ mladi spanać i krompir / limun /

Grilovana hobotnica 250 g 19
/ pire od celera / azuki pasulj sa tandoori mješavinom začina
i paradajzom / miso-ajoli sos /

Rep grdobe 250 g 24
/ korica od začinskog bilja / grilovano povrće / Périgueux sos /

Filet rombača 250 g 24
/ beurre blanc sos sa Tobiko kavijarom i vlašcem /
prženi krompir / špargla /

Riba list 250 g 21
/ sos od badema i putera / peršun / limun / prženi krompir /

DNEVNA PONUDA SVJEŽE JADRANSKE RIBE (zavisi od raspoloživosti):

Brancin 1 kg 70
/ seviče / na žaru / u soli /

Orada 1 kg 70
/ na žaru / u soli /

Rombač 1 kg 70
/ na žaru / u pergamentu / pohovan u kukuruznom brašnu /

San Pjer 1 kg 70
/ tartar sa tartufima / na žaru / u pergamentu /

SALATE

Rukola salata 150 g 4
/ čeri paradajz / Parmigiano Reggiano / pinjoli / ačeto krema /

Cvekla salata 150 g 7
/ kozji sir / začinjeni orah / pesto denoveze / ačeto krema /

Paradajz salata 150 g 5
/ feta / pesto denoveze / maslinovo ulje /

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

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- Тартар из говядины 150 г 15
/ сливочное масло / хрустящий хлеб /
каджунская смесь специй /
- Карпаччо из филейной части
говядины сухой выдержки
Black Angus 150 г 17
/ жемчужный лук / домашняя горчица /
руккола / пармезан / кукурузные гриссини /
- Тартар из тунца 150 г 16
/ огурец / авокадо / апельсин /
устричная эмульсия /
- Тартар из лосося 150 г 13
/ рис для суши / чили-майонез / нори /
стружка тунца / огурец /
- Салат из осьминога 150 г 14
/ томат / петрушка / пармезан / руккола /

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Рыбный суп 150 г 6
/ сибас / морской черт /
- Тыквенный крем-суп 150 г 5
/ семена тыквы / крутоны / тыквенное масло /
- Ризотто с морепродуктами 200 г 14
/ креветки / кальмары / осьминог /
- Паппарделе с соусом песто 200 г 15
/ говяжья вырезка в устричном соусе /
фундук / свежий базилик / пармезан /
- Тальятелле Карбонара 200 г 12
/ гуанчале / яйца / свежемолотый черный
перец / пармезан /

ГАРНИРЫ

- Картофельное пюре 200 г 4
- Жареный картофель 200 г 4
- Черный трюфель 1 г 1.5
- Овощи на гриле 200 г 5

СОУСЫ

- Соус Hollandaise 50 г 3
- Соус beurre blanc с икрой
тобико и шнитт-луком 50 г 4
- Соус Réligieux с черным
трюфелем 50 г 6
- Демиглас 50 г 4
- Соус из зеленого перца 50 г 5

ДЕСЕРТЫ

- Ореховый торт 125 г 7
/ ванильный соус / парфе с фундуком /
карамелизированный фундук /
- Брауни с малиной 125 г 6
/ белый ганаш / соленая карамель /
карамелизированный фундук /
малиновый сорбет /
- Чизкейк с черникой 125 г 7
/ черничный соус /

Challenging your senses

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

- Тальятта из стейка Рибай говядины
сухой выдержки Black Angus 250 г 48
/ соус Réligieux / черный трюфель / соус айоло
с чесноком и черными трюфелями / жареный
картофель / свежие шампиньоны /
- Куриное филе 250 г 16
/ крем из шпината / соус Hollandaise /
черный трюфель / пармезан /
- T-Bone стейк из говядины сухой
выдержки Black Angus 1 кг 110
/ барбекю соус / соус из зеленого перца /
домашняя горчица / жареный картофель /
- Wagyu стейк Рибай 1 кг 480
/ соевый соус / васаби / жареный картофель /
- Филе сибаса 250 г 19
/ спаржа / соус Hollandaise /
- Кальмары на гриле 250 г 15
/ картофель с молодым шпинатом / лимон /
- Осьминог на гриле 250 г 19
/ пюре из сельдерея / фасоль адзуки с томатом
и специями тандури / соус мисо-айоло /
- Хвост рыбы черт 250 г 24
/ корочка из специй / овощи на гриле / соус Réligieux /
- Филе палтуса 250 г 24
/ соус beurre blanc с икрой тобико и зеленым луком /
жареный картофель / спаржа /
- Рыба-лист 250 г 21
/ соус с миндалем и сливочным маслом / петрушка /
лимон / жареный картофель /

ДНЕВНОЙ УЛОВ СВЕЖЕЙ АДРИАТИЧЕСКОЙ РЫБЫ (при наличии):

- Сибас 1 кг 70
/ севиче / на гриле / в соленой корочке /
- Морской лещ 1 кг 70
/ на гриле / в соленой корочке /
- Палтус 1 кг 70
/ на гриле / в пергаменте / в панировке
из кукурузной муки /
- Джон Дори 1 кг 70
/ тартар с черным трюфелем / на гриле / в пергаменте /

САЛАТЫ

- Салат с рукколой 150 г 4
/ помидоры черри / пармезан / кедровые орешки /
бальзамический крем /
- Салат со свеклой 150 г 7
/ козий сыр / пряные грецкие орехи /
генуэзский песто / бальзамический крем /
- Салат с томатами 150 г 5
/ фета / генуэзский песто / оливковое масло /

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