



MODERN MEDITERRANEAN
FOOD CONCEPT

Indulging your senses



PREDJELA



MARINIRANI BRANCIN

"ŠEFOV IZBOR" F

160g 25

Svježi file brancina iz Jadrana pažljivo mariniran u maslinovom ulju i soku od kivija, uz ukiseljeni komorač, kumkvat, svježi kivi, crni kumin, crveni biber i lagani sos od manga, za sklad slatkog i osvježavajućeg.



HUMUS G,N

250g 11

Kremasti humus, serviran uz toplu grčku pitu, pečenu cveklu, hrskave pinjole, svježu mentu i dašak dimljene paprike za bogat, zaokružen i aromatičan ukus.

BRUSKETI S MORTADELOM G,M

270g 22

Otmjena varijacija klasične bruskete, prava italijanska mortadela sa raclette i stracciatella sirevima, obogaćena aromatičnim sezonskim crnim tartufom, na hrskavom kukuruznom hljebu.



BRUSKETI S DIMLJENIM

LOSOSOM G,M,F

270g 24

Dimljeni losos punog ukusa iz naše kuhinje, uz kremasti mus od avokada, mirođiju i crème fraîche, na kukuruznom tostuzapečenom do hrskavosti.

PRŽENE LIGNJE ML,G,E,M

250g 23

Hrskave lignje sa zlatnim puterastim završetkom, poslužene uz domaći ranch umak od sušenog bijelog i crnog luka, crnog i bijelog bibera, majoneza i punomasne pavlake, sve to zaokruženo nagovještajem limete.

GAMBORI U PANKO PREZLI C,G,E,SS

230g 23

Sočni gambori u hrskavoj panko prezli, servirani uz čili japanski majonez od prepeličijh jaja i limetu nježno umočenu u togarashi za suptilan začinski šarm.



YELLOWFIN TUNA

TAKOSI (3 kom) F,G,M,E,SS

280g 26

Tartar od yellowfin tune sa mariniranim shiitake pečurkama, sa sosom od šargarepe i kurkume, rukolom i hrskavom heljdom, u zlatnom takosu od kukuruznog brašna sa citrusnim aji amarillo sosom, musom od avokada i limetom.

TAKOSI SA JUNEĆIM

BIFTEKOM (3 kom) M,E,G,S

280g 29

Sočni goveđi biftek srednje pečen, uz dimljeni BBQ sos, glazirane trakice šargarepe, jalapeño papričice, rukolu, korijander, kremasti mus avokada i svježu limetu - sve poslužno u hrskavom takosu od kukuruznog brašna za odvažan, pikantan završetak.



SALATE



BURATA M

200g 21

Kremasta burata prelivena ekstra djevičanskim maslinovim uljem, posuta krupnom morskom solju, uz čeri paradajz i svježe mikro bilje.

GRČKA SALATA M

300g 16

Šarena kombinacija domaćih, zrelih paradajza, hrskavih krastavaca, pečenih i svježih paprika, crvenog luka, crnih maslina, kapara, origana, mente i feta sira - svježa salata koja obiluje mediteranskim karakterom.

SALATA OD HOBOTNICE ML, M

200g 29

Grilovana hobotnica na osnovi od rukole, uz slatke čeri paradajze, crveni luk, masline, peršun i listiće parmezana starog 30 mjeseci, s finim dodirrom balzamika - tradicionalna jadranska salata.

NIÇOISE SALATA F, E, MD

300g 32

Osvježavajuća mješavina zelenih salata sa yellowfin tunom, crvenim lukom, šparglom, crnim maslinama, kaparima, mariniranim inćunima, čeri paradajzom i kuvanim jajetom, sve zaokruženo citrusnim yuzu prelivom.



KINOA SALATA

SA GAMBORIMA C, E

320g 29

Spoj dvije vrste kinoe sa svježim narom, avokadom, mangom i mladim graškom, uz grilovane gambore, ukiseljeni komorač i majonez od prepeličijh jaja - živopisno, svježe i u savršenoj ravnoteži.



GLAVNA JELA

GRILOVANI FILET BRANCINA F, MD, M, E 350g 39

Savršeno pečen filet jadranskog brancina, serviran na sotiranom baby spanaću, uz pikantnu salsu od ukiseljenog povrća, bogati holandez sos i limun za osvježavajuću notu.



GRILOVANI FILET LOSOSA F, SB, SS 340g 35

Sočni filet lososa u glazuri od domaćeg terijaki sosa, uz pak choi kinesku blitvu, mirisni basmati pirinač, sve posuto tostiranim crnim i bijelim susamom.

GRILOVANE LIGNJE ML 300g 26

Mekane grilovane lignje, poslužene uz tradicionalno dalmatinsko varivo sa morskom solju s limunom i svježim sokom limuna za balans ukusa.

PILEĆI RAŽNJIĆI U

TANDOORI MARINADI G, M 380g 24

Sočni pileći ražnjići u marinadi od jogurta i tandoori mješavine začina, servirani uz toplu grčku pitu, rukolu, šargarepu, limetu i kremasti umak od jogurta, fete i mente - za lagani, aromatični završetak.

BLACK ANGUS BURGER G, E, M, SB, MD 500g 32

Gurmanski burger od sočne Black Angus junetine sa lokalne farme, uz aioli sa tartufima, karamelizovani luk i raclette sir u mekanoj, domaćoj brioš lepinji. Poslužno uz hrskavi pomfrit i BBQ sos.

DODACI PO IZBORU:

Guščja džigerica	50g	14
Mlada gorgonzola	50g	6
Sezonski crni tartuf	5g	6

PASTE

TALJATELE SA

PLODOVIMA MORA G, E, M, ML, C 350g 35

Svježe taljatele u bogatom bisque sosu od gambora i paradajza, sa sočnim gamborima, lignjama, školjkama i hobotnicom, zaokruženo čeri paradajzima i svježim mikro biljem.

TALJATELE SA GAMBORIMA G, E, M, C 350g 31

Taljatele u bogatom bisque sosu od gambora uz paradajz sos, svježi i sušeni čeri paradajza, obogaćene limetom i svježim mikro biljem, za lagani kontrast bogatim morskim aromama.



TALJATELE CARBONARA

"ŠEFOV IZBOR" G, E, M 250g 25

Tradicionalni italijanski recept - svilenkasta pasta sa guanciale slaninom, žumancetom i parmezanom starim 30 mjeseci, uz snažan završetak krupno mljevenim crnim biberom.

RIGATONI BOLOGNESE G, E, M 280g 22

Sporo kuvani juneći ragu sa pireom od organskog paradajza i putera, poslužen s al dente rigatonima i završen listićima parmezana starog 30 mjeseci.

DNEVNE
PREPORUKE
(SELEKCIJA MORSKIH PLODOVA)

JASTOG 100g 28

Svježi jastog, pripremljen na žaru, sotiran ili u kombinaciji sa pastom - za potpuno uživanje u ovoj poslastici.

HOBOTNICA 100g 24

Jednostavno grilovana i blago začinjena, kako bi do izražaja došli prirodni ukusi.

BLACK TIGER GAMBORI 100g 14

Sočni gambori, grilovani do savršenstva.

LIGNJE 100g 12

Stručno grilovane lignje kako bi zadržale svoju delikatnu aromu.



SELEKCIJA PREMIUM MESA

BLACK ANGUS RIB EYE (USA) 100g 29
Probrani rib eye od američkog Black Angus junećeg mesa, sa bogatom teksturom i punim ukusom, grilovan do savršenstva.

**DOMAĆI BLACK ANGUS
DRY AGED 50 DANA** 100g 21
*Meso odležano 50 dana za izražajan, robustan ukus.
Dostupno u tri reza: Rib Eye, T-bone ili Striploin.*

WAGYU STRIPLOIN A-5 (JAPAN) 100g 85
Najkvalitetnije japansko Wagyu meso, sa izuzetnom mramornošću i teksturom koja se topi u ustima.

HLJEB IZ NAŠE PEKARE

(Svježe pečen hljeb iz naše Dukley pekare - poslužen topao, direktno iz rerne, za jednostavan i zadovoljavajući početak obroka.)

BRIOŠ G, E, M 100g 3
Klasični francuski brioš hleb - bogat, puterast i zlatne boje, pripremljen sa žumancima i puterom za zalogaj koji govori sam za sebe.

HLJEB OD KISJELOG TIJESTA G 250g 2.5
Polako fermentisan hljeb, bogat karakterom, sa hrskavom korom i mekanom sredinom koji služi kao primjer pravog zanatskog peciva.

BAGET G 200g 2.5
Dugo fermentisan klasični francuski baget sa prirodnim kvascem za hrskavu koru, mekanu sredinu i notu tradicije u svakom zalogaju.

ZDRAVI VEGANSKI HLJEB N 100g 3
Bezglutenski, veganski hljeb, pripremljen bez kvasca i vještačkih dodataka, za čist, hranljiv i zdrav zalogaj.



PRILOZI

KROMPIR PIRE M 200g 9
Bogat i puterast, umućen do savršene glatkoće.

PRŽENI MLADI KROMPIR M 150g 9
Zlatni, hrskavi i začini sa pažnjom.

ZELENE ŠPARGLE 150g 21
Lagano grilovane, za nježan ukus i blagu hrskavost.

BASMATI PIRINAC M 180g 9
Aromatičan i rastresit, savršen dodatak svakom jelu.

SOSovi

Sosovi, sporo kuvani 48 sati, otkrivaju raskošne ukuse i dubinu koja čini svako jelo pravim kulinarskim doživljajem.

PÉRIGUEUX SOS M, CL 45g 10
Raskošan sos od tartufa i blagom notom konjaka.

SOS OD ZELENOG BIBERA M, CL 45g 6
Kremast sos sa izraženom, pikantnom aromom zelenog bibera sa Madagaskara, telećim demi-glace i puterom.

PIQUANTE SOS M, CL, G 45g 7
Sos od četiri redukcije koji je veoma intenzivnog ukusa i jačine.



DESERTI

KADAIF ROLNICE G,E,M,N 140g 13

Hrskave kadaif rolnice punjene nježnom mascarpone kremom, pistačima i belgijskom čokoladom, slatko zadovoljstvo divne teksture.

ČOKOLADNI ČIZKEJK G,M,E,N 180g 12

Pečeni čokoladni čizkejk u neodoljivoj verziji na štapiću, od mliječne čokolade i kremastog sira, za razigran i ukusan završetak obroka.

SLADOLED OD

GRČKOG JOGURTA G,M,E,N 150g 11

Kremasti sladoled od grčkog jogurta sa prelivom od meda i hrskavim orasima - lagano, osvježavajuće i jedinstveno.

SLADOLED

MADAGASKAR VANILA M 65g 3.5

Glatki, kremasti sladoled napravljen od najfinijih zrna vanile sa Madagaskara.

BELGIJSKA ČOKOLADA M 65g 3.5

Bogati, kremasti sladoled od belgijske čokolade, sa savršeno kremastom teksturom.

PRALINE OD PISTAĆA M,N 65g 3.5

Svilenkasti sladoled od pistaća, obogaćen pralinama koje dodaju bogatstvo ukusa i savršeni kontrast kremastoj teksturi.

BANANA I KAMELA M 65g 3.5

Karakterističan sladoled od banane prošaran bogatim karamelom, za zadovoljavajući zalogaj.

CAPPUCCINO M 65g 3.5

Sladoled sa ukusom kafe, obogaćen variegato čokoladnim keksom bez glutena.

SORBET OD VIŠANJA I CIMETA 65g 3.5

Osvježavajući sorbet od višnje sa blagom začinskom notom cimeta. Idealno za lagani, a karakteran kraj obroka.

SORBET OD JAGODA

I ŠAMPANJCA 65g 3.5

Lagani sorbet od jagode s finom notom šampanjca, za elegantan završetak pun svježine.

SORBET OD NARA 65g 3.5

Intenzivan sorbet od nara, pun voćne svježine i blage oštine, bez mliječnih sastojaka.



SNACKS



MARINATED SEA BASS

"CHEF'S CHOICE" F

160g 25

Fresh Adriatic sea bass delicately marinated in a cold-pressed olive oil and kiwi juice emulsion and topped with pickled fennel, kumquat, fresh kiwi, nigella seeds, red peppercorns, and a touch of mango sauce for a perfect balance of sweetness and zest.



HUMMUS G, N

250g 11

Creamy hummus served with warm Greek pita, roasted beetroot, crunchy pine nuts, fresh mint, and a hint of smoked paprika for a rich, earthy flavor.

BRUSCHETTA WITH

MORTADELLA G, M

270g 22

A gourmet twist on classic bruschetta with premium Italian mortadella, layers of raclette and stracciatella cheese, and aromatic seasonal black truffle on toasted corn bread.



BRUSCHETTA WITH SMOKED

SALMON G, M, F

270g 24

Silky house-smoked salmon paired with refreshing avocado mousse, dill, and crème fraîche on crisp, golden corn toast.

FRIED CALAMARI ML, G, E, M

250g 23

Crispy, golden-battered calamari served with a house-made ranch dipping sauce of dried garlic and onion, black and white pepper, mayonnaise, and sour cream, with a squeeze of fresh lime.

PANKO SHRIMP C, G, E, SS

230g 23

Juicy shrimp coated in crispy panko breadcrumbs, served with a chili Japanese mayo from quail eggs and a wedge of lime lightly dipped in togarashi for a subtle, spicy lift.



YELLOWFIN TUNA

TACOS (3 pcs) F, G, M, E, SS

280g 26

Yellowfin tuna tartare with marinated shiitake mushrooms, turmeric-infused carrots, rocket, and crispy buckwheat, wrapped in a soft taco with citrus-based aji amarillo sauce, creamy avocado mousse, and a touch of lime.

BEEF STEAK

TACOS (3 pcs) M, E, G, SS

280g 29

Tender medium-cooked beef steak in smoky BBQ sauce, topped with glazed carrots, jalapeño, rocket, fresh cilantro, and creamy avocado mousse - all served in a crispy corn-flour taco, finished with a squeeze of lime for a bold, spicy kick.



SALADS



BURRATA M

200g 21

Creamy burrata drizzled with extra virgin olive oil, topped with sea salt flakes, cherry tomatoes, and fresh microgreens.

GREEK SALAD M

300g 16

A vibrant mix of sun-ripened local tomatoes, crunchy cucumbers, roasted and green peppers, red onion, black olives, capers, oregano, mint, and feta cheese - fresh and full of Mediterranean character.

OCTOPUS SALAD ML, M

200g 29

Grilled octopus with rocket, sweet cherry tomatoes, red onion, 30-month aged Parmesan, olives, and parsley, finished with a touch of balsamic vinegar - traditional Adriatic salad.

NIÇOISE SALAD F, E, MD

300g 32

A fresh mix of greens with yellowfin tuna, red onion, asparagus, black olives, crispy capers, marinated anchovies, cherry tomatoes, boiled egg, and a zesty yuzu dressing.



QUINOA SALAD WITH SHRIMP C, E 320g 29

A blend of two types of quinoa mixed with pomegranate, avocado, mango, and green peas, topped with grilled shrimp, pickled fennel, and quail egg mayonnaise for a vibrant, balanced bite.



MAIN COURSES

GRILLED SEA BASS FILLET F, MD, M, E 350g 39

Perfectly grilled Adriatic sea bass served over sautéed baby spinach with pickled vegetable salsa, rich hollandaise sauce, and a touch of lemon for brightness.



GRILLED SALMON FILLET F, SB, S 340g 35

Succulent salmon glazed with teriyaki sauce, served alongside pak choi, basmati rice and sprinkled with toasted sesame seeds.

GRILLED CALAMARI ML 300g 26

Tender, flame-grilled calamari with a side of Dalmatian-style baby spinach stew, finished with lemon sea salt flakes and a squeeze of fresh lemon.

CHICKEN SKEWERS

IN TANDOORI MARINADE G, M 380g 24

Juicy chicken skewers marinated in a yogurt-based tandoori spice blend, served with warm Greek pita, a minty yogurt feta dip, rocket, carrot, and a squeeze of fresh lime for a bright finish.

BLACK ANGUS BURGER G, E, M, SB, MD 500g 32

A gourmet burger with a juicy Black Angus patty from a local farm, truffle aioli, caramelized onions, raclette cheese on a soft, house-baked brioche bun - served with crispy fries and BBQ sauce.

ADD-ONS:

Foie gras	50g	14
Young Gorgonzola	50g	6
Seasonal black truffle	5g	6

PASTA

TAGLIATELLE WITH SEAFOOD G, E, M, ML, C 350g 35

Tagliatelle tossed in a rich shrimp bisque and tomato sauce, with succulent shrimp, calamari, clams, and octopus, finished with cherry tomatoes and fresh microgreens.

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS G, E, M, C 350g 31

Fresh tagliatelle tossed in a rich prawn bisque with fresh and sun-dried cherry tomatoes, tomato sauce, finished with lime and microgreens to brighten the dish's rich, coastal flavours.



TAGLIATELLE CARBONARA "CHEF'S CHOICE" G, E, M 250g 25

A luxurious take on the classic dish - silky pasta with guanciale, rich egg yolk, and 30-month-aged parmesan, finished with a bold touch of coarsely ground black pepper.

RIGATONI BOLOGNESE G, E, M 280g 22

Slow-cooked beef ragout made with organic tomato purée and butter, tossed with al dente rigatoni and topped with 30-month-aged parmesan.

DAILY SPECIALS
(SEAFOOD SELECTION)

LOBSTER 100g 28

Fresh lobster, prepared grilled, sautéed, or served with pasta for the ultimate seafood experience.

OCTOPUS 100g 24

Simply grilled and lightly seasoned to highlight its natural flavors.

BLACK TIGER PRAWNS 100g 14

Succulent, sweet, and charred to perfection on the grill.

CALAMARI 100g 12

Tender calamari, expertly grilled to bring out its delicate taste.



PREMIUM MEAT SELECTION

BLACK ANGUS RIB EYE (USA) 100g 29

A marbled, flavorful cut of premium Black Angus beef, grilled to perfection.

LOCAL BLACK ANGUS DRY AGED 50 DAYS 100g 21

Aged for deep, robust flavor, available in Rib Eye, T-bone, or Striploin cuts.

WAGYU STRIPLOIN A-5 (JAPAN) 100g 85
Ultra-premium Japanese Wagyu with exceptional marbling and melt-in-your-mouth texture.

BREAD FROM OUR BAKERY

(Freshly baked bread from our Dukley Bakery - served warm from the oven for a simple, satisfying start.)

BRIOCHE G, E, M 100g 3
Classic French brioche - rich, buttery, and golden, made with egg yolk and butter for a soft, decadent bite that speaks for itself.

SOURDOUGH BREAD G 250g 2.5
Slowly fermented bread for depth and character, with a crisp crust and tender crumb that reflect true artisanal baking.

BAGUETTE G 200g 2.5
Long-fermented classic French baguette with natural leaven for a crisp crust, airy crumb, and a touch of tradition in every bite.

WHOLESOME VEGAN BREAD N 100g 3
Gluten-free wholesome vegan bread offering a clean, yeast and additive-free, nourishing bite with the spirit of a healthy snack.



SIDES

MASHED POTATOES M 200g 9
Rich and creamy, whipped to perfection.

FRIED BABY POTATOES M 150g 9
Golden, crispy, and seasoned to perfection.

GREEN ASPARAGUS 150g 21
Lightly grilled for a delicate crunch.

BASMATI RICE M 180g 9
Aromatic, fluffy, and the perfect complement to any dish.

48-HOUR CRAFTED SAUCES

Meticulously prepared over a minimum of 48 hours to bring unmatched depth and flavor, enhancing every dish to perfection.

PERIGUEUX SAUCE M, CL 45g 10
Luxurious, truffle-based sauce with a hint of cognac.

GREEN PEPPER SAUCE M, CL 45g 6
Made with Madagascan green pepper, veal demi-glace, and butter - creamy with a bold, peppery bite.

PIQUANTE SAUCE M, CL, G 45g 7
Sauce made from four reductions, with an intense flavor and bold character.



DESSERTS

KADAIF ROLLS G, E, M, N 140g 13
Crispy kadaif rolls filled with smooth mascarpone cream, pistachios, and Belgian chocolate – a sweet, textural treat.

CHOCOLATE CHEESECAKE G, M, E, N 180g 12
Baked chocolate cheesecake on a stick, made with creamy milk chocolate and soft cheese for a playful dessert twist.

**GREEK YOGURT
ICE CREAM** G, M, E, N 150g 11
Greek yogurt ice cream topped with honey sauce and crunchy walnut crumble for a light, refreshing finish.

ICE CREAM

VANILLA MADAGASCAR M 65g 3.5
Classic Madagascan vanilla ice cream with a smooth, creamy texture.

BELGIAN CHOCOLATE M 65g 3.5
Rich and velvety Belgian chocolate ice cream for true chocolate lovers.

PISTACHIO PRALINE M, N 65g 3.5
Lush pistachio ice cream with a praline touch for a nutty, creamy delight.

BANANA CARAMEL M 65g 3.5
Smooth banana ice cream swirled with rich caramel for a sweet, comforting treat.

CAPPUCCINO M 65g 3.5
Creamy coffee-flavored ice cream with gluten-free marbled chocolate biscuit.

**SOUR CHERRY
& CINNAMON SORBET** 65g 3.5
Refreshing sorbet blending sour cherry and a hint of cinnamon.

**STRAWBERRY & CHAMPAGNE
SORBET** 65g 3.5
Light strawberry sorbet infused with champagne for a crisp, elegant finish.

POMEGRANATE SORBET 65g 3.5
Vibrant pomegranate sorbet - fresh, tangy, and dairy-free.

ЗАКУСКИ



МАРИНОВАННЫЙ СИБАС

"ВЫБОР ШЕФА" F

160g 25

Свежий адриатический сибас, маринованный в оливковом масле холодного отжима и соке киви, с маринованным фенхелем, кумкватом, свежим киви, черным тмином, красным перцем и легким манговым соусом - идеальный баланс сладости и пикантности.



ХУМУС G,N

250g 11

Нежный хумус, подается с теплой греческой питой, жареной свеклой, хрустящими кедровыми орешками, свежей мятой и ноткой копченой паприки.

БРУСКЕТТА

С МОРТАДЕЛЛОЙ G,M

270g 22

Элегантная вариация классической брускетты - итальянская мортаделла, сыр ракет и страчателла, дополненная сезонным черным трюфелем, все это на хрустящем кукурузном хлебе.



БРУСКЕТТА С КОПЧЕНЫМ

ЛОСОСЕМ G,M,F

270g 24

Нежный лосось домашнего копчения в сочетании с освежающим муссом из авокадо, укропом и crème fraîche на хрустящем кукурузном хлебе.

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ ML,G,E,M

250g 23

Хрустящие кальмары в золотистой панировке, подаются с соусом ранч из сушеного чеснока и лука, черного и белого перца, майонеза, сметаны, завершает композицию сок свежего лайма.

КРЕВЕТКИ В СУХАРЯХ ПАНКО C,G,E,SS 230g 23

Сочные креветки в хрустящих панировочных сухарях панко, подаются с японскими чили-майонезом из перепелиных яиц и долькой лайма со специями тогараши.



ТАКО С ЖЕЛТОПЕРЫМ

ТУНЦОМ (3 шт) F,G,M,E,SS

280g 26

Тартар из желтоперого тунца с маринованными грибами шиитаке, морковью с куркумой, руколой и хрустящей гречкой, завернутый в кукурузное тако с цитрусовым Аджи Амарилло соусом, сливочным муссом из авокадо и ноткой лайма.

ТАКО С ГОВЯЖЬИМ

СТЕЙКОМ (3 шт) M,E,G,SS

280g 29

Нежный стейк из говядины средней прожарки в соусе барбекю, с глазированной морковью, халапеньо, руколой, свежей кинзой, сливочным муссом из авокадо и лаймом, завернутый в кукурузное тако.

САЛАТЫ



БУРРАТА M

200g 21

Сливочная буррата с оливковым маслом extra virgin и морской солью, подается со спелыми томатами черри и домашним базиликовым маслом.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ M

300g 16

Яркое сочетание фермерских помидоров, хрустящих огурцов, печеного и зеленого перца, красного лука, маслин, каперсов, орегано, мяты и сыра фета - идеальное средиземноморское настроение.

САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА ML,M

200g 29

Осьминог на гриле с руколой, сладкими томатами черри, красным луком, пармезаном 30-месячной выдержки, оливками и петрушкой, с добавлением бальзамического уксуса - традиционный адриатический салат.

САЛАТ НИСУАЗ F,E,MD

300g 32

Желтоперый тунец с миксом свежей зелени, красным луком, спаржей, маслинами, хрустящими каперсами, маринованными анчоусами, томатами черри, вареным яйцом и пикантным соусом юдзу.



САЛАТ С КИНОА

И КРЕВЕТКАМИ C,E

320g 29

Смесь киноа с гранатом, авокадо, манго и зеленым горошком, креветками гриль, маринованным фенхелем и майонезом из перепелиных яиц - яркий и сбалансированный вкус.



ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ F, MD, M, E 350g 39

Идеально приготовленный сибас на гриле, подается с соте из беби-шпината, сальсой из маринованных овощей, насыщенным соусом голландез и лимоном.



ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ F, SB, SS 340g 35

Сочный лосось с соусом терияки, подается с бок-чой, рисом басмати и поджаренным кунжутом.

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ ML 300g 26

Нежные кальмары, приготовленные на гриле, с гарниром из тушеного шпината по-далматински, морской солью и соком лимона.

КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ В МАРИНАДЕ ТАНДУРИ G, M 380g 24

Сочный куриный шашлык, маринованный в соусе тандури на основе йогурта, подается с теплой греческой питой, мятным соусом фета, руколой, морковью и соком свежего лайма.

БУРГЕР БЛЭК АНГУС G, E, M, SB, MD 500g 32

Сочная котлета из говядины Блэк Ангус с местной фермы, подается на домашней булочке бриошь с трюфельным айоли, карамелизированным луком, сыром раклет и гарниром из хрустящего картофеля фри с соусом барбекю.

ДОПОЛНЕНИЯ:

Фуа-гра 50g 14

Молодая горгонзола 50g 6

Сезонный черный трюфель 5g 6

ПАСТА

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ G, E, M, ML, C 350g 35

Тальятелле в насыщенном креветочном биске и томатном соусе, с сочными креветками, кальмарами, вонголе, осьминогом, томатами черри и свежей микрозеленью.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ G, E, M, C 350g 31

Тальятелле в насыщенном креветочном биске и томатном соусе, со свежими и вялеными томатами черри, лаймом и микрозеленью - яркий прибрежный вкус.



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ КАРБОНАРА "ВЫБОР ШЕФА" G, E, M 250g 25

Роскошная вариация классического блюда - нежная паста с гуанчале, яичным желтком, пармезаном 30-месячной выдержки и свежемолотым черным перцем.

РИГАТОНИ БОЛОНЬЕЗЕ G, E, M 280g 22

Говяжье рагу, томленное на медленном огне с пюре из органических томатов и сливочным маслом, с al dente ригатони и пармезаном 30-месячной выдержки.

СПЕЦИАЛИТЕТЫ (ВЫБОР МОРЕПРОДУКТОВ)

ЛОБСТЕР 100g 28

Свежий лобстер – на гриле, в сливочном соте, или в составе изысканной пасты.

ОСЬМИНОГ 100g 24

Легкая обжарка на гриле и щепотка специй – всё, чтобы раскрыть натуральный вкус продукта.

ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 100g 14

Сочные, сладковатые и обжаренные на гриле до совершенства.

КАЛЬМАРЫ 100g 12

Нежные кальмары, искусно обжаренные на гриле, чтобы раскрыть их тонкий вкус.



МЯСНОЙ АССОРТИМЕНТ

БЛЭК АНГУС РИБАЙ (США) 100g 29
Мраморный стейк из отборной говядины Black Angus, идеально приготовленный на гриле.

**ДОМАШНИЙ БЛЭК АНГУС СУХОЙ
ВЫДЕРЖКИ 50 дней** 100g 21
Рибай, тибон или стриплойн - это глубокий насыщенный вкус и исключительная нежность в каждом кусочке.

ВАГЮ СТРИПЛОЙН А-5 (ЯПОНИЯ) 100g 85
Премиальный японский вагю с исключительной мраморностью и тающей во рту текстурой.

ХЛЕБ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ

(Свежеиспеченный хлеб из нашей пекарни Dukley - подается теплым для идеального начала).

БРИОШЬ G, E, M 100g 3
Классическая французская бриошь – маслянистая и золотистая, приготовленная с яичным желтком и сливочным маслом для мягкого, изысканного вкуса.

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ G 250g 2.5
Хлеб медленной ферментации: хрустящая корочка и нежный мякиш отражают подлинное ремесленное мастерство.

БАГЕТ G 200g 2.5
Классический французский багет длительной ферментации на натуральной закваске – с хрустящей корочкой, воздушным мякишем и ноткой традиций в каждом кусочке.

ВЕГАНСКИЙ ХЛЕБ N 100g 3
Полезный безглютеновый веганский хлеб – без дрожжей и добавок, питательный и легкий.



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ M 200g 9
Насыщенное и кремовое, взбитое до идеальной текстуры.

**ЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ
КАРТОФЕЛЬ M** 150g 9
Золотистый, хрустящий и в меру приправленный.

ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА 150g 21
Слегка обжаренная на гриле до нежного хруста.

РИС БАСМАТИ M 180g 9
Ароматный и воздушный - идеальное дополнение к любому блюду.

48-ЧАСОВЫЕ АВТОРСКИЕ СОУСЫ

48-часовые авторские соусы, приготовленные для достижения непревзойденной глубины вкуса, превращают любое блюдо в кулинарный шедевр.

СОУС ПЕРИГЕ M, CL 45g 10
Роскошный французский соус на основе трюфелей, с ноткой коньяка.

СОУС ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА M, CL 45g 6
Пряный соус из мадагаскарского зеленого перца, соуса демиглас и сливочного масла, придает яркий акцент мясным и рыбным блюдам.

ПИКАНТНЫЙ СОУС M, CL, G 45g 7
Соус медленного уваривания с насыщенным и ярким вкусом.



ДЕСЕРТЫ

РУЛЕТКИ КАДАИФ G, E, M, N 140g 13

Хрустящие рулетики кадаиф с начинкой из нежного маскарпоне, фисташек и бельгийского шоколада.

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК G, M, E, N 180g 12

Запеченный шоколадный чизкейк на палочке, приготовленный из сливочного молочного шоколада и нежного сыра.

ГРЕЧЕСКОЕ ЙОГУРТОВОЕ

МОРОЖЕНОЕ G, M, E, N 150g 11

Йогуртовое мороженое с медовым соусом и хрустящей крошкой из грецких орехов.

МОРОЖЕНОЕ

МАДАГАСКАРСКАЯ ВАНИЛЬ M 65g 3.5

Сливочное мороженое, приготовленное с добавлением отборной мадагаскарской ванили.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД M 65g 3.5

Насыщенное мороженое из бельгийского шоколада с идеальной сливочной текстурой и богатым вкусом.

ФИСТАШКОВОЕ ПРАЛИНЕ M, N 65g 3.5

Фисташковое мороженое с хрустящим ореховым пралине, придающим ему восхитительную изюминку.

БАНАН КАРАМЕЛЬ M 65g 3.5

Нежное банановое мороженое с густой карамелью - сладкое и уютное лакомство.

КАПУЧИНО M 65g 3.5

Нежное мороженое с ароматом кофе и мраморным шоколадным бисквитом без глютена.

СОРБЕТ КИСЛАЯ ВИШНЯ
И КОРИЦА 65g 3.5

Освежающий сорбет из кислой вишни с легкой ноткой корицы.

СОРБЕТ КЛУБНИКА
И ШАМПАНСКОЕ 65g 3.5

Легкий клубничный сорбет с добавлением шампанского – изысканное и освежающее послевкусие.

ГРАНАТОВЫЙ СОРБЕТ 65g 3.5

Яркий сорбет из граната – свежий, насыщенный, без добавления молочных продуктов.



RESERVATIONS:

+382 69 160 003



dukleyrestaurants.com



@dukleylifestyle @dukleyrestaurants