



• DUKLEY
BEACH & BAR

New year
Barbecue
menu •





KAZAN

TELEĆA ČORBA

Kisjela pavlaka / limun / peršun

ROŠTILJ NA ĆUMUR

PILEĆI RAŽNJIĆ U TANDORI MARINADI

Pita hljeb / umak od jogurta i fete / rukola / šargarepa / limeta

JUNEĆI UŠTIPCI BLACK ANGUS

Pomfrit / crni luk / urnebes salata

BIG GREEN EGG

JUNEĆI BURGER

Raclette sir / BBQ sos / kornišoni / ukisjeljeni crveni luk

TACOS SA BLACK ANGUS SPORO KUVANIM REBRIMA

Pire od crvenog pasulja / crveni kupus / kukuruz šećerac / sriracha / teriyaki sos

ROŠTILJ NA ĆUMUR

GAMBORI BLACK TIGER

Salsa od manga / grilovani brokoli / grilovana jalapeño paprika

GRILOVANE LIGNJE

Marinada od bijelog luka i peršuna / grilovani limun



SALATE

KISJELI KUPUS SA DIMLJENOM PAPRIKOM
I MASLINOVIM ULJEM

MIKS ZELENIH SALATA SA ČERI PARADAJZOM

GRČKA SALATA

CAPRESE SALATA

VITAMINSKA SALATA

SALATA OD PEČENE CVEKLE SA MLADOM SOJOM

KOLAČI

PROFITEROLE SA VANILA KREMOM

KOLAČ OD SUVOG VOĆA PRELIVEN ČOKOLADOM

MINI TART SA LIMUNOM

ROLAT SA LJEŠNIKOM

CUPCAKE

GINGERBREAD



CAULDRON

VEAL SOUP

Sour cream / lemon / parsley

CHARCOAL GRILL



CHICKEN SKEWER IN TANDOORI MARINADE

Pita bread / yogurt feta dip / arugula / carrot / lime

BEEF FRITTERS BLACK ANGUS

French fries / onion / spicy cheese salad

BIG GREEN EGG

BEEF BURGER

Raclette cheese / BBQ sauce / pickles / pickled red onion

TACOS WITH SLOW-COOKED BLACK ANGUS RIBS

Red bean purée / red cabbage / sweet corn / sriracha / teriyaki sauce

CHARCOAL GRILL



BLACK TIGER PRAWNS

Mango salsa / grilled broccoli / grilled jalapeño pepper

GRILLED SQUID

Garlic and parsley marinade / grilled lemon



SALADS

SAUERKRAUT WITH SMOKED PAPRIKA AND OLIVE OIL

MIX OF GREEN SALADS WITH CHERRY TOMATOES

GREEK SALAD

CAPRESE SALAD

VITAMIN SALAD

ROASTED BEETROOT SALAD WITH YOUNG SOYBEANS

DESSERTS

PROFITEROLES WITH VANILLA CREAM

DRIED FRUIT CAKE WITH CHOCOLATE GLAZE

MINI LEMON TART

HAZELNUT ROLL

CUPCAKE

GINGERBREAD



КАЗАН

СУП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
Сметана / лимон / петрушка

НА УГЛЯХ

КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ ТАНДУРИ
Пита / йогуртовый соус с фетой / рукола / морковь / лайм

ГОВЯЖЬИ КОТЛЕТЫ BLACK ANGUS
Картофель фри / лук / урнебес

КЕРАМИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ
Сыр раклет / соус барбекю / маринованные огурцы / маринованный красный лук

ТАКОС С ТОМЛЕННЫМИ РЕБРЫШКАМИ BLACK ANGUS
*Пюре из красной фасоли / краснокочанная капуста /
сладкая кукуруза / шрирача / соус терияки*

НА УГЛЯХ

ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
Сальса из манго / брокколи гриль / халапеньо гриль

КАЛЬМАРЫ
Маринад из чеснока и петрушки / лимон гриль



САЛАТЫ

КВАШЕНАЯ КАПУСТА С КОПЧЕНОЙ
ПАПРИКОЙ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

МИКС ЗЕЛЕНИ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

САЛАТ КАПРЕЗЕ

ВИТАМИННЫЙ САЛАТ

ЗАПЕЧЕННАЯ СВЕКЛА С ЭДАМАМЕ

ДЕСЕРТЫ

ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

КЕКС С СУХОФРУКТАМИ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ

ЛИМОННЫЙ МИНИ ТАРТ

ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ

КАПКЕЙКИ

ИМБИРНЫЙ ПИРОГ



BEVERAGES

COFFEE AND TEA

NESQUIK (for children)

STILL AND SPARKLING WATER

STILL AND CARBONATED SOFT DRINKS

BEER (light and dark)

RAKIJA (plum, quince, apricot)

GIN WITH TONIC (guest's choice)

RUM WITH COCA-COLA

MULLED WINE

LOCAL QUALITY WINE (red, white and rosé)