



---

*Dragi gosti  
restorana  
„Delicia”,*

---

sretni smo što vas možemo pozdraviti u našem restoranu i napraviti ćemo sve da se ugodno i dobro osjećate u prijateljskoj atmosferi. Jamčimo vam kvalitetu naše kuhinje, zasnovane na svježoj pripremi namirnica na visokoj razini. Stoga, ako i pričekate, dajte kuhinji malo vremena, jer to će biti nagrađeno kvalitetom vašeg jela.

---

*Dear guests,  
of restaurant  
„Delicia”,*

---

we are happy to welcome you to our restaurant Delicija and we will do our best to make you feel comfortable in a friendly atmosphere. Our cuisine is based on a supreme and fresh preparation style, which guarantees its quality. Therefore, give our staff some time. Even if you wait a little longer, you will be rewarded with quality dishes.

---

*Liebe Gäste des  
Restaurants  
„Delicia”,*

---

es ist für uns ein großes Vergnügen, Sie in unserem Restaurant willkommen heißen zu können. Wir werden unser Bestes tun, damit Sie sich bei uns wohl und angenehm fühlen, umgeben von einer freundlichen Atmosphäre. Wir garantieren Ihnen die Qualität unserer Küche, die auf einer frischen und hochwertigen Zubereitung basiert. Auch wenn Sie ein bisschen warten müssen, geben Sie unserer Küche ein wenig Zeit, und Sie werden mit der Qualität Ihres Gerichts belohnt.

---

*Aperitivi "Ljetno osvježenje"*  
*Aperitifs as summer refreshments*  
*Aperitifs als sommerliche Erfrischung*

---

**Martini s biter lemonom i ledom**.....0,30 l..... **35,00 kn**

*Martini with bitter lemon and ice 0.30 l*  
*Martini mit Bitter Lemon und Eis 0,30 l*

**Amaro Ramazzoti sa sokom od jagode i ledom**..... 0,30 l..... **35,00 kn**

*Amaro Ramazzoti with strawberry juice and ice 0.3 l*  
*Amaro Ramazzotti mit Erdbeersaft und Eis 0,30 l*

**Campari sa sokom od naranče i ledom**.....0,30 l..... **35,00 kn**

*Campari with orange juice and ice / Campari mit Orangensaft und Eis*

**Aperol Spritz s pjenušcem, i ledom**.....0,30 l..... **35,00 kn**

*Aperol Spritz with champagne and ice / Aperol Spritz mit Sekt und Eis*

**Kir Royal s pjenušcem, cassis likerom i ledom**.....0,30 l..... **35,00 kn**

*Kir Royal with champagne, cassis liqueur and ice*  
*Kir Royal mit Sekt, Cassis-Likör und Eis*



---

*Juhe / Soups / Suppen*

---

**Goveđa juha s domaćim ribancima**

*Beef soup with homemade noodles*  
*Rindersuppe mit hausgemachten Nockerln*

**25,00 kn**

**Krem juha sa svježim rajčicama i vrhnjem**

*Cream soup with fresh tomatoes and cream*  
*Cremesuppe mit frischen Tomaten und Sahne*

**30,00 kn**

**Krem juha ,Dalmato“**

*Vegetable soup „Dalmato“*  
*Gemüsesuppe „Dalmato“.*

**35,00 kn**

**Gulaš & grah juha na Meksički način (pikantno)**

*Mexican styles stew and bean soup (spicy)*  
*Gulasch und Bohnensuppe auf mexikanische Art (pikant)*

**40,00 kn**

**Krem juha od škampi s konjakom i vrhnjem**

*Cream of scampi soup with cognac and cream*  
*Scampi-Cremesuppe mit Cognac und Sahne*

**45,00 kn**



**Mozzarella s rajčicama, maslinovim uljem,  
kapparima i bosiljkom**

*Mozzarella with tomatoes, olive oil, capers and basil  
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl, Kapern und Basilikum*

**50,00 kn**

**Role od tikvica**

*Role punjene s pršutom i sirom na posteljici od rikule  
Zucchini rolls*

*Rolled zucchini stuffed with young cheese and prosciutto  
on a bed of arugula*

*Zucchinirollen*

*Mit Frischkäse und Prosciutto gefüllte Rollen  
auf einem Rucolabett*

**60,00 kn**

**Slani ovčji sir zapečen u foliji na maslacu**

*Salty sheep cheese baked in foil on butter  
Salziger Schafskäse, in Folie mit Butter gebacken*

**65,00 kn**

**Carpaccio od goveđe pisanice na rikula salati**

*Beef tenderloin carpaccio on arugula salad  
Rinderfilet- Carpaccio auf Rucola*

**80,00 kn**

**Dalmatinski pladanj**

*Paški sir, pršut, masline i incuni u maslinovom ulju.*

*Istinski doživljaj Dalmacije.*

*Dalmatian plate /Pag cheese  
prosciutto, olives and anchovies in olive oil.*

*A true experience of Dalmatia.*

*Dalmatinische Platte /Pager Käse Prosciutto, Oliven,  
Anchovis in Olivenöl.*

*Ein echtes Dalmatien-Erlebnis.*

**85,00 kn**

**Carpaccio „Delicija“ (za 2 osobe)**

*Doživljaj za poznavatelje morskih delicija.*

*File od tune, lososa, skuše, incuna i riblje paštete*

*An experience for connoisseurs of sea delicacies. Filet of tuna,  
salmon, mackerel, anchovies and fish pâté*

*Ein Erlebnis für jeden, der sich mit den Delikatessen des Meeres auskennt. Filets von  
Thunfisch, Lachs, Makrele, Anchovis und Fischpastete*

**95,00 kn**



---

*Naša preporuka za dodatak stekovima i  
glavnim jelima*  
*Recommendations for side dishes*  
*Als Beilage empfehlen wir*

---

<b>Umak od papra / Pepper sauce / Pfeffersauce</b> .....	15,00 kn
<b>Prženi krumpir / French fries / Pommes Frites</b> .....	15,00 kn
<b>Restani krumpir / Braised potatoes / Bratkartoffeln</b> .....	20,00 kn
<b>Krumpir u foliji s kiselim vrhnjem</b> Potatoes in foil with sour cream / Folienkartoffeln mit Quarkcreme.....	20,00 kn
<b>Brokule na pari s holandskim umakom</b> Steamed broccoli with Hollandaise sauce Gedämpfter Brokkoli mit Sauce Hollandaise.....	25,00 kn
<b>Svježe mahune zamotane u pancetu</b> Fresh string beans wrapped in pancetta Frische grüne Bohnen im Speckmantel .....	25,00 kn
<b>Svježi šampinjoni dinstani na maslacu s kapulom i paprikom</b> Fresh mushrooms stewed in butter with onion and pepper Frische Champignons auf Butter mit Zwiebeln und Paprika .....	30,00 kn
<b>Lisičarke u kremastom umaku od bijelog vina</b> Chanterelles in creamy white wine sauce Pfifferlinge in cremiger Weißweinsauc .....	35,00 kn
<b>Mješano povrće pečeno na roštilju</b> Roasted mixed vegetables / Gemischtes Gemüse vom Grill.....	35,00 kn

---

*Naša kolekcija salata*

---

*Naša salata je uvijek pripremljena od dnevno svježih salata koje možete sami kreirati, po izboru:*

*zelena salata, rajčica, krastavac, rikula, paprika, kupus, radić*

*Our salads are always prepared from daily fresh ingredients of your choice:*

*lettuce, tomatoes, cucumber, arugula, pepper, cabbage, and radicchio*

*Unsere Salatteller werden immer aus täglich frischen Salaten zubereitet, die Sie nach Wahl kombinieren können:*

*Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rucola, Paprika, Kraut, Radicchio*

**Salata / Salad / Salat**

**25,00 kn**



---

## *Tjestenina / Pasta / Pasta*

---

### **Tortelini s pršutom**

*Tortelini u umaku od maslinova ulja, češnjaka i pršuta*  
*Tortellini with prosciutto / Tortellini in olive oil, garlic and prosciutto sauce*  
*Tortellini mit Prosciutto / Tortellini in einer Sauce aus Olivenöl, Knoblauch und Prosciutto*

**65,00 kn**

### **Špageti na način „Frank Sinatra“**

*Špageti u umaku od telećeg mljevenog mesa sa začinskim biljem i parmezanom*  
*Spaghetti “Frank Sinatra” style / Spaghetti in minced meat sauce with herbs and parmesan*  
*Spaghetti a la „Frank Sinatra“ / Spaghetti in Hackfleischsauce mit Kräutern und Parmesan*

**70,00 kn**

### **Špageti na ribarski način**

*Špageti s kozicama, bosiljkom, cherry rajčicama i filetima incuna*  
*Spaghetti “Fisherman” style / Spaghetti with shrimp, basil, cherry tomatoes and anchovy filets*  
*Spaghetti nach Fischer-Art / Spaghetti mit Garnelen, Basilikum, Kirschtomaten und Anchovisfilets*

**75,00 kn**

### **Makaroni Toscana**

*Makaroni sa svježim lososom, cherry rajčicama i tikvicama u laganom umaku od rajčica s vinom*  
*Macaroni Toscana / Macaroni with fresh salmon, cherry tomatoes and zucchini in a light tomato sauce with wine*  
*Makkaroni Toskana / Makkaroni mit frischem Seelachs, Kirschtomaten und Zucchini in einer leichten Tomaten-Wein-Sauce*

**75,00 kn**

### **Rižoto s plodovima mora**

*Rižoto s raznim plodovima mora sa šafranom*  
*Seafood risotto / Risotto with various seafood and saffron*  
*Meeresfrüchte-Risotto / Risotto mit diversen Meeresfrüchten und Safran*

**80,00 kn**

### **Tagliatelle s piletinom i lisičarkama**

*Rezanci purećeg fileta u kremastom umaku od bijeloga vina s lisičarkama*  
*Tagliatelle with chicken and fresh mushrooms / Wide noodles in a white creamy sauce with mushrooms and chicken breast*  
*Tagliatelle mit Hühnerfleisch und frischen Pilzen / Bandnudeln in weißer Cremesauce mit Pilzen und Hühnerbrust*

**80,00 kn**



---

## *Glavna jela / Main dishes*

### *Hauptspeisen*

---

#### **Pureći stek „Milargo“**

*Pureći odrezak s roštilja u kremastom umaku*

*Turkey steak "Milargo" / Turkey steak from the barbecue in a creamy sauce*

*Putensteak „Milargo“ / Putensteak vom Grill in cremiger Sauce*

**80,00 kn**

#### **Odrezak „Wienerwald“**

*Panirani filet od pilećih prsiju s holandez umakom*

*Steak "Wienerwald" / Breaded chicken breast filet with Hollandaise sauce*

*Schnitzel „Wienerwald“ / Paniertes Hühnerbrustfilet mit Sauce Hollandaise*

**80,00 kn**

#### **Pileća prsa „Delicija“**

*Pileći filet s roštilja garniran pečenim povrćem*

*Chicken breast "Delicija" / Barbecued chicken filet garnished with baked vegetables*

*Hühnerfilet „Delikatess“ / Hühnerfilet vom Grill, garniert mit gebratenem Gemüse*

**80,00 kn**

#### **Puretina s lisičarkama**

*Rezanci purećeg fileta u kremastom umaku od bijelog vina sa lisičarkama*

*Turkey with chanterelles / Turkey filet strips in a creamy white wine sauce with chanterelles*

*Putenfleisch mit Pfifferlingen / Putenfiletstreifen in cremiger Weißweinsauce mit Pfifferlingen*

**90,00 kn**

#### **Cordon Blue**

*Panirani pureći odrezak punjen kuhanom šunkom i ementaler sirom*

*Cordon Blue / Breaded chicken steak stuffed with baked ham and Emmentaler cheese*

*Cordon Bleu / Paniertes Putenschnitzel, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käse*

**95,00 kn**

#### **Roštilj Plata**

*Razni specijaliteti s roštilja bogato garnirano*

*Barbecue plate / Various specialties from the barbecue richly garnished*

*Grillplatte / Diverse Spezialitäten vom Grill, reichlich garniert*

**110,00 kn**



---

## *Steak Borse / Steak Börse*

---

### **Ramstek „Dalmatino“ 350 g.**

*Ramstek punjen sirom i pršutom*

*Rump steak “Dalmatino” 350 g. / Rump steak stuffed with cheese and prosciutto*  
*Rumpsteak „Dalmatino“ 350 g / Rumpsteak gefüllt mit Käse und Prosciutto*

**100,00 kn**

### **Ramstek „Parma“ 250 g.**

*Ramstek na rikola salati i flambiranim mini rajčicama s  
balzamikom i listićima parmezan*

*Rump steak “Parma” 250 g. / Rump steak on arugula salad and flambéed mini  
tomatoes with aceto balsamico and parmesan slivers*

*Rumpsteak „Parma“ 250 g / Rumpsteak auf Rucola und flambierten Kirschtomaten  
mit Balsamico und Parmesanblättchen*

**110,00 kn**

### **Goveđi steak „Madagaskar“ 250 g.**

*Steak od srca goveđe pisanice u umaku od zelenog papra*

*Beef steak “Madagascar” 250 gr. / Beef tenderloin steak in green pepper sauce*

*Rindersteak „Madagaskar“ 250 g / Rinderfiletsteak in grüner Pfeffersauce*

**140,00 kn**

### **Goveđi steak na gurmanski 250 g.**

*Goveđi steak na gurmanski način u umaku od lisičarki*

*Beef steak gourmet 250 g. / Beef steak gourmet style in chanterelle sauce*

*Rindersteak nach Feinschmeckerart 250 g / Rindersteak nach Feinschmeckerart  
in Pfifferling-Sauce*

**150,00 kn**

### **Rib-eye steak 300 g.**

*Marinirani goveđi steak s roštilja preliven umakom od svježih gljiva i lisičarki*

*Rib eye steak 300 g. / Marinated grilled rib eye steak covered with fresh mushroom and  
chanterelle sauce*

*Rib-Eye-Steak 300 g / Mariniertes Rindersteak vom Grill mit einer Sauce aus frischen  
Pilzen und Pfifferlingen*

**150,00 kn**

### **Steak & Gambas Mix 250 g.**

*Goveđa pisanica s repovima od gambasa i koktel umak*

*Steak & prawn mix 250 g. / Beef tenderloin with prawn tails and cocktail sauce*

*Steak & Garnelen-Mix 250 g / Rinderfilet mit Garnelenschwänzen und Cocktailsauce*

**190,00 kn**

### **T-bone steak / porterhouse 500 gr.**

*Goveđi steak i rumsteak uz T-kost ovijen hrskavim obrubom s maslacem od začinskog bilja*

*T-bone / porterhouse steak 500 gr. / T-bone / porterhouse steak with a crispy layer of  
herb butter*

*T-Bone-Steak / Porterhouse 500 g / Rindersteak und Rumpsteak am T-förmigen  
Knochen, mit einer knusprigen*

**250,00 kn**

### **Chateaubriand 500 g (za 2 osobe)**

*Najmekši dio goveđe pisanice s roštilja bogato obložen*

*Chateaubriand 500 g for 2 persons / The tenderest part of the tenderloin generously  
garnished*

*Chateaubriand 500 g für 2 Personen / Der zarteste Teil des Rinderfilets vom Grill,  
reichlich garniert*

**320,00 kn**





---

## *Deserti / Desserts / Nachspeisen*

---

**Panakota** - na posteljici od sirupa višnje

Panna Cotta - In a sour cherry syrup

“Panna Cotta” - auf Kirschsirup

20,00 kn

**Palačinke** – s marmeladom, čokoladom ili orasima

Pancakes - With marmalade, chocolate or walnuts

Palatschinken – mit Marmelade, Schokolade oder Walnüssen

25,00 kn

**Dnevni kolači na način šefa kuhinje**

Daily cake chef style

Tageskuchen nach Art des Küchenchefs

25,00 kn

**Tiramisu**

na postelji od čokolade

Tiramisu / on a bed of chocolate

Tiramisu / auf Schokoladenbett

30,00 Kn

**Simfonija „Sunčeva postelja“ –**

kup od 4 vrste sladoleda u voćnoj salati preliven kompotom od vrućih višanja i ukrašen  
slatkim vrhnjem

Symphony „Sunčeva Postelja“ / A cup of four kinds of ice cream in a fruit salad covered  
with hot sour cherry compote and decorated with cream

Symphonie „Sunčeva Postelja“ / Eisbecher mit 4 Eissorten in Obstsalat mit einem  
Kompott aus heißen Kirschen, serviert mit Schlagsahne

35,00 kn

---

## *Drući napici / Hot beverages* *Warme Getränke*

---

**Kava espresso** ..... 10,00 kn

Espresso

Kaffee Espresso

**Čaj po želji** ..... 10,00 kn

Tea

Tee nach Wunsch

**Macchiato** ..... 15,00 kn

Macchiato

Macchiato

**Cappuccino** ..... 15,00 kn

Cappuccino

Cappuccino

**Bijela kava** ..... 15,00 kn

Light coffee

Milchkaffee

**Bijela kava bez kofeina** ..... 15,00 kn

Light coffee decaf

Milchkaffee koffeinfrei

**Irska kava** ..... 40,00 kn

Crna kava sa škotskim

viskijem i slatkim

vrhnjem

Irish coffe

Irish coffe



---

*Gazirana i negazirana pića*  
*Sparkling and soft drinks*  
*Getränke mit und ohne*  
*Kohlensäure*

---

<b>Sok od jabuke</b> .....	0,20 l .....	20,00 kn
<i>Apple juice</i> <i>Apfelsaft</i>		
<b>Sok od naranče</b> .....	0,20 l .....	20,00 kn
<i>Orange juice</i> <i>Orangensaft</i>		
<b>Sok od jagode</b> .....	0,20 l .....	20,00 kn
<i>Strawberry juice</i> <i>Erdbeersaft</i>		
<b>Sok od ribizle</b> .....	0,20 l .....	20,00 kn
<i>Currant juice</i> <i>Johannisbeeresaft</i>		
<b>Coca Cola</b> .....	0,25 l .....	20,00 kn
<b>Coca Cola – Zero</b> .....	0,25 l .....	20,00 kn
<b>Bitter Lemon</b> .....	0,25 l .....	20,00 kn
<b>Orangina</b> .....	0,25 l .....	25,00 kn
<b>Voda Jamnica</b> .....	0,25 l .....	18,00 kn
<i>Jamnica sparkling water</i> <i>Mineralwasser Jamnica</i>		
<b>Voda Jamnica</b> .....	0,50 l .....	25,00 kn
<i>Jamnica sparkling water</i> <i>Mineralwasser Jamnica</i>		
<b>Jana negazirana</b> .....	0,33 l .....	18,00 kn
<i>Jana water</i> <i>Stilles Wasser Jana</i>		

---

*Pivo / Beer / Bier*

---

<b>Ožujsko točeno</b> .....	0,30 l .....	20,00 kn
<i>Ožujsko tap beer</i> <i>Ožujsko Fassbier</i>		
<b>Ožujsko točeno</b> .....	0,50 l .....	30,00 kn
<i>Ožujsko tap beer</i> <i>Ožujsko Fassbier</i>		
<b>Ožujsko Radler (flaširano)</b> .....	0,50 l .....	30,00 kn
<i>Ožujsko Radler shandy beer</i> <i>Ožujsko „Radler“</i>		
<b>Becks (flaširano)</b> .....	0,50 l .....	30,00 kn
<b>Staropramen (flaširano)</b> .....	0,50 l .....	30,00 kn
<b>Budweiser (flaširano)</b> .....	0,50 l .....	30,00 kn
<b>Paulaner HEFE - Weissbier</b> .....	0,50 l .....	35,00 kn
<i>(flaširano)</i>		



---

## *Žestoka pića / Hard liquor* *Alkoholgetränke*

---

<b>Lozovača</b> .....	0,03 l .....	10,00 kn
<i>Grape brandy</i> <i>Schnaps aus Weintrauben</i>		
<b>Stock</b> .....	0,03 l .....	10,00 kn
<b>Travarica</b> .....	0,03 l .....	10,00 kn
<i>Herb brandy</i> <i>Kräuterschnaps</i>		
<b>Šljivovica</b> .....	0,03 l .....	15,00 kn
<i>Plum brandy</i> <i>Pflaumenschnaps</i>		
<b>Pelinkovac</b> .....	0,03 l .....	15,00 kn
<b>Vodka Smirnoff</b> /triple distilled .....	0,03 l .....	20,00 kn
<b>Jägermeister</b> .....	0,03 l .....	20,00 kn
<b>Vodka Absolut</b> .....	0,03 l .....	25,00 kn
<b>Bacardi</b> .....	0,03 l .....	25,00 kn
<b>Tequila Sierra</b> .....	0,03 l .....	25,00 kn
<b>Chivas Regal</b> (12 godina) .....	0,03 l .....	30,00 kn
<i>Chivas Regal (12 years)</i> <i>Chivas Regal (12 Jahre)</i>		
<b>Hennessy Very Special</b> .....	0,03 l .....	30,00 kn
<b>Martell Very Special</b> .....	0,03 l .....	30,00 kn
<b>Johnnie Walker Black Label</b> .....	0,03 l .....	40,00 kn
<b>Remy Martin Very Special Old Pale</b> .....	0,03 l .....	50,00 kn

---

## *Likeri / Liqueurs / Liköre*

---

<b>Kruškovac</b> .....	0,03 l .....	10,00 kn
<i>Pear liqueur</i> <i>Kruškovac</i>		
<b>Maraskino</b> .....	0,03 l .....	15,00 kn
<i>Maraska cherry liqueur</i> <i>Maraschino mit Kokosnuss</i>		
<b>Amaretto Aurelia</b> .....	0,03 l .....	15,00 kn
<b>Malibu s kokosom</b> .....	0,03 l .....	20,00 kn
<i>Malibu with cocnut</i> <i>Malibu</i>		
<b>Vilijamovka</b> .....	0,03 l .....	25,00 kn
<b>Grand Marnier</b> .....	0,03 l .....	30,00 kn



# *Bijela vina / White wines / Weißweine*

0,75 l

**Maraština stoviš**..... 12% alk ..... 130,00 kn

Kvalitetno polusuho vino dubrovačkih vinograda  
Quality semi-dry wine from Dubrovnik vineyards  
Hochwertiger halbtrockener Wein von Dubrovniks Weinbergen

**Graševina Buhač** – suho vino vinogorje Ilok..... 11,5% alk..... 140,00 kn

Half-dry wine from the vineyards of Ilok  
Halbtrockener Wein aus Weingärten von Ilok

**Zlatna vrbnička žlahtina**.....11% alk ..... 140,00 kn

Kvalitetno suho vino istarskih vinograda  
Quality dry wine from Istrian vineyards  
Trockener Qualitätswein aus istrischen Weingärten

**Malvazija Laguna** – kvalitetno vino istarskih vinograda ..... 140,00 kn

Quality wine from Istrian vineyards  
Qualitätswein aus istrischen Weingärten

**Zlatan otok** – suho kvalitetno vino, vinogorje Hvar ..... 13% alk ..... 140,00 kn

Quality wine, vineyards of the island of Hvar  
Qualitätswein aus Weingärten der Insel Hvar

**Rajnski Rizling Buhač** lagano poluslatko 11% alk..... 140,00 kn

Special edition, čisto sortno  
Special edition, half-dry wine  
Special edition, halbtrockener wein

**Vugava** – vrhunsko suho vino vinogorje Vis.....14,1% ..... 150,00 kn

Vineyards of the island of Vis  
Aus Weingärten der Insel Vis

**Chardonnay** .....11,5% alk..... 150,00 kn

Special edition, kvalitetno polusuho vino 100% Chardonnay sorte  
Special edition, quality half-dry wine, 100% Chardonnay sort  
Special edition, halbtrockener Qualitätswein, 100% Chardonnay Sorte

**Pošip Blato Korčula** – vrhunsko vino otoka Korčule13,00 alk..... 180,00 kn

Excellent wine from the vineyards of the island of Hvar  
Prädikatswein aus Weingärten der Insel Hvar

**Žilavka Nuič vrhunska selekcija**....12,5% alk..... 180,00 kn

Special edition, vrhunsko vino  
Special edition, excellent wine  
Special edition, Prädikatswein

**Žilavka** ..... 0,187 L ..... 30,00 kn

**Rukatac** ..... 0,187 L ..... 30,00 kn

**Pošip**..... 0,187 L..... 30,00 kn

**Malvazija** ..... 0,187 L..... 30,00 kn

**Graševina** ..... 0,187 L..... 30,00 kn

## *Točeno bijelo vina Maraština Local white wine / Offener Weißwein*

1L.....80,00kn

1/2 L ..... 45,00 kn

1/4 L ..... 25,00 kn



---

*Crna vina / Red wines /  
Rotweine*  
0,75 l

---

**Plavac** – vinogorje Pelješac ..... 120,00 kn  
*Vineyards of the Pelješac peninsula  
Weingärten der Insel Pelješac*

**Cabernet / Sauvignon** vrhunsko ..... 13% alk. .... 170,00 kn

**Zlatan plavac** – Sv. Nedjelja ..... 13% alk. .... 180,00 kn

**Plavac Mili** – ..... 15% alk. .... 190,00 kn  
*Vrhunsko vino, vinogorje Pelješac  
Excellent wine, vineyards of Pelješac  
Prädikatswein, Weingärten der Insel Pelješac*

**Postup** – Donja Banda ..... 14,4% alk. .... 190,00 kn

**Pinot Crni „Bolfan“** kontroliranog podrijetla 15% alk. .... 220,00 kn  
*Vrhunsko vino nefiltrirano  
Excellent wine  
Prädikatswein*

**Babić Kursan** – autohtona grožđe sorta Babić 13,7% alk. .... 280,00 kn  
*Vrhunsko vino  
Babić grape variety  
Weinrebesorte Babić*

**Dingač** Šimunković ..... 16% alk. .... 280,00 kn  
*Vrhunsko vino od sorte Plavac mali  
Excellent wine, vineyards Dingač of Pelješac  
Prädikatswein, Weingärten Dingač der Insel Pelješac*

**Merlot** ..... 0,187 L ..... 30,00 kn

**Cabernet / Sauvignon** ..... 0,187 L ..... 30,00 kn

**Plavac** ..... 0,187 L ..... 30,00 kn

**Babić Vinoplod** ..... 0,187 L ..... 40,00 kn

**Dingač Miličić** vrhunsko vino ..... 0,20 L ..... 80,00 kn

**Dingač Skaramuča** vrhunsko vino ..... 0,375 L ..... 150,00 kn

---

*Točeno crno vino Plavac  
Local red wine / Offener  
Rotwein*

---

1L ..... 80,00 kn

1/2 L ..... 45,00 kn

1/4 L ..... 25,00 kn



---

## *Rose / Rose/ Roséweine*

*0,75 l*

---

**Rose** ..... 0,187 L..... 13% alk..... **35,00 kn**

**Rose Feričanci** ..... 13% alk..... **140,00 kn**  
*elegantno vino autohtonog podrijetla nježne boje losoa s voćnim aromama*

**Rose Kutjevo** *suho kvalitetno vino*..... 11,5% alk..... **140,00 kn**

**Zlatan Rose** *opolu Zlatan otok*..... 12% alk..... **150,00 kn**

---

## *Desertna vina / Dessert wines* *Dessertweine*

---

**Prošek Vinoplod** 15% alk..... 0,175 L..... **60,00 kn**  
*Vrhunsko desertno slatko vino od suhog grožđa*  
*Excellent dessert sweet wine from dry grapes*  
*Süßer Prädikatswein aus trockenen Weinbeeren*

**Muškat Kabola** 13,5% alk ..... 0,50 L..... **250,00 kn**  
*Vrhunsko poluslatko vino kontroliranog porijekla*  
*Excellent half-sweet wine of controlled origin*  
*Halbsüßer Prädikatswein geprüfter Herkunft*

**Prošek Hektorović** 15,5% alk..... 0,50 L..... **250,00 kn**  
*Vrhunsko desertno slatko vino od suhog grožđa*  
*Excellent dessert sweet wine from dry grapes*  
*Süßer Prädikatswein aus trockenen Weinbeeren*

---

## *Sjenušci i šampanjci* *Sparkling wines and champagnes* *Sekte und Champagner*

---

**Henkell Trocken piccolo**..... 0,20 L..... **55,00 kn**

**Prosecco – Treviso**..... 0,75 L..... **120,00 kn**

**Bakarska vodica** ..... 0,75 L..... **140,00 kn**

**Henkell Feiner Sekt**..... 0,75 L..... **180,00 kn**

**Zlatna Radgonska penina** ..... 0,75 L..... **240,00 kn**

**Möet & Chandon – Imperial Brut** ..... 0,75 L..... **650,00 kn**

**Gordon Rouge Mumm Champagne** ..... 0,75 L..... **750,00 kn**

**Veuve Clicquot Brut Champagne** ..... 0,75 L..... **750,00 kn**

**Pommery Champagne Brut**..... 0,75 L..... **900,00 kn**

**Dom Perignon**..... 0,75 L..... **1900,00 kn**

*Dragi gosti,  
u cijenu su uračunati porezi i  
usluga.  
Knjiga pohvala i žalbi nalazi se u  
sklopu točionika.  
Sve cijene su izražene u kunama.  
Osobama mlađima od 18 godina  
ne točimo alkoholna pića.  
Zahvaljujemo na posjetu.*

*Dear guests,  
taxes and service are included in  
the price.  
The Compliments and  
Complaints Book is at the bar.  
All prices in HRK (kn).  
Alcohol is not served to persons  
under the age of 18.  
Thank you for your visit.*

*Liebe Gäste,  
Steuer und Bedienung sind im  
Preis inbegriffen.  
Das Empfehlungs- und  
Beschwerdebuch befindet sich am  
Ausschank.  
Alle Preise sind in HRK.  
Wir servieren keinen Alkohol an  
Personen unter 18 Jahren.  
Wir bedanken uns für Ihren  
Besuch.*

