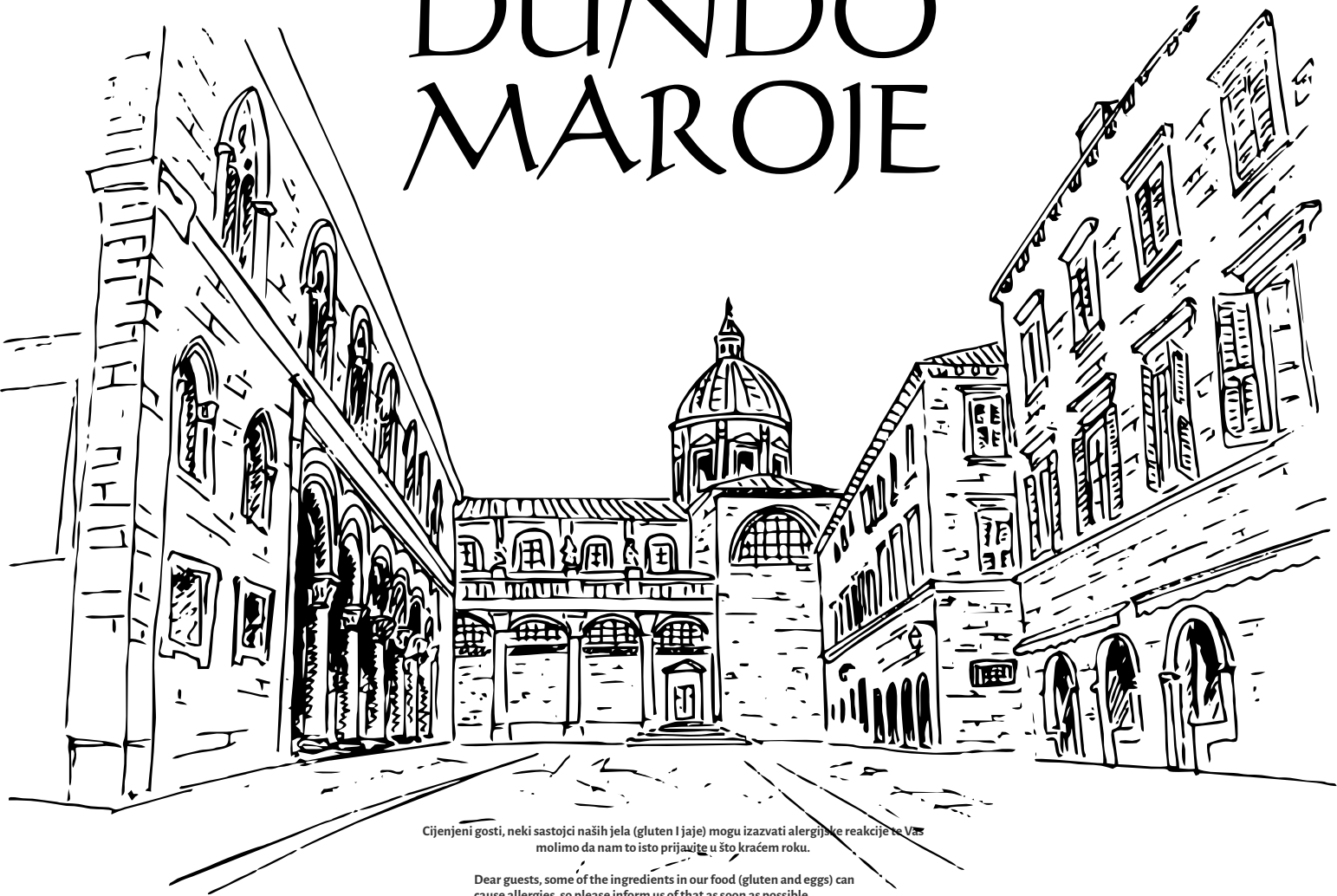




DUNDO MAROJE



Cijenjeni gosti, neki sastojci naših jela (gluten i jaje) mogu izazvati alergijske reakcije te Vas molimo da nam to isto prijavite u što kraćem roku.

Dear guests, some of the ingredients in our food (gluten and eggs) can cause allergies, so please inform us of that as soon as possible.

Zabranjeno je točenje i usluživanje alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina. Obavijest o načinu podnošenja prigovora potrošača nalazi se na vidnom mjestu kraj šanka. PDV je uključen u cijenu.

It is forbidden to serve or sell alcoholic beverages to people under 18 years of age. Directions on how to submit a written complaint is visible by the bar. VAT is included in the price.



DUNDO MAROJE



2025

GOURMET TIMES

HR

SALATE

✓ **Sezonska salata**
Zelena salata, rajčica, krastavac

Cezar salata
Cezar umak, zelena salata, grilana panceta, grilana piletina, krutoni, Grana Padano sir

✓ **Salata od Burrate**
Burrata s konfitiranim mini rajčicama na posteljici od Lollo Rosso salate, prelivena blagim umakom Pesto Genovese

JUHE

✓ **Krem juha od rikule**

Juha dana

PREDJELA

✓ **Ravioli od cikle**
Ravioli od domaće cikle punjeni sirom Mascarpone, koricom limuna i orasima, preliveni domaćim maslinovim uljem

Pršut i sir
Dalmatinski pršut i sir iz ulja, poslužen s krekerima i karameliziranim suhim smokvama

✓ **Plitica domaćih sireva**
Paški sir, sir s tartufima, sir iz ulja i sir s mediteranskim biljem, poslužen s medom, orasima i grožđem

✓ **Trio meza**
Humus, tzatziki i balančana mus, posluženi s brusketama od češnjaka te čipsom od pastirnjaka i mrkve, preliveni uljem od bosiljka

Carpaccio od hobotnice
Tanko sjeckani krakovi domaće hobotnice na posteljici od rikule, kapara, suhих pomadora i maslina, preliveni blagim umakom od limete, maslinovog ulja i reduciranog aceta

Plitica Dundo Maroje
Kulen, suhi svinjski vrat, svinjski pršut i goveđi pršut, posluženi s lučicama u octu i pikantnim papričicama mariniranim u maslinovom ulju

Dubrovačka morska trilogija
Domaći marinirani inčuni s kaparama, marinirane kozice s kandiranim maslinama i salata od domaće hobotnice na posteljici od rikule i radiča, prelivena uljem od peršina

Carpaccio od juneće pisanice
Tanko sjeckana juneća pisanica na posteljici od rikule, Grana Padano sira, mini rajčica, prelivena kremastim umakom od tartufa, uz čips od parmezana i pastirnjaka

DOMAĆE TJESTENINE

✓ **Tagliatelle s povrćem**
Tagliatelle sa sezonskim povrćem u umaku od mini pečenih rajčica i pinjola

Linguini s plodovima mora
Tjestenina s morskim plodovima, maslinama i školjkama

Dubrovački šporčki makaruli
tradicionalno jelo
Tradicionalni makaruli u umaku od junećeg mesa, klinčića i cimeta

✓ **Domaći ravioli**
Ravioli punjeni kravljim sirom, preliveni umakom od tartufa

Domaća tjestenina fuži
Fuži s trakicama juneće pisanice u tamnom umaku od tartufa i svježeg kravljeg sira

PIZZA

✓ **Margarita**
umak od rajčice, mozzarella, bosiljak, masline

Romana
umak od rajčice, sir, šunka, origano, masline

Miješana
umak od rajčice, sir, šunka, gljive, origano, masline

Salami
umak od rajčice, sir, salami, origano, masline

Quattro formaggi
umak od rajčice, edamer, gauda, mozzarella, gorgonzola, parmezan, origano, masline

✓ **Vegetarijanska**
umak od rajčice, sir, gljive, kukuruz, paprika, tikvica, rajčica, masline, origano, luk

Piccante
umak od rajčice, sir, šunka, panceta, feferoni, origano, masline

Peperoni
umak od rajčice, sir, peperoni, masline, origano

Dalmacija
umak od rajčice, sir, tuna, kozice, gorgonzola, luk, tikvice, masline

Dundo Maroje
umak od rajčice, sir, gorgonzola, peperoni, panceta, feferoni, origano, masline

Kebab
umak od rajčice, sir, kebab, masline, origano, umak

Dubrovnik
umak od rajčice, sir, mozzarella, grana padano, pršut, rikula, origano, masline



DUNDO MAROJE

2025 GOURMET TIMES HR



RIBLJI SPECIJALITETI

Mušule na buzaru

tradicionalno jelo

Stonske mušule u umaku od pečenih pomadora, bijelog vina i češnjaka

Škartoc od skuše

Filet skuše i sezonsko povrće zamotano u papir za pečenje s ružmarinom, maslinovim uljem i bijelim vinom

Lignje

Domaće jadranske lignje s grila, poslužene s blitvom, cherry rajčicama i krumpirom, preliveno dalmatinskim umakom od češnjaka

Stonski gulaš od hobotnice

tradicionalno jelo

Gulaš od hobotnice s peperoncino salamom, poslužen s palentom s grila i prahom od crnih maslina

Filet jadranskog brancina

Poslužen s bobom, komoračem, mini rajčicama, krumpirom i karameliziranim lukom

Steak od hame

Steak od hame pečen na grilu s nori algama, poslužen na konfitiranoj cvjetači s pestom od zelenih maslina i peršina, uz teriyaki i ulje bosiljka

Ribarski pjat

Kozice Black Tiger, lignje, filet brancina i buzara od školjki, posluženi s blitvom, krumpirom i rižom, preliveni dalmatinskim umakom od češnjaka i peršina

RIŽOTI



Rižoto od povrća

Mantekirani rižoto s gljivama, graškom, mrkvom, paprikom i kurkumom

Crni rižoto

tradicionalno jelo

Crni rižoto s jadranskom sipom

Rižoto Dundo Maroje

Mantekirani rižoto s Jakobovim kapicama, suhim rajčicama i rikulom

DESERT

Kolač dana

vegetarijansko jelo

MESNI SPECIJALITETI

Pileći file

Sous-vide pileća prsa pečena na grilu, poslužena na pjenici od brokule, prelivena umakom od šafrana i uljem od peršina

Iberico kotlet

Kotlet od crne svinje pečen na grilu, poslužen s pireom od krumpira, kremom od mrkve i brokule, preliveni tamnim mesnim umakom i kaparama

Tradicionalna dubrovačka paštica

tradicionalno jelo

Sporo kuhano goveđe meso špakano pancetom i povrćem, kuhano 6 sati u tamnom umaku od suhih šljiva, jabuka i crnog vina Dingač, posluženo s domaćim njokama

Janjeća koljenica

tradicionalno jelo

Sporo kuhana janjeća koljenica u umaku od korjenastog povrća, poslužena s pireom od cvjetače i krumpira

Biftek Tenderloin

Odležani juneći tenderloin poslužen s gratiniranim krumpirom, kremom od mrkve i cvjetače te pupoljcima brokule

BURGERI

Classic burger

Juneće meso, zelena salata, ljubičasti luk, rajčica, specijalni umak

Cheeseburger

Juneće meso, sir, zelena salata, ljubičasti luk, rajčica, specijalni umak

Burger Dundo Maroje

Juneće meso, sir, jaje, panceta, karamelizirani luk, zelena salata, ljubičasti luk, rajčica, specijalni umak

DJEČJI MENI



Tjestenina s rajčicama

Tjestenina sa sirom

Pileći file s pomfritom

Chicken nuggets s pomfritom

Rižoto s piletinom



DUNDO MAROJE

2025 GOURMET TIMES

EN



SALADS

✓ Seasonal salad

Lettuce, tomatoes, cucumber

Caesar salad

Caesar dressing, lettuce, grilled bacon, grilled chicken, croutons, Grana Padano cheese

✓ Burrata Salad

Burrata cheese with candied cherry tomatoes on a bed of Lollo Rosso lettuce, topped with a mild Pesto Genovese sauce

SOUPS

✓ Rocket cream soup

Soup of the day

STARTERS

✓ Beetroot ravioli

Homemade beetroot ravioli filled with mascarpone cheese, lemon zest and walnuts, topped with homemade olive oil

Prosciutto and cheese

Dalmatian prosciutto and cheese in oil, served with crackers and caramelized dried figs

✓ Homemade cheese platter

Pag cheese, cheese with truffles, cheese in oil and cheese with Mediterranean herbs, served with honey, walnuts and grapes

✓ Meza trio

Humus, tzatziki and eggplant mousse, served with garlic bruschetta and parsnip and carrot chips, drizzled with olive oil basil

Octopus carpaccio

Thinly chopped octopus on a bed of rocket salad, capers, dried tomatoes and olives, topped with a mild lime sauce, olive oil and reduced vinegar

Dundo Maroje platter

Kulen (spicy sausage from Slavonia), dry pork neck, pork prosciutto and beef prosciutto, served with onions in vinegar and mild hot peppers marinated in olive oil

Dubrovnik sea trilogy

Homemade marinated anchovies with capers, marinated prawns with candied olives and homemade octopus salad on a bed of rockets salad and chicory, drizzled with parsley oil

Beef carpaccio

Thinly chopped beef carpaccio on a bed of rocket salad, Grana Padano cheese, cherry tomatoes, topped with a creamy truffle sauce, with parmesan and parsnip chips

HOMEMADE PASTAS

✓ Tagliatelle with vegetables

Tagliatelle with seasonal vegetables in a sauce of grilled cherry tomatoes and pine nuts

Linguini with seafood

Pasta with seafood, olives and shellfish

Dubrovnik style traditional pasta "dirty macaroni"

traditional dish

Traditional homemade pasta, beef ragu traditionally prepared, cloves and cinnamon

✓ Homemade ravioli

Ravioli filled with cow's cheese, topped with truffle sauce

Fuži - traditional homemade pasta from Istria

Fuži with strips of beef tenderloin in a dark sauce of truffles and fresh cow cheese

PIZZA

✓ Margherita

tomato sauce, mozzarella, basil, olives

Romana

tomato sauce, cheese, ham, oregano, olives

Salami

tomato sauce, cheese, salami, oregano, olives

Mixed

tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, oregano, olives

Quattro formaggi

tomato sauce, Edam, Gouda, mozzarella, gorgonzola, parmesan, oregano, olives

Vegetarian

tomato sauce, cheese, mushrooms, corn, pepper, zucchini, tomato, olives, oregano, onion

Piccante

tomato sauce, cheese, ham, pancetta, chili peppers, oregano, olives

Peperoni

tomato sauce, cheese, pepperoni, olives, oregano

Dalmatia

tomato sauce, cheese, tuna, shrimp, gorgonzola, onion, zucchini, olives

Dundo Maroje

tomato sauce, cheese, gorgonzola, pepperoni, pancetta, chili peppers, oregano, olives

Kebab

tomato sauce, cheese, kebab meat, olives, oregano, sauce

Dubrovnik

tomato sauce, cheese, mozzarella, Grana Padano, prosciutto, arugula, oregano, olives



DUNDO MAROJE



2025

GOURMET TIMES

EN

FISH SPECIALTIES

Mussels in buzzara sauce

traditional dish

Ston mussels in a sauce of grilled tomatoes, white wine and garlic

Mackerel bag

Mackerel fillet and seasonal vegetables wrapped in baking paper with rosemary, olive oil and white wine

Squid

Grilled Adriatic squid, served with Swiss chard, cherry tomatoes and potatoes, topped with Dalmatian garlic sauce

Ston octopus stew

traditional dish

Octopus stew with pepperoncino salami, served with grilled polenta and black olive powder

Adriatic seabass fillet

Served with broad beans, fennel, cherry tomatoes, potatoes and caramelized onions

Meagre steak

Grilled meagre steak with nori seaweed, served on candied cauliflower with green olive and parsley pesto, with teriyaki and basil oil

Fish plate

Black Tiger prawns, squid, seabass fillet and shells buzzara, served with Swiss chard, potatoes and rice, topped with Dalmatian garlic and parsley sauce

RISOTTOS



Vegetable risotto

Risotto with mushrooms, peas, carrots, peppers and turmeric

Black risotto

traditional dish

Black risotto with Adriatic cuttlefish

Risotto Dundo Maroje

Risotto with scallops, dried tomatoes and rocket salad

DESSERT

Cake of the day

MEAT SPECIALTIES

Chicken breast

Sous-vide grilled chicken breast, served on broccoli mousse, topped with saffron sauce and parsley oil

Iberico cutlet

Grilled black pork cutlet, served with mashed potatoes, carrot and broccoli cream, topped with dark meat sauce and capers

Traditional Dubrovnik paštica

traditional dish

Slow-cooked beef with bacon and vegetables, cooked for 6 hours in a dark sauce of prunes, apples and Dingač red wine, served with homemade gnocchi

Lamb shank

traditional dish

Slow-cooked lamb shank in root vegetable sauce, served with cauliflower and potato puree

Tenderloin beef steak

Aged beef tenderloin served with potato gratin, carrot and cauliflower cream and broccoli sprouts

BURGERS

Classic burger

Beef, lettuce, red onion, tomato, special sauce

Cheeseburger

Beef, cheese, lettuce, red onion, tomato, special sauce

Burger Dundo Maroje

Beef, cheese, egg, bacon, caramelized onion, lettuce, red onion, tomato, special sauce

CHILDREN'S MENU



Pasta with tomatoes

Pasta with cheese

Chicken fillet with fries

Chicken nuggets with fries

Chicken risotto



DUNDO MAROJE

2025 GOURMET TIMES

DE



SALATE

- ✓ **Saisonsalat**
Grüner Salat, Tomaten, Gurken

Caesar-Salat
Caesar-Dressing, grüner Salat, gegrillter Pancetta, gegrilltes Hähnchen, Croutons, Grana Padano

- ✓ **Burrata-Salat**
Burrata mit confierten Kirschtomaten auf Lollo-Rosso-Salat, mit mildem Pesto Genovese verfeinert

SUPPEN

- ✓ **Cremesuppe aus Rucola**

Tagessuppe

VORSPEISEN

- ✓ **Rote-Bete-Ravioli**
Hausgemachte Rote-Bete-Ravioli, gefüllt mit Mascarpone, Zitronenschale und Walnüssen, verfeinert mit nativem Olivenöl

Dalmatinischer Prosciutto & Käse
Dalmatinischer Prosciutto und in Öl gereifter Käse, serviert mit Crackern und karamellisierten getrockneten Feigen

- ✓ **Platte mit heimischen Käsesorten**
Käse von der Insel Pag, Trüffelkäse, in Öl gereifter Käse und Käse mit mediterranen Kräutern, serviert mit Honig, Walnüssen und Trauben

- ✓ **Mezze-Trio**
Hummus, Tzatziki und Auberginenmus, serviert mit Knoblauch-Bruschetta sowie Pastinaken- und Karottenchips, verfeinert mit Basilikumöl

Oktopus-Carpaccio
Fein geschnittene Tentakel von regionalem Oktopus auf einem Bett aus Rucola, Kapern, getrockneten Tomaten und Oliven, verfeinert mit einem milden Dressing aus Limette, Olivenöl und reduzierter Aceto Balsamico

Platte Dundo Maroje
Wurst Kulen, geräucherter Schweinenacken, Schweine- und Rinderprosciutto, serviert mit eingelegten Zwiebeln in Essig und milden, in Olivenöl marinierten Peperoni

Dubrovniks Meeres-Trilogie
Hausgemachte marinierte Anchovis mit Kapern, marinierte Garnelen mit kandierten Oliven und Oktopussalat auf einem Bett aus Rucola und Radicchio, verfeinert mit Petersilienöl

Rinderfilet-Carpaccio
Fein geschnittenes Rinderfilet auf einem Bett aus Rucola, Grana Padano und Kirschtomaten, serviert mit einer cremigen Trüffelsauce sowie Parmesan- und Pastinakenchips

HAUSGEMACHTE PASTA

- ✓ **Tagliatelle mit Gemüse**
Tagliatelle mit saisonalem Gemüse in einer Sauce aus gerösteten Kirschtomaten und Pinienkernen

Linguine mit Meeresfrüchten
Pasta mit Meeresfrüchten, Oliven und Muscheln

Dubrovnik-Stil traditionelle Pasta "schmutzige Makkaroni"
traditionelles Gericht
Traditionelles Pastagericht in einer Sauce aus Rindfleisch, Nelken und Zimt

- ✓ **Hausgemachte Ravioli**
Ravioli, gefüllt mit Hüttenkäse, verfeinert mit Trüffelsauce

Hausgemachte Fuži-Nudeln
Hausgemachte Fuži mit Rinderfiletstreifen einer dunklen Trüffelsauce und frischem Hüttenkäse

PIZZA

- ✓ **Margherita**
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oliven

Romana
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano, Oliven

Salami
Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano, Oliven

Capricciosa
Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Oregano, Oliven

Quattro formaggi
Tomatensauce, Edamer, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Oregano, Oliven

Vegetarische Pizza
Tomatensauce, Käse, Pilze, Mais, Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven, Oregano, Zwiebeln

Piccante
Tomatensauce, Käse, Schinken, Pancetta, Peperoni, Oregano, Oliven

Peperoni
Tomatensauce, Käse, Salami, Oliven, Oregano

Dalmatien
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Garnelen, Gorgonzola, Zwiebel, Zucchini, Oliven

Dundo Maroje
Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Peperoni, Pancetta, Peperoni, Oregano, Oliven

Kebab
Tomatensauce, Käse, Kebab, Oliven, Oregano, Sauce

Dubrovnik
Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Grana Padano, Prosciutto, Rucola, Oregano, Oliven



DUNDO MAROJE

2025 GOURMET TIMES DE



FISCHSPEZIALITÄTEN

Geschmorte Miesmuscheln nach Buzara-Art

traditionelles Gericht

Stoner Miesmuscheln in einer Sauce aus gebackenen Tomaten, Weißwein und Knoblauch

Im Pergament gegarte Makrele

Makrelenfilet und saisonales Gemüse, eingewickelt in Backpapier mit Rosmarin, Olivenöl und Weißwein

Kalmare

Frische Adria-Kalmare vom Grill, serviert mit Mangold, Kirschtomaten und Kartoffeln, verfeinert mit dalmatinischer Knoblauchsauce

Stoner Oktopusgulasch

traditionelles Gericht

Oktopusgulasch mit Peperoncino-Salami, serviert mit gegrillter Polenta und schwarzem Olivenpulver

Filet vom adriatischen Wolfsbarsch

Serviert mit dicken Bohnen, Fenchel, Kirschtomaten, Kartoffeln und karamellisierten Zwiebeln

Steak von der Goldmakrele

Gegrilltes Goldmakrelen-Steak mit Nori-Algen, serviert auf confierter Blumenkohlcreme mit Pesto aus grünen Oliven und Petersilie, dazu Teriyaki-Sauce und Basilikumöl

Fischerteller

Black-Tiger-Garnelen, Kalmare, Wolfsbarschfilet und Muscheln in Buzara-Sauce, serviert mit Mangold, Kartoffeln und Reis, verfeinert mit dalmatinischer Knoblauch-Petersilien-Sauce

RISOTTO

✔ Gemüserisotto

Cremiges Risotto mit Pilzen, Erbsen, Karotten, Paprika und Kurkuma

Schwarzes Risotto

traditionelles Gericht

Schwarzes Risotto mit Adria-Sepia

Risotto Dundo Maroje

Cremiges Risotto mit Jakobsmuscheln, getrockneten Tomaten und Rucola

DESSERT

Kuchen des Tages

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Hähnchenbrust Sous-vide

Sous-vide-gegarte Hähnchenbrust, serviert auf Brokkolischaum, verfeinert mit Safransauce und Petersilienöl

Iberico-Kotelett

Gegrilltes Kotelett vom iberischen Schwein, serviert mit Kartoffelpüree, Karotten- und Brokkolicreme, verfeinert mit dunkler Fleischsauce und Kapern

Traditionelle Dubrovniker Pašticada

traditionelles Gericht

Langsam geschmortes Rindfleisch, gespickt mit Pancetta und Gemüse, 6 Stunden gekocht in einer dunklen Sauce aus getrockneten Pflaumen, Äpfeln und Dingač-Rotwein, serviert mit hausgemachten Gnocchi

Geschmorte Lammhaxe

traditionelles Gericht

Zart geschmorte Lammhaxe in einer Sauce aus Wurzelgemüse, serviert mit Blumenkohl-Kartoffelpüree

Rindersteak Tenderloin

Gereiftes Rindersteak, serviert mit gratinierten Kartoffeln, Karotten- und Blumenkohlcreme sowie Brokkoliröschen

BURGER

Classic Burger

Rindfleischfrikadelle, grüner Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Spezielle Soße

Cheeseburger

Rindfleischfrikadelle, Käse, grüner Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Spezielle Soße

Burger Dundo Maroje

Rindfleischfrikadelle, Käse, Spiegelei, Pancetta, karamellierte Zwiebeln, grüner Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Spezielle Soße

KINDERMENÜ

✔ Pasta mit Tomatensauce

Pasta mit Käse

Hähnchenfilet mit Pommes frites

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Hähnchen-Risotto



DUNDO MAROJE



2025 GOURMET TIMES IT

INSALATE

- ✓ **Insalata di stagione**
Lattuga, pomodori, cetriolo

Insalata Cesare
Condimento Cesare, lattuga, bacon grigliato, pollo grigliato, crostini, formaggio Grana Padano

- ✓ **Insalata di burrata**
Formaggio burrata con pomodorini canditi su un letto di lattuga Lollo Rosso, condita con una delicata salsa al pesto genovese

ZUPPE

- ✓ **Zuppa cremosa di rucola**

Zuppa del giorno

ANTIPASTI

- ✓ **Ravioli di barbabietola**
Ravioli caserecci di barbabietola ripieni di mascarpone, scorza di limone e noci, conditi con olio d'oliva fatto in casa

Prosciutto e formaggio
Prosciutto dalmato e formaggio sott'olio, serviti con cracker e fichi secchi caramellati

- ✓ **Piatto di formaggi caserecci**
Formaggio di Pag, formaggio al tartufo, formaggio sott'olio e formaggio alle erbe mediterranee, serviti con miele, noci e uva

- ✓ **Trio di meze**
Humus, tzatziki e mousse di melanzane, serviti con bruschetta all'aglio e chips di pastinaca e carote, condita con olio d'oliva e basilico

Carpaccio di polpo
Polpo tagliato sottile su un letto di rucola, capperi, pomodori secchi e olive, condito con una delicata salsa al lime, olio d'oliva e aceto ridotto

Piatto Dundo Maroje
Kulen (salsiccia piccante della Slavonia), collo di maiale essiccato, prosciutto di maiale e prosciutto di manzo, serviti con cipolle all'aceto e peperoncini piccanti marinati in olio d'oliva

Trilogia marinara di Dubrovnik
Acciughe marinate caserecci con capperi, gamberi marinati con olive candite e insalata casereccia di polpo su un letto di insalata di rucola e cicoria, condita con olio al prezzemolo

Carpaccio di manzo
Carpaccio di manzo tagliato sottile su un letto di rucola, formaggio Grana Padano, pomodorini, condito con una cremosa salsa al tartufo, con parmigiano e chips di pastinaca

PASTA FATTA IN CASA

- ✓ **Tagliatelle alle verdure**
Tagliatelle con verdure di stagione in salsa di pomodorini grigliati e pinoli

Linguine ai frutti di mare
Pasta con frutti di mare, olive e crostacei

Pasta tradizionale in stile Dubrovnik "maccheroni sporchi"
piatto tradizionale
Pasta tradizionale fatta in casa in salsa di manzo, chiodi di garofano e cannella

- ✓ **Ravioli fatti in casa**
Ravioli ripieni di formaggio vaccino, conditi con salsa al tartufo

Fuži - pasta tradizionale casereccia dall'Istria
Fuži con striscioline di filetto di manzo in salsa scura di tartufi e formaggio vaccino fresco

PIZZA

- ✓ **Margherita**
salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, olive

Romana
salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, origano, olive

Salami
salsa di pomodoro, formaggio, salami, origano, olive

Capricciosa
salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, funghi, origano, olive

Quattro formaggi
salsa di pomodoro, Edam, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, origano, olive

Vegetariana
salsa di pomodoro, formaggio, funghi, mais, pepe, zucchine, pomodoro, olive, origano, cipolla

Piccante
salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, pancetta, peperoncini, origano, olive

Peperoni
salsa di pomodoro, formaggio, peperoni, olive, origano

Dalmazia
salsa di pomodoro, formaggio, tonno, gamberetti, gorgonzola, cipolla, zucchine, olive

Dundo Maroje
salsa di pomodoro, formaggio, gorgonzola, peperoni, pancetta, peperoni, origano, olive

Kebab
salsa di pomodoro, formaggio, kebab, olive, origano, salsa

Dubrovnik
salsa di pomodoro, formaggio, mozzarella, grana padano, prosciutto, rucola, origano, olive



DUNDO MAROJE

2025 GOURMET TIMES IT



SPECIALITÀ DI PESCE

Busara di cozze

piatto tradizionale

Cozze di Ston in salsa di pomodori grigliati, vino bianco e aglio

Sacchetto di sgombrò

Filetto di sgombrò e verdure di stagione avvolti in carta da forno con rosmarino, olio d'oliva e vino bianco

Calamari

Calamari dell'Adriatico grigliati, serviti con bietola, pomodorini e patate, conditi con salsa dalmata all'aglio

Polpo di Ston stufato

piatto tradizionale

Stufato di polpo con salame al peperoncino, servito con polenta grigliata e polvere di olive nere

Filetto di branzino dell'Adriatico

Servito con fave, finocchio, pomodorini, patate e cipolle caramellate

Bistecca di ombrina

Bistecca di ombrina grigliata con alga nori, servita su cavolfiore candito con pesto di olive verdi e prezzemolo, con teriyaki e olio al basilico

Piatto di pesce

Gamberi Black Tiger, calamari, filetto di branzino e conchiglie alla busara, serviti con bietola, patate e riso, ricoperti con salsa all'aglio e prezzemolo della Dalmazia

RISOTTO

Risotto alle verdure

Risotto con funghi, piselli, carote, peperoni e curcuma

Risotto nero

piatto tradizionale

Risotto nero con seppia dell'Adriatico

Risotto Dundo Maroje

Risotto con capesante, pomodori secchi e rucola

DOLCE

Torta del giorno

SPECIALITÀ DI CARNE

Petto di pollo

Petto di pollo grigliato sottovuoto, servito su mousse di broccoli, condito con salsa allo zafferano e olio al prezzemolo

Cotoletta iberica

Cotoletta di maiale nero grigliata, servita con purè di patate, crema di carote e broccoli, condita con salsa di carne scura e capperi

Tradizionale paštica di Dubrovnik

piatto tradizionale

Manzo cotto a fuoco lento con pancetta e verdure, cotto per 6 ore in una salsa scura di prugne, mele e vino rosso Dingač, servito con gnocchi fatti in casa

Stinco di agnello

piatto tradizionale

Stinco di agnello cotto a fuoco lento in salsa di verdure a radice, servito con cavolfiore e purea di patate

Bistecca di manzo

Filetto di manzo stagionato servito con gratin di patate, crema di carote e cavolfiore e germogli di broccoli

HAMBURGER

Hamburger classico

Manzo, lattuga, cipolla rossa, pomodoro, Salsa speciale

Cheeseburger

Manzo, formaggio, lattuga, cipolla rossa, pomodoro, Salsa speciale

Hamburger Dundo Maroje

Manzo, formaggio, uovo, bacon, cipolla caramellata, lattuga, cipolla rossa, pomodoro, Salsa speciale

MENU PER BAMBINI

Pasta al pomodoro

Pasta al formaggio

Filetto di pollo con patatine fritte

Nuggets di pollo con patatine fritte

Risotto al pollo



DUNDO MAROJE



2025 GOURMET TIMES FR

SALADES

- ✓ **Salade saisonnière**
Laitue, tomates, concombre

Salade César

Vinaigrette César, laitue, bacon grillé, poulet grillé, croûtons, fromage Grana Padano

- ✓ **Salade de burrata**
Fromage burrata aux tomates cerises confites sur un lit de laitue Lollo Rosso, nappé d'une sauce douce au pesto génois

SOUPES

- ✓ **Crème de roquette**

Soupe du jour

ENTRÉES

- ✓ **Raviolis à la betterave**
Raviolis à la betterave faits maison farcis de mascarpone, de zeste de citron et de noix, nappés d'huile d'olive maison

Jambon fumé dalmate et fromage

Jambon fumé dalmate et fromage à l'huile, servis avec des crackers et des figues séchées caramélisées

- ✓ **Plateau de fromages maison**
Fromage de Pag, fromage aux truffes, fromage à l'huile et fromage aux herbes méditerranéennes, servis avec du miel, des noix et des raisins

- ✓ **Trio de mezzé**
Houmous, tzatziki et mousse d'aubergines, servis avec une bruschetta à l'ail et des chips de panais et de carottes, arrosés d'huile d'olive et de basilic

Carpaccio de poulpe

Poulpe finement haché sur un lit de roquette, câpres, tomates séchées et olives, nappé d'une sauce douce au citron vert, d'huile d'olive et de vinaigre réduit

Plat Dundo Maroje

Kulen (saucisse épicée de Slavonie), cou de porc séché, jambon fumé de porc et jambon fumé de bœuf, servis avec des oignons au vinaigre et des piments doux marinés à l'huile d'olive

Trilogie marine de Dubrovnik

Anchois marinés maison aux câpres, crevettes marinées aux olives confites et salade de poulpe maison sur un lit de roquette et de chicorée, arrosé d'huile de persil

Carpaccio de bœuf

Carpaccio de bœuf finement haché sur un lit de roquette, de fromage Grana Padano, de tomates cerises, nappé d'une sauce crémeuse aux truffes, avec parmesan et chips de panais

PÂTES MAISON

- ✓ **Tagliatelles aux légumes**
Tagliatelles aux légumes de saison dans une sauce de tomates cerises grillées et pignons de pin

Linguini aux fruits de mer

Pâtes aux fruits de mer, olives et crustacés

Pâtes traditionnelles style Dubrovnik "macaronis sales"

plat traditionnel

Pâtes traditionnelles faites maison dans une sauce au bœuf, clous de girofle et cannelle

- ✓ **Raviolis faits maison**

Raviolis farcis fromage de vache, nappé de sauce aux truffes

Fuži - pâtes traditionnelles faites maison d'Istrie

Fuži avec des lanières de filet de bœuf dans une sauce noire aux truffes et au fromage de vache frais

PIZZA

- ✓ **Margherita**
sauce de tomates, mozzarella, basilic, olives

Romana

sauce de tomates, fromage, jambon, origan, olives

Salami

sauce de tomate, fromage, salami, origan, olives

Capricciosa

sauce de tomates, fromage, jambon, champignons, origan, olives

Quattro formaggi

sauce de tomates, Edamer, Gauda, mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, origan, olives

Végétarienne

sauce tomate, fromage, champignons, maïs, poivron, courgette, tomate, olives, origan, oignon

Piquante

sauce de tomates, fromage, jambon, lard, pepperoni, origan, olives

Pepperoni

sauce tomate, fromage, pepperoni, olives, origan

Dalmatie

sauce tomate, fromage, thon, crevettes, gorgonzola, oignon, courgettes, olives

Dundo Maroje

sauce tomate, fromage, gorgonzola, pepperoni, pancetta, pepperoni, origan, olives

Kebab

sauce tomate, fromage, kebab, olives, origan, sauce

Dubrovnik

sauce tomate, fromage, mozzarella, grana padano, jambon fumé dalmate, roquette, origan, olives



DUNDO MAROJE

2025

GOURMET TIMES

FR



SPÉCIALITÉS DE POISSON

Moules à la sauce buzzara

*plat traditionnel**Moules de Ston à la sauce de tomates grillées, vin blanc et ail*

Sachet de maquereau

Filet de maquereau et légumes de saison enveloppés dans du papier sulfurisé avec du romarin, de l'huile d'olive et du vin blanc

Calamars

Calamars de l'Adriatique grillés, servis avec des blettes, des tomates cerises et des pommes de terre, nappés de sauce à l'ail dalmate

Ragoût de poulpe de Ston

*plat traditionnel**Ragoût de poulpe au salami de poivrons piquants, servi avec de la polenta grillée et de la poudre d'olive noire*

Filet de bar de l'Adriatique

Servi avec des fèves, du fenouil, des tomates cerises, des pommes de terre et des oignons caramélisés

Steak de maigre

Steak de maigre grillé aux algues nori, servi sur du chou-fleur confit avec du pesto d'olives vertes et de persil, avec de l'huile de teriyaki et de basilic

Assiette de poisson

Crevettes Black Tiger, calmars, filet de bar et coquillages à la buzzara, servis avec des blettes, des pommes de terre et du riz, nappés de sauce dalmate à l'ail et au persil

RISOTTO

✔ Risotto aux légumes

Risotto aux champignons, petits pois, carottes, poivrons et curcuma

Risotto noir

*plat traditionnel**Risotto noir aux seiche de l'Adriatique*

Risotto Dundo Maroje

Risotto aux coquilles Saint-Jacques, tomates séchées et roquette

DESSERT

Gâteau du jour

✔ plat végétarien

SPÉCIALITÉS DE VIANDE

Poitrine de poulet

Poitrine de poulet grillée sous vide, servie sur une mousse de brocoli, nappée de sauce au safran et de persil huile

Escalope ibérique

Escalope de porc noir grillée, servie avec de la purée de pommes de terre, de la crème de carottes et de brocoli, nappée de sauce brune à la viande et de câpres

Pašticada traditionnelle de Dubrovnik

*plat traditionnel**Bœuf mijoté avec du lard et des légumes, cuit pendant 6 heures dans une sauce noire de pruneaux, de pommes et de vin rouge Dingač, servi avec des gnocchis faits maison*

Jarret d'agneau

*plat traditionnel**Jarret d'agneau mijoté dans une sauce aux légumes racines, servi avec du chou-fleur et de la purée de pommes de terre*

Filet de bœuf

Filet de bœuf vieilli servi avec un gratin de pommes de terre, de la crème de carottes et de chou-fleur et des pousses de brocoli

BURGERS

Burger classique

Bœuf, laitue, oignon rouge, tomate, sauce spéciale

Cheeseburger

Bœuf, fromage, laitue, oignon rouge, tomate, sauce spéciale

Burger Dundo Maroje

Bœuf, fromage, œuf, bacon, oignon caramélisé, laitue, oignon rouge, tomate, sauce spéciale

MENU ENFANT

✔ Pâtes aux tomates

Pâtes au fromage

Filet de poulet avec frites

Nuggets de poulet avec frites

Risotto au poulet



DUNDO MAROJE



2025 GOURMET TIMES ES

ENSALADAS

- ✓ **Ensalada de temporada**
Ensalada verde, tomate, pepino

Ensalada César

Salsa César, ensalada verde, panceta a la plancha, pollo a la plancha, picatostes, queso grana padano

- ✓ **Ensalada de burrata**

Burrata con tomates miniatura confitados sobre lecho de ensalada lollo rosso, con una salsa suave de pesto genovés

SOPAS

- ✓ **Crema de rúcula**

Sopa del día

ENTRANTES

- ✓ **Raviolis de remolacha**

Raviolis de remolacha casera rellenos de queso mascarpone, ralladura de limón y nueces, con aceite de oliva casero

Prosciutto y queso

Prosciutto dalmata y queso en aceite, servido con galletas saladas e higos caramelizados

- ✓ **Tabla de quesos caseros**

Queso de Pag, queso con trufa, queso en aceite y queso con hierbas mediterráneas, servidos con miel, nueces y uvas

- ✓ **Trío mesa**

Mousse de berenjena, hummus y tzatziki, servidos con bruschetta de ajo y chips de chirivía y zanahoria, con aceite de albahaca

Carpaccio de pulpo

Patas de pulpo doméstico cortadas en rodajas finas sobre lecho de rúcula, alcaparras, tomates secos y aceitunas, con una salsa suave de lima, aceite de oliva y vinagre balsámico reducido

Plato Dundo Maroje

Kulen (salchicha picante de Eslovenia), cuello de cerdo seco, prosciutto de cerdo y prosciutto de res, servidos con cebollitas en vinagre y pimientos picantes suaves marinados en aceite de oliva

Trilogía del mar de Dubrovnik

Anchoas marinadas caseras con alcaparras, camarones marinados con aceitunas confitadas y ensalada de pulpo doméstico sobre lecho de rúcula y radicchio, con aceite de perejil

Carpaccio de bistec de res

Bistec de res picado sobre lecho de rúcula, queso grana padano, tomates miniatura, con salsa cremosa de trufa y chips de parmesano y chirivía

PASTA CASERA

- ✓ **Tagliatelle con verduras**

Tagliatelle con verduras de temporada en salsa de tomates miniatura asados y piñones

Linguine con mariscos

Pasta con mariscos, aceitunas y almejas

Pasta tradicional al estilo de Dubrovnik "macarrones sucios"

plato tradicional

Pasta tradicional en salsa de carne de res, clavo y canela

- ✓ **Raviolis caseros**

Raviolis rellenos de queso de vaca, con salsa de trufa

Pasta casera "fuži"

"Fuži" con tiras de bistec de res en salsa oscura de trufa y queso fresco de vaca

PIZZA

- ✓ **Margarita**

salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca, aceitunas

Romana

salsa de tomate, queso, jamón, orégano, aceitunas

Salami

salsa de tomate, queso, salami, orégano, aceitunas

Capricciosa

salsa de tomate, queso, jamón, setas, orégano, aceitunas

Quattro formaggi

salsa de tomate, edamer, gauda, mozzarella, gorgonzola, parmesano, orégano, aceitunas

Vegetariana

salsa de tomate, queso, setas, maíz, pimiento, calabacín, tomate, aceitunas, orégano, cebolla

Picante

salsa de tomate, queso, jamón, panceta, pimientos picantes, orégano, aceitunas

Pepperoni

salsa de tomate, queso, pepperoni, aceitunas, orégano

Dalmacia

salsa de tomate, queso, atún, gambas, gorgonzola, cebolla, calabacín, aceitunas

Dundo Maroje

salsa de tomate, queso, gorgonzola, pepperoni, pimientos picantes, orégano, aceitunas

Kebab

salsa de tomate, queso, kebab, aceitunas, orégano, salsa

Dubrovnik

salsa de tomate, queso, mozzarella, grana padano, prosciutto, rúcula, orégano, aceitunas



DUNDO MAROJE

2025 GOURMET TIMES ES



ESPECIALIDADES DE PESCADO

Mejillones a la buzara

plato tradicional

Mejillones de Ston en salsa de tomates asados, vino blanco y ajo

Filete de caballa

Filete de caballa y verduras de temporada envueltos en papel de horno con romero, aceite de oliva y vino blanco

Calamares

Calamares del Adriático a la plancha, servidos con acelgas, tomates cherry y patatas, con salsa de ajo dalmata

Estofado de pulpo de Ston

plato tradicional

Estofado de pulpo con salami peperoncino, servido con polenta a la parrilla y polvo de aceitunas negras

Filete de lubina del Adriático

Servido con habas, hinojo, tomates miniatura, patatas y cebolla caramelizada

Filete de perca

Filete de perca a la plancha con alga nori, servido sobre coliflor confitada con pesto de aceitunas verdes y perejil, con teriyaki y aceite de albahaca

Plato de pescador

Camarones tigre negro, calamares, filete de lubina y almejas a la buzara, servidos con acelgas, patatas y arroz, con salsa dalmata de ajo y perejil

RISOTTO

✓ Risoto de verduras

Risotto con setas, guisantes, zanahoria, pimientos y cúrcuma

Risotto negro

plato tradicional

Risotto negro con sepia de Adriático

Risotto con vieiras

Risotto con vieiras, tomates secos y rúcula

POSTRE

Pastel del día

ESPECIALIDADES DE CARNE

Pechuga de pollo

Pechuga de pollo al vacío a la plancha, servida sobre mousse de brócoli, con salsa de azafrán y aceite de perejil

Chuleta ibérica

Chuleta de cerdo negro a la plancha, servida con puré de patatas, crema de zanahoria y brócoli, con salsa oscura de carne y alcaparras

Pasticada tradicional de Dubrovnik

plato tradicional

Carne de res cocida a fuego lento rellena de panceta y verduras, cocinada durante 6 horas en salsa oscura de ciruelas pasas, manzanas y vino tinto Dingač, servida con ñoquis caseros

Pierna de cordero

plato tradicional

Pierna de cordero cocida a fuego lento en salsa de hortalizas de raíz, servida con puré de coliflor y patatas

Filete de solomillo

Solomillo de ternera añejo servido con patatas gratinadas, crema de zanahoria y coliflor y floretes de brócoli

HAMBURGUESAS

Hamburguesa clásica

Carne de res, ensalada verde, cebolla morada, tomate, salsa especial

Cheeseburger

Carne de res, queso, ensalada verde, cebolla morada, tomate, salsa especial

Hamburguesa Dundo Maroje

Carne de res, queso, huevo, panceta, cebolla caramelizada, ensalada verde, cebolla morada, tomate, salsa especial

MENÚ INFANTIL

✓ Pasta con tomate

Pasta con queso

Filete de pollo con papas fritas

Nuggets de pollo con papas fritas

Risotto con pollo



DUNDO MAROJE



2025

GOURMET TIMES

2025

TOPLI NAPITCI HOT BEVERAGES



Espresso

Macchiato mali/small

Macchiato veliki/large

Kava bez kofeina/ decaf coffee

Cappuccino

Bijela kava/caffè latte

Americano

Ledena kava / Iced coffee

Čaj/tea

Irska kava/Irish coffee

BEZALKOHOLNA PIĆA NON ALCOHOLIC DRINKS

Pepsi 0,25 l

Pepsi max 0,25 l

Mirinda (Orange Soda) 0,25 l

7up 0,25 l

Inka Bitter Lemon 0,25 l

Inka Tonic Water 0,25 l

Ledeni čaj | Ice Tea 0,33 l

(breskva/ peach)

Pago 0,20 l

(naranča, jabuka, breskva - marelica / orange, apple, peach-apricot)

Red Bull 0,25 l

Mineralna voda Jamnica | Carbonated 0,25 l

Mineralna voda Jamnica | Carbonated 0,75 l

Prirodna voda Jana | Still 0,33 l

Prirodna voda Jana | Still 0,75 l



CIJEĐENI SOKOVI FRESH SQUEEZED JUICE

Prirodna narančada /

Fresh orange juice 0,20 l

Prirodna limunada / Fresh lemonade 0,35 l

TOČENO PIVO DRAFT BEER

Ožujsko 0,30 l

Ožujsko 0,50 l

PIVO U BOCI BOTTLE BEER

Ožujsko 0,33 l

Ožujsko limun | lemon 0,33 l

Stella Artois 0,33 l

Beck's 0,33 l

Staropramen 0,33 l

Heineken bezalkoholno | non-alcoholic 0,25 l

Leffe tamno pivo | dark beer 0,33 l

Corona 0,33 l

Cider Somersby 0,33 l





DUNDO MAROJE



2025 **GOURMET TIMES** 2025

KOKTELI COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, mineralna voda | soda water

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, mineralna voda | soda water

PASSION SPRITZ

Prosecco, mikks passion lemon | soda water

BASIL SPRITZ

Prosecco, mikks basil lime | soda water

LEMON & PEPPER G&T

Beefeater, tonic water, ružičasti papar, limun, đumbir | pink peppercorn, lemon, ginger

BASIL G&T

Beefeater Gin, mikks basil lime, tonic

ESPRESSO MARTINI

Absolut Blue vodka, Kahlua, espresso, Espresso Luxardo Liqueur

COSMOPOLITAN

Absolut Blue Vodka, Triple sec, sirup limeta, sok brusnica | lime syrup, cranberry juice

PORNSTAR MARTINI

Absolut Blue vodka, prosecco, mikks passion lemon

MOJITO (mango or strawberry)

Havana Club 3, limeta, menta, smeđi šećer, mineralna voda | lime, mint, brown sugar, soda water

LONG ISLAND ICED TEA

Absolut Blue Vodka, Beefeater Gin, Havana Club 3, Olmeca Blanco, White rum, lime, Triple Sec, Coca Cola

SEX ON THE BEACH

Absolut Blue Vodka, breskva liker, sok brusnica, sok naranča, sok ananas / peach liquor, cranberry juice, orange juice, pineapple juice

NEGRONI

Gin Beefeater, Campari, Carlo Alberto Vermouth

WHISKEY SOUR

Four Roses, mikks sour lemon

BEZALKOHOLNI | NON ALCOHOLIC

VIRGIN MOJITO (mango or strawberry)

limeta, menta, šećerni sirup, mineralna voda / lime, mint, simple syrup, soda water

VIRGIN LAURA

mikks passion lemon, soda water

YUZU SODA

mikks yuzu elder, soda water

GINGER BOOSTER

mikks ginger mint, soda water

ALKOHOLNA PIĆA ALCOHOLIC DRINKS

Johannie Walker B. L 0,03 l

Jameson 0,03 l

Chivas 0,03 l

Jack Daniels 0,03 l

Four Roses 0,03 l

Absolut Vodka 0,03 l

Belvedere Vodka 0,03 l

Beefeater Gin 0.03 l

Mountain Creek Gin 0,03 l

Hendrick's 0,03 l

Tequila Olmeca 0,03 l

Havana 0,03 l

Havana 7yo 0,03 l

Bacardi 0,03 l

Hennessy VS 0,03 l

Campari 0,03 l

Jagermeister 0,03 l

Martini 0,05 l

Domaće rakije 0,03 l



DUNDO MAROJE

2025 **GOURMET TIMES** 2025



BIJELA VINA WHITE WINES

Rubis žilavka 0,75 l
 Rubis chardonnay 0,75 l
 Miljas malvasija dubrovačka 0,75 l
 Zoro malvasija dubrovačka 0,75 l
 Rizman pošip 0,75 l
 Madre pošip 0,75 l
 Zure grk 0,75 l
 Veralda malvazija Dorata 0,75 l
 Damjanić clemente bijelo 0,75 l
 Deklič chardonnay 0,75 l
 Bastijan malvazija 0,75 l
 Tomaz malvazija avangarde 0,75 l
 Zlatno brdo graševina 0,75 l
 Kota 267 chardonnay 0,75 l
 Dvanajščak pušipel prestige 0,75 l
 Litterarii Sauvignon blanc 0,75 l
 Ščurek pinot sivi 0,75 l

ROSE/SLATKA VINA ROSE/DESSERT WINES

Rubis Signorina rose 0,75 l
 Rossi rose 0,75 l
 Saint Hills rose štikla 0,75 l
 Rose Whispering Angel 0,75 l
 Deklič muškati žuti slatko vino 0,75 l
 Kaptol graševina poluslatka 0,75 l
 Stina prošek 0,75 l

PJENUŠCI/ŠAMPANJCI PROSECCO/CHAMPAGNE

Serenello prosecco doc extra dry 0,75 l
 Tomaz pjenušac Rose celeste extra dry 0,75 l
 De Vilmont champagne Brut Blanc de Blanc 0,75 l
 Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 l
 Moët & Chandon Ice Imperial 0,75 l
 Dom Perignon 0,75 l

CRNA VINA RED WINES

Rubis blatina vionica 0,75 l
 Rubis cabernet sauvignon 0,75 l
 Crvik cuvee Vilin Ples 0,75 l
 Crvik merlot Negromant 0,75 l
 Rizman syrah 0,75 l
 Milinović plavac mali Padre 0,75 l
 Skaramuča dingač 0,75 l
 Stina plavac mali Barique 0,75 l
 Krolo kaštelanski crljenak 0,75 l
 Bastian merlot 0,75 l
 Degrassi petit verdot contarini 2015 0,75 l
 Meneghetti crveno 0,75 l
 Josić cuve Superior 0,75 l
 Dvanajščak Amaranth pinot noir 0,75 l
 Ščurek stara brajda cuvee 0,75 l

VINA NA ČAŠE WINE BY THE GLASS

BIJELA VINA / WHITE WINES

Rubis žilavka 0,15 l
 Rubis chardonnay 0,15 l
 Miljas malvasija dubrovačka 0,15 l
 Madre pošip 0,15 l
 Bastijan malvazija 0,15 l
 Zlatno brdo graševina 0,15 l

CRNA VINA/RED WINES

Rubis blatina vionica 0,15 l
 Rubis cabernet sauvignon 0,15 l
 Milinović plavac mali padre 0,15 l
 Skaramuča dingač 0,15 l
 Bastian merlot 0,15 l

PJENUŠCI/ŠAMPANJCI/PROSECCO/CHAMPAGNE

Serenello prosecco doc extra dry 0,15 l
 Tomaz pjenušac rose celeste extra dry 0,15 l

ROSE/SLATKA VINA/ROSE/DESSERT WINES

Rubis signorina rose 0,15 l
 Rossi rose 0,15 l