



Menu

PDV je uključen u cijenu.

Knjiga žalbe nalazi se na šanku.

Neka od naših jela mogu izazvati alergijske reakcije.

Mogući alergeni: riba, rakovi, školjke, jaja, gluten, mlijeko.

VAT is included in the price.

Book of complaints is at the bar.

Some of our meals can cause allergic reactions.

Possible allergens: fish, crabs, shellfish, eggs, gluten, milk.

JUHE	KN	RIBLJA JELA	KN
Juha od povrća ✓	35	Lignji prženi s pomfritom	
Riblja juha	45	i tartar umakom	145
Krem juha od škampa i jastoga	75	Lignji na žaru s dalmatinskim povrćem	145
Goveda juha	35	Ovrata na žaru s dalmatinskim povrćem	155
		Filet od brancina s povrćem al“dente“	165
SALATE		Filet od lososa na umaku od kopra	
Rikula salata s parmesanom i pinjolima ✓	60	s povrćem	170
Salata od hobotnice s rikulom	90	Ribljí filet “Dalmacija” s gamborima na	
Grčka salata (sa sirom) ✓	70	umaku od bijelog vina s rikula rižotom	175
Cezar salata (s pilećim prsima)	80	Gambori sa žara	160
Salata s gamborima i avokadom	95	Gambori na “Buzaru”	180
		Gambori bez ljuske i Jakobove kapice	
HLADNA PREDJELA		na raznju sa gorgonzolla rižotom	190
Kamenice (1 kom)	25	Riblja plitica sa žara	
Izbor raznih sireva ✓	75	(filet od brancina, filet od škarpine,	
Buffalo mozzarella s rajčicama ✓	80	lignji, gambori)	195
Dalmatinski pršut		Gourman riblja plitica za 2 osobe	
(sezonski sa svježom dinjom)	95	(brancin, ovrata, jastog, škampi,	
Inćuni na rikula salati	75	gambori, lignji)	660
Mesni carpaccio s parmesanom	90	Morska riba ekstra kvalitete (100 gr)	50
Carpaccio od tune na rikuli	90	Škampi po želji (100gr)	70
Hladna plitica “Dalmacija”		Jastog po želji (100 gr)	90
(tunjevina, inćuni, domaći sir,		JELA OD MESA	
dalmatinski pršut, salata od hobotnice)	95	Pileća prsa na umaku od gljiva s pomfritom	145
		Svinjski medaljoni omotani	
TOPLA PREDJELA		špekrom na umaku od bosiljka	
Mušule na buzaru	95	i mascarponea s “Julien” povrćem	155
Miješana buzara		Saltinbocca a`lla Romana	
(mušule, gambori, škampi)	150	(svinjska ruža s pršutom i kaduljom	
Proljetne rollice ✓	70	u umaku od proseka i bijelog vina)	165
Gambori u umaku		Janjeći kotleti “Frenched rack” na žaru s	
od bijelog vina na rikuli	85	dalmatinskim povrćem	210
Pohovani sir		Janjeći filet u umaku a`la Chef	
“Camembert” s brusnicama ✓	80	s ružmarin krumpirom	210
Jakobove kapice u umaku od naranče	120	Miješana mesna plitica sa prilogom	
		(piletina, svinjetina, govedina)	170
RIŽOTO I TJESTENINA		STEAK SPECIJALITETI	
Rižoto sa svježim dalmatinskim povrćem ✓	95	Govedi filet a`la Dalmacija	
Rižoto s morskim plodovima	105	s maslacem od zelenja	190
Rižoto s gamborima na bijelo	110	Govedi filet flambiran	
Crni rižoto	115	u umaku od zelenog papra	195
Tagliatelle s gljivama u umaku		Govedi filet u umaku od crnog vina	195
od crnih tartufa ✓	105	Govedi filet “Mignon”	
Penne s lososom u umaku od kopra	120	s umakom i gljivama	195
Spaghetti s morskim plodovima	110	Govedi filet u umaku od gorgonzole	195
Tagliatelle u umaku od gorgonzolle		Govedi filet u umaku od crnih tartufa	210
sa špinatom ✓	100	PRILOZI	
Lasagne “Bolognese” s mozzarellom	140	Riža; sezonska salata; kuhano povrće ✓	30
Tagliatelle s gamborima i tikvicama	120	Povrće s grila; ružmarin krumpir; pomfrit ✓	35
Spaghetti s jastogom i povrćem		Postava (kruh, riblja pašteta)	12
u umaku od rajčica	350		



LAGANI MENU

Juha od povrća

*

Pileća prsa u umaku od gljiva
ili
Lignji na žaru s dalmatinskim povrćem

*

Dubrovačka rozata

165 kn (22,00 €)

MALI MENU

Gambori u umaku od bijelog vina na
rikuli

*

Ovrata na žaru sa svježim sezonskim
povrćem ili

Saltimbocca a'lla Romana
(teleći odresci s pršutom i kaduljom u
umaku od prošeka i bijelog vina)

*

Panna-cota

225 kn (30,00 €)

MENU «DALMACIJA»

Hladna plitica «Dalmacija»
(carpaccio od tunjevine, domaći sir,
dalm. pršut, salata od hobotnice)

*

Riblja juha

*

Filet od brancina na žaru s
povrćem "al dente"

ili

Filet "Mignon" na umaku od crnog
vina i gljiva s ružmarin krumpirom

*

Štrudel od jabuka sa sladoledom

285 kn (38,00 €)

MENU «CHEF»

Jakobove kapice u umaku od naranče

*

Rižoto od morskih plodova

*

Riblji filet u umaku od bijelog vina s
gamborima i rikula rižotom

ili

Janjeći kotleti "Franchèd rack" s
povrćem na žaru

*

Palačinke sa sladoledom i topli višnjama

345 kn (46,00 €)

GOURMAN MENU

Carpaccio od tune na rikuli

*

Miješana buzara

*

Gambori i Jakobove kapice na ražnju
s gorgonzola rižotom

ili

Janjeći filet u umaku a'lla Chef s ružmarin
krumpirom

*

Crème brulle

420 kn (56,00 €)



RÔMERQUELLE®
PRIRODNA MINERALNA VODA

SOUPS

Vegetable soup	35
Fish soup	45
Lobster-scampi cream soup	75
Beef soup	35

SALADS

Arugula salad with parmesan cheese ✓	60
Octopus salad with arugula	90
Greek salad	70
Cesar salad with chicken breast	80
Prawns and avocado salad	95

COLD STARTERS

Oyster (1 piece)	25
Selection of cheese ✓	75
Buffalo mozzarella with tomatoes ✓	80
Dalmatian smoked ham with melon	95
Anchovies on arugula salad	75
Beef carpaccio with parmesan	90
Tuna carpaccio with arugula	90
Antipasti "Dalmacija"	
(cheese, smoked ham, seafood salad, tuna carpaccio)	95

WARM STARTERS

Mussels "Buzara"	
(tomato-white wine sauce)	95
Mixed "Buzara" (mussels, scampi, shrimps in tomato-white-wine sauce)	150
Spring rolls ✓	70
Shrimps in white wine sauce	85
Fried cheese "Camembert"	
with cranberry	80
Grilled scallops with orange sauce	120

RISOTTO & PASTA

Risotto with vegetables ✓	95
Seafood risotto	105
Shrimps white risotto	110
Black risotto	115
Tagliatelle with mushrooms and truffle sauce ✓	105
Penne with salmon	120
Spaghetini with seafood	110
Tagliatelle with gorgonzola sauce and spinach ✓	100
Lasagne "Bolognese" with mozzarella	140
Tagliatelle with shrimps and zucchini	120
Spaghetti with lobster in tomato sauce with vegetables	350

FISH DISHES

Squids fried with french fries and tartar sauce	145
Squids grilled with dalmatian vegetables	145
Grilled "Sea bream"	
with dalmatian vegetables	155
Seabass fillet grilled with vegetables al "dente"	165
Salmon fillet with dill sauce and vegetables	170
Grilled fishfillet "Dalmacija"	
with prawns in white wine sauce and rucola-risotto	175
Prawns grilled with tartar sauce	160
Prawns with tomato - white wine sauce	180
Prawns without shell and scallops on the spit with gorgonzola risotto	190
Grilled fish platter with vegetables (sea bass fillet, grouper fillet, s quids, shrimps)	195
Gourmet fish plate for 2 persons (sea bass, sea bream, lobster, s campi, prawns, squids)	660
Sea fish extra high quality (100 gr.)	50
Scampi (100gr)	70
Lobster of your choice (100 gr.)	90

MEAT DISHES

Chicken breast in mushroom sauce with french fries	145
Pork medallions with smoked ham and mascarpone sauce with vegetables	155
"Saltimbocca alla Romana"	
(pork with dalmatian smoked ham in prosecco-wine sauce)	165
Lamb chops "Frenched rack" grilled with vegetables	210
Lamb fillet in sauce ala Chef with rosemary potatoes	210
Mixed meat plate grilled with french fries (chicken, pork, beef)	170

FILLET STEAK DISHES

Fillet steak "Dalmacija"	
with herbal butter	190
Fillet steak flambe in green peper sauce	195
Fillet steak with red wine sauce	195
Fillet "Mignon" with mushrooms	195
Fillet steak with gorgonzola sauce	195
Fillet steak with black truffel sauce	210

SIDE DISHES

Rice; Season salad; Boiled vegetables ✓	30
Grilled vegetables; French fries;	
Rosemary potatoes ✓	35
Cover charge (bread, fish pate)	12



LIGHT MENU

Vegetable soup

*

Chicken breast in mushroom
sauce with french fries

or

Grilled squids with dalmatian
vegetables

*

Creme caramel

165 kn (22,00 €)

PICCOLO MENU

Prawns in white wine sauce on rucola
salad

*

Grilled sea bream Royal with dalma-
tian vegetables

or

“Saltimbocca alla Romana“
(plain veal escalop with dalmatian
smoked ham in prosecco-wine sauce)

*

Panna-cota

225 kn (30,00 €)

MENU «DALMACIJA»

Antipasti «Dalmacija»

(Tuna carpaccio, cheese in oil, octopus salad,
dalmatian smoked ham...)

*

Fish soup

*

Grilled sea-bass fillet with dalmatian vegetables
or

Fillet Mignon with mushrooms in red wine sauce
with rosemary potatoes

*

Apple strudel with vanilla ice cream

285 kn (38,00 €)

MENU «CHEF»

Scallops grilled with orange sauce

*

Seafood risotto

*

Grilled fish fillet with prawns in white-wine
sauce and arugula risotto

or

Lamb chops „Frenched rack“ grilled with
vegetables

*

Pancake with ice-cream and cherries

345 kn (46,00 €)

GOURMAN MENU

Tuna carpaccio with arugula

*

Mixed “Bouzzara“
(mussels, prawns, scampi in tomato-white
wine sauce)

*

Prawns and scallops on the spit with
gorgonzola risotto

or

Lamb fillet in sauce a’la Chef with
rosemary potatoes

*

Creme brulee

420 kn (56,00 €)



RÔMERQUELLE®
PRIRODNA MINERALNA VODA

SUPPEN

Gemusesuppe ✓	35
Fischsuppe	45
Hummer-scampi Cremesuppe	75
Rindfleischsuppe	35

SALATE

Rucolasalat mit Parmesan und Pinienkernen ✓	60
Pulposalat mit Rucola	90
Griechischer salat	70
Cesarsalat mit Hanchenbrust	80
Avocadosalat mit Garnelen	95

KALTE VORSPEISEN

Austern (1 St.)	25
Teller mit verschiedene Kasesorten ✓	75
Bufala Mozzarella mit Tomaten ✓	80
Dalmatinischer geraucherter Schinken mit Melone	95
Sardellen auf Rucola	75
Carpaccio vom Rind mit Parmesan	90
Thunfisch carpaccio auf Rucola	90
Antipasti "Dalmacija" (dalmatinischer Schinken, Pulposalat, Kase, Thunfisch)	95

WARME VORSPEISEN

Miesmuscheln "Bouzzara" (Tomaten-Weissweinsauce)	95
Gemischte "Bouzzara" (Muscheln, Scampi, Gambas in Weisswein-Tomatensauce)	150
Gambas in Weisswein Sauce auf Rucola	85
Spring rolls ✓	70
Panierte "Camembert" mit Beeren ✓	80
Jacobsmuscheln vom Grill mit Orangesauce	120

RISOTTO & NUDELN

Risotto mit Gemuse ✓	95
Risotto mit Meeresfruchte	105
Risotto mit Garnelen	110
Schwarzer Risotto	115
Tagliatelle mit Pilzen und Truffel sauce ✓	105
Penne mit Lachs und Dillsauce	120
Spaghetti mit Meeresfruchten	110
Tagliatelle in Gorgonzola sauce mit Spinat ✓	100
Lasagne "Bolognese" mit Mozzarella	140
Tagliatelle mit Gambas und Zucchini	120
Tagliolini Languste (Hummer) mit frische Tomatensose und Gemuse	350

FISHGERICHTE

Calamaris gebacken mit Tartarsauce	145
Calamaris gegrilt mit Gemuse	145
Dorade Royal vom grill mit Gemuse	155
Wolfsbarsch filet vom Grill mit Dalmatinischen Gemuse	165
Lachsfilet vom Grill mit Dillsauce	170
Rotbarschfilet in Weissweinsauce mit Gambas und Rucola-risotto	175
Gambas vom Grill	160
Gambas in tomaten-weisswine sause	180
Gambas ohne Schale und Jacobs muscheln auf dem Spiess mit Gorgonzolla Risotto	190
Edel Fishplatte vom Grill (Wolfsbarschfilet, Zackenbarschfilet, Calamaris, Garnelen)	195
Gourmet-Fischplatte für 2 Personen (Wolfsbarsch, Seebrasse, Hummer, Scampis, Garnelen, Calamaris)	660
Edel Meeresfishe 1. Klasse (100 gr.)	50
Scampi (100gr)	70
Languste (Hummer) (100 gr.)	90

FLEISCHGERICHTE

Hanchenbrust in Champignonsauce mit Pommes-frites	145
Schweine Medaillons in Speck eingewickelt auf Basilikum-mascarpone spiegeln und Gemuse	155
"Saltimbocca alla Romana" - Kalbssnitzel mit Parmaschinken in Weissweinsauce	160
Lammkotelets "Frenched Rack" vom grill mit Gemuse	210
Lammfilet in Sauce a'la "Chef" mit Rosmarinkartoffeln	210
Gemischte Fleischplatte mit pommes-frites (Hanchen, Schweinefleisch, Kalbs und Rind Fleisch)	170

STEAK SPEZIALITATEN

Rinderfilet "Dalmacija" mit Krauterbutter	190
Rinderfilet flambiert' im gruner Pfeffer sause	195
Rinderfilet mit Rotweinsauce	195
Rinderfilet "Mignon" mit Pilzen	195
Rinderfilet mit Gorgonzolasauce	195
Rinderfilet mit schwarzen Truffelsauce	210

BEILAGEN

Reis; Gemischter salat; Gemuse gekochte ✓	30
Gegrillte Gemuse;	
Pommes frites; Rusmarin-kartoffeln ✓	35
Couver (Brot, Fisch'pate)	12



LIGHT MENU

Gemüsesuppe

*

Hänchenbrust in Champignonsauce
mit
Pommes-frites
oder
Gegrillten Calamaris mit
dalmatinische Gemuse

*

Creme caramel
165 kn (22 €)

PICCOLO MENU

Gambas in Weißweinsauce auf
Rucola

*

Dorade Royal vom Grill mit Gemuse
oder
„Saltimbocca alla Romana“
Kalbssnitzel mit Parmaschinken in
Weißweinsauce

*

Panna-cotta
225 kn (30 €)

MENU «DALMACIJA»

Kalte plate «Dalmacija»
(Dalmatinischer schinken, Pulpo salat, Kase,
Thunfish carpaccio)

*

Fishsuppe

*

Wolfsbarschfilet vom Grill mit
dalmatinische Gemuse oder
Rinderfilet «Mignon» mit Rotwein-
Pilzensause und Rosmarin Kartoffel

*

Apfelstrudel mit Vanilleeis
285 kn (38 €)

MENU «CHEF»

Jacobs muscheln vom Grill mit
Orangesauce

*

Risotto mit Meeresfruchte

*

Fishfilet in Weissweinsauce mit
Gambas und Rucola-risotto
oder
Lammkotelets „Frenched Rack“ vom
grill mit Gemuse

*

Pfannkuchen «eis und heiss»
345 kn (46 €)

GOURMAN MENU

Thunfish carpaccio auf rucolasalat

*

Gemischte “Buzzara”
(Muscheln, Gambas, Scampis in
Tomaten-weissweinsause)

*

Gambas und Jacobs muscheln auf dem
Spiess mit Gorgonzola Risotto
oder
Lammfilet in Sause a’la “Chef” mit
Rusmarinkartoffeln

*

Creme brulee
420 kn (56 €)



RÖMERQUELLE®
PRIRODNA MINERALNA VODA

ZUPPE

Zuppa di verdure ✓	35
Zuppa di pesce	45
Zuppa di aragosta	75
Zuppa di manzo	35

INSALATE

Rucola con parmigiano e pinoli ✓	60
Insalata di polipo con rucola	90
Insalata greca (con formaggio)	70
Insalata Cesar (con petto di pollo)	80
Insalata con gamberetti e avocado	95

ANTIPASTI FREDDI

Ostriche (al pezzo)	25
Piatto con Formaggi ✓	75
Mozzarella di bufala con pomodori ✓	80
Prosciutto di Dalmata con melone	95
Acciughe con insalata rucola	75
Carpaccio di carne con parmigiano	90
Carpaccio di tonno con rucola	90
Piatto di antipasti "Dalmacija" (formaggio, prosciutto di Dalmata, insalata di polipo, tonno)	95

ANTIPASTI CALDI

Buzzara di cozze (salsa di vino bianco)	95
Buzzara mista (cozze, gamberetti, scampi in salsa di vino bianco e pomodoro)	150
Spring rolls	70
Gamberetti in salsa di vino bianco	85
Formaggio "Camembert" impanato ✓	80
Cappe sante in salsa all'arancia (3 pezzi)	120

RISOTTO & PASTA

Risotto con verdure ✓	95
Risotto frutti di mare	105
Risotto con gamberetti	110
Risotto nero	115
Tagliatelle di funghi al tartufo salsa ✓	105
Penne salmone	120
Spaghetti frutti di mare	110
Tagliatelle spinaci in salsa di gorgonzola ✓	100
Lasagne alla "Bolognese" con mozzarella	140
Tagliatelle con gamberetti e zucchine	120
Tagliolini con aragosta in salsa di pomodoro e verdura	350

PIATTI DI PESCE

Calamari fritti con patate fritte (salsa tartara)	145
Calamari alla griglia con verdura cotta	145
Orata alla griglia con verdura dalmata	155
Filetto di branzino alla griglia con verdura dalmata	165
Filetto di salmone alla griglia	170
Filetto di pesce con gamberetti in salsa di vino bianco con rucola-risotto	175
Gamberetti alla griglia e salsa tartara	160
Gamberetti in salsa di pomodoro e vino bianco con aglio	180
Gamberetti senza guscio e capesante su bastoni con risotto gorgonzola	190
Piatto di pesce alla griglia con verdura (filetto di branzino, filetto di cernia, calamari, gamberi)	195
Piatto gourmet di pesce per 2 persone (branzino, orata, aragoste, gamberi, gamebertti, calamari)	660
Pesce di prima scelta (100 gr.)	50
Scampi (100 gr)	70
Aragosta alla griglia (100 gr.)	90

PIATTI DI CARNE

Petto di pollo con salsa di funghi e patate fritte	145
Filetti di maiale con prosciutto di dalmata e salsa di pesto-mascarpone	155
"Saltimbocca alla Romana"	165
Costolette di agnello alla griglia con verdura	210
Filetto di agnello in salsa dello "Chef" con patate al forno	210
Piatto di carne misto con patate fritte (pollo, maiale, manzo)	170

PIATTI DI FILETTI MANZO

Filetto di manzo alla "Dalmacija"	190
Filetto di manzo con salsa di vino rosso	195
Filetto "Mignon" con funghi	195
Filetto di manzo flambé al pepe verde	195
Filetto di manzo con salsa di gorgonzola	195
Filetto de manzo con salsa di tartufi neri	210

CONTORNI

Riso; Insalata mista; Verdura cotta ✓	30
Verdura alla griglia; Patate fritte;	
Pattate al forno con rosmarino ✓	35
Coperta (pane, paté di pesce)	12



MENU LEGGERO

Zuppa di verdure

*

Petto di pollo con salsa di funghi e
patate fritte

o

Calamari alla griglia con verdura
dalmata

*

Crema caramel
165 kn (22 €)

MENU PICCOLO

Gamberetti in salsa di vino bianco con
rucola

*

Orata a'la griglia con verdura

o

“Saltimbocca alla Romana”

*

Panna-cotta
225 kn (30 €)

MENU «DALMACIJA»

Piatto freddo «Dalmacija»
(prosciutto di Dalmazia, formaggio, insalata
di pulpo, carpaccio di tonno)

*

Zuppa di pesce

*

Filetto di branzino alla griglia con verdura
dalmata

o

Filetto «Mignon» con funghi in salsa di vino
rosso e patate

*

Strudel di mele con gelato
285 kn (38 €)

MENU «CHEF»

Jacobs muscheln vom Grill mit
Orangesauce

*

Risotto mit Meeresfruchte

*

Fishfilet in Weissweinsauce mit Gambas
und Rucola-risotto
oder

Lammkotelets „Frenched Rack“ vom
grill mit Gemuse

*

Pfannkuchen «eis und heiss»
345 kn (46 €)

GOURMAN MENU

Thunfisch carpaccio auf rucolasalat

*

Gemischte “Buzzara”
(Muscheln, Gambas, Scampis in
Tomaten-weissweinsauce)

*

Gambas und Jacobs muscheln auf dem
Spiess mit Gorgonzola Risotto
oder

Lammfilet in Sauce a'la “Chef” mit
Rusmarinkartoffeln

*

Crema brulee
420 kn (56 €)



RÖMERQUELLE®
PRIRODNA MINERALNA VODA

SOUPES

Soupe aux legumes ✓	35
Soupe de poisson	45
Soupe de langouste	75
Soupe de boeuf	35

SALADES

Salade de roquette au parmesan ✓	60
Salade de poulpe à la roquette	90
Salade Grecque (avec fromage)	70
Salade César (avec poitrine de poulet)	80
Salade aux crevettes et avocat	95

HORS D'OUVRE FROIDS

Huître (1 pièce)	25
Sélection de fromages ✓	75
Mozzarella de buffle aux tomates ✓	80
Jambon cru Dalmate avec du melon	95
Anchois sur salade de roquette	75
Carpaccio de boeuf au parmesan	90
Carpaccio de thon à la roquette	90
Plat froid “Dalmacija” (fromage, salade de poulpe, jambon cru Dalmate, thon)	95

HORS D'OEUVRE CHAUDS

Moules Bouzzara	
(sauce tomate-vin blanc)	95
“Bouzzara” mixte (moules, scampi,	
crevettes à la sauce tomate-vin blanc)	150
Spring rolls √	70
Crevettes à la sauce au vin blanc	85
Fromage “Camembert”	
frits avec des canneberges √	80
Coquilles Saint-Jacques	
en sauce a l’orange	120

RISOTTO & PASTA

Risotto avec des légumes ✓	95
Risotto aux fruits de mer	105
Risotto aux crevettes	110
Risotto noir	115
Tagliatelles aux champignons l	
a sauce aux truffes ✓	105
Penne au saumon	120
Spghettini aux fruits de mer	110
Tagliatelles avec épinard	
dans gorgonzola ✓	100
Lasagne "Bolognese" avec mozzarella	140
Tagliatelle aux crevettes	120
Spaghetti au homard à la s	
auce tomate avec des légumes	350

PLATS DE POISSONS

Calamars frits avec sauce tartar	145
Calamars grilles avec legumes	145
Daurade Royal grillees, legumes	155
Filet de loup de mer grille avec legumes	165
Filet de saumon avec légumes	170
Filet de poisson a'la "Dalmacija" (avec crevette, rucola-risotto, sauce de vin blanc)	175
Crevette grilles (avec sauce tartar)	160
Creavette a'lla "Bouzara" (sauce avec tomatos et vin blanc)	180
Crevettes sans coquille et coquilles	
Saint-Jacques a'la broche avec gorgonzola risotto	190
Plat de poisson grillees pour (Filet de loup de mer, filet de mérou, calamaris, crevettes)	195
Plaque de poisson gastronomique pour 2 personnes (loup de mer, Dourade Royal, homard, langoustinos, crevettes, calamaris)	660
Poisson de mer extra class (100 gr.)	50
Langoustinos (100gr)	70
Langouste au choix (100 gr.)	90

PLATS DE VIANDE

Poitrine de poulet à la sauce aux champignons avec des frites	145
Médallions de porc avec jambon cru dalmatien et sauce mascarpone aux légumes	155
“Saltimbocca alla Romana”	
Porc au jambon dalmatien dans prosecco-vin sauce	165
Cotelettes d’agneau à la Française grille avec des légumes	210
Filet d’agneau avec sauce de “Chef” avec pommes de terre au romarin	210
Plats de viande mixte avec des frites (poulet, porc, boeuf)	170

FILETS À STEAK

Filet de boeuf «Dalmacija» avec beurre aux herbes	190
Filet de boeuf flambé à la sauce au poivre vert	195
Steak de filet avec sauce au vin rouge	195
Filet “Mignon” avec champignons	195
Filet de bœuf à la sauce gorgonzola	195
Filet de bœuf à la sauce gorgonzola	210

GARNITURES

Riz; Salade de saison; Légumes √	30
Légumes grilles; Pommes frites; Pommes de terre au romarin √	35
Couvert (pain, pate de poisson)	12

MENU LEGER

Soupe aux légumes

*

Poitrine de poulet à la sauce aux
champignons avec frites

ou

Calmars grillés aux légumes
dalmatiens

*

Crème caramel
165 kn (22 €)

PETIT MENU

Crevette avec sauce de vin blanc

*

Daurade royal grillée avec légumes

ou

“Saltimbocca alla Romana” steak
de veau avec sauce vin

*

Panna-cota
225 kn (30 €)

MENU «DALMACIJA»

Plat froid «Dalmacija»
(Jambon cru Dalmate, fromage,
salad de poulpe,thon)

*

Soupe de poisson

*

Filet de Loup de mer grillé avec légumes
dalmate

Ou

Filet mignon aux champignons en sauce
au vin rouge

*

Strudel aux pommes
285 kn (38 €)

MENU «CHEF»

Coquilles Saint-Jacques en sauce à
l'orange

*

Risotto aux fruits de mer

*

Filet de poisson grillé aux crevettes en
sauce au vin blanc et risotto à la roquette
ou

Côtelettes d'agneau grillées avec des
légumes

*

Crepes avec glace et fruits
345 kn (46 €)

GOURMAN MENU

Carpaccio de thon à la roquette

*

“Bouzzara” mixte
(moules, crevettes, scampi à la sauce
tomate-vin blanc)

*

Crevettes et coquilles Saint-Jacques
à la broche avec gorgonzola risotto
ou

Filet d'agneau avec sauce à la Chef
Avec pommes de terre au romarin

*

Crème brûlée
420 kn (56 €)



RÖMERQUELLE®
PRIRODNA MINERALNA VODA

SOEPEN

Groentesoep ✓	35
Vissoep	45
Kreeft-scampi-roomsoep	75
Rundvleessoep	35

SALADE

Rucola salade met parmezaanse en pijnboompitten ✓	60
Octopussalade met rucola	90
Griekse salade (met kaas)	70
Cesaro salade (met kipfilet)	80
Salade met garnalen en avocadomousse	95

KOUDE VOORGERECHTEN

Oesters (1 stuks)	25
Plaat met verschillende kazen ✓	75
Buffelmozzarella met tomaten ✓	80
Dalmatische grookte ham met meloen	95
Ansjovis op rucola salad	75
Vleescarpaccio met parmezaanse	90
Tonijncarpaccio met rucola	90
Antipasti "Dalmacija" (kaas, octopussalade, gerookte ham, tonijn carpaccio)	95

WARME VOORGERECHTEN

Mosselen a la buzzara (witte wijnsaus)	95
Gemengde "buzzara" (mosselen, langoustines, garnalen)	150
Spring rolls ✓	70
Garnalen in witte wijnsaus met rucola	85
Gebbaken kaas "Camembert" met fruit ✓	80
Jacobs mosselen	120
van de grill i oranje saus	

RISOTTO & PASTA

Risotto met groenten ✓	95
Risotto voor zeevruchten	105
Risotto met garnalen	110
Zwarte risotto	115
Tagliatelle met chamignons en truffelsaus ✓	105
Penne met zalm in dillsaus	120
Spaghettini met zeevruchten	110
Tagliatelle met spinaziein gorgonzola saus ✓	100
Lasagne "Bolognese" met mozzarella	140
Tagliatelle met garnalen en courgette	120
Spaghetti met kreeft in tomatensaus met groenten	350

KN

VISGERECHTEN

KN

Inkvits gebbaken met frites en tartarsaus	145
Inkvist van der grill met groenten	145
Zeebrasem Royal van de grill	155
Zeebaarsfilet van de grill met groenten	165
Zalm filet met dillsaus	170
Visfilet a'la Dalmacija met garnalen in witte wijnsaus en rucola-risotto	175
Garnalen gegrild (tartar sauce)	150
Garnalen in tomaten-witte wijnsaus met knoflook	180
Garnalen zonder shell en Jacobs mosselen het spit met tartar saus en rijst	190
Mixed grill van vis voor (filet van zeebaars, filet van zeebaars, inktvis, garnalen)	195
Gourmet vis bord voor 2 personen (zeebaars, zeebrasem, kreeft, langoustines, garnalen, inktvis)	660
Verse vis extra kwaliteit (100 gr.)	50
Langoustines (100 gr)	70
Kreeft gegrild of gebakken (100 gr.)	90

VLEES GERECHTEN

Kippenborst in champignonsaus met frietjes	145
Varkensvlees medaillons met gerookte ham en mascarponesaus met groenten	155
"Saltimbocca alla Romana" (varkensvlees met Dalmatische gerookte ham in prosecco-wijnsaus)	165
Lamskoteletes "Frenched rack" van der grill met groenten	210
Lamsfilet in saus a'la "Chef" met rosmarin-kertoffeln	210
Schotel van gemengde vlees met frietjes (kipfilet, varkensvlees, bifstuck)	170

BIEFSTUK SPEZIALITETEN

Biefstuk van de grill a'la "Dalmacija"	190
Biefstuk flambe met groene peper saus	195
Biefstuck met rode wijn saus	195
Biefstuk "Mignon" met champignons	195
Biefstuk met gorgonzolla saus	195
Biefstuk met truffel saus	210

BIJDRAGEN

Rijst; Salade van het seizoen; Groenten ✓	30
Gegrilde Groenten; Pfrieten;	
Rosmarin-kartoffeln ✓	35
Couvert (brot, vispate)	12



LIGHT MENU

Groentensoep

*

Kippenborst in champignonsaus
met frieten

of

Gegrilde inktvis met dalmatische
groenten

*

Crème caramel

165 kn (22 €)

KLEIN MENU

Garnalen in witte wijnsaus op rucola

*

Zeebrasem Royal van der grill
of

“Saltimbocca alla Romana”

Kalfs medaillons in prosecco-
wijnsaus

*

Panna-cota

225 kn (30 €)

MENU «DALMACIJA»

Koude schotel

«Dalmacija»

(Dalmatinischer gerookte ham, kaas, octopus-
salade, gerookte tonijn

*

Vissoep

*

Gegrilde zeebaarsvilet met Dalmatischen
groenten

of

Biefstuk «Mignon» met champignons in rode
wijnsaus

*

Apfelstrudel met vanille-ijs

285 kn (38 €)

MENU «CHEF»

Coquilles Saint-Jacques en sauce a
l'orange

*

Risotto aux fruits de mer

*

Filet de poisson grillé aux crevettes en
sauce au vin blanc et risotto à la roquette
ou

Côtelettes d'agneau grillées avec des
légumes

*

Crepes avec glace et fruits

345 kn (46 €)

GOURMAN MENU

Carpaccio de thon à la roquette

*

“Bouzzara” mixte
(moules, crevettes, scampi à la sauce
tomate-vin blanc)

*

Crevettes et coquilles Saint-Jacques
a' la broche avec gorgonzola risotto
ou

Filet d'agneau avec sauce a'la Chef
Avec pommes de terre au romarin

*

Crème brûlée

420 kn (56 €)



RÖMERQUELLE®
PRÍRODNÁ MINERÁLNÁ VODA

SOPAS

Sopa de verduras ✓	35
Sopa de pescado	45
Sopa de langosta	75
Sopa de carne de res	35

ENSALADAS

Ensalada de rúcula con parmesan y pinones ✓	60
Ensalada de pulpo con rúcula	90
Ensalada griega (con queso)	70
Cesaro ensalada (con pechuga de pollo)	80
Ensalada con gambas y aguacate	95

ENTREMESES

Ostras (1 piezas)	25
Un plato de varios quesos ✓	75
Mozzarella De Búfala con tomate ✓	80
Jamon serrano de Dalmacija con melone	95
Boquerones con ensalada rúcula	75
Carpaccio de carne con queso parmesano	90
Carpaccio de atun con ensalada rúcula	90
Entremeses "Dalmacija" (jamon serrano, ensalada de pulpo, queso, atun...)	95

ENTREMESES CALIENTES

Mejillones "Buzzara" (salsa de vino blanco y tomate)	95
"Buzara" mixta (mejillones, gambas, langoustinos con salsa de vino blanco y pomodoro)	150
Spring rolls ✓	70
Quesos "Camembert" fritos con fruta ✓	80
Gambas en salsa de vino blanco con rúcula	85
Vieiras a la plancha y salsa de la narracion (3 piezas)	120

RISOTTO & PASTAS

Risotto con verduras ✓	95
Risotto con marisco	105
Risotto con gambas	110
Risotto negro	115
Tagliatelle con setas en salsa de trufa ✓	105
Penne con salmon	120
Spaghetini con salsa de mariscos	110
Tagliatelle con espinacas en salsa de gorgonzola ✓	100
Lasagne "Bolognese" con mozzarella	140
Tagliatelle con gambas y zucchini	120
Tagliollini con langosta e verdura	350

PLATOS DE PESCADO

Calamares fritos con salsa tartar	145
Calamares asados con verdura	145
Besugo Royal ala parrilla con verdura	155
Fileto de lubino con verdura dalmata	165
Fileto de salmon con verdura	170
Filete de pescado con gambas y rúcula-arroz (salsa de vino blanco)	175
Gambas ala parrilla	160
Gambas "Buzzara" (salsa de vino blanco y tomate)	180
Gambas sin cascara y vieiras en los palillos con gorgonzola arroz	190
Plato de pescado (filete de lubina, filete de mero, calamares, camarones) con verdura	195
Plato de pescado gourmet para 2 personas (lubina, besugo, langosta, camarones, langostinos, calamares)	660
Peces clase primero (100 gr.)	50
Langoustinos (100 gr)	70
Langosta a'la parrilla (100 gr.)	90

PLATOS DE CARNE

Pechuga de pollo en salsa de champinones con papas fritas	145
Medallones de cerdo con jamon serano en salsa de mascarpone	155
"Saltimbocca alla Romana"	165
Chuletas de cordero	
"Frenched rack" a'la parilla con verdura	210
Filete de cordero en salsa de "Chef" con potatos al romero	210
Plato de carne mixtas con pommes fritos (pollo, cerdo, carne de vaca)	170

FILETE SPECIAL

El bictec a la "Dalmacija" (parilla)	190
El bistec flambe'en salsa pepe verde	195
El bistec en salsa vino tinto	195
Filet "Mignon" en salsa de champinones	195
El bistec en salsa de gorgonzola	195
El bistec con salsa de trufa negra	210

CONTORNI

Arroz; Ensalada mixta; Verdura cocidos ✓	30
Verdura a la pancha; Pommes fritos;	
Patatas al romero ✓	35
Cubierto (pan, pate de pescado)	12



MENU LIGERO

Sopa de verdura

*

De pechuga de pollo con salsa de champinones e pommes fritos

o

Calamares a la plancha con verdura

*

Creme caramel

165 kn (22 €)

PEQUENO MENU

Gambas en salsa de vino blanco

*

Besugo Royal a'lla parrilla con verdura

o

“Saltimbocca alla Romana”
medallones de ternera con jamon
en salsa de vino

*

Panna-cota

225 kn (30 €)

MENU «DALMACIJA»

Placa fria «Dalmacija»

(Jamon affumicato, quesos, enslada de pulpo,
carpaccio de atun)

*

Sopa de pescado

*

Fileto de lubino a la plancha con verudras de dalmacia

o

Filet «Mignon» en salsa de vino tinto y champinones

*

Strudel de manzana con helado

285 kn (38 €)

MENU «EL COCINERO»

Vieiras a la plancha y salsa de la narracion

*

Arroz con marisco

*

Filete de pescado con gambas y rúcula arroz

o

Chuletas de cordero “Frenched rack” a'lla
parilla con verdura

*

Crepes con helado y cerezas

345 kn (46 €)

GOURMAN MENU

Carpaccio de atun con ensalada rúcula

*

“Buzara” mixta
(mejiloness, gambas, langoustinos in salsa
de vino blanco e pomodoro)

*

Gambas y vieiras en los palillos con
gorgonzola aroz

o

Filete de cordero en salsa de “Chef”
con potatosal romero

*

Creme brulle

420 kn (56 €)



RÔMERQUELLE®

PRÍRODNA MINERALNA VODA

SUPPER

Vegetabilsk suppe ✓	35
Fisksuppe	45
Reker og hummer suppe	75
Biffesuppe	35

SALAT

Ruccola salat med parmesan og pinjekjerner ✓	60
Blekksprut salat med suppe	90
Gresk salat (med ost)	70
Cesaro salat (med kyllingbryst)	80
Avocado salat med reker	95

KALDE FORRETTER

Østers (1 stk)	25
Utvalg av ost ✓	75
Bufala mozzarella med tomater ✓	80
Dalmatisk røkt skinke med melon	95
Ansjos på ruccola salat	75
Carpaccio av kjøtt og parmesan	90
Tuna carpaccio med ruccola	90
Kaldt tallerken "Dalmacija" (ost, røkt skinke, sjømat salat, tunfisk carpaccio)	95

VARME FORRETTER

Blåskjell "Bouzzara" (tomat-hvitt vinsås)	95
Mix "Bouzzara" (blåskjell, reker, kongerker i en hvit vin saus og tomat)	150
Spring rolls ✓	70
Reker og hvitvinsaus med ruccola	85
Panert "Camembert" ost med tranebær ✓	80
Kamskjell grillet i oransje saus	120

RISOTTO PASTA

Risotto med grønnsaker ✓	95
Sjømat risotto	105
Hvit risotto med reker	110
Svart risotto	115
Tagliatelle med sopp og trøffelsaus ✓	105
Penne med laks	120
Spaghettoni med sjømat	110
Tagliatelle med gorgonzola saus og spinat ✓	100
Lasagne "Bolognese" med mozzarella	140
Tagliatelle med reker og courgetter	120
Tagliolini med hummer	350

KN

FISKERETTER

KN

Akkar fritert med saus tartarus og pommes frites	145
Akkar grillet med dalmatiske groonsaker	145
Grillet brasmer royal med groonsaker	155
Havabborfilet grillet med groonsaker	165
Lasketfilet med dillsaus og groonsaker	170
Fiskefilet og reker i hvitvinsaus og rucola - risotto	175
Reker grillet	160
Reker med tomater - hvitvinsås	180
Reker uten skall og kamskjell på grillspyd med gorgonzola risotto	190
Fisketallerken (filet av havabbor, filet av havabbor, akkar, reker)	195
Gourmet fisk plate for 2 personer (havabbor, brasmer, hummer, kongereker, reker, akkar)	660
Fersk fisk en klasse (100 gr.)	50
Kongereker (100 gr)	70
Lobster of your choice (100 gr.)	90

KJØTTRETTER

Kyllingbryst i soppsauce med pommes frites	145
Svinekjøtt medaljoner med røkt skinke og mascarpone saus	155
"Saltimbocca alla Romana" (svinekjøtt med dalmatisk røkt skinke i prosecco-vin saus)	165
Lammekotelett "Frenched rack" grillet med grønnsaker	210
Lammefilet i saus a'la "Chef" med rosmarin poteter	210
Tallerken med blandet kjøtt, pommes (kylling, svinekjøtt, biff)	170

STEIK RETTER AV OKSE

Oksefilet a'la "Dalmatia" med urtersmør	190
Okstefilet flamebe' med grønn peppersaus	195
Oksefilet med rødvinssaus	195
Oksefilet "Mignon" med sopp	195
Oksefilet med gorgonzolasaus	195
Oksefilet med svart trøffelsaus	210

TILBEHOR

Ris; Sesonges salat; Groonsaker gekokt ✓	30
Groonsaker grillet; Pommes frites); Rosmarin potet ✓	35
Cover charge (brod, fiskepate)	12



LETT MENU

Gronnsaksuppe

*

Kylingbryst med sjampinjongstung
Og pommes frites
eller
Akkar grillet med kokte groonsaker

*

Eplestrudel med vanilje iskrem
165 kn (22 €)

LITEN MENU

Reker og hvitvinsaus med ruccola

*

Brasmer Royal grillet med
gronnsaker
eller
Saltimbocca alla Romana
Kalvsnitzell med speke shinke in
vin

*

Panna-cota
225 kn (30 €)

MENU «DALMACIJA»

Kald tallerken
«Dalmacija»
(ost, rokt shinke, bleksprutsalat,
tunfisk carpaccio)

*

Fisksuppe

*

Grillet havabborfilet med Dalmatian
gronnsaker eller
Oskefilet «Mignon» med rodvin-sjaminjong saus

*

Eplestrudel med vaniljeis
285 kn (38 €)

MENU «CHEF»

Kamskjell grillet i oransje saus

*

Risotto med sjomat

*

Fiskefilet og reker i hvitvinsaus og
rucola risotto
eller
Lammekotelett «Frenched rack»
grillet med groonsaker

*

Pannekaker med iskrem og varme
kirsebaer
345 kn (46 €)

GOURMAN MENU

Tunfisk pescaccio med ruccoli

*

Mix «Bouzzara»
(blaskjell, reker, kongerker i en hvit
vin saus og tomat)

*

Reker og kamskjell pa grillspyd
med gorgonzola risotto
eller
Lammeilet i saus a'la «Chef» med
rosmarin potet

*

Creme brulle
420 kn (56 €)



RÖMERQUELLE®
PRIRODNA MINERALNA VODA

СУПЫ

Суп овощной ✓	35
Суп рыбный	45
Крем-суп из лангустов и омара	75
Суп говяжий	35

САЛАТЫ

Салат из рукколы с пармезаном и кедровыми орешками ✓	60
Салат греческий (с сыром)	70
Салат Цезарь (с куриной грудкой)	80
Салат из осьминога с рукколой	90
Салат из креветок с авокадо	95

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Устрицы (1 шт.)	25
Ассорти с различными сырами ✓	75
Bufala Моцарелла с помидорами ✓	80
Далматинский пршут с свежей дыней	95
Анчоусы на рукколой салат	75
Карпаччо мясной с пармезаном	90
Карпаччо рыбный Тунец на рукколой	90
Ассорти холодных закусок	
«Далматия» (копченый тунец, анчоусы, домашний сыр далматинский пршут, салат из плодов моря)	95

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии бузара	95
Buzzara" ассорти (креветки, Royal креветки, мидии в томатном соусе и белом вине с чесноком)	150
Springl rolls ✓	70
Креветки под соусом из белого вина на	85
Жареный сыр «Камамбер» с брусникой ✓	80
Гребешки под соусом од оранжевый (3 шт.)	120

РИЗОТТО & ПАСТА

Ризотто с овощами ✓	95
Ризотто с плодами моря	105
Ризотто белое с креветками	110
Черный ризотто	115
Тальятелле с грибами в соусе из трюфелей ✓	105
Пенне с лососем	120
Спагетти с плодами моря тальятелле со шпинатом в горгонзола ✓	100
Лазанья «Болоньез» с моцареллой	140
Тальятелле с gamborimau	120
Тальоллини с омаром	350

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Кальмары жареные с картофелем фри и соусом тартар	145
Кальмары гриль с далматинскими овощами	145

Морской лещ королевский гриле с овощами	155
Филе морского окуня с далматинских овощей	165
Филе лосося под укропным соусом с овощами	170
Филе рыбы «Далматия» с креветками п од соусом из белого вина с ризотто с рукколой	175
Креветки гриль	160
Креветки a'lla "Buzzara" (томатный соус и белом вино с чесноком)	180
Креветки без оболочки п Гребешки на шпажке с рыси по горгонзола	190

Рыбное ассорти на гриле (филе морского окуня, филе морской окунь, кальмар, креветки)	195
Приготовление изысканной рыбы пластины для 2-х человек (морской окунь, морской лещ, омары, королевские креветки, креветки, кальмары)	660
Морская рыба экстра качест (100 г)	50
Royal Креветки (100 г)	70
Омар по желанию гостя (100 г)	90

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Куриная грудка под грибным соусом с картофель фри	145
Медальоны из свинины в шубке из бекона под соусом из базилика и маскарпоне	155
«Салтимбока алла Романа» свинина с соусом из белого вина	165
Котлеты из ягненка	
«Frenched rack» гриль с овощами	210
Филе ягненка под соусом a'lla "Шеф" с розмарином картофелем	210
Мясное ассорти с картофель фри	170

СТЕЙКИ SPECIJALITETI

Стейк из филе говядины по-далматински с зеленым маслом	190
Стейк из филе говядины фламбированные под соусом из зеленого перца	195
Стейк из филе говядины под соусом из красного вина	195
Говяжье филе «Миньон» с грибами	195
Стейк из филе говядины с горгонзола	195
Стейк из филе говядины под соусом из чернй трюфелей	210

ГАРНИР

Рис; Сезонный салат; Овощи отварные ✓	30
Овощи гриль; Помфрит; Картофель жареный с розмарином ✓	35
Закуска на стол (хлеб, рыбный паштет)	12



ЛЕГКОЕ МЕНЮ

Суп овощной

*

Филе куриное под грибным
соусом с картофелем в
розмарине

или

Кальмары гриль с
далматинскими овощами

*

Карамельные кремы
165 kn (22 €)

МАЛОЕ МЕНЮ

Креветки под соусом из белого
вина на рукколе

*

Морской лещ Royal гриле с
далматинскими овощами
или

“Салтимбокка алла Романа”
(Шницель из телятины под
соусом из белого вина)

*

Панна котта
225 kn (30 €)

МЕНЮ «ДАЛМАЦИЯ»

Ассорти холодных закусок «Далматия»
(копченый тунец, домашний сыр, Салат из
осьминога далматинский пршут)

*

Суп рыбный

*

филе сибас гриль с далматинскими овощами
или

Говяжье филе «Миньон» с грибами

*

Штрудель с яблоками и ванильным
мороженым
285 kn (38 €)

МЕНЮ «ШЕФ»

Гребешки под соусом од оранжевый (3
шт.)

*

Ризотто с плодами моря

*

Филе рыбы под соусом из белого вина с
креветками и ризотто с рукколой
или

Котлеты из ягненка «Frenched rack»
гриль с овощами

*

Блинчики с мороженым и вишнями
345 kn (46 €)

ГУРМАН МЕНЮ

Карпаччо рыбный Тунец на рукколой

*

“Buzzara” ассорти
(креветки. Royal креветки, мидии в
томатном соусе и белом вине с чесноком)

*

Креветки п Гребешки на шпажке
с рыси по горгонзола

или

Филе ягненка под соусом а’lla “Шеф”
с розмарином картофелем

*

Крем-брюле
420 kn (56 €)



RÖMERQUELLE®
PŘÍRODNÁ MINERÁLNÁ VODA

KARTA PIĆA

APERITIVI / APERITIFS

Amaro 18	0,03
Prošek	0,10
Martini	0,05
Pernod.	0,03
Campari	0,03
Campari soda	0,02
Campari orange	0,02
Kir royal	0,10
Porto vino	0,10
Prosecco	0,20

KN

30
35
35
35
30
40
50
105
45
90

PIVO / BEER

Karlovačko	
(točeno / draught)	0,30
Karlovačko	
(točeno / draught)	0,50
Karlovačko	
(boca / bottle)	0,30
Karlovačko	
(boca / bottle)	0,50
Radler (limun / lemon)	0,33
Karlovačko	
(tamno / dark)	0,50
Bezalkoholno /	
No alcoholic	0,50
Heineken	0,33

KN

30
40
30
40
40
45
40
45

BEZALKOHOLNA PIĆA / NO ALCOHOLC DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar,	
Fanta, Sprite	0,25
Schweppes / Tonic Water /	
Bitter Lemon / Tangerine /	
Tonic Water Slimline	0,25
FUZETEA crni ledeni čaj /	
black ice tea /	
breskva i hibiskus /	
peach hibiscus	0,25
Cappy nektar sok/nektar juice /	
jabuka, naranča, breskva, crni ribiz /	
apple, orange, peach,	
blackcurrants	0,20
Limunada /	
Nat. lemonade	0,25
Svježi sok od naranče /	
Nat. orange juice	0,25
Römerquelle negazirana	
prirodna mineralna voda/	
still natural mineral water	0,33
Römerquelle gazirana	
prirodna mineralna voda /	
sparkling natural mineral	
water	0,33
Römerquelle negazirana	
prirodna mineralna voda/	
still natural mineral water	0,75
Römerquelle gazirana	
prirodna mineralna voda /	
sparkling natural mineral	
water	0,75
Römerquelle Emotion	
limunska trava /	
lemon grass	0,33

30
34

28
30
40
45
20
20
35
35
20

LIKERI / LIQUERS

Kruškovac / Pear liqueur	0,03	28
Višnjak / Cherry liqueur	0,03	28
Maraschino	0,03	35
Baileys	0,03	35
CointreauTia Maria	0,03	35

COGNAC

Martell	0,03	50
Hennessy	0,03	60
Remy Martin V.S.O.P	0,03	70
Hennessy XO	0,03	150

WHISKEY

Ballantines	0,03	40
Johnnie Walker Red Label	0,03	45
Jack Daniel's	0,03	50
Chivas Regal 12 years	0,03	55
Johnnie Walker Black Label	0,03	60

TOPLI NAPITCI / HOT DRINKS

Espresso	20
Cappuccino	24
Coffee-late	25
Topla čokolada / Hot chocolate	25
Čaj/ Tea (Crni, voćni, zeleni,	
menta, kamilica)	22
Irska kava / Irish coffee	60
Ice coffee (hladno / cold)	40
Kava bez kofeina	25
American coffee	20



RÖMERQUELLE®
PRIRODNA MINERALNA VODA