

**Welcome to restaurant Sv. Dominik
where heritage meets gourmet excellence.**

At Sv. Dominik we celebrate the rich culinary traditions
of the Dalmatian coast, infused with a modern, innovative twist.

Each dish we serve tells a story of the land, the sea, and the seasons,
crafted from the freshest local ingredients and presented with finesse.

O nama

Dobrodošli u restoran Sv. Dominik,
smješten u sklopu samostana sv. Dominika iz 13. stoljeća.

Naša je privilegija i zadovoljstvo predstaviti Vam
najbolje što Dalmacija može ponuditi.
Spojili smo tradicionalni i moderni kulinarski stil kako bismo vam donijeli
gastronomsku raznolikost Dalmacije sa štihom svježine.

Domaća tjestenina i njoki, meso s hrvatskih farmi, jadranska riba
i ekstra djevičansko ulje naše proizvodnje od domaćih maslina dio su naše čarolije.

Vaš obrok pripremljen s ljubavlju pružit će Vam uvid
u našu bogatu ostavštinu, priču koju njeguju generacije.

Za potpuni doživljaj preporučamo da kušate naša vrhunska vina.
Imamo vina iz cijele Hrvatske, a naše stručno osoblje
uvijek će Vam rado pomoći u odabiru vina koje će savršeno upotpuniti Vaš obrok.

Sv. Dominik je mjesto gdje se gosti vraćaju iz godine u godinu,
uvijek odlazeći s radosnim uspomnama.

Pridružite nam se na našem gastronomskom putovanju.

About us

Welcome to the Sv. Dominik Restaurant,
situated within the 13th Century monastery of St. Dominik.

It is our privilege and pleasure to present you
with the very best Dalmatia has to offer.
We have combined traditional and modern culinary styles
in order to bring you the gastronomic diversity of Dalmatia with a fresh twist.

Homemade pasta and gnocchi, meat from Croatian farms, Adriatic fish
and extra virgin oil made by us from local olives, are all part of our magic.

Your meal, prepared with love, will give you a glimpse into our rich legacy,
a story that has been cherished for generations.

To complete your experience we recommend you try some of our fine wine.
We have wine from all over Croatia and our professional staff is always
happy to help you select wine that will complement your meal perfectly.

Sv. Dominik is a place where discerning diners return year after year,
always leaving with happy memories.

Predjela / Appetizers / Vorspeisen / Apéritifs

Kamenice (kom.) / 5,00 €

Oysters (piece)
Austern (Stück)
Huitres (pièce)

Tuna tartar / 23,00 €

Tuna tartare
Thunfischtartar
Tartare de thon

Praline od jastoga i grdobine / 23,50 €

Lobster and monkfish „Pralines“
Hummer und Seeteufel „Pralinen“
„Pralines“de homard et de baudroie

Teleći carpaccio / 18,50 €

Veal carpaccio
Kalbscarpaccio
Carpaccio de veau

Tatar biftek / 24,00 €

Tartar Tenderloin
Rindertartar
Steak tartare

Predjela / Appetizers / Vorspeisen / Apéritifs

Dalmatinski pršut (100 g) / 23,50 €

Dalmatian prosciutto ham (100g)
Dalmatinischer Schinken Prosciutto (100g)
Jambon cru dalmate (100g)

Selekcija sireva / 20,50 €

Cheese selection
Käseauswahl
Sélection du fromage

Salata od pečene cikle s posnim sirom / 14,00 €

Baked beetroot salad with lean cheese
Delikater Rote-Beete-Salat mit cremigem Hüttenkäse
Salade de betterave rôtie avec fromage frais

Burrata s rajčicom / 19,00 €

Burrata cheese with tomato
Burrata mit Tomaten
Burrata avec des tomates

Krem juha od povrća s feta sirom / 8,50 €

Creamy vegetable soup with feta cheese
Gemüsecremesuppe mit Fetakäse
Velouté aux légumes à la feta

Rižoti i tjestenine / Risottos and pastas
Risotto und Pasta / Risottos et pâtes bach

Rižot od divljih šparoga
s kremom od dimljene burrate / 23,50€

Wild asparagus risotto with smoked burrata cream
Wild spargel risotto mit geräucherter Burratacreme
Risotto aux asperges sauvages avec crème de burrata fumée

Domaće tagliatelle s dimljenim kozicama / 27,00 €

Homemade tagliatelle with smoked prawns
Hausgemachte Tagliatelle mit geräucherten Garnelen
Tagliatelles maison aux crevettes fumées

Domaći cappelletti punjeni škampima
i sirom u umaku od šafrana / 32,50 €

Homemade cappelletti pasta filled with langoustines and cheese,
served with saffron sauce
Hausgemachte Cappelletti mit Garnelen und Käse, serviert mit Safransauce
Cappelletti maison aux langoustines et fromage en sauce au safran

Domaći „pljukanci“ s biftekom, pancetom i tartufima / 28,50 €

Homemade „pljukanci“ with beef, bacon and truffle
Hausgemachte „pljukanci“ mit Rindfleisch, Speck und Trüffel
„Pljukanci“ aux bœuf, bacon et truffes

Iz morskih dubina / From the deep sea
Aus den Tiefen des Meeres / Du fond de la mer

Tuna steak (200g) / 37,00 €

**Odrezak jadranske tune s pireom od slanutka,
mariniranih tikvica i marmeladom od kapule**

Adriatic tuna steak served with pureed chickpeas,
marinated courgette and onion marmelade

Adriatisches Thunfischsteak mit Kichererbsenpüree
marinierter Zucchini und Zwiebelmarmelade

Filet de thon de l'Adriatique avec purée de pois chiche,
courgettes marinées et confit d'oignons

Filet bijele ribe / 31,50 €

**Filet bijele ribe s pireom od cvjetače i porilukom
u umaku od škampi**

White fish fillet with cauliflower puree and leek in shrimp sauce
Fischfilet vom weissen Fisch mit Blumenkohlpüree und Lauch in Shrimpsosse
Filet de poisson blanc avec purée de chou-fleur et poireaux sauce aux langoustines

Hobotnica grill / 42,00 €

**Jadranska hobotnica grill
s umakom od pečenja i pireom od celera**

Grilled Adriatic octopus with roasting sauce and celery puree
Gegrillter adriatischer Oktopus mit Röstsauce und Selleriepüree
Poulpe de l'Adriatique grillé avec sauce rôtie et purée de céleri

Lignje grill / 34,50 €

Lignje grill s domaćim ječmom i mladim špinatom

Calamari with domestic barley and young spinach
Gegrillter Calamari mit inländisch Gerste und jungem Spinat
Calamars grillés à l'orge domestique et aux jeunes épinards

Iz morskih dubina / From the deep sea
Aus den Tiefen des Meeres / Du fond de la mer

Svježa jadranska riba(0.5 kg) / 48,00 €

Fresh Adriatic first class fish (0.5 kg)
Erstklassiger frischer Fisch aus der Adria (0.5 kg)
Poisson frais de l'Adriatique (0.5 kg)

Jadranski škampi po izboru gosta (0.5kg) / 51,50 €

Langoustines cooked as you choose, either in buzara sauce or grilled
Scampi nach Wahl, gekocht mit Buzara Soße oder gegrillt
Langoustines de l'Adriatique préparées selon votre choix (grillées ou au buzara sauce)

Jastog (0.5kg) / 76,50 €

Lobster cooked as you choose, either in buzara sauce or grilled
Hummer nach Wahl, gegrillt oder gekocht mit Buzara Soße
Homard préparé selon votre choix (grillé ou au buzara sauce)

Trogirska riblja teća za 2 osobe / 64,00 €
Brudet od svježe jadranske ribe i školjki s pljukancima

Trogir's fish – pot for 2 people
(Homemade stew of fresh Adriatic fish and shellfish, served with „pljukanci“)

Fischtopf „Trogir“- für 2 Personen
(Hausgemachter Eintopf aus frischem Adria-fisch und Krustentieren
serviert mit „ pljukanci“)

Ragoût de poisson Trogir pour 2 personnes
(Ragoût maison aux poissons et fruits de mer de l'Adriatique frais avec „pljukanci“)

Dagnje na buzaru / 32,50 €

Mussels in buzara sauce
Miesmuscheln mit Buzara Soße
Moules au buzara sauce

Jela od mesa / Meat dishes
Fleischgerichte/ Plats de viande

Biftek (250 g) / 44,50 €

Juneći biftek s mille feuille krumpirom u demi-glace umaku

Tendrelain Steak with mille feuille potato in a demi-glace sauce
Tenderloin Steak mit Mille-Feuille-Kartoffeln in demi-glace Soße
Steak de bœuf avec millefeuille de pomme de terre et sauce demi-glace

Dry aged ramstek (300 g) / 40,50 €

Dry aged ramstek s pire krumpirom i tartufima u demi-glace umaku

Dry aged rumpsteak with mashed potatoes and tartuffs in demi-glace sauce
Dry Aged Rumpsteak mit Kartoffelpüree und Törtchen in demi-glace sauce
Rumsteck vieilli à sec avec purée de pommes de terre et tartuffs sauce demi-glace

Svinjski file / 29,50 €

**Svinjski file u umaku od šljiva
s zapečenim njokima punjenim pancetom i kapulom**

Pork tenderloin in plum sauce, served with bacon and onion filled gnocchi
Schweinesteak in Pflaumensoße mit gefüllten Gnocchi
Filet de porc à la sauce de prunes avec gnocchis grillés et farcis à la bacon et l'oignon

Teleća paštica / 38,50 €

**Teleći frikando u paštica umaku s njokima
punjenim kapulom i pancetom**

Veal paštica served with bacon and onion filled gnocchi
Pasticada (Traditionelles Kalbfleischgericht mit gefüllten Gnocchi)
Fricando de veau à la paštica sauce avec gnocchis farcis à la bacon et l'oignon

Prilozi / Side dishes / Beilagen / Garnitures

Prženi krumpir / 6,50€

Fried potato
Pommes
Pommes frites

Domaća tjestenina / 6,00 €

Homemade pasta
Hausgemachte pasta
Pâtes maison

Povrće na žaru / 8,50 €

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse
Légumes grillés

Blitva na dalmatinski / 7,50 €

Swiss chard, dalmatian style
Mangold nach dalmatischer
Art Bettes à la dalmate

Salata od sezonskog povrća / 8,00 €

Seasonal vegetables
Saisonnales Gemüse
Salade des légumes de saison

Domaći kruh / 4,50 €

Home-made bread (basket)
Hausgemachtes Brot
Pain maison (panier)

Kruh sa češnjakom (garlic bread) / 6,50 €

Garlic bread
Knoblauchbrot
Pain à l'ail

Domaći deserti / Homemade dessert
Hausgemachte dessert / Dessert maison

Semifreddo sa smokvama / 8,00 €

Semifreddo with figs
Feigenparfait
Semifreddo aux figues

Creme Brulee / 8,50 €

Creme Brulee
Creme Brulee
Crème Brûlée

Limunski cheesecake / 8,00 €

Lemon cheesecake
Zitronen-Käsekuchen
Cheesecake au citron

Dnevni kolač / 8,00 €

Daily cake
Täglicher Kuchen
Gâteau quotidien

Cocktails

Aperitifs

Campari Negroni / 11,00 €

Campari, Martini Rosso, Gordon's

Martini Dry / 10,00 €

Gordon's, Martini Dry, olive

Campari Prosecco / 11,00 €

Campari, prosecco

Hugo / 12,00 €

Prosecco, elderflower, mint, soda water

Aperol Spritz / 12,00 €

Aperol, prosecco, soda water

Cynar Lemon / 11,00 €

Cynar, lemon juice, Bitter Lemon

Americano / 11,00 €

Martini Rosso, Campari, soda water

Mimosa 11,00 €

Prosecco, orange juice

Digestifs

Bloody Mary / 13,50 €

Smirnoff, tomato juice, lemon juice, Tabasco, Worcester Sauce, salt & pepper

Brandy Alexander / 12,50 €

Cognac VS, Creme de Cacao, cream, muscat nut

Blue Moon / 12,00 €

Jose Cuervo, Sambuca, Curacao Blue, cream

Godfather / 11,00 €

Bourbon whiskey, Amaretto

Dirty Mother / 11,00 €

Brandy, Kahlua

Grasshopper / 12,00 €

Bacardi, Creme de Menthe, cream

Cocktails

Rum & exotic cocktails

Caipirinha / 12,50 €

Cachaca rum, squeezed lime, brown sugar

Daiquiri / 11,50 €

Bacardi, lemon juice, sugar syrup

Strawberry Daiquiri 11,50 €

Bacardi, lime juice, strawberry juice, fresh strawberry

Night in Blue / 12,50 €

Batida de Coco, Curacao Blue, pineapple juice

Planter's Punch / 12,50 €

Jamaica rum, lemon juice, pineapple juice, orange juice, grenadine

Cuba Libre / 12,00 €

Bacardi Gold, squeezed lime, Coca-Cola

Pina Colada / 13,50 €

Bacardi, pineapple juice, coconut syrup, cream

Cocktail Sv. Dominik / 12,50 €

Campari, Gordon's, Bitter Lemon, soda water

Mojito / 13,50 €

Havana Rum, squeezed lime, Angostura Bitter, brown sugar, soda water, fresh mint

Mai Tai / 12,50 €

Bacardi, Bacardi Black, Jamaica rum, pineapple juice, almond syrup

Sombrero Cooler / 12,00 €

Bacardi, pineapple juice, grapefruit juice

Brazilian Fever / 12,00 €

Batida de Coco, Bacardi, banana juice

Espresso Martini 11,50 €

Vodka, espresso, coffee liqueur

Cocktails

Vodka cocktails

Swimming Pool / 12,50 €

Smirnoff, Curacao Blue, coconut syrup, cream, pineapple juice

Taiga / 12,50 €

Smirnoff, Curacao Blue, lemon juice, orange juice, grapefruit juice

Sex on the Beach / 13,50 €

Smirnoff, peach liqueur, orange juice, cranberry juice, grenadine

Springtime Cooler / 12,50 €

Smirnoff, Curacao Blue, lemon juice, orange juice, sugar syrup

Kangaroo / 10,50 €

Smirnoff, Martini Dry

Black Russian / 12,00 €

Smirnoff, Kahlua

White Russian / 12,00 €

Smirnoff, Kahlua, cream

Russian Rose / 12,00 €

Smirnoff, Campari, orange juice, Bitter Lemon

Cosmopolitan / 12,00 €

Smirnoff, Cointreau, cranberry juice, lemon juice

Vodka Collins / 11,50 €

Smirnoff, sugar syrup, lemon juice, soda water

Moscow Mule / 12,00 €

Smirnoff, ginger beer, lime juice

Cocktails

Gin cocktails

Singapore Sling / 12,00 €

Gordon's, Sherry Brandy, lemon juice, sugar syrup, soda water

My Own / 12,50 €

Gordon's, Campari, orange juice

Trogir Cocktail / 12,50 €

Gordon's, Bacardi, orange juice, Bitter Lemon

Gimlet / 10,50 €

Gordon's, lime juice, sugar syrup

Gin Fizz / 12,00 €

Gordon's, lemon juice, soda water, sugar syrup

Tequila cocktails

Margarita / 12,00 €

Jose Cuervo, Cointreau, lemon juice

Tequila Sunrise / 12,50 €

Jose Cuervo, orange juice, lemon juice, grenadine

Tequila Sour / 10,50 €

Jose Cuervo, lemon juice, sugar syrup

Strong stuff

Long Island Ice Tea / 12,50 €

Smirnoff, Gordon's, Bacardi, Jose Cuervo, Triple Sec, lemon juice, Coca-Cola

Zombie / 12,50 €

Bacardi, Bacardi Black, Apricot Brandy, lemon juice, pineapple juice, grenadine

Trogir Island Ice Tea / 13,50 €

Smirnoff, Gordon's, Bacardi, bourbon, Southern Comfort, Triple Sec, lemon juice, Coca-Cola

Cocktails

Whiskey Cocktails

Manhattan / 12,00 €

Canadian Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter

Trogir Sunrise / 12,00 €

Johnnie Walker, orange juice, grenadine

Golden Nail / 12,00 €

Bourbon Whiskey, Southern Comfort

Shooters

B52 / 8,00 €

Kahlua, Baileys, Bacardi, Stroh

Dum-dum Tequila / 8,00 €

Jose Cuervo, Bitter Lemon

Kamikaze / 8,00 €

Smirnoff, Cointreau, lemon juice

Trogir Shot / 8,00 €

Grappa, Kahlua

Blow Job / 8,50 €

Kahlua, Baileys, cream

Cocktails

Non-alcoholic cocktails

Virgin Pina Colada / 10,00 €

Coconut syrup, pineapple juice, cream

Bahamas / 10,00 €

Apple juice, lemon juice, grenadine, fresh mint

Fantasy / 10,00 €

Strawberry juice, cream, milk

Virgin Mojito / 10,00 €

Squeezed lime, brown sugar, Sprite, fresh mint

Bananas Afair / 10,00 €

Banana juice, peach juice, apple juice, cream

Janica Cocktail / 10,50 €

Orange juice, lemon juice, grenadine, lime juice, Bitter Lemon

Bowls

Sangria (for 4 person) / 42,00 €

Red wine, orange juice, fruit, vodka, peach liqueur, sugar syrup

Žestoka pića – domaća

Spirits – domestic

Pear liqueur	0,03	4,00 €
Grapa liqueur	0,03	4,00 €
Maraskino	0,03	4,00 €
Walnut liqueur	0,03	4,00 €
Pelinkovac Antique	0,03	7,00 €
Pelinkovac	0,03	4,00 €
Viljamovka	0,03	4,00 €
Cherry liqueur	0,03	4,00 €
Plum liqueur	0,03	4,00 €
Herb liqueur	0,03	4,00 €
Honey liqueur	0,03	4,00 €
Carob liqueur	0,03	4,00 €
Fig liqueur	0,03	4,00 €
Teranino	0,03	4,00 €

Žestoka pića – strana

Spirits – imported

Amaro Ramazotti	0,03	5,50 €
Campari	0,03	5,50 €
Aperol	0,03	5,50 €
Grappa Berta (Tre soli tre 2008)	0,03	17,00 €
Amaretto	0,03	5,50 €
Baileys	0,03	5,50 €
Jagermaister	0,03	5,50 €
Metaxa	0,03	5,50 €
Cynar	0,03	5,50 €
Tia Maria	0,03	5,50 €

Gin

Gin Beefeater	0,03	5,50 €
Gin Gordon`s	0,03	5,50 €
Gin Bombay	0,03	5,50 €
Gin Mare	0,03	12,00 €
Gin Tanqueray No10	0,03	7,00 €
Gin Tanqueray Royal	0,03	12,00 €
Gin Old Pilots	0,03	7,00 €

Botanicals – 4 types
Mallow blossom, star anise, Persian roses, Jamaican pepper

Rum

Bacardi	0,03	5,50 €
Havana 3y	0,03	5,50 €
Captain Morgan	0,03	5,50 €
Malibu	0,03	5,50 €
Pitu Cachaca	0,03	5,50 €
Zacapa 23y	0,03	17,00 €
West Indies Barbados XO	0,03	22,00 €

Tequila

Jose Cuervo Silver	0,03	4,50 €
Jose Cuervo Gold	0,03	4,50 €
Clase Azul Plata	0,03	13,00 €

Vodka

Finlandia	0,03	5,50 €
Smirnoff	0,03	5,50 €
Absolut	0,03	5,50 €
Chase	0,03	9,00 €
Belvedere	0,03	10,00 €

Cognac and brandy

Ilok brandy	0,03	4,00 €
Camus VS	0,03	6,50 €
Courvoisier VS	0,03	7,00 €
Hennessy VS	0,03	7,00 €
Martell VS	0,03	7,00 €

Whisky and bourbon

Ballantines	0,03	5,50 €
Bushmills Original	0,03	5,50 €
Canadian Club	0,03	5,50 €
Chivas Regal	0,03	7,00 €
Drambui	0,03	5,50 €
Jack Daniels	0,03	6,50 €
Jameson	0,03	5,50 €
Johnnie Walker Red	0,03	5,50 €
Johnnie Walker Black	0,03	7,00 €
Lagavulin 16y	0,03	17,00 €
Southern Comfort	0,03	5,50 €
Tullamore Dew	0,03	5,50 €
Talisker 10y	0,03	12,00 €

Bezalkoholna pića Non-alcoholic drinks

Limunada / Lemonade	0,30	5,00 €
Narančada / Fresh orange juice	0,15	5,50 €
Coca-Cola	0,25	4,50 €
Coca-Cola Zero	0,25	4,50 €
Pipi orange - Fanta	0,25	4,50 €
Sprite	0,25	4,50 €
Thomas Henry Tonic	0,25	7,00 €
1724 Tonic water	0,25	8,00 €
Thomas Henry Bitter	0,25	7,00 €
Natural juices	0,25	4,50 €
Ice tea	0,25	4,50 €
Mineralna voda / Sparkling water	0,25	3,50 €
Mineralna voda / Sparkling water	0,75	5,50 €
Negazirana voda / Natural water	0,33	3,50 €
Negazirana voda / Natural water	0,75	5,50 €
Red Bull	0,25	6,00 €

Pivo / Beer

Karlovačko točeno / draft	0,50	6,50 €
Karlovačko točeno / draft	0,30	4,50 €
Heineken	0,33	5,50 €
Heineken – non alcoholic beer	0,33	5,50 €
Corona	0,33	6,50 €
Guinness	0,33	6,50 €

Topli napitci / Warm drinks

Čaj / Tea		5,00 €
Bijela kava / White coffee		4,00 €
Čokolada / Chocolate		4,00 €
Espresso s mlijekom / Espresso with milk		4,00 €
Espresso sa šlagom / Espresso with cream		4,00 €
Espresso / Espresso		3,50 €
Espresso dupli / Double espresso		7,00 €
Bezkofeinska kava / Decaf coffee		3,50 €
Cappuccino		4,50 €
Caffe Latte		4,50 €
Mlijeko / Milk	0,20	3,00 €
Irska kava / Irish coffee		10,00 €

Cuban cigars

H. Upmann Half Corona		8,60 €
Partagas Capitols		15,90 €
Montecristo No.4		15,50 €



Pronadite nas na Instagramu i Facebooku
Find us on Instagram and Facebook

Rezervacije i upiti
Reservations and enquiries

+385 91 617 8149
book@svdominik.com

www.svdominik.com

Zabranjena je prodaja, posluživanje, točenje i konzumacija alkoholnih pića,
te prodaja duhanskih proizvoda osobama mlađima od 18 godina.
Cijene su izražene u EUR. PDV je uključen u cijenu.

It is forbidden to sell, serve, pour and consume alcoholic beverages
or to sell tobacco products to persons under the age of 18.
All prices are expressed in EUR. VAT is included in the price.