

**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.

**Dalmatian specialities**  
**Fish&Meat**  
**Salads**  
**Cocktails**  
**Drinks**  
**Homemade desserts**

\*Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani.

\*Our staff is at your disposal for information about the presence of substances or products causing allergies or intolerance to food.

## O nama

Dobrodošli u restoran Sv. Dominik,  
koji se nalazi u sklopu samostana sv. Dominika iz 13. stoljeća.

Naša je privilegija i zadovoljstvo predstaviti Vam  
najbolje što Dalmacija može ponuditi.

Spojili smo tradicionalne i moderne kulinarske tehnike  
kako bismo Vam donijeli bogatstvo dalmatinske gastronomije,  
obogaćene svježim i inovativnim pristupom.

Naša jela pripremljena su od najkvalitetnijih sastojaka lokalnog porijekla,  
bilo da je riječ o domaćoj tjestenini, mesu s lokalnih farmi,  
svježoj jadranskoj ribi ili ekstra djevičanskom maslinovom ulju.

Vaš obrok, pripremljen s ljubavlju, pružit će Vam uvid  
u bogatu kulinarsku tradiciju regije.

Za potpuni doživljaj preporučamo da kušate neka od najboljih hrvatskih vina.  
Naše stručno osoblje uvijek će Vam rado pomoći pri odabiru i uparivanju vina s jelom.

Sv. Dominik je mjesto gdje se gosti vraćaju iz godine u godinu  
i uvijek odlaze s nezaboravnim uspomenuama.

Pridružite nam se na našem gastronomskom putovanju.

## About us

Welcome to Sv. Dominik Restaurant,  
located within the 13th-century monastery of St. Dominik.

It is our privilege and pleasure to present to you  
the very best that Dalmatia has to offer.

We have combined traditional and modern culinary techniques  
to bring you the richness of Dalmatian cuisine,  
enhanced with a fresh and innovative approach.

Our dishes are made from the finest local ingredients,  
whether it's homemade pasta, meat from local farms, fresh Adriatic fish,  
or extra virgin olive oil. Your meal, prepared with love, will give you insight  
into the rich culinary tradition of the region.

For a complete experience, we recommend tasting some  
of the finest Croatian wines. Our professional staff will always be happy  
to assist you in selecting and pairing the perfect wine with your meal.

Sv. Dominik is a place where guests return year after year,  
always leaving with unforgettable memories.

Join us on a wonderful gastronomic journey.

## Predjela / Appetizers / Vorspeisen / Apéritifs

### **Kamenice (kom.) / 6,00 €**

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

### **Tuna tartar / 19,00 €**

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

### **Ribljí pijat / 20,00 €**

#### **Riblja pašteta, škamp s pistaciiem, brudet od grdobine**

Fish pate, shrimp with pistachio, monkfish stew  
Fischpastete, Garnelen mit Pistazien, Seeteufeleintopf  
Pâté de poisson, crevettes aux pistaches, ragoût de lotte

## Predjela / Appetizers / Vorspeisen / Apéritifs

### Dalmatinski pršut (100 g) / 19,50 €

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

### Selekcija sireva / 18,50 €

Cheese selection  
Käseauswahl  
Sélection du fromage

### Salata od pečene cikle s posnim sirom / 14,00 € <sup>Ⓥ</sup>

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

### Salata s biftekom / 20,50 €

Beef salad  
Steaksalat  
Salade de steak

### Burrata s rajčicom / 18,00 € <sup>Ⓥ</sup>

Burrata cheese with tomato  
Burrata mit Tomaten  
Burrata avec des tomates

### Krem juha od povrća s feta sirom / 8,50 € <sup>Ⓥ</sup>

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

**Rižoti, domaće tjestenine i njoki**  
**Risottos, homemade pastas and gnocchi**  
**Risottos, hausgemachte Pasta und Gnocchi**  
**Risottos, pâtes maison et gnocchis**

**Rižot od divljih šparoga**  
**s kremom od dimljene burrate / 18,50€** (v)

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

**Domaći pljukanci sa sipom i bobom / 24,50 €**

Homemade „pljukanci“ with cuttlefish and beans  
Hausgemachte „Pljukanci“ mit Tintenfisch und Bohnen  
„Pljukanci“ avec seiches et haricots

**Cappelletti punjeni jadranskim jastogom i sirom**  
**u umaku od šafrana / 32,50 €**

Homemade cappelletti pasta filled with Adriatic lobster and cheese,  
served with saffron sauce

Hausgemachte Cappelletti, gefüllt mit adriatischem Hummer und Käse in Safransoße.

Cappelletti maison aux Homard de l'Adriatique et fromage en sauce au safran

**Tagliatelle s dalmatinskom pancetom**  
**i istarskim tartufima / 26,50 €**

Homemade tagliatelle with dalmatian bacon and istrian truffle  
Hausgemachte Tagliatelle mit dalmatinischem Speck und istrischem Trüffel  
Tagliatelles maison au bacon dalmate et à la truffe d'Istrie

**Njoki s biftekom / 22,50 €**

Gnocchi with steak  
Gnocchi mit Steak  
Gnocchis au steak

**Patlidžan s humusom / 16,50 €** (v) (🌱)

Eggplant with hummus  
Aubergine mit Hummus  
Aubergines au houmous

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

**Tuna steak (200g) / 34,50 €**

**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 Shrimpsauce  
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 zapečenim rimskim njokom**

Grilled Adriatic octopus with roasting sauce and baked Roman gnocchi  
Gegrillter adriatischer Oktopus mit Bratensoße und überbackenen römischen Gnocchi.  
Poulpe de l'Adriatique grillé avec sauce rôtie et nocchis romains cuits au four

**Lignje grill / 39,50 €**

**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)

**Jadranski jastog (0.5kg) / 76,50 €**

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

**Trogirska riblja teća za 2 osobe / 69,00 €**

**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 / 28,50 €**

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

**Jela od mesa / Meat dishes**  
**Fleischgerichte/ Plats de viande**

**Biftek (250 g) / 39,00 €**

**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) / 37,00 €**

**Dry aged ramstek s pireom od brokule u umakom od tartufa**

Dry aged rumpsteak with broccoli puree in truffle sauce  
Dry Aged Rumpsteak mit Brokkolipüree in Trüffelsauce  
Rumsteck vieilli à sec avec purée de brocoli à la sauce aux truffes

**Svinjski odrezak / 26,50 €**

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

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

**Janjeća koljenica / 31,50**

**Sous vide janjetina u umaku od pečenja  
s pireom i čipsom od celera**

Sous vide lamb in roast sauce with celery puree and chips  
Sous Vide Lamm in Bratensauce mit Selleriepüree und Pommes  
Agneau sous vide en sauce rôtie avec purée de céleri et frites

**Pileći batak / 24,00 €**

**Okošteni batak u demiglance umaku s domaćim krumpirom,  
špinatom, porilukom i pinjolama**

Boneless drumstick in demi-glace sauce with home-made potatoes,  
spinach, leeks and pine nuts

Hähnchenkeule ohne Knochen in Demiglance-Soße  
mit hausgemachten Kartoffeln, Spinat, Lauch und Pinienkernen.

Pilon avec os en demi-glace umnak avec pommes de terre maison,  
épinards, poireaux et pignons de pin



## 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  
Saisonales 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  
Feigen-Parfait  
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  
Kuchen des Tages  
Gâteau quotidien

**Cuban cigars**

**H. Upmann Half Corona / 8,80 €**

**Montecristo No.4 / 19,20 €**

**Cohiba Siglo I. / 36,00 €**

## Cocktails

### Aperitifs

#### **Campari Negroni / 12,00 €**

Campari, Martini Rosso, Gordon's

#### **Martini Dry / 11,00 €**

Gordon's, Martini Dry, olive

#### **Campari Prosecco / 12,00 €**

Campari, prosecco

#### **Hugo / 13,00 €**

Prosecco, elderflower, mint, soda water

#### **Aperol Spritz / 13,00 €**

Aperol, prosecco, soda water

#### **Cynar Lemon / 12,00 €**

Cynar, lemon juice, Bitter Lemon

#### **Americano / 12,00 €**

Martini Rosso, Campari, soda water

#### **Mimosa 12,00 €**

Prosecco, orange juice

### Digestifs

#### **Bloody Mary / 14,50 €**

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

#### **Brandy Alexander / 13,50 €**

Cognac VS, Creme de Cacao, cream, muscat nut

#### **Blue Moon / 13,00 €**

Jose Cuervo, Sambuca, Curacao Blue, cream

#### **Godfather / 12,00 €**

Bourbon whiskey, Amaretto

#### **Dirty Mother / 12,00 €**

Brandy, Kahlua

#### **Grasshopper / 13,00 €**

Bacardi, Creme de Menthe, cream

## Cocktails

### Rum & exotic cocktails

#### **Caipirinha / 13,50 €**

Cachaca rum, squeezed lime, brown sugar

#### **Daiquiri / 12,50 €**

Bacardi, lemon juice, sugar syrup

#### **Strawberry Daiquiri 12,50 €**

Bacardi, lime juice, strawberry juice, fresh strawberry

#### **Night in Blue / 13,50 €**

Batida de Coco, Curacao Blue, pineapple juice

#### **Planter's Punch / 13,50 €**

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

#### **Cuba Libre / 13,00 €**

Bacardi Gold, squeezed lime, Coca-Cola

#### **Pina Colada / 14,50 €**

Bacardi, pineapple juice, coconut syrup, cream

#### **Cocktail Sv. Dominik / 13,50 €**

Campari, Gordon's, Bitter Lemon, soda water

#### **Mojito / 14,50 €**

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

#### **Mai Tai / 13,50 €**

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

#### **Sombrero Cooler / 13,00 €**

Bacardi, pineapple juice, grapefruit juice

#### **Brazilian Fever / 13,00 €**

Batida de Coco, Bacardi, banana juice

## Cocktails

### Vodka cocktails

#### **Swimming Pool / 13,50 €**

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

#### **Taiga / 13,50 €**

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

#### **Sex on the Beach / 14,50 €**

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

#### **Springtime Cooler / 13,50 €**

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

#### **Kangaroo / 11,50 €**

Smirnoff, Martini Dry

#### **Black Russian / 13,00 €**

Smirnoff, Kahlua

#### **White Russian / 13,00 €**

Smirnoff, Kahlua, cream

#### **Russian Rose / 13,00 €**

Smirnoff, Campari, orange juice, Bitter Lemon

#### **Cosmopolitan / 13,00 €**

Smirnoff, Cointreau, cranberry juice, lemon juice

#### **Vodka Collins / 12,50 €**

Smirnoff, sugar syrup, lemon juice, soda water

#### **Moscow Mule / 13,00 €**

Smirnoff, ginger beer, lime juice

#### **Espresso Martini 12,50 €**

Vodka, espresso, coffee liqueur

## Cocktails

### Gin cocktails

#### **Singapore Sling / 13,00 €**

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

#### **My Own / 13,50 €**

Gordon's, Campari, orange juice

#### **Trogir Cocktail / 13,50 €**

Gordon's, Bacardi, orange juice, Bitter Lemon

#### **Gimlet / 11,50 €**

Gordon's, lime juice, sugar syrup

#### **Gin Fizz / 13,00 €**

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

#### **Mach One / 14,50 €**

Old Pilot's, premium ginger ale

#### **Bramble / 14,00 €**

Old Pilot's, lemon juice, sugar syrup, Creme de Cassis

### Tequila cocktails

#### **Margarita / 13,00 €**

Jose Cuervo, Cointreau, lemon juice

#### **Tequila Sunrise / 13,50 €**

Jose Cuervo, orange juice, lemon juice, grenadine

#### **Tequila Sour / 11,50 €**

Jose Cuervo, lemon juice, sugar syrup

#### **Don Julio Paloma / 15,50 €**

Don Julio, pink grapefruit syrup, lime juice, soda water

## Cocktails

### Strong stuff

#### **Long Island Ice Tea / 13,50 €**

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

#### **Zombie / 13,50 €**

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

#### **Trogir Island Ice Tea / 14,50 €**

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

### Cognac / Brandy cocktails

#### **Between the Sheets / 13,50 €**

Cognac VS, Bacardi, Cointreau, lemon juice

#### **Brandy Melba / 13,50 €**

Cherry brandy, peach liqueur, grenadine, lemon juice, peach juice, soda water

#### **Golden-orange-fizz / 12,50 €**

Brandy, orange juice, lemon juice, sugar syrup, soda water

### Whiskey cocktails

#### **Manhattan / 13,00 €**

Canadian whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter

#### **Trogir Sunrise / 13,00 €**

Johnnie Walker, orange juice, grenadine

#### **Golden Nail / 13,00 €**

Bullet bourbon whiskey, Southern Comfort

## Cocktails

### Shooters

#### **B52 / 9,00 €**

Kahlua, Baileys, Bacardi, Stroh

#### **Dum-dum Tequila / 9,00 €**

Jose Cuervo, Bitter Lemon

#### **Kamikaze / 9,00 €**

Smirnoff, Cointreau, lemon juice

#### **Trogir Shot / 9,00 €**

Grappa, Kahlua

#### **Blow Job / 9,50 €**

Kahlua, Baileys, cream

### Non-alcoholic cocktails

#### **Virgin Pina Colada / 11,00 €**

Coconut syrup, pineapple juice, cream

#### **Bahamas / 11,00 €**

Apple juice, lemon juice, grenadine, fresh mint

#### **Fantasy / 11,00 €**

Strawberry juice, cream, milk

#### **Virgin Mojito / 11,00 €**

Squeezed lime, brown sugar, Sprite, fresh mint

#### **Bananas Afair / 11,00 €**

Banana juice, peach juice, apple juice, cream

#### **Janica Cocktail / 11,50 €**

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

### Bowls

#### **Sangria (for 4 person) / 43,00 €**

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 €
Jagermeister	0,03	5,50 €
Metaxa	0,03	5,50 €
Cynar	0,03	5,50 €
Sambuca	0,03	5,50 €
Tia Maria	0,03	5,50 €

## Gin

Gordon`s	0,03	5,50 €
Bombay	0,03	5,50 €
Gin Mare	0,03	12,00 €
Tanqueray No10	0,03	7,00 €
Tanqueray Royal	0,03	12,00 €
Tanqueray	0,03	5,50 €
Old Pilots	0,03	7,00 €
Bulldog	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 €
Don Julio Blanco 60	0,03	8,00 €

## 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 €
Ketel One	0,03	5,50 €

## 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 €
Bullet bourbon	0,03	5,50 €

## 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	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 €
Espresso		3,00 €
Dupli espresso / Double espresso		5,00 €
Espresso s mlijekom / Espresso with milk		4,00 €
Espresso sa šlagom / Espresso with cream		4,00 €
Čokolada / Chocolate		4,00 €
Bijela kava / Flat white		4,00 €
Bezkofeinska kava / Decaff		3,50 €
Cappuccino		4,50 €
Irska kava / Irish coffee		10,00 €



**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.