

Pokisar

Restaurant • Pizzeria • Caffè



*Let's eat
together!*

Jelovnik

Bill of Fare • Menú



Poštovani gosti!

Želimo Vam dobrodošlicu u ovom predivnom gradu i u našem obiteljskom restoranu „Poklisar”. Naša jela ne sadrže genetski modificirane sastojke. Koristimo samo domaće namirnice uzgojene u okolici Dubrovnika – u Konavlima, Primorju i dolini Neretve. Uvjereni smo da ćete uživati u tim izvornim okusima! Uz naše specijalitete preporučamo Vam izabrana vina s poluotoka Pelješca, otoka Hvara i Korčule i cijele kontinentalne Hrvatske. Potrudit ćemo se ispuniti sve Vaše želje. Želimo Vam dobar tek!

Dear guests!

We are delighted to welcome you to this beautiful city and our family restaurant. The ingredients in the meals served at our restaurant are not modified by genetic manipulation. They are produced in the traditional manner in the surroundings of Dubrovnik: in Konavle, Primorje and in the valley of the Neretva river. We are convinced that you are going to enjoy these original flavours! Along with our Chef's specialities we recommend the selected wines from the peninsula Pelješac, the islands of Hvar and Korčula as well as those from the continental parts of Croatia. Thank you for being our guests!

Cari ospiti!

Vi ringraziamo per aver visitato questa bellissima città e per aver scelto il nostro ristorante familiare. Siamo a Vostra disposizione e cercheremo di soddisfare tutti i Vostri desideri. Vi offriamo i piatti realizzati con prodotti freschi e sani, allevati e coltivati nelle aziende delle vicinanze di Dubrovnik (Konavle, Primorje, Valle della Neretva) in modo naturale e senza alcuna manipolazione genetica. Possiamo anche raccomandarVi i vini di ottima qualità, originari di zone vinicole della penisola di Pelješac, delle isole di Korčula e Hvar e di tutta la Croazia continentale. Vi auguriamo un buon divertimento nella nostra città e Buon appetito!

Sehr geehrte Gäste!

Wir heißen Sie in dieser wunderschönen Stadt und in unserem Familienrestaurant herzlich willkommen. Unsere Bestrebung ist es, alle Ihre Wünsche zu erfüllen. Für unsere Gerichte werden keine gentechnisch manipulierte Nahrungsmittel benutzt. Wir beziehen sie aus dem Hinterland von Dubrovnik – aus Konavle, Primorje und dem Neretva-Tal –, wo sie von Kleinbauern auf traditionelle Art und Weise angebaut werden. Zu den Spezialitäten des Chefkochs empfehlen wir auserlesene Tropfen aus unserem reichen Angebot: Weine von der Halbinsel Pelješac, den Inseln Hvar und Korčula und vom Festland Kroatiens. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Chers hôtes!

Nous Vous remercions d'avoir visité notre belle ville de Dubrovnik et d'être venus à „Poklisar”, notre restaurant familial. Nous sommes heureux de vous accueillir et d'avoir occasion à satisfaire tous Vos désirs. Tous les plats préparés dans notre cuisine sont des produits alimentaires naturels du même terroir qui ont bénéficié des mêmes soins attentifs, issus des environs de Dubrovnik (à Konavle, Primorje, la vallée de Neretva) sans aucune manipulation génétique. Nous recommandons aussi les vins de haute qualité, de la presqu'île de Pelješac, des îles de Hvar et Korčula et de toute la Croatie, ses régions intérieures. Merci beaucoup et bon appétit!

Estimados huéspedes!

Les estamos muy agradecidos por su visita a esta hermosa ciudad y especialmente por haber elegido nuestro restaurante familiar. Todos los alimentos preparados en nuestra cocina son de cultivo ecológico, no modificados genéticamente y provienen de los alrededores de Dubrovnik, Konavle, Primorje, y el valle del Neretva. Les recomendamos la selección de vinos de la península Pelješac, de las islas de Hvar y Korčula así como de toda la Croacia continental. Estamos a su disposición para servirle y esperamos que disfruten de nuestra oferta gastronómica. Sírvanse y ¡buen provecho!

Jelovnik

Bill of fare

*Let's eat
together!*



Predjela Starters • Entrées



**Šarena salata od hobotnice
s ukiseljenom ljubičastom kapulom** **98,00 kn**
13,00 €

Hearty octopus salad with quick pickled red onions

SALADE COLOREE DE POULPE AUX OIGNONS ROUGES MARINÉS

**Mladi kozji sir sa zrelim rajčicama,
maslinovim uljem i svježim bosiljkom** **89,00 kn**
11,90 €

Fresh goats curds with ripe heirloom tomatoes, olive oil and fresh basil

FROMAGE JEUNE DE CHÈVRE AVEC DES TOMATES MÛRES, HUILE D'OLIVE ET BASILIC FRAIS

**Najbolji suhomesnati proizvodi hrvatske:
miljevački pršut, kobasica od divljači, panceta,
namaz od pileće jetre, istarski pešt, tapenada od
crnih maslina i topla pogača s mirodijama** **120,00 kn**
16,00 €

Best of croatian charcuterie; miljevci smoked ham, wild game sausage, pancetta, chicken liver spread, Istrian pesto, black olive tapenade and warm flatbread with aromatic herbs

LA MEILLEURE ÉPICERIE FINE DE CROATIE, JAMBON DE MILJEVAC, SAUCISSE DE GIBIER DE SLAVONIE, BACON, PÂTÉ DE FOIE DE POULET, PATE D'ISTRIE, TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET PETIT PAIN CHAUD AVEC DES ÉPICES

**Jadranske kozice marinirane u mediteranskim
mirodijama sotirane na maslinovom ulju i poslužene
na šarenoj sezonskoj salati** **99,00 kn**
13,20 €

Pan fried adriatic prawns, chilled, marinated in herbs, served with colourful seasonal salad

CREVETTES DE L'ADRIATIQUE MARINÉES AUX ÉPICES MÉDITERRANÉENNES, SAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE ET SERVIES AVEC LA SALADE DE SAISON COLORÉE

**File lokarde mariniran u savoru s maslinama,
kaparima i kapulom** **85,00 kn**
11,30 €

Mackerel escabeche with onions, herbs, marinated olives and capers

FILET DE MAQUEREAU MARINÉ AUX OLIVES, CÂPRES ET OIGNONS



Juhe Soups • Soupes



Bogata juha od rajčice i povrća s maslinovim uljem 55,00 kn

Flavorful tomato vegetable soup with olive oil 7,30 €

SOUPE RICHE AUX TOMATES ET LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE

Preporučamo i toplu pogaču s mirodijama (½) 25,00 kn

Try it with warm flatbread drizzled with herbs and olive oil (½) 3,30 €

NOUS RECOMMANDONS AUSSI LE PETIT PAIN CHAUD AVEC DES ÉPICES (½)

Gusta riblja juha s plodovima mora 60,00 kn

Rich fish and seafood soup 8,00 €

NOUS RECOMMANDONS AUSSI LE PETIT PAIN CHAUD AVEC DES ÉPICES

Velike salate Large salads • Grandes salades



Velika šarena salata od marinirane tunjevine s dresingom od limuna, ukiseljenim lukom, krastavcima i maslinama 87,00 kn

11,60 €

Homemade tuna confite salad with lemon dressing, quick pickled onions, cucumbers and marinated olives

GRANDE SALADE COLORÉE DE THON MARINÉ AVEC LA SAUCE AU CITRON, OIGNONS AU VINAIGRE, CONCOMBRES ET OLIVES

Pileća cezar salata s dresingom od češnjaka i incuna, prženom slaninom, parmezanom i hrskavom salatom 84,00 kn

11,20 €

Chicken Caesar salad with garlic & anchovies dressing, crispy bacon, parmesan and lettuce

SALADE CÉSAR AU POULET AVEC LA VINAIGRETTE À L'AIL, BACON FRIT, PARMESAN ET LAITUE BEURRE CROUSTILLANTE

Velika salata od quinoe sa svježe naribanom ciklom, mrkvom i koromačem dresirane sa sokom agruma i maslinovim uljem 80,00 kn

10,60 €

Large quinoa salad with freshly grated beetroot, carrot and fennel, with citrus and olive oil dressing

GRANDE SALADE AU QUINOA AVEC LA BETTERAVE FRAÎCHEMENT RÂPÉE, CAROTTE, FENOUIL, JUS D'AGRUMES ET HUILE D'OLIVE

Topla predjela Warm appetizers • Entrées chaudes



Okruglice od riže punjene raguom od kozica pržene u korici od bilja na salsi od pečenih pomodorina **90,00 kn**
12,00 €

Herb crusted fried rice balls filled with tomato and prawn ragout, served on roasted cherry tomato salsa

BOULETTES DE RIZ FRITES FARCIES AUX CREVETTES EN CROÛTE D'HERBES AVEC SALSA DE TOMATES CERISE RÔTIES

Dagnje na buzaru s rajčicama, maslinovim uljem, češnjakom i svježim kosanim peršinom **74,00 kn**
9,90 €

Mussels buzara with tomatoes, olive oil, garlic and freshly minced parsley

HUÎTRES À LA CASSEOLE AUX TOMATES, HUILE D'OLIVE, AIL, PERSIL FRAIS HACHÉ

Preporučamo i toplu pogaču s mirodijama (½) **25,00 kn**

Try it with warm flatbread drizzled with herbs and olive oil (½)

NOUS RECOMMANDONS AUSSI LE PETIT PAIN CHAUD AVEC DES ÉPICES (½) **3,30 €**

Penne alla norma s pikantnim umakom od rajčice, prženim patlidžanom, slanim incunima i ribanim ovčjim sirom **104,00 kn**
13,90 €

Penne alla norma with spicy tomato sauce, fried eggplant, anchovies and grated sheep cheese

PENNE ALLA NORMA À LA SAUCE TOMATE ÉPICÉE, AUBERGINES FRITES, ANCHOIS SALÉS ET FROMAGE DE BREBIS RÂPÉ

Špageti frutti di mare sa svježim plodovima mora, pomodorinima i peršinom **122,00 kn**
16,30 €

Spaghetti frutti di mare with fresh seafood, cherry tomatoes and parsley leaves

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE AUX FRUITS DE MER FRAIS, TOMATES ET PERSIL

Crni rižoto od sipe završen s maslinovim uljem i ovčjim sirom **115,00 kn**

Creamy cuttlefish black risotto with olive oil and sheep cheese

15,30 €

RISOTTO NOIR AUX SEICHES À L'HUILE D'OLIVE ET FROMAGE DE BREBIS

Vegetarijanska jela Vegetarian dishes • *Plats végétariens*



Grilane gljive s mirođijama, maslinovim uljem i češnjakom 95,00 kn

Grilled mushrooms tossed with herbs, olive oil and garlic

12,60 €

CHAMPIGNONS GRILLÉS AVEC DES ÉPICES, HUILE D'OLIVE ET AIL

Parmigiana od patlidžana zapečena s umakom od rajčice, mozzarellom, parmezanom i bosiljkom 115,00 kn

Aubergine parmigiana - roasted eggplant with tomato sauce, mozzarella, parmesan and basil

15,30 €

AUBERGINE PARMIGIANA - CUITE AU FOUR AVEC LE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PARMESAN ET BASILIC



Riba Fish • Poisson



Obarena hobotnica u vinu s povrćem i slanićem	150,00 kn
Braised octopus with vegetables and chickpeas	20,00 €
<i>POULPE ÉTUVÉ AU VIN AVEC LÉGUMES ET POIS CHICHES</i>	
Cijeli brancin na žaru preleven maslinovim uljem i aromatiziranim mediteranskim biljem	165,00 kn
Grilled whole sea bass topped with herb scented olive oil	22,00 €
<i>LOUP DE MER ENTIER GRILLÉ AVEC HUILE D'OLIVE ET HERBES MÉDITERRANÉENNES AROMATISÉES</i>	
Odrezak tune pečen na grilu s preljevom od kapara i limuna	169,00 kn
Seared tuna steak drizzled with lemon juice and fried capers	22,50 €
<i>STEAK DE THON GRILLÉ AVEC SAUCE AUX CÂPRES ET CITRON</i>	
Jadranske lignje sa žara marinirane maslinovim uljem i mirodijama	89,00 kn
Grilled adriatic squids - marinated in olive oil and aromatic herbs	11,80 €
<i>CALAMARS GRILLES DE L'ADRIATIQUE MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE ET AUX ÉPICES</i>	
Kolutovi prženih jadranskih liganja sa salsom od breskve i majonezom od češnjaka	87,00 kn
Lemon zest sprinkled fried adriatic squid rings with peach south east Asian style salsa and garlic mayonnaise	11,60 €
<i>ANNEAUX DE CALAMARS FRITS DE L'ADRIATIQUE AVEC SAUCE AUX PÊCHES ET MAYONNAISE À L'AIL</i>	

Meso Meat • Viande



**Pečena piletina iz marinade od jogurta
s aromatičnom kožom** **122,00 kn**
16,30 €

Juicy grilled yogurt marinated chicken

POULET RÔTI MARINÉ AU YAOURT AVEC LA PEAU AROMATIQUE

**Beefsteak od 250 g pečen na grillu i premazan
dimljenim BBQ umakom** **220,00 kn**
29,30 €

Grilled beef filet steak (250 g) basted with our smoked BBQ sauce

BEEF STEAK 250G GRILLÉ AVEC LA SAUCE BARBECUE FUMÉE

**Janjeći fileti sotirani s ružmarinom na zgnječenom
pečenom patlidžanu s limunovim sokom, maslinovim
uljem, češnjakom, peršinom i pinjolima** **188,00 kn**
25,00 €

Sautéed rosemary scented lamb fillets in olive oil with coarse
babaganoush aubergines and pine nuts

*FILETS D'AGNEAU SAUTÉS AU ROMARIN SUR L'AUBERGINE GRILLÉE CONCASSÉE
AVEC JUS DE CITRON, HUILE D'OLIVE, AIL, PERSIL ET PIGNONS DE PIN*

**Komad svinjeće podlopatice iz marinade pečen
u hrskavoj korici od sjemenki celera** **150,00 kn**
20,00 €

Brined pork chop roasted in crispy celery seed herb crust

MORCEAU DE L'ÉPAULE DE PORC MARINÉ RÔTI EN CROÛTE CROUSTILLANTE DE GRAINES DE CÉLERI

**Goveđi tatarski odrezak s ukiseljenim sjemenkama gorušice,
usoljenim žutanjcima domaćim kiselim krastavcima, rikulom,
kaparima i ribanim sirom uz toplu pogaču s mirodijama** **148,00 kn**
19,70 €

Beef tartare with pickled mustard seeds, salted egg yolks, homemade pickled cucumbers, rocket,
capers and grated cheese with warm flatbread with aromatic herbs

*STEAK TARTARE DE BŒUF AVEC GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES, JAUNES D'ŒUFS SALÉS, CORNICHONS
MAISON, ROQUETTE, CÂPRES ET FROMAGE RÂPÉ AVEC PETIT PAIN CHAUD AVEC DES ÉPICES*



Salate i prilozi Salads and side dishes • *Salades et plats d'accompagnement*



Prženi krumpir s ružmarinom i paprikom	46,00 kn
Fried potatoes with rosemary and pepper	6,10 €
<i>FRITES AU ROMARIN ET POIVRE</i>	
Topla pogača s mirodijama i maslinovim uljem	46,00 kn
Warm flatbread drizzled with herbs and olive oil	6,10 €
<i>PETIT PAIN CHAUD AVEC DES ÉPICES À L'HUILE D'OLIVE</i>	
Sotirano zeleno povrće s ljutikom	46,00 kn
Sautéed greens with scallions and olive oil	6,10 €
<i>LÉGUMES VERTES SAUTÉES À L'ÉCHALOTE</i>	
Sirova cikla sa srednjovjekovnim začinima	42,00 kn
Julienned beetroot with medieval spices	5,60 €
<i>BETTERAVE CRUE AUX ÉPICES MÉDIÉVALES</i>	
Ribana mrkva sa svježim koromačem	42,00 kn
Julienned carrot and fennel	5,60 €
<i>CONCOMBRE AU YAOURT ET HERBES</i>	
Rikula s pomodorinima i parmezanom	42,00 kn
Rocket and ripe cherry tomatoes with parmesan	5,60 €
<i>ROQUETTE AVEC TOMATES CERISES ET PARMESAN</i>	
Zrele domaće rajčice s ukiseljenim lukom i bosiljkom	42,00 kn
Ripe heirloom tomatoes with pickled onions and basil	5,60 €
<i>TOMATES MAISON MÛRES AUX OIGNONS MARINÉS ET BASILIC</i>	
Krastavac s jogurtom i biljem	42,00 kn
Cucumber yogurt salad with dill and garlic	5,60 €
<i>CONCOMBRE AU YAOURT ET HERBES</i>	

Pečena paprika s češnjakom i maslinovim uljem 42,00 kn

Roast peppers with garlic and olive oil 5,60 €

POIVRONS GRILLÉS À L'AIL ET HUILE D'OLIVE

Pečeno začinjeno sezonsko povrće 42,00 kn

Roast vinegared seasonal vegetables 5,60 €

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS AVEC DES ÉPICES

**Salata od mladog krumpira s majonezom
od hrena i mladim lukom** 42,00 kn

New potato horseradish salad with spring onion

SALADE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES AVEC MAYONNAISE AU RAIFORT ET OIGNONS

Burgeri i sendviči **Burgers and sandwiches • *Burgers et sandwiches***



**Janjeća pljeskavica u natopljenom somunu s domaćim
zrelim rajčicama, kajmakom i ajvarom, prženi krumpir
s ružmarinom i paprikom** 130,00 kn

17,30 €

Lamb Pattie in meat stock moistened home-made burger with ripe tomatoes, onions, cucumbers, kaymak and ajvar

*GALETTES D'AGNEAU DANS LE PAIN TREMPÉ AVEC TOMATES MAISON MÛRES,
FROMAGE À LA CRÈME ET CHUTNEY*

**Grilani kozji sir u toploj pogači s mirodijama i maslinovim
uljem, zrela rajčica, krastavac, pečena paprika i bosiljak,
prženi krumpir s ružmarinom i paprikom** 110,00 kn

14,60 €

Grilled goat cheese with aromatic herbs in warm olive oil soaked home-made burger, ripe tomato slices, cucumbers, peppers and basil

*FROMAGE DE CHÈVRE GRILLÉ DANS LE PETIT PAIN CHAUD AVEC DES ÉPICES,
DE L'HUILE D'OLIVE, TOMATES MÛRES, CONCOMBRE, POIVRONS GRILLÉS ET BASILIC*



Pizze Pizzas • Pizzas



ZA NAŠE PIZZE KORISTIMO ODLEŽAVANO TIJESTO OD VISOKOPROTEINSKOG BRAŠNA I DOBRE SASTOJKE KAKO BI SMO POSTIGLI AUTENTIČNI OKUS I BOLJU PROBAVLJIVOST. KUŠAJTE!

FOR OUR PIZZAS WE USE AGED DOUGH MADE FROM HIGH-PROTEIN FLOUR AND QUALITY INGREDIENTS TO ACHIEVE AN AUTHENTIC FLAVOUR AND BETTER DIGESTIBILITY. TRY THEM OUT!

NOUS UTILISONS LA PÂTE À PIZZA À LA FARINE À HAUTE TENEUR EN PROTÉINES ET DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ POUR UN GOÛT AUTHENTIQUE ET UNE MEILLEURE DIGESTIBILITÉ. GOÛTEZ !

Margherita

75,00 kn

umak od rajčice, mozzarella, svježe rajčice i bosiljak

10,00 €

Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes and basil

SAUCE DE TOMATES, MOZZARELLA, TOMATES FRAÎCHES ET BASILIC

Melanzane e sarde

80,00 kn

umak od rajčice, mozzarella, patlidžan, slani incuni i posip od mrvica i ovčjeg sira s divljim koromačem

10,60 €

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, anchovies, sheep milk cheese and wild fennel crumbs

SAUCE DE TOMATES, MOZZARELLA, AUBERGINES, ANCHOIS SALÉS AVEC MIETTES, FROMAGE DE BREBIS ET FENOUIL SAUVAGE

Salsicia e pepperone

84,00 kn

umak od rajčice, mozzarella, komadi domaće kobasice i pečena paprika

11,20 €

Tomato sauce, mozzarella, chunks of paprika sausage and roasted peppers

SAUCE DE TOMATES, MOZZARELLA, SAUCISSE MAISON ET POIVRONS GRILLÉS

Prosciutto cotto e funghi

89,00 kn

umak od rajčice, mozzarella, domaća kuhana šunka, marinirane gljive

11,80 €

Tomato sauce, mozzarella, homemade cooked ham, marinated mushrooms

SAUCE DE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT MAISON ET CHAMPIGNONS MARINÉS

Prosciutto crudo, rucola e pecorino

92,00 kn

umak od rajčice, mozzarella, miljevački pršut, rukola i ovčji sir

12,30 €

Tomato sauce, mozzarella, smoked ham, rocket salad, sheep milk cheese

SAUCE DE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON DE MILJEVAC, ROQUETTE ET FROMAGE DE BREBIS

Fruti di mare

98,00 kn

**umak od rajčice, mozzarella, meso jadranskih kozica,
dagnje, lignje, masline i kapari**

13,00 €

Tomato sauce, mozzarella, Adriatic prawns, mussels, squids, olives and capers

SAUCE DE TOMATE, MOZZARELLA, CREVETTES DE L'ADRIATIQUE, MOULES, CALMARS, OLIVES ET CÂPRES



Deserti Desserts • Desserts



**Kolač od maslinovog ulja s ružmarinom i limunom,
umakom od naranče, jagodama i sladoledom od vanilije** **65,00 kn**
8,60 €

Olive oil rosemary and lemon cake, stewed oranges, fresh strawberries and vanilla ice cream

*GÂTEAU À L'HUILE D'OLIVE, AVEC ROMARIN ET CITRON, SAUCE À L'ORANGE,
FRAISES ET LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE*

**Sladoled od vanilije s pečenim orasima i bananom
preliven whiskey- dulce de leche** **45,00 kn**
6,00 €

Vanilla and walnut ice cream with whiskey - dulce de leche,
toasted walnuts and mashed bananas

*CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET AUX NOIX AVEC WHISKEY-DULCE DE LECHE,
NOIX GRILLÉES ET BANANE*

Kolač od rogača i krušaka sa skutom i mirisnim sirupom **55,00 kn**
7,30 €

Moist carob cake with baked pears, served with ricotta and pear syrup

GÂTEAU À LA CAROUBE ET AUX POIRES AVEC FROMAGE BLANC ET MIEL

Jogurt - riža na mlijeku s voćem i crumbleom od žitarica **40,00 kn**
5,30 €

Yogurt milk rice with fruits and granola crumble

YAOURT - RIZ AU LAIT AVEC LES PÊCHES GRILLÉES ÉPICÉES ET CRUMBLE AUX CÉRÉALES

Kocke lubenice u sirupu od metvice **35,00 kn**
4,60 €

Watermelon cubes in mint syrup

TRANCHES DE MELON D'EAU AU SIROP DE MENTHE

Kuglica domaćeg sladoleda **15,00 kn**
2,00 €

Scoop of homemade ice cream

UNE BOULE DE CRÈME GLACÉE À L' MAISON

Karta pića

Beverages list



Bijela vina White wine • Vin blanc



Poklisar	0,15	57,00 kn
-----------------	-------------	-----------------

Kvalitetna i vrhunska vina

Quality Wines and Wines of superior quality / Vini di alta qualità

Qualitätsweine -Weine von bester Qualität / Vins de qualité - Vins de qualité supérieure

Vino de calidad - Vino de calidad suprema

Pošip	0,75	290,00 kn
--------------	-------------	------------------

	0,15	68,00 kn
--	-------------	-----------------

Chardonnay	0,75	325,00 kn
-------------------	-------------	------------------

	0,15	67,00 kn
--	-------------	-----------------

Sauvignon Blanc	0,75	270,00 kn
------------------------	-------------	------------------

Malvasija dubrovačka	0,75	350,00 kn
-----------------------------	-------------	------------------

Graševina	0,75	260,00 kn
------------------	-------------	------------------

Pinot Grigio	0,75	315,00 kn
---------------------	-------------	------------------

Rajnski rizling	0,75	275,00 kn
------------------------	-------------	------------------

Meneghetti	0,75	610,00 kn
-------------------	-------------	------------------

Crna vina Red wine • Vin rouge



Poklisar 0,15 57,00 kn

Kvalitetna i vrhunska vina

Quality Wines and Wines of superior quality / Vini di alta qualità

Qualitätsweine -Weine von bester Qualität / Vins de qualité - Vins de qualité supérieure

Vino de calidad - Vino de calidad suprema

Dingač 0,75 370,00 kn

0,15 74,00 kn

Plavac 0,75 290,00 kn

0,15 65,00 kn

Postup 0,75 310,00 kn

Zinfandel 0,75 280,00 kn

Merlot 0,75 330,00 kn

Parac 0,75 320,00 kn

Cabernet Sauvignon 0,75 385,00 kn

Syrah 0,75 390,00 kn

Pinot Crni 0,75 325,00 kn

Dingač Royal Matuško Selc. 0,75 810,00 kn



Ružičasta vina Rosé



Rose Kutjevo	0,75	280,00 kn
	0,15	59,00 kn
Rose Volarević	0,75	310,00 kn
	0,15	66,00 kn

Desertna vina Desert wine • Vins de dessert



Muškat	0,50	330,00 kn
Moskar	0,50	400,00 kn

Pjenušava vina Sparkling wine • Vin mousseux



Pjenušavo vino	0,75	395,00 kn
	0,10	56,00 kn
Pjenušavo vino rosé	0,75	470,00 kn
	0,10	67,00 kn

Šampanjci Champagnes • Champagne



Moët & Chandon brut	0,75	850,00 kn
---------------------	------	-----------

Piva **Beer • Biere**

Točeno "Ožujsko"	0,30	38,00 kn
Croatian draught beer / Biere Croate a la pression	0,50	50,00 kn
Ožujsko	0,33	39,00 kn
Ožujsko AMBER	0,50	45,00 kn
Ožujsko COOL (bezalkoholno / non-alcoholic)	0,50	45,00 kn
Ožujsko Limun / Lemon	0,33	41,00 kn
Staropramen	0,33	45,00 kn
Stella Artois	0,33	45,00 kn
Beck's	0,33	47,00 kn
Corona extra	0,355	50,00 kn
Tomislav	0,50	49,00 kn
Leffe brown	0,33	52,00 kn
Hoegarden Weissbier	0,33	50,00 kn
Miller genuine draft	0,33	45,00 kn

Craft Beer **Prvo Viško pivo**

Pale Ale	0,33	50,00 kn
Session Ipa	0,33	50,00 kn
Porter	0,33	50,00 kn
Saison	0,33	50,00 kn



Bezalkoholna pića Non-alcoholic drinks • Boissons non-alcooliques

Coca-Cola	0,25	35,00 kn
Coca-Cola Zero	0,25	35,00 kn
Fanta naranča (orange / Orange)	0,25	35,00 kn
Fanta lemonata (lemon / Lemon)	0,25	35,00 kn
Sprite	0,25	35,00 kn
Schweppes Bitter Lemon	0,25	35,00 kn
Schweppes Tonic	0,25	35,00 kn
Schweppes Tangerina	0,25	35,00 kn
Cockta	0,25	35,00 kn
Limona	0,25	35,00 kn
Orangina	0,25	35,00 kn
Red Bull	0,25	40,00 kn
Cedevita	kom	30,00 kn



Voćni sokovi Fruit juices • Jus de fruits

Kruška pear / poire	0,20	35,00 kn
Jagoda strawberry / fraise	0,20	35,00 kn
Multivitamin	0,20	35,00 kn
Rajčica tomato / tomate	0,20	35,00 kn
Naranča orange / Orange	0,20	35,00 kn
Jabuka apple / pomme	0,20	35,00 kn
Marelica apricot / abricot	0,20	35,00 kn

Borovnica blueberry / myrtille	0,20	35,00 kn
Ananas pineapple	0,20	35,00 kn
Grapefruit pamplemousse	0,20	35,00 kn
Brusnica Cranberry juice / Jus de canneberges	0,20	35,00 kn
Ledeni čaj ice tea / thé glacé	0,20	35,00 kn
Prirodna limunada freshly squeezed lemon juice / citron pressé	0,20	45,00 kn
Prirodna naranča freshly squeezed orange juice / orange pressé	0,20	45,00 kn

Mineralne i prirodne vode Water • Eau

Gazirana mineralna voda sparkling mineral water / Eau minérale gazeuse	0,75	40,00 kn
	0,33	28,00 kn
Negazirana mineralna voda non-carbonated mineral water / Eau minérale plate	0,75	40,00 kn
	0,33	28,00 kn

Aromatizirane vode Flavoured water

Romerquelle limunska trava / lemon grass	0,33	30,00 kn
Romerquelle Kruška matičnjak / pear balm	0,33	30,00 kn



Aperitivi Aperitifs • Apéritifs

Lozovača grape brandy / eau-de-vie de raisin	0,03	45,00 kn
Travarica herb brandy / eau-de-vie aux herbes aromatiques	0,03	45,00 kn
Šljivovica plum brandy / eau-de-vie de prunes	0,03	45,00 kn
Viljamovka pear brandy / eau-de-vie de poire	0,03	48,00 kn
Pelinkovac	0,03	40,00 kn
Martini Bianco	0,03	40,00 kn
Martini Rosso	0,03	40,00 kn
Martini Dry	0,03	40,00 kn
Campari	0,03	45,00 kn
Jägermeister	0,03	45,00 kn
Istra Bitter	0,03	40,00 kn
Pernod	0,03	45,00 kn
Prošek (dessert wine)	0,10	40,00 kn

Žestoka pića Liquors • Boissons alcooliques

Whiskeys

Blended Scotch

The Famous Grouse	0,03	40,00 kn
The Naked Grouse	0,03	50,00 kn
Johnnie Walker Red	0,03	40,00 kn
Johnnie Walker Black	0,03	60,00 kn
Ballantine's	0,03	40,00 kn
Chivas	0,03	50,00 kn

Single Malts

The Macallan Amber	0,03	75,00 kn
The Macallan Sienna	0,03	140,00 kn

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	0,03	55,00 kn
Jack Daniel's Tennessee Honey	0,03	55,00 kn
Jack Daniel's Single Barrel	0,03	85,00 kn
Gentleman Jack	0,03	70,00 kn

Other

Four Roses (bourbon)	0,03	38,00 kn
Jameson	0,03	40,00 kn

Brendi i Konjak Cognac

Metaxa 5*	0,03	40,00 kn
Metaxa 7*	0,03	50,00 kn
Domaći brandy	0,03	40,00 kn
Stock 84	0,03	40,00 kn
Rémy Martin VSOP	0,03	90,00 kn
Hennessy	0,03	85,00 kn
Courvoisier	0,03	85,00 kn
Martell	0,03	90,00 kn



Rum

Brugal Especial Extra Dry	0,03	45,00 kn
Brugal Anejo	0,03	45,00 kn
Bacardi	0,03	45,00 kn

Vodka

Smirnoff	0,03	45,00 kn
Grey Goose	0,03	60,00 kn

Tequila

Pepe Lopez Silver	0,03	45,00 kn
Pepe Lopez Gold	0,03	45,00 kn

Gin

Gordon's	0,03	50,00 kn
Beefeater	0,03	50,00 kn
Bombay Sapphire	0,03	50,00 kn
Botanist	0,03	50,00 kn
Sax	0,03	50,00 kn

Likeri Liqueurs

Cointreau	0,03	45,00 kn
Southern Comfort	0,03	45,00 kn
Tia Maria	0,03	42,00 kn
Malibu	0,03	42,00 kn
Bailey's	0,03	45,00 kn
Kahlúa	0,03	42,00 kn
Amaretto	0,03	42,00 kn
Maraschino	0,03	40,00 kn
Apricot	0,03	40,00 kn
Cherry brandy	0,03	40,00 kn
Drambuie	0,03	50,00 kn
Amaro Ramazzotti	0,03	42,00 kn
Amaro 18	0,03	40,00 kn

Domaći hrvatski likeri Local Liqueurs • Liqueurs du pays

Liker od limuna lemon liqueur / liqueur aux citrons	0,03	38,00 kn
Liker od oraha walnut liqueur / liqueur de noix	0,03	38,00 kn
Liker od šipka pomegranate liqueur / liqueur de grenades	0,03	38,00 kn
Liker od višnje sour cherry liqueur / liqueur de griottes	0,03	38,00 kn

Miješana pića Long drinks

HOUSE SPECIAL

Twisted Botanist Tonic Botanist gin, Schweppes Tonic Water, cucumber, mint	70,00 kn
Metaxa Suntonic Metaxa 5*, Schweppes Tonic Water, Lime	60,00 kn
Santo Libre Brugal Anejo, Sprite, Lime	60,00 kn
Cointreau Fizz Cointreau, Romerquelle, Lime	60,00 kn
The Famous Coke The Famous Grouse, Coca-Cola, Lime	60,00 kn
Jack & Coke Jack Daniel's, Coca-Cola, Lime	60,00 kn



Kokteli Cocktails • Cocteles

Kokteli kuće • House Specials

Lynchburg Lemonade

85,00 kn

Jack Daniel's, Cointreau, sok od limete, Sprite
Jack Daniel's, Cointreau, lime juice, Sprite

Peskarija

85,00 kn

Finlandia Vodka, Malibu, Apricot, sok od naranče, Grenadina
Finlandia Vodka, Malibu, Apricot, orange juice, Grenadina

Brugal Mojito

75,00 kn

Brugal rum, limeta, svježa menta, Romerquelle, smeđi šećer
Brugal rum, lime, fresh mint, Romerquelle, brown sugar

The Famous Braveheart

75,00 kn

The Famous Grouse, Passoa, Romerquelle Lemongrass, sok od limete
The Famous Grouse, Passoa, Romerquelle Lemongrass, lime juice

Greek Mojito

70,00 kn

Metaxa 5*, sirup od šećera, Romerquelle Lemongrass, limeta, menta
Metaxa 5*, sugar syrup, Romerquelle Lemongrass, lime, mint

Apple Bee

70,00 kn

Jack Daniel's Tennessee Honey, Cappy jabuka, sok od limete
Jack Daniel's Tennessee Honey, Cappy apple, lime juice

Caipirosca Raspberry

75,00 kn

Finlandia vodka, sirup od šećera, ½ limeta, malina
Finlandia vodka, sugar syrup, ½ lime, raspberry

Aperol spritz

90,00 kn

Aperol, pjenušac, soda
Aperol, sparkling wine, soda

Caipirinha	80,00 kn
Cachaca, svježa limeta, smeđi šećer	
Cachaca, fresh lime, brown sugar	
Piña Colada	85,00 kn
Havana club, sirup od kokosa, slatko vrhnje, sok od ananasa	
Havana club, coco syrup, whipped cream, pineapple juice	
Long Island Iced Tea	98,00 kn
Finlandia vodka, Brugal, gin, Pepe Lopez, sok od limuna, Coca-Cola	
Finlandia vodka, Brugal, gin, Pepe Lopez, lemon juice, Coca-Cola	
Margarita	80,00 kn
Pepe Lopez, Cointreau, sok od limete	
Pepe Lopez, Cointreau, lime juice	
Tequila Sunrise	85,00 kn
Pepe Lopez, sok od naranče, Grenadina	
Pepe Lopez, orange juice, Grenadine	
Cuba libre	75,00 kn
Bacardi, Coca-Cola, sok od limete	
Bacardi, Coca-Cola, lime juice	
Tom Collins	75,00 kn
Gin, sok od limuna, sirup od šećera, soda	
Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water	
Negroni	80,00 kn
Gin, campari, vermouth	

FALE FRANCUSKI OPISI ???



Bezalkoholni koktel
Non-alcooliques cocktail • Boisson sans alcool

Simple red

75,00 kn

Grenadine, sirup od kokosa, sok od limuna, sok od ananasa

Grenadine, coco syrup, lemon juice, pineapple juice

Topli napitci Hot Beverages • Boissons chaudes

Kava espresso	19,00 kn
Macchiato	20,00 kn
Veliki macchiato	22,00 kn
Kava sa šlagom	26,00 kn
Coffee with whipped cream / Caffè con panna / Kaffee mit Sahne / Café à la crème / Café con nata	
Cappuccino	28,00 kn
Bijela kava	28,00 kn
White coffee / Caffelatte / Milchkaffee / Café au lait / Café con leche	
Kava bez kofeina	24,00 kn
Decaf coffee / Caffè decaffeinato / Koffeinfrei / Décaféiné Café / Café sin cofeina	
Bijela kava bez kofeina	28,00 kn
Decaffeinated white coffee / Caffellate decaffeinato / Milchkaffee, koffeinfrei / Café au lait décaféiné / Café con leche sin cofeina	
Irish Coffee	55,00 kn
Nescafé	30,00 kn
Kakao	24,00 kn
Cocoa / Cacao	
Čaj	25,00 kn
Tea / Tè / Tee / Thé / Té	
Mlijeko	20,00 kn
Milk / Latte / Milch / Lait / Leche	
Ledena kava	45,00 kn
Ice Coffee	



Knjiga žalbe nalazi se na baru.

Complaints book is at the bar.
Il libro dei reclami si trova al bar.
Das Beschwerdebuch befindet sich an der Bar.
Le registre des réclamations se trouve au bar.
El libro de quejas está en el bar.

Ako niste dobili račun, niste dužni platiti.

If you don't get the bill you are not obliged to pay.
Se non avete ricevuto il conto, non siete obbligati a pagare la consumazione.
Wenn Sie keine Rechnung ausgestellt bekommen haben, müssen Sie nicht bezahlen.
Si vous ne recevez pas l'addition, vous n'êtes pas obligés de payer.
En cuanto Ud. no haya recibido la cuenta, no tiene la obligación de pagarla.

Mladima od 18 godina ne točimo alkohol.

We do not serve alcohol to the customers under 18.
Gli alcolici non vengono serviti ai minori di 18 anni.
Jugendlichen unter 18 Jahre wird kein Alkohol ausgeschenkt.
Nous ne servons pas de l'alcool aux personnes âgés de moins de 18 ans.
A los jóvenes menores de 18 años, no servimos alcohol.

U slučaju alergija na hranu molimo obavijestite konobara prije narudžbe.

If you have food allergies please inform your server before placing your order.
Nel caso delle allergie alimentari, La preghiamo di avvertirne il cameriere prima dell'ordinazione.
Falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, machen Sie bitte bei der Bestellung die Bedienung darauf aufmerksam.
Si vous avez des allergies alimentaires notifiez le garçon avant de faire votre commande, s'il vous plaît.
En caso de alergia alimentaria indiqueselo al camarero antes de hacer el pedido.

PDV je uključen u cijenu.

VAT is included in the price.
I.V.A. compresa nei prezzi.
MwSt ist im Preis inbegriffen.
La T.V.A. est comprise dans le prix.
El IVA está incluido en el precio.

Servis nije uključen u cijenu.

Service is not included in the price.
Servizio non e compreso nel prezzo.
Der Service ist nicht im Preis inbegriffen.
Le service n'est pas inclus dans le prix.
El servicio no está incluido en el precio

Ukoliko imate neke primjedbe, obratite se voditelju restorana.

If you have any complaints please contact the Restaurant Manager.
Eventuali commenti si possono fare al manager del ristorante.
Ihre Bemerkungen und Eindrücke können Sie dem Restaurantleiter mitteilen.
Si vous avez aucun remarque vous pouvez parler avec directeur du restaurant.
Si usted tiene alguna queja por favor póngase en contacto con el Gerente de Restaurante.



Poklisar

Restaurant • Pizzeria • Caffè

www.poklisar.com
e-mail: restaurantpoklisar@gmail.com
Ribarnica 1 20000 DUBROVNIK
tel.: +385 (0)20 322 176
fax. + 385 (0)20 322 177
radno vrijeme: od 9–24 sata