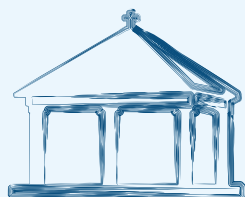


**Dobrodošli u konobu
Glorijet**



**Welcome to konoba
Glorijet**

Cijenjeni gosti. Pojedina jela iz menija su dostupna samo u određenim periodima godine! Hvala.
Dear guests. Some of our dishes are only available in certain periods of the year! Thank you.

Nešto za početak / Something to start with...

Dalmatinski pršut/ Dalmatian smoked ham.....	85kn
<i>Poslužen sa domaćim maslinama / served with homemade olives</i>	
Caprese	80kn
<i>Svježe rajčice, mlada rikula i aceto balsamico/ Fresh tomatoes, young rocket salad and aceto balsamico</i>	
Selekcija sireva/ Cheese selection	75kn
Plitica Glorijet/ Platter «Glorijet»	110kn
<i>Izbor hladnih ribljih delicija / Selection of cold fish delicaties</i>	
Stonska kamenica/ Oyster from Ston Bay (piece)	12kn
<i>Servirana sa svježim limunom/Served with fresh lemon</i>	
Salata od Jadranske hobotnice/ Adriatic octopus salad	110kn
<i>Svježe rajčice, kapare, maslinovo ulje, luk/Fresh tomatoes, capers, olive oil, onion</i>	
Salata od plodova mora/ Seafood salad	85kn
<i>Svježe rajčice, kapare, maslinovo ulje, luk/Fresh tomatoes, capers, olive oil, onion</i>	
Grčka salata/ Greek salad	70kn
<i>Svježe rajčice, krastavci, luk, feta sir, maslinovo ulje i domaće octo/ Fresh tomatoes, cucumbers, onion, Feta cheese, olive oil and homemade vinagre</i>	
Caesar salata sa piletinom/ Chicken Caesar salad	80kn
<i>Salata, Parmezan, Caesar dresing, krutoni/Salad, Parmesan, Caesar dressing, Croutons</i>	
Caesar salata sa kozicama/ Caesar salad with prawns.....	90kn
<i>Salata, Parmezan, Caesar dresing, krutoni/Salad, Parmesan, Caesar dressing, Croutons</i>	
Couvert.....	10kn

Juhe/ Soups

Goveđa juha/ Beef consomme.....	30kn
<i>Poslužena sa rezancima/ Served with noodles</i>	
Riblja juha/ Fish soup	40kn
<i>Poslužena sa rižom/ Served with rice</i>	
Dnevna juha/ Soup of the day	35kn

Topla predjela/ Hot appetizers

Tagliatelle sa kozicama/ Tagliatelle with Shrimps.....	90kn
<i>Domaća salsa od rajčica, masline, kapare/Homemade tomato sauce, olives capers</i>	
Pasta s Jadranskim plodovima mora/ Adriatic seafood pasta.....	85kn
<i>Domaća salsa od rajčica/Homemade tomato sauce</i>	
Spaghetti Bolognese	80kn
Rižoto s Jadranskim plodovima mora/ Adriatic seafood risotto	85kn
Crni rižot/Cuttlefish risotto	95kn
Mušule na buzaru/ Mussels A la «Buzara»	80kn
Rižoto sa kamenicama/ Oyster risotto	90kn
Spaghetti s ježima/ Spaghetti with sea urchin.....	90kn
Školjke na buzaru/Shellfish stewed with tomato sauce	130kn
Teleći rižoto/Veal risotto	85kn

Iz mora/ From the sea...

Ulov dana/ Catch of the day	140kn
Bijela riba/ First class fresh fish per1Kg.....	480kn
Odrezak od tune/Tuna Steak	140kn
Jadranske lignje/ Adriatic squid 1 Kg	460kn
Kozice/ Prawns.....	160kn
Riblja plata Glorijet/ Fish platter «Glorijet».....	250kn
Sitna pržena riba / Small fried fish	60kn
Fish & chips.....	90kn
Pržene lignje / Fried calamari.....	95kn

Za ljubitelje mesa/For meat lovers

Goveđi biftek/Beef fillet	180kn
T-bone steak 100 g.....	44kn
Ribeye 100 g.....	37kn
Piletina.....	90kn
Burger 250 g	90kn
<i>Salata, rajčica, karamelizirani luk,pomfrit/Salad,tomatoes,Caramelized onions,French fries</i>	
Teleći file	130kn

Prilozi/Side dishes

Kuhano svježe povrće/ Boiled fresh vegetables	25kn
Povrće sa žara/ Grilled vegetables	35kn
Pečeni krumpir/ Baked potatoes.....	25kn
Prženi krumpirići/ Fried potatoes	25kn
Domaći đuveđ/ Stirred vegetables in tomato sauce	35kn
Sezonska salata/ Seasonal salad	25kn
Kruh/ Bread	10kn

Umaci/Sauces

Ketchup.....	10kn
Majoneza/Mayonaisse	10kn
Caesar	15kn
Tartare.....	15kn
Umak od rajčice/Tomato sauce	20kn
Umak od plavog sira/Blue cheese sauce.....	25kn
Umak od tartufa/Truffle sauce.....	38kn

Slatki kutak/ Sweet corner

Dubrovačka rozata/ Dubrovnik style cream caramel.....	35kn
Domaći kolač/ Home made cake	40kn
Palaćinke po izboru/ Crêpes of your choices	40kn
Sladoled / Ice cream	40kn
Svježe voće/ Fresh fruits.....	35kn
Sorbeto Limuna/ Lemon Sorbet.....	65kn

KONOBA Glorijet

Bistro Glorijet began its culinary journey in early 2000s in the former premises of "Orsan" or the arsenal of the old summer residence of the Dubrovnik aristocracy. It was built back in 1527 and has over time changed several owners, and the last one is still living in it.

From the beginning the idea was to get closer to local people with local products.

We respect the tradition of the Dubrovnik cuisine and strive to give a true value to the local ingredients. The story closes with a selection of wines whereby we want to show all the value of wine production from this area, with special emphasis on wines from the Dubrovnik region and Dalmatia. Experience Dubrovnik the same way as we see it.



IZBOR PIĆA / BAR SELECTION

Topli napitci / Hot beverages

Kava / Espresso.....	12kn
Kava s mlijekom / Macchiatto.....	14kn
Cappuccino	17kn
Bijela kava / Latte.....	17kn
Kava sa šlagom / Coffee with Whipped Cream	20kn
Irish Coffee	60kn
Kava bez kofeina / Decaf Coffee	15kn
Kava bez kofeina s mlijekom / Decaf Caffee with Milk.....	18kn
Nescafe (Vanilla, Chocolate).....	20kn
Izbor čajeva / Tea selection	14kn

Bezalkoholna pića i sokovi / Soft drinks and juices

Voćni sokovi – Fruit Juices 0,25	22kn
<i>(Orange, Apple, Blueberry, Cranberry, Pineapple, Peach)</i>	
Gazirani sokovi – Sodas 0,25	22kn
<i>(Coca-cola, Fanta, Tonic water, Bitter Lemon)</i>	
Svježa limunada – Freshly squeezed Lemonade 0,25.....	25kn
Svježa naranča – Freshly squeezed Orange 0,25.....	25kn
Prirodna izvorska voda – Natural Spring Water 0,75	25kn
Prirodna izvorska voda – Natural Spring Water 0,33.....	16kn
Mineralna voda – Sparkling Water 0,75	25kn
Mineralna voda – Sparkling Water 0,20	13kn

Pivo / Beer

Točeno pivo Zlatni pan – Drought Beer 0,30.....	25kn
Točeno pivo Zlatni pan – Drought Beer 0,50.....	35kn
Ožujsko 0,33	24kn
Karlovačko 0,33.....	24kn
Pilsner Urquell 0,33.....	25kn
Heineken 0,33	25kn
Guinness 0,33	35kn

Aperitivi, Vermut i Port Aperitives, Vermouth & Port

Campari 0,03	20kn
Aperol Spritz 0,15.....	50kn
Martini (Dry, Bianco, Rosso) 0,10...	30kn
Prošek Dalmacijavino 0,10.....	20kn
Amaro 0,03	15kn
Jägermeister 0,03	20kn
Pelinkovac 0,03	15kn
Underberg 0,03	25kn
Vlahovac 0,03	15kn
Domaći liker 0,03	18kn
Southern Comfort 0,03.....	25kn
Bailey's 0,03	25kn
Cointreau 0,03	30kn
Drambuie 0,03	30kn
Kahlua 0,03	25kn
Grand Marnier 0,03	30kn

Brandy & Cognac 0,03

Badel Brandy	15kn
Stock 84.....	15kn
Courvoisier VS	35kn
Hennessy VS	35kn
Martell VS.....	35kn
Remy Martin VSOP.....	45kn
Hennessy XO.....	125kn

Whisky 0,03

Chivas Regal	40kn
Johnnie Walker Red Label.....	25kn
Johnnie Walker Black Label	35kn
Ballantine's	25kn
Ballantine's 12Y.....	35kn
Irish Whisky	30kn
Four Roses	25kn
Canadian Club.....	25kn
Jack Daniel's	30kn
Koval Milet Whiskey	50kn
Koval Burbon	50kn
The Hakushu Japan S. Malt 12 yo ..	120kn
Dalmore 12y.o.....	65kn
Elijah Craig Bourbon.....	55kn

Rum 0,03

Zacapa	70kn
Rum domaći	15kn
Bacardi	25kn
Bumbu 15y.o.	60kn

Gin 0,03

Gin domaći.....	15kn
Hendrix	50kn
Grdon's	25kn
Bluecoat	50kn

Vodka & tequila 0,03

Vodka domaća	15kn
Vodka strana.....	25kn
Belvedere	40kn
Tequila.....	25kn

Rakije/ Spirits 0,03

Travarica.....	15kn
Lozovača.....	15kn
Aniseta.....	15kn
Šljivovica.....	15kn
Vilijamovka	20kn

Vina na čaše / Wine by glass 0,15

Pjenušci & Champagne

Freixenet Sierra Nevada.....	50kn
Don Mateo bijelo.....	60kn
Don Mateo rose	75kn

Bijelo / White 0,15l

Dubrovačka Malvasija.....	42kn
Malvazija Meneghetti	42kn

Crveno / Red 0,15l

Plavac Skaramuča selekcija	30kn
Bonaparte plavac	30kn
Solad.....	42kn
Cabernet Degrassi.....	55kn

Rose 0,15l

Glavić Rose.....	38kn
Miličić Rose	38kn

VINSKA KARTA / WINE LIST

Bijela vina / White Wines

0,75l

STOLNO VINO 1l / TABLE WINE 1l

Žilavka, Mostar	110kn
Graševina, Kutjevo	110kn
Pošip Kunjaš, Čara Korčula	110kn

MALVASIJA DUBROVAČKA

Prastara mediteranska sorta koja u dubokoj zemlji u Konavlima daje sjajne rezultate. Od lijepih voćnih i lepršavih do odležanih na finim kvascima. Za vjerovati je da će ova sorta odigrati veliku ulogu u hrvatskoj gastronomiji.

The ancient Mediterranean variety which gives great results in the deep land of Konavle; from the beautiful fruity and airy nuances to the ones aged on fine yeasts. It is likely that this sort will play a major role in the Croatian gastronomy.

Kuća Glavić Malvasija, Konavle	190kn
Dubrovačka Malvasija Miličić, Konavle	190kn
Dubrovačka Malvasija Tezoro Crvik, Konavle	240kn

POŠIP

Što je za Dalmaciju u crvenim sortama plavac mali to je za bijele sorte Pošip. Jedno od najvećih iznenađenja na hrvatskoj vinskoj sceni. Od nekad teških i umornih vina danas se mahom proizvode sjajna pitka vina svih stilova. Posebno su veliku popularnost stekli odležani pošipi koji plijene elegancijom i pitkošću.

What "Plavac mali" means for Dalmatia when talking of red wine sorts, for white varieties it is "Pošip". One of the biggest surprises on the Croatian wine scene. From once heavy and tired wines, today great drinking wines of all different styles are largely produced.

In particular, the aged Pošips have gained great popularity, attracting with their elegance and smoothness.

Pošip Čara, PZ Čara, Korčula	210kn
Pošip Rizman Eko, Komarna	220kn
Pošip Marko Polo, Korčula	250kn
Pošip Intrada Krajančić, Korčula	250kn
Pošip Rizman Nonno, Komarna	270kn
Pošip Korta Katarina, Korčula	290kn
Pošip Grgić, Korčula	290kn

VUGAVA

Stina, Vis	230kn
------------------	-------

ŽLAHTINA

Možda najpoznatiji proizvod otoka Krka. Oduševljava svojom jednostavnošću i pitkošću. Idealno ljetno vino.

Perhaps the most famous product of the island of Krk. It delights with its simplicity and smoothness. An ideal summer wine.

Zlatna Vrbnička Žlahtina PZ Vrbnik, Krk	160kn
---	-------

MALVAZIJA ISTARSKA

Teško je zamisliti ljeto a da ne pomisliš na Malvaziju Istarsku. Istrani su napravili sjajnu stvar s ovim vinom. U zadnjih 10-ak godina kvaliteta je stalna, a stilski vino je postalo prepoznatljivo.

It is hard to imagine summer without thinking of the Istrian Malvasia. Istrians have done a great thing with this wine. In the last 10 years, the quality is steady, and the wine has become recognizable by its style.

Malvazija Laguna, Vina Laguna	150kn
Malvazija Kozlović, Alba Matošević	210kn
Malvazija Meneghetti Glavić	210kn
Malvazija De Grassi	240kn

CHARDONNAY

Chardonnay Miličić	190kn
Chardonnay Meneghetti, Istria	210kn
Chardonnay Rosenberg, Krauthaker	210kn
Chardonnay De Grassi	210kn

GRAŠEVINA

Bijela kraljica kontinentalne hrvatske, poglavito Slavonije, najbrojnija je od svih sorti u hrvatskoj. Ono što čini toliko zavodljivom tu sortu jesu, prekrasna sviježa, voćna vina, koja tako neodoljivo pristaju morskoj hrani.

The "white queen" of the continental Croatia, especially Slavonia, the most numerous of all varieties in Croatia. What makes this wine sort so attractive are beautifully fresh, fruit wines, which also irresistibly agree with the seafood.

Graševina Vrbanek	150kn
Graševina Galić, Kutjevo	210kn
Graševina Adžić	210kn

Rose vina / Rose Wines

Velika se transformacija desila roze vinima u svijetu u zadnjih 10-ak godina. Hrvatska nije izuzetak. Veliki broj proizvođača danas proizvodi roze vino. Bilo da je blizu provansalskom stilu ili tradicionalni "opol" roze se traži.

The great transformation occurred to rosé wines on the world in the last 10 years or so. Croatia is not an exception. A substantial number of manufacturers now produce rosé wines. Whether it is near to the Provencal style or the traditional "Opol", rosé wines are in great demand.

Rose Miličić, Konavle	190kn
Rose Glavić Meneghetti, Istra	190kn
Rose St.Heels	220kn

VINSKA KARTA / WINE LIST

Crvena vina / Red Wines

0,75l

STOLNO VINO 1l/ TABLE WINE 1l

Crno / Red..... 100kn

PLAVAC MALI

Plavac mali je sorta s kojom se povezuje vinogradarstvo i vinarstvo Dalmacije. Posebno njenog središnjeg i južnog dijela. Ne postoji mikro lokacija na kojoj nema barem u manjem djelu zasađenog plavca malog. Svaki od navedenog vina iz naše ponude predstavlja vino s posebnostima njegovog kraja. Uz tzv. teroir ili podneblje ključni faktor je i sam vinar. Mi smo se odlučili za kombinaciju tradicionalnog i modernog.

"Plavac mali" is a variety with which viticulture and enology of Dalmatia are connected. Especially its central and southern parts. There is no micro location where at least a small part is not planted with Plavac mali. Each of the following wines from our offer represents the peculiarities of its area. With the so-called teroir or climate, the key factor is also the winemaker. We have chosen a combination of traditional and modern.

Plavac Skaramuča, Pelješac	150kn
Plavac Mali Miličić, Konavle.....	150kn
Plavac Bonaparte Lukšić, Pelješac	160kn
Plavac Rota Lukšić, Pelješac	190kn
Dubrovački podrumi Plavac Mali, Konavle	210kn
Zlatan Plavac, Hvar	230kn
Plavac Ivan Dolac, Hvar	260kn
Dubrovački podrumi Plausus, Konavle.....	290kn
Crvik Plavac Pomet, Konavle.....	290kn
Rozić Plavac Mili, Pelješac	290kn
Plavac Ivan Dolac Barrique, Hvar	290kn
Zlatan Plavac Barrique, Hvar	310kn
Plavac Stina Plavac Majstor, Brač	390kn
Plavac Mali Korta Katarina, Pelješac	410kn
Zlatan Plavac Grand Cru, Hvar	460kn

KLASICI PLAVCA MALOG

Sorta Plavac pokazuje svoje pravo lice i svoj pravi temperament na najboljim pozicijama. To su uglavnom strme južne padine Srednje i Južno dalmatinskih otoka i priobalja. Obilje sunca, konstantan vjetar i rijetke kiše karakteristični su uvjeti u vinogradu. Vina su kao i ljudi ovog kraja. Topli, temperamentni, ponekad grubi i teški, jaki i moćni. Znaju biti uglađeni ali ni divljina im nije strana.

Plavac varieties show their best face and their true temperament on the best positions. These are mostly steep southern slopes of Central and South Dalmatian islands and coastal areas. Plenty of sun, a constant wind and rare rains are typical conditions in the vineyard. These wines are like the people of this region. Warm, temperamental, sometimes rough and heavy, strong and powerful. They can be smooth but they can also have a wild side.

POSTUP

Postup Mare Mrgudić, Pelješac

340kn

DINGAČ

Dingač Miličić, Pelješac	310kn
Dingač Matuško, Pelješac	320kn
Dingač Matuško Reserva, Pelješac	440kn
Dingač Matuško Royal, Pelješac.....	710kn

TRIBIDRAG

Sinonimi su mu crljenak, zinfandel, primitivo, itd. ali je svijet odlučio da se zove Tribidrag. To je velika čast za hrvatsku. Desetljećima ga nije bilo ali zahvaljujući pravim entuzijastima vratio se i to na velika vrata. Danas se sadi u svim dijelovima Dalmacije i polako zauzima svoje pravo mjesto.

Its synonyms are: Crljenak, zinfandel, primitivo, etc., but the world has decided to call it Tribidrag. It is a great honour for Croatia. For decades it was not there, but thanks to real enthusiasts it has come back and in a big way. Today it is planted in all parts of Dalmatia and is slowly taking its proper place.

Rizman Tribidrag, Komarna 290kn

MERLOT

Meneghetti Merlot, Istra 180kn

Belje Merlot, Slavonija 220kn

Dubrovački Podrumi Merlotina, Konavle 360kn

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon Degrassi Contarini, Istra 230kn

Cabernet Sauvignon Trajectum 270kn

SYRAH

Kuća Glavić Syrah, Konavle 230kn

CRVENE KUPAŽE

Solad (Merlot, Zinfandel), Konavle 180kn

Petrač Karizma, Zabok 210kn

Boškinac C S M, Pag 540kn

DESERTNA VINA

Ni jedan obrok ne bi trebao završiti bez jedne čaše desertnog vina. Šteta bi bila ne probati slatki plavac mali ili slatku maraštinu!

Not a single meal should end without a glass of dessert wine. It would be a shame not to try the sweet Plavac mali or the sweet Maraština!

Korlat Boutique, Srednja Dalmacija 260kn

Kozlović muškat, Istra 280kn

Ledeno vino Josić 0,375l, Baranja 430kn

Pjenušci & Champagne

Freixenet Sierra Nevada sec 0,20l 65kn

Freixenet Cordon Negro brut 230kn

Freixenet Sierra Nevada sec 230kn

Matuško Don Mateo bijelo 290kn

Matuško Don Mateo Rose 360kn

Moët & Chandon 900kn

Dom Perignon 2400kn

Tomac 290kn

Pommery Brut Royal 800kn

Spumante Valdo Brut 0.15 35kn

Zabranjeno usluživanje i konzumiranje alkoholnih pića osobama mlađim od 18 godina.

We don't serve alcoholic drinks to minors.

PDV je uključen u cijenu. / VAT is included in all prices.

Cijenjeni gosti, neka od naših jela (riba, školjke, kao i jela koja sadrže gluten i jaja) mogu izazvati alergiju te Vas molimo da nam isto prijavite pri narudžbi. Hvala!/
Dear guests, some of our dishes (fish, shells and foods that contain gluten and eggs) can cause allergies so please tell us before you order the food. Thanks!

Sve namirnice su porijeklom iz Republike Hrvatske i država Europske Unije!

All ingredients originated from Republic of Croatia and EU countries!

EL PRESIDENTE CO, d.o.o.

OIB: 91603600357

Svetog Križa 17 , 20000 Dubrovnik, HR