



# DIVINO

SEAFRONT RESTAURANT

## MENU



# DIVINO

SEAFRONT RESTAURANT



## PREDJELA / STARTERS / ЗАКУСКИ

Domaći pršut  
Homemade prosciutto  
Домашняя прошутто 9.00€

Selekcija domaćih sireva  
Local cheese selection  
Ассортимент местных сыров 9.00€

“Divino” predjelo 14.00€  
Miks Crnogorskih suhomesnatih proizvoda i sireva  
“Divino” starter  
Mix of Montenegrin cured meat products and cheeses  
Закуска “Divino”  
Микс из Черногорских колбасных изделий и сыров

Rolada od kokota 12.00€  
Tartar od kokota, konfit bijeli luk, gel od limuna, dehidrirane masline,  
krem od balzamika  
Roled Red Gurnard  
Red gurnard tartare, garlic confit, lemon cream, olives, balsamic sauce  
Красная гарнарда  
Красный морской тартар, чесночный конфи, лимонный крем,  
оливки, бальзамический соус

Karapačo od telećeg fileta 20.00€  
Teleći file, ukiseljena rotkvica, krema od smrčka, čips od svinjske kože,  
keks od heljde  
Beef carpaccio  
Beef sirloin, marinated radish, morel spread, pork skin chips, buckwheat biscuit  
Карпаччо из говядины  
Говяжий филей, маринованный редис, спред из сморчков, чипсы из свиной кожи,  
гречневый бисквит

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)



Mix buzara 1kg 28.00€  
Mušlje, gambori, vongole

Mix "Alla Buzara" 1kg  
Mussels, king prawns, vongole

Микс «алла бузара» 1кг  
Мидии, королевские креветки, вонголе

Mušlje na buzari 700g 12.50€  
Mussels "Alla Buzara" 700g  
Мидии «алла бузара» 700г

Vongole na buzari 500g 20.00€  
Vongole "Alla Buzara" 700g  
Мидии «алла бузара» 700г

Kaneloni od ramsteka 23.00€  
Šunka od ramsteka kuvana 7 sati u maslinovom ulju i začinima, punjena kremom od rena i kajmaka na postelji od grilovanog kupusa, krema od zelene jabuke

Rump steak cannelloni  
Rump steak simmered for 7 hours in olive oil and spices, stuffed with horseradish and kaymak cream on a bed of stewed cabbage with green apple puree

Каннеллони из ромштекса  
Стейк из баранины, томящейся в течение 7 часов в оливковом масле и специях, фаршированный кремом из хрена и сливок на подушке из тушеной капусты и пюре из зеленых яблок

Kaneloni od patlidžana 9.00€  
Aromatizovani patlidžan punjen namazom od pecene paprike, oraha i krema od kajmaka

Eggplant cannelloni  
Aromatic eggplants stuffed with roasted peppers, walnuts and kaymak cream

Каннеллони из баклажанов  
Ароматные баклажаны, фаршированные обжаренным перцем, грецкими орехами и каймаком

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)





**Bruskete sa lososom**

Dimljeni losos, paradajz, crveni luk, namaz od krem sira i kapara

10.50€

**Bruschettas with salmon**

Smoked salmon, tomato, red onion, cream cheese and caper spread

**Брускетты с лосось**

Копченый лосось, помидоры, красный лук, сливочный сыр и паста из каперсов

**Bruskete sa syježom tunom**

Tuna, namaz od krem sira i sušenog paradajza, rukola, šeri paradajz

10.00€

**Bruschettas with fresh tuna**

Tuna, cream cheese, dry tomatoes, rocket salad, cherry tomatoes

**Брускеты со свежим тунцом**

Тунец, сливочный сыр, вяленые помидоры, руккола, помидоры черри

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)



## SALATE / SALADS / САЛАТЫ

**Tuna salata** 12.00€

Svježa tuna, zelena salata, šeri paradajz, crveni luk, dresing od balzamika

**Tuna salad**

Fresh tuna, lettuce, cherry tomato, red onion, balsamic dressing

**Салат из тунца**

Свежий тунец, листья салата, помидоры черри, красный лук, бальзамическая заправка

**Vegeterijanska salata** 10.00€

Zelena salata, šeri paradajz, paprika, aromatični tost, koziji sir, dresing

**Vegeterian salad**

Lettuce, cherry tomato, paprika, aromatic toast, goat cheese, dressing

**Вегетарианский салат**

Листья салата, помидоры черри, паприка, ароматный тост, козий сыр, заправка

**Cezar salata** 12.00€

Piletina, zelena salata, slanina, krutoni, cezar dresing

**Caesar salad**

Chicken, lettuce, bacon, croutons, ceasar dressing

**Салат Цезарь**

Курица, листья салата, бекон, гренки, соус цезарь

**Salata od gambora i hobotnice** 20.00€

Gambori, hobotnica, grilovana blitva, grilovani kupus, grilovani rastan, konfit bijeli luk, ceri paradajz, majonez od gambora

**Shrimp and Octopus Salad**

Shrimps, octopus, grilled chard, grilled cabbage, grilled kale, garlic confit, cherry tomatoes, shrimp mayonnaise

**Салат из креветок и осьминога**

Креветки, осьминог, мангольд на гриле, капуста на гриле, листовая капуста на гриле, чесночный конфи, помидоры черри, майонез из креветок

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)

# DIVINO

SEAFRONT RESTAURANT



## ČORBE / BROTH ČORBE / СУПЫ

<b>“Divino“ čorba</b> Kokot, grdoba, brancin, orada	5.00€
<b>“Divino“ broth</b> Red gurnard, monkfish, sea bass, sea bream	
<b>“Дивино“ суп</b> Красный гарнард, морской черт, морской окунь, дорада	

## RIŽOTO / RISOTTO / РИЗОТТО

<b>Planinski rižoto</b> Divlje pečurke i kajmak	13.00€
<b>Mountain risotto</b> Wild mushrooms and cream cheese	
<b>Горное ризотто</b> Лесные грибы и сливочный сыр	
<b>Crna integralna riža sa domaćim raguom</b> Ragu od gambora, hobotnice, sipe i paradajza	18.00€
<b>Black integral rice with homemade ragout</b> Shrimp, octopus, cuttlefish and tomato stew	
<b>Черный интегральный рис с домашним рагу</b> Рагу из креветок, осьминога, каракатицы и помидоров	

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)



## PASTE / PASTA / МАКАРОНЫ

Domaće lasanje na Crnogorski način Ragu od junećih repova, smrčka, vrganja i lisičarke Montenegrin homemade lasagne Oxtail, morel, porcini mushroom and chanterelle ragout Домашняя лазанья по-черногорски Рагу из бычьих хвостов, сморчков, белых грибов и лисичек	14.00€
Domaće pipe sa 4 vrste sira i piletinom Homemade pipe with 4 types of cheese and chicken Домашнее pipe с 4 видами сыра и курицей	14.00€
Domaće špagete sa mušljama Homemade spaghetti with mussels Домашние спагетти с мидиями	17.00€
Domaće špagete Gambori, vongole i domaći pesto sos Homemade spaghetti Shrimps, clams and homemade pesto sauce Домашние спагетти Креветки, вонголе и домашний соус песто	20.00€
Špagete "Dar mora" Ragu od hobotnice, sipe, gambora, lignji i vongola "Gift of the Sea" Spaghetti Octopus, cuttlefish, prawns, squid and vongols ragout Спагетти "Подарок моря" Рагу из осьминога, каракатицы, креветок, кальмара и вонголе	25.00€

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)



## NJOKE / GNOCCHI / НЬОККИ

### Njoke na Crnogorski način

4 vrste Crnogorskog sira, strugana svinjska butkica

### Montenegrin gnocchi

4 types of Montenegrin cheese, grated pork leg

### Ньокки по-черногорски

4 вида черногорского сыра, тертая свиная ножка

11.00€

### Domaće njoke sa njevuškim raguom

Jagnjetina, teletina, junetina, pečeni paradajz

### Homemade gnocchi with Njevuši ragout

Lamb, veal, beef, roasted tomato

### Ньокки по-негуски

Баранина, телятина, говядина, запеченный помидор

12.00€

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)

# DIVINO

SEAFRONT RESTAURANT



PREPORUKA ŠEFA KUHINJE / CHEF'S RECOMMENDATION  
/ РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФ-ПОВАРА

TASTING MENU OD KOKOTA / RED GURNARD MENU  
/ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ИЗ КРАСНАЯ ГАРНАРДА

I

Karpačo od kokota, 3 vrste tartara  
Red gurnard carpaccio, 3 types of tartare  
Карапаччо из красная гарнарда, 3 вида тартара

II

Supa od glave kokota  
Soup from red gurnards head  
Суп из красная гарнарда голов

III

Pasta od kokota  
Pasta with red gurnard  
Паста с красная гарнарда

IV

Zapečeni file kokota sa maslinama i krompirom  
Baked red gurnard fillet with olives and potatoes  
Запеченное филе красная гарнарда с оливками и картофелем

V

Dezert dana  
Dessert of the day  
Десерт дня

Cijena po osobi - 60.00€ / Price per person - 60.00 / Стоимость на человека - 60.00€

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)

**DIVINO**  
SEAFRONT RESTAURANT



DEGUSTACIONI JELOVNIK INSPIRISAN CRNOM GOROM  
/ TASTING MENU INSPIRED BY MONTENEGRO  
/ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ, ВДОХНОВЛЕННОЕ ЧЕРНОГОРИЕЙ

I

Tartar od ulova dana  
(riba dana, aromatično ulje, đus od limete, čips od morske trave)  
Catch of the day tartare  
(fish of the day, essential oil, lime juice, seaweed chips)  
Тартар из улова дня  
(рыба дня, эфирное масло, сок лайма, чипсы из морских водорослей)

II

Baget od brancina  
Sea bass baguette  
Багет из сибаса

III

Domaće njoke sa raguom od junećih repova, smrčka, vrganja, lisičarke, koziji sir  
Homemade gnocchi with oxtail, morel,  
porcini mushroom and chanterelle stew, goat cheese  
Домашние ньокки с рагу из бычьих хвостов, сморчков,  
белых грибов, лисичек и козьего сыра

IV

Juneći obrazi u sosu od crnogorskog vranca  
(aromatizovana palenta, keks od heljde, čips od svinjske kože)  
Beef cheeks in Montenegrin red wine sauce  
(aromatic polenta, buckwheat biscuit, pork skin chips)  
Говяжьи щечки в соусе из черногорского красного вина  
(ароматная полента, гречневый бисквит, чипсы из свиной кожи)

V

Dezert dana  
Dessert of the day  
Десерт дня

Cijena po osobi - 40.00€ / Price per person - 40.00 / Стоимость на человека - 40.00€

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)



PREPORUKA ŠEFA KUHINJE / CHEF'S RECOMMENDATION  
/ РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФ-ПОВАРА

**“Banjanski” file**

27.00€

Teleći file u jagnjećoj maramici, sosu od telećih kostiju,  
pire krompir, pire od spanaća

**“Banyansky” Fillet**

Veal fillet wrapped in lamb pleura, veal bone sauce,  
mashed potatoes, spinach puree

**Телячье филе**

Телячье филе завернутое в баранье плевру, соус из телячьей кости,  
картофельное пюре, пюре из шпината

**Hobotnica “A La Chef”**

Hobotnica, paradajz, masline, krompir, crni luk, bijeli luk

25.00€

**Octopus “A La Chef”**

Octopus, tomato, olives, potatoes, onions, garlic

**Осьминог “А ля Шеф”**

Осьминог, помидор, оливки, картофель, лук, чеснок

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)

**DIVINO**

SEAFRONT RESTAURANT





## MESO / MEAT / МЯСО

### Juneći burger

Juneće meso, mladi sir, krema od kajmaka, zelena salata, slanina, pohovani luk, aromatični krompir

11.00€

### Beef burger

Beef, cottage cheese, cream spread, lettuce, bacon, breaded onions, aromatic potatoes

### Бургер из говядины

Говядина, молодой сыр, сливки, листья салата, бекон, закопанный лук, ароматный картофель

### Grilovana piletina u sosu od vrganja i aromatičnim krompirom

Grilled chicken with porcini sauce, and aromatic potatoes

14.00€

### Курица гриль в грибном соусе и ароматным картофелем

### Rolovana piletina

Piletina, spanać, mladi sir, goveđi pršut, sos od tartufa, aromatični krompir

### Chicken roll

Chicken, spinach, young cheese, prosciutto, truffle sauce, fragrant potatoes

### Куриный рулет

Курица, шпинат, молодой сыр, прошутто, трюфельный соус, ароматный картофель

16.00€

### Teletina "Od kapetana"

Teleće meso, pire krompir, pire od spanaća, sos od maslina

### "Captain's veal"

Veal, mashed potatoes, mashed spinach, olive sauce

### "Капитанская телятина"

Телятина, картофельное пюре, пюре из шпината, оливковый соус

16.00€

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)

# DIVINO

SEAFRONT RESTAURANT



## IZ MORA / FROM THE SEA / ИЗ МОРЯ

Dnevni ulov 1 kg Na grilu ili pečen Daily catch Grilled or baked Дневной улов Жареный или запеченный	65.00€
Lignje na žaru sa Dalmatinskim varivom Grilled squid with Dalmatian stew Кальмары на гриле с далматинским рагу	15,00€
Lignje "Divino" Punjene lignje sa crnom integralnom rižom i gamborima "Divino" Calamari Stuffed calamari with whole-grain black rice and shrimps Кальмары "Divino" Фаршированные кальмары с черным цельным рисом и креветками	20.00€
Filet ribe prve kategorije First category fish fillet Филе рыбы первой категории	20.00€
Aromatični gambori na rižotu Aromatic shrimps on risotto Ароматные креветки на ризотто	20.00€

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)



Losos file 22.00€

Losos, brokoli, karfiol, celer, mrkva, krema od incuna

Salmon fillet

Salmon, broccoli, cauliflower, celery, carrot, anchovy cream

Филе лосося

Лосось, брокколи, цветная капуста, сельдерей, морковь, крем из анчоусов

Tuna stek sa blitvom i krompirom 20.00€

Tuna steak with Swiss chard and potatoes

Стейк из тунца с мангольдом и картофелем

## PRILOG SALATE / SIDE SALADS / САЛАТ К ГАРНИРУ

Sezonska salata na dnevnom nivou 5,00€

Daily salad of seasonal vegetables

Салат из сезонных овощей

kuver / cover - 1.00€ /po osobi / per person)

# DIVINO

SEAFRONT RESTAURANT



## SLATKIŠI / SWEETS / СЛАДОСТИ

Kolač dana 5,00€  
Cake of the day  
Торт дня

Palačinke 5,00€  
Pancake  
Блины

Dezert dana 8,00€  
Dessert of the day  
Десерт дня

kuver / cover - 1,00€ /po osobi / per person)



# DIVINO

SEAFRONT RESTAURANT

HVALA NA POSJETI  
THANKS FOR VISITING  
СПАСИБО ЗА ВИЗИТ