
THE OLIVE TREE
RESTAURANT





DOBRODOŠLI

Dobrodošli u THE OLIVE TREE, mjesto gdje se okusi Mediterana susreću modernom gastronomijom. Pažljivo birani sastojci, svježe namirnice I ljubav prema svakom detalju stvaraju jela koja pričaju svoju priču. Od mirisa mora I maslinovoga ulja do savršeno pripremljenoga mesa I svježe ribe .
Uživajte u opuštenoj atmosferi, dobroj hrani I trenucima stvorenima za pamćenje.

Hvala vam što ste naši gosti.
Uživajte u THE OLIVE TREE.

WILLKOMMEN

Willkommen im THE OLIVE TREE – einem Ort, an dem mediterrane Aromen auf moderne Gastronomie treffen. Sorgfältig ausgewählte Zutaten, frische Produkte und die Liebe zum Detail lassen Gerichte entstehen, die eine Geschichte erzählen – von den Aromen des Meeres und des Olivenöls bis hin zu perfekt zubereitetem Fleisch und frischem Fisch. Genießen Sie die entspannte Atmosphäre, das hervorragende Essen und unvergessliche Momente.

Danke, dass Sie unsere Gäste sind.

Genießen Sie THE OLIVE TREE.

WELCOME

Welcome to THE OLIVE TREE, a place where Mediterranean flavours meet modern gastronomy. Carefully selected ingredients, fresh products, and a passion for every detail create dishes that tell a story—from the aromas of the sea and olive oil to perfectly prepared meats and fresh fish.
Enjoy the relaxed atmosphere, great food, and moments worth remembering.

Thank you for being our guests.
Enjoy THE OLIVE TREE.

JUHE
SUPPEN
SOUPS

Riblja juha | **Fischsuppe** | **Fish soup** (B,D,O) € 6,90
Juha s ribom, gamberi, dagnjama, ribljim temeljcem i svježim začinskim biljem
Fisch, Garnelen, Muscheln, Fischfond und frische Kräuter
Soup with fish, prawns, mussels, fish stock and fresh herbs
10.9.2026
12,90€

Goveđa juha | **Rindsuppe mit Einlage** | **Beef soup** (A,C,G,L) € 5,90
Trakicama kuhane govedine, povrćem i rezancima
Tafelspitzstreifen, Gemüse und Nudeln
Strips of boiled beef, vegetables and noodles
10.9.2026
6,90€

Juha od rajčice | **Tomatensuppe** | **Tomato soup** (A,C,G,L) € 5,90
Sa sviježim kruhom
Mit frischem Brot
With fresh bread
10.9.2026
6,90€



SALATE
SALADS
SALATE

Cezar salata | Caesar Salat | Caesar Salad (M,A,G) — € 14,90
Sa cezar umakom, trakicama pilećeg filea sa roštilja I krutonima
Mit Caesardressing, Hühnerbrustfiletstreifen, Croutons
With ceasar dressing, grilled chicken breast strips and croutons
10.9.2026
14,90€

Mijeġana salata | Gemischter Beilagensalat | Mixed side salad — € 5,90
Svježi sezonski sastojci začinjeni octom I domaćim maslinovim uljem
Frische Zutaten der Saison, verfeinert mit Essig und hauseigenem Olivenöl
Fresh seasonal ingredients dressed with vinegar and olive oil from our own estate
10.9.2026
6,90€

Ġopska salata | Schopska Salat | Shopska salad (G) — € 7,90
Paprika, rajčica, krastavac, feta sir i domaće maslinovo ulje
Paprika, Tomaten, Gurken, Feta-Käse und hauseigenes Olivenöl
Bell peppers, tomatoes, cucumbers, feta cheese and house made olive oil



PREDJELA
VORSPEISEN
APPETIZERS

Plata predjela | Vorspeisenplatte | Starter platter (A,B,C,G,H,D,L,R) € 15,90
10.9.2026

Pršut, sir i kulinarski specijaliteti iz naše kuhinje
Prosciutto, Käse und kulinarische Spezialitäten aus unserer Küche
Prosciutto, cheese, and culinary specialties

Carpaccio od goveđeg filea | Carpaccio vom Rinderfilet | Beef fillet carpaccio (A,C,G,H) € 16,00
10.9.2026
19,00€

Tanko rezani svježi goveđi file na rukoli sa aceto balsamicom, cvijetom soli I listićima grana padana sira
Dünn geschnittenes, frisches Rinderfilet auf Rucola mit Balsamico-Essig, Fleur de Sel und Grana Padano
Thinly sliced fresh beef fillet on arugula with balsamic vinegar, sea salt flakes and Grana Padano

Goveđi tartar | Rindertatar | Beef tartare (A,C,G,H,L) € 19,00
10.9.2026
16,00€

Premium goveđi file, pažljivo odabrani začini
Premium-Rinderfilet, sorgfältig ausgewählte Gewürze
Premium beef fillet, carefully selected spices



PREDJELA
VORSPEISEN
APPETIZERS

Tuna tartar | **Thunfischtatar** | **Tuna tartare** (A,C,D,G,H,L) — € 19,00
Sashimi tuna, citrus, sezam, I pažljivo odabrani začini čista elegancija I svježina
Sashimi-Thunfisch, Zitrusfrüchte, Sesam und sorgfältig ausgewählte Gewürze
Sashimi tuna, citrus, sesame, and carefully selected spices
10.9.2026
19,00€

Salata od hobotnice | **Oktopus Salat** | **Octopus salad** (R) — € 15,90
S lukom, kaparima, rajčicama, rikulom, balzamičnim octom i domaćim maslinovim uljem
Mit Zwiebeln, Kapern, Tomaten, Rucola, Balsamico-Essig und hauseigenem Olivenöl
With onion, capers, tomatoes, arugula, balsamic vinegar and homemade olive oil
10.9.2026

Dagnje na buzaru | **Miesmuscheln im Weißweinsud** | **Mussels in white wine sauce** (A,C,G,L,N,R) — 0,5kg € 15,00 / 1kg € 30,00
Sviježe dagnje, bijelo vino, češnjak, peršin, I maslinovo ulje
Frische Miesmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl
Fresh mussels, white wine, garlic, parsley, and olive oil
10.9.2026
18,00€
36,00€



OKUSI HRVATSKE
KULINARISCHE GEN¦ SSE KROATIENS
CULINARY DELIGHTS OF CROATIA

Gulaġ od hobotnice | Oktopusgulasch | Octopus goulash (A,C,G,H,L,R) — € 21,00
Nježna hobotnica pirjana u aromatičnom dalmatinskom umaku, s rajčicom, vinom I mediteranskim začinima
Zarter Oktopus, geschmort in einer aromatischen dalmatinischen Sauce mit Tomaten,
Wein und mediterranen Gewürzen
Tender octopus stewed in an aromatic Dalmatian sauce, with tomatoes, wine and Mediterranean spices
10.9.2026
21,00€

TeleĺÍ i riġot | Kalbsrisotto | Veal risotto (A,C,G,H,L) — € 17,90
Nježna teletina, kremasti rižot, parmesan I svježe začinsko bilje,
spojeni u bogatu I aromatičnu dalmatinsku priču
Zartes Kalbfleisch, cremiges Risotto, Parmesan und frische Kräuter,
vereint zu einer reichhaltigen und aromatischen dalmatinischen Geschichte
Tender veal, creamy risotto, parmesan and fresh herbs,
combined into a rich and aromatic Dalmatian story
10.9.2026
23,00€

Crni riġot | Schwarzes Risotto | Black risotto (A,C,G,H,L,R) — € 17,90
Sipa,kremasti rižot, nježno crnilo sipe, bijelo vino I peršin,
intenzivan morski karakter, zaokružen elegancijom
Tintenfisch, cremiges Risotto, zarte schwarze Note des Tintenfischs, Weißwein und Petersilie,
intensiver Meerescharakter, abgerundet mit Eleganz
Cuttlefish, creamy risotto, delicate black notes of squid, white wine and parsley,
intense marine character, rounded off with elegance
10.9.2026
23,00€

Riġot od povrĺ a | Gem¿serisotto | Vegetable risotto (A,G,H,L) — € 13,90
Kremasti rižot sa sezonskim povrćem, svježim začinskim biljem I parmezanom,
lagan aromatičan, pun mediteranskog karaktera
Cremiges Risotto mit saisonalem Gemüse, frischen Kräutern und Parmesan, leicht, aromatisch,
voller mediterranem Charakter
Creamy risotto with seasonal vegetables, fresh herbs and parmesan, light, aromatic,
full of Mediterranean character
10.9.2026
23,00€



ROĠTILJ
GRILL
BBQ

Ćevapčići (A,C,G,H,L) — € 16,00
Sočni ćevapćići od biranog 100% junećeg mesa, sa pomfritom, ajvarom i lukom
Saftige Ćevapćići aus 100% ausgewähltem Rindfleisch, mit Pommes, Ajvar und Zwiebeln
Juicy ćevapćići made from 100% selected beef, with french fries, ajvar and onion
10.9.2026
16,00€

Mješano meso | Grillplatte | Mixed meat platter (A,C,G,H,L)
Bogata plata sa roštilja: sočni svinjski vrat, pileći file, otkošteni batak I zabatak
domaći ćevapi I roštiljska kobasica,uz hrskavi pomfrit I povrće sa žara
Reichhaltige Grillplatte: saftiger Schweinenacken, Hähnchenfilet, Hähnchenkeule und Hähnchenoberkeule
ohne Knochen, hausgemachte Ćevapćići und Grillwurst, dazu knusprige Pommes und gegrilltes Gemüse
Rich grilled platter: juicy pork neck, chicken fillet, boneless drumstick and shoulder,
homemade ćevapćići and grilled sausage, with crispy fries and grilled vegetables

za 1 osobu | für 1 Person | for 1 person — € 26,00
10.9.2026 26,00€

za 2 osobe | für 2 Personen |for 2 people — € 48,90
10.9.2026 48,90€

Pljeskavica | Hacksteak | Burger patty (A,C,G,H,L) — € 16,00
Sočna ručno oblikovana pljeskavica sa roštilja od biranog mesa, 100% junetina uz hrskavi pomfrit, ajvar I luk
Saftiger, handgeformter Grillburger aus ausgewähltem Fleisch, 100% Rindfleisch mit knusprigen Pommes, Ajvar und Zwiebeln
Juicy hand-shaped grilled burger made from selected meat, 100% beef with crispy fries, ajvar and onions
10.9.2026
16,00€

Pljeskavica sa sirom | Hacksteak gefüllt mit Käse
Burger patty stuffed with cheese (A,C,G,H,L) — € 18,00
10.9.2026
18,00€



TAGLIATELLE

Bolognese | (A,C,G,H,L) — € 16,00
Bogati umak od miješanog mljevenog mesa I zrelih rajčica
Reichhaltige Sauce aus gemischtem Hackfleisch und reifen Tomaten
Rich sauce made from a blend of ground meats and ripe tomatoes
10.9.2026
16,00€

Aglio e Olio | (A,C,G,H,L) — € 14,00
Jednostavna talijanska klasika spoj maslinovog ulja,češnjaka I ljutih papričica
Ein einfacher italienischer Klassiker, eine Kombination aus Olivenöl, Knoblauch und Chilischoten
A simple Italian classic combining olive oil, garlic, and hot peppers
10.9.2026
14,00€

Napoletana | (A,C,G,H,L) — € 14,00
Jednostavna talijanska klasika, spoj bogate rajčice, maslinovog ulja, češnjaka I svježeg bosiljka
Ein einfacher italienischer Klassiker, eine Kombination aus saftigen Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und frischem Basilikum
A simple Italian classic—a blend of rich tomato, olive oil, garlic, and fresh basil
10.9.2026
14,00€

S trakicama goveđeg filea | mit Streifen vom Rinderfilet with strips of beef tenderloin (A,C,G,H,L) — € 24,00
Nježni goveđi file u kremastom umaku od šumskih gljiva
Zartes Rinderfilet in cremiger Wildpilzsoße
Tender beef fillet in a creamy wild mushroom sauce
10.9.2026
24,00€



STEAK Black Angus

Filet Steak | 250g (A,C,G,HL) — € 32,90
10.9.2026
39,00€

Nježni goveđi file pečen po želji, poslužen uz pomfrit i povrće sa roštilja
Zartes Rinderfilet nach Wunsch gebraten, serviert mit Pommes und gegrilltem Gemüse
Tender beef fillet cooked to your liking, served with french fries and grilled vegetables

Rumpsteak | 300g (A,C,G,H,L) — € 33,90
10.9.2026
32,00€

Vrhunski komad goveđeg ramsteka bogatog okusa, pažljivo pečen po vašoj želji,
poslužen sa pomfritom I povrćem sa roštilja
Ein erstklassiges Stück Rinderhüftsteak mit vollem Geschmack,
sorgfältig nach Ihren Wünschen zubereitet, serviert mit Pommes und gegrilltem Gemüse
A premium, flavorful cut of beef sirloin, carefully grilled to your liking,
served with french fries and grilled vegetables.

Kombiniraj svoj steak sa škampom (R) — + € 6,00
Kombinieren Sie Ihr Steak mit Garnelen
Combine your steak with shrimp
10.9.2026
6,00€

Po narudžbi | Auf Vorbestellung | by pre-order (A,C,G,H,L)

Pečeno po vašoj želji, servirani sa prilozima i umacima po želji
Nach Ihren Wünschen gebraten, serviert mit Beilagen und Saucen Ihrer Wahl
Cooked to your liking, served with your choice of sides and sauces

Tomahawk | 1,2kg — kg € 95,90

T-Bone Porterhouse | 0,500kg — kg € 95,90

T-Bone Fiorentina | 1,2kg — kg € 95,90

Peka | Unter der Backglocke | Under the bell p.p € 35,00 | € 40,00 | € 45,00

Svinjetina,Janjetina,Teletina,Hobotnica | Schweinefleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Oktopus | Pork, Veal, Lamb, Octopus |
Samo po narudžbi min. 2 osobe | Nur auf Vorbestellung min. 2 Personen | by pre-order min. 2 people



BURGER

Burger „The Olive Tree“ (A,C,G,H,L) — € 15,90

Sočno juneće meso, maslina, cheddar sir, kremasti umak I
svježa salata u mekanom brioche pecivu
Saftiges Rindfleisch, Oliven, Cheddar-Käse, cremige Sauce und frischer Salat
in einem weichen Brioche-Brötchen
Juicy beef patty, olive, cheddar cheese, creamy sauce,
and fresh lettuce in a soft brioche bun.

10.9.2026
19,90€

Burger „The View“ | (A,C,G,H,L) — € 15,90

Sočni pileći file, hrskava slanina, rastopljeni sir, kremasti umak I svježa salata,
posluženi u mekanom brioche pecivu
Saftiges Hähnchenfilet, knuspriger Speck, geschmolzener Käse, cremige Sauce und frischer
Salat, serviert in einem weichen Brioche-Brötchen
Juicy chicken fillet, crispy bacon, melted cheese, creamy sauce and fresh salad,
served in a soft brioche bun

10.9.2026
19,90€



RIBA
FISCH
FISH

Lignje sa roštilja | Gegrillter Tintenfisch | Grilled squid (A,C,G,H,L,R) — € 24,00

Sočne lignje pečene na roštilju,začinjene maslinovim uljem, češnjakom I peršinom, poslužene uz blitvu I krumpir
Saftige, gegrillte Tintenfischringe, gewürzt mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie,
serviert mit Mangold und Kartoffeln
Juicy grilled squid seasoned with olive oil, garlic, and parsley, served with swiss chard and potatoes

10.9.2026
24,00€

Orada ili Brancin | Goldbrasse oder Wolfsbarsch
Gilthead Sea Bream or Sea Bass (A,C,D,G,H,L) — € 29,00

Pečena riba s maslinovim uljem, češnjakom I peršinom, poslužena uz blitvu I krumpir I svježi limun
Gebackener Fisch mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie, serviert mit Mangold, Kartoffeln und frischer Zitrone
Roasted fish with olive oil, garlic, and parsley, served with chard, potatoes, and fresh lemon

10.9.2026
29,00€

Odrezak tune | Thunfischsteak | Tuna steak 250g (A,C,D,G,H,L) — € 29,00

Sočan steak od sashimi tune, kratko pečen na roštilju, blitvom I krumpirom
Saftiges Sashimi-Thunfischsteak, kurz gegrillt, Mangold und Kartoffeln
Juicy sashimi-grade tuna steak, briefly grilled, chard, and potatoes

10.9.2026
29,00€

Riblja plata za 2 osobe | **Fischplatte** für 2 Personen
Fish platter for 2 people (A,B,C,D,G,H,L,R) — € 52,00

Orada, Brancin, Dagnje, Škampi I lignje sa žara uz blitvu I krumpir,
bogata dalmatinska kombinacija morskih delicija
Dorade, Wolfsbarsch, Miesmuscheln, Garnelen und gegrillter Tintenfisch mit Mangold und Kartoffeln,
eine reichhaltige dalmatinische Kombination aus Meeresfrüchte-Delikatessen
Grilled sea bream, sea bass, mussels, scampi, and squid served with chard and potatoes
a rich Dalmatian combination of seafood delicacies

10.9.2026
52,00€

Pržene lignje | Frittierter Tintenfisch | Fried calamari (A,C,D,G,R) — € 22,00

Hrskave I zlatno pržene lignje, poslužene uz pomfrit, tartar umak I svježi limun
Knusprig und goldbraun frittierte Tintenfischringe, serviert mit Pommes, Remoulade und frischer Zitrone
Crispy, golden-fried calamari served with french fries, tartar sauce, and fresh lemon

10.9.2026
24,00€



PRILOZI
BEILAGEN
SIDES

Pomfrit | Pommes | French fries (A) — € 5,90
10.9.2026 6,90€

Đuveč riža | Djuvec Reis | Djuvec rice (A,G) — € 5,90
10.9.2026 6,90€

Povrće sa Roštilja | Gegrilltes Gemüse | Grilled vegetables — € 5,90
10.9.2026 6,90€

Blitva s krumpirom na dalmatinski
Mangold mit Kartoffeln nach dalmatinischer Art
Dalmatian-style chard with potatoes (A) — € 5,90
10.9.2026 6,90€



Allergene

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid
P Lupinen
R Weichtiere

Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten. Unser Servicepersonal berät Sie gerne zu enthaltenen Allergenen und möglichen Alternativen.

Allergenes

Cereals containing gluten - wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats. Note: The cereal name, e.g., ‚wheat', must be declared and highlighted, not ‚gluten'.
Crustaceans, e.g., crabs, prawns, lobsters
Eggs
Fish
Peanuts
Soybeans
Milk

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia/Queensland nut). Note: The name of the nut, e.g., ‚almond', must be declared and highlighted, not ‚nuts'.

Celery
Mustard
Sesame seeds
Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of total sulphur dioxide) – used as a preservative
Lupin
Molluscs, e.g., mussels, oysters, squid, snails

Please let us know before ordering if you have any allergies or intolerances. Our staff will be happy to advise you on the allergens contained in our dishes and any possible alternatives.

Alergeni

Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pira, khorasan pšenica ili njihovi sojevi)

Rakovi
Jaja
Ribe
Kikiriki
Soya
Mlijeko

Orašasti plodovi (bademi, lješnjaci, orasi, indijski oraščići, pekan orasi, brazilski oraščići, pistacije, makadamija/Queenslandski orah). Napomena: potrebno je navesti i i staknuti točnu vrstu orašastog ploda, npr. ‘badem', a ne samo ‘orašasti plodovi'
Celer
Senf
Sezam
Sumporov dioksid i sulfiti

Lupina
Mekušci, npr. dagnje, kamenice, lignje, puževi

Molimo Vas da nas prije naručivanja obavijestite o mogućim alergijama ili netolerancijama. Naše osoblje rado će Vas savjetovati o sadržanim alergenima i mogućim alternativama.

DESSERT

Soufle | Sufle | Soufflé (A,C,G)

€ 6,90
10.9.2026
9,90€

Topli čokoladni sufle intenzivnog okusa, s mekanom čokoladnom sredinom
Warmes Schokoladensoufflé mit intensivem Geschmack und einem weichen Schokoladenkern
Warm chocolate soufflé with an intense flavor and a soft chocolate center

Tiramisu (A,C,G)

€ 6,90
10.9.2026
9,90€

Klasični talijanski desert s nježnom kremom od marscaponea,
piškotama natopljenim kavom I finom aromom kakaa
Ein klassisches italienisches Dessert mit feiner Mascarponecreme,
in Kaffee getränkten Keksen und einem zarten Kakaoaroma
A classic Italian dessert featuring delicate mascarpone cream,
coffee-soaked ladyfingers, and a fine cocoa aroma

Palačinke | Palatschinken | Pancakes (A,C,G)

€ 6,90
10.9.2026

Tanke I nježne palačinke punjene sladoledom,
poslužene uz čokoladni Ili voćni preljev
Dünne und zarte Pfannkuchen, gefüllt mit Eiscreme,
serviert mit Schokoladen- oder Fruchtsoße
Thin and delicate crêpes filled with ice cream,
served with chocolate or fruit sauce



TOPLI NAPITCI
HEISSE GETRÄNKE
HOT DRINKS

	10.9.2026
Espresso	€2,30 € 2,30
Kava s mlijekom mala | Kaffee mit Milch klein | Coffee with milk small	€2,40 € 2,40
Kava s mlijekom velika | Kaffee mit Milch groß | Coffee with milk large	€2,70 € 2,70
Cappuccino	€3,20 € 3,20
Americano	€2,50 € 2,50
Latte Macchiato	€3,20 € 3,20
Kava bez kofeina | Entkoffeinierter Kaffee | Decaffeinated coffee	€2,90 € 2,90
Kava bez kofeina s mlijekom | Entkoffeinierter Kaffee mit Milch | Decaffeinated coffee with milk	€3,20 € 3,20
Ledena kava | Eiskaffee | Iced coffee	€5,90 € 5,90
Kava sa šlagom | Kaffee mit Sahne | Coffee with cream	€2,80 € 2,80
Kakao sa šlagom | Kakao mit Sahne | Chocolat with cream	€4,40 € 4,40
Čaj | Tee | Tea	€2,60 € 2,60
Med | Honig | Honey	€0,50 € 0,50
Šlag | Schlagsahne | Whipped cream	€1,00 € 1,00
Mlijeko 0,10l | Milch 0.10l | Milk 0,10l	€0,80 € 0,80

Svi proizvodi koji sadrže mlijeko i Šlag (G)
Alle Produkte die Milch und Sahne enthalten (G)
All products containing milk and whipped cream (G)



BEZALKOHOLNA PIĆA
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
SOFT DRINKS

	10.09.2026	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	**3,90€**	€ 3,90
Menta, Bazga, Lavanda 0,30l Minze, Holunder, Lavendel | Mint, Lavender, Elderflower	**3,90€**	€ 3,90
Cedevita 0,30l	**3,90€**	€ 3,90
Svježe cijeđeni sok |Frisch gepresster Saft | Fresh squeezed juice | 0,30l Naranča, limun | Orange, Zitrone | Orange, Lemon	**5,30€**	€ 5,30
Juicy 0,20l Jabuka, Naranča, Marelica| Apfel, Orange, Pfirsich | Apple, Orange, Peach	**3,90€**	€ 3,90
Hidra limun, naranča, ananas| **Hidra** Zitrone, Orange, Ananas | **Hidra** Lemon, Orange, Pineapple | **0,50l**	**4,40€**	€ 4,40
Thomas Henry Tonic 0,20l	**6,20€**	€ 6,20
Schweppes bitter lemon, Tonic 0,25l	**3,90€**	€ 3,90
Red Bull 0,25l	**5,80€**	€5,80
Jana | Jana natürliches Wasser | Jana still water 0,33l	**3,40€**	€ 3,40
Jana | Jana natürliches Wasser | Jana still water 0,75l	**5,40€**	€ 5,40
Jamnica | Jamnica Wasser mit Kohlensäure | Jamnica sparkling water 0,33l	**3,40€**	€ 3,40
Jamnica | Jamnica Wasser mit Kohlensäure | Jamnica sparkling water 0,75l	**5,40€**	€ 5,40
Jamnica limeta kivano 0,33l	**3,40€**	€ 3,40



PIVO
BIER
BEER

	10.09.2026	
Karlovačko 0,30l	**4,20€**	€ 4,20
Karlovačko 0,50l	**4,90€**	€ 4,90
Karlovačko Radler 0,50l	**4,90€**	€ 4,90
Heineken 0,33l	**5,20€**	€ 5,20
Heineken 0,25l	**5,20€**	€ 5,20
Heineken 0,50l	**6,00€**	€ 6,00
Heineken 0,0% 0,33l	**5,20€**	€ 5,20
Corona 0,33l	**5,50€**	€ 5,50



DOMAĆA ŽESTOKA PIĆA
LOKALE SPIRITUOSEN
DOMESTIC BRANDY AND LIQUEUR

	10.09.2026	
Šljivovica Pflaumenschnaps, Plum Brandy	4,90€	€ 3,60
Travarica Kräuterschnaps, Herbal Brandy	3,50€	€ 3,60
Viljamovka Williamsbirnenschnaps, Williams pear brandy	3,10€	€ 3,60
Pelinkovac Antique Kräuterlikör, Herbal liqueur	4,20€	€ 3,60
Pelinkovac Kräuterlikör, Herbal liqueur	3,20€	€ 3,60
Orahovac Walnusslikör, walnut liqueur	3,40€	€ 3,60
Višnjevac Kirschlikör, Cherry liqueur	3,40€	€ 3,60
Teranino Weintraubenlikör, Grape liqueur	4,00€	€ 4,00
Medica Honigschnaps, honey brandy	3,60€	€ 3,60
Dunja Quittenschnaps, quince brandy	3,60€	€ 3,60
Smokva Feigenschnaps, fig brandy	3,60€	€ 3,60
Šipak Hagebuttenschnaps, Rose hip brandy	3,60€	€ 3,60



STRANA ŽESTOKA PIĆA
INTERNATIONALE SPIRITUOSEN
INTERNATIONAL BRANDY AND LIQUEUR

	10.09.2026	
Jack Daniel's	4,90€	€ 4,90
Chivas Regal	4,50€	€ 4,50
Johnnie Walker Red Label	4,30€	€ 4,30
Johnnie Walker Black Label	4,20€	€ 4,20
Jameson Irish Whiskey	4,50€	€ 4,50
Hennessy VS Cognac	5,20€	€ 5,20
Bacardi Rum	4,30€	€ 4,30
Rum Diplomatico	5,90€	€ 5,90
Zacappa	15,00€	€ 12,00
Absolute blue	4,20€	€ 3,90
Grey Goose Vodka	5,20€	€ 5,20
Belvedere organic Vodka	12,00€	€ 5,20
Hendrick's Gin	6,90€	€ 5,90
Gin Mare	9,00€	€ 9,00
Gin Monkey 47	8,00€	€ 8,00
Campari	3,90€	€ 3,90
Tequila Olmeca Silver, Gold	3,30€	€ 3,30
Jägermeister	4,10€	€ 4,10
Averna Amaro	4,90€	€ 4,90
Ramazotti Amaro	5,90€	€ 5,90



VINSKA KARTA
WEINKARTE
WINE LIST

PROSECCO

	10.09.2026	
Bottega 0,75l	39,00€	€ 39,00
Bottega 0,10l	4,90€	€ 4,90
Freixenet Cordon Negro 0,10l	4,50€	€ 4,50
Freixenet Carta Nevada 0,10l	4,50€	€ 4,50
Freixenet Cordon Negro 0,75l	30,00€	€ 30,00
Freixenet Carta Nevada 0,75l	30,00€	€ 30,00

DESERTNA VINA | DESSERTWEINE | DESERT WINES

Kozlović Muškat Momjanski 0,50l	48,00€	€ 35,00



BIJELA VINA/WEISSWEINE/WHITE WINES

	10.09.2026	
Testament Pošip 0,75l / 0,15l	42,00€	€ 32,00 / € 6,40
Kozlović Malvazija 0,75l / 0,15l	42,00€	€ 32,00 / € 6,40
Galić Sauvignon Blanc 0,75l / 0,15l		€ 32,00 / € 6,40
Sladić Maraština 0,75l / 0,15l		€ 32,00 / € 6,40
Sladić Debit 0,75l / 0,15l		€ 32,00 / € 6,40
Galić Graševina 1l	19,80€	€ 19,80

Crvena Vina / Rotweine / Red wines

Testament Babić 0,75l / 0,15l	45,00€	€ 35,00 / € 7,00
Vizzulin Merlot 0,75l / 0,15l	45,00€	€ 35,00 / € 7,00
Korlat Syrah 0,75l / 0,15l	45,00€	€ 35,00 / € 7,00
Galić Crno 1l	19,80€	€19,80

Rose vina / Roséweine / Rosé wines

Galić Rose 0,75l / 0,15l	42,00€	€ 32,00 / € 6,40

Sva vina mogu sadržavati sulfite (O) | Alle Weine können Sulfite (O) enthalten || All wines may contain sulfites (O)

Sve cijene su s uračunatim PDV-om, Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer, All prices include VAT.
Zabranjeno točenje alkohola osobama mlađim od 18 godina, Die Abgabe von Alkohol an Personen unter 18 Jahren ist untersagt,
It is forbidden to serve alcohol to persons under 18 years of age
Obavijest o načinu podnošenja pisanih prigovora nalazi se na Šanku, Informationen zur Einreichung schriftlicher Beschwerden erhalten Sie an der Bar, Information on how to submit written complaints can be found at the Bar



THE OLIVE TREE

RESTAURANT



GEBETSROITHER ŠIBENIK RESORT D.O.O.
Jadrija V/90, 22000 Šibenik
restaurant@sibenik-camping.com
theolivetree.hr