

JELOVNIK MENU

Frankie

DOBRODOŠLI U RESTORAN FRANKIE!

Nalazite se na lokaciji gdje su nekada bile ribarske kolibe i gdje se, u različitim ugostiteljskim oblicima, jede i pije od 1980-ih godina. Tradicija riblje ponude se ovdje održala do danas, a hranu pripremamo prema starim i tradicionalnim recepturama.

Baza svih jela su namirnice koje su od davnina dostupne lokalnom stanovništvu: maslinovo ulje, češnjak, peršin, sol i lokalno vino.

Zašto se zovemo **Frankie**? Francis Albert Sinatra, poznatiji kao Frank Sinatra bio je američki pjevač i glumac talijanskog porijekla, koji je osvojio mnoge nagrade za glumu i pjevanje, te bio jedan od najpopularnijih pjevača 20.stoljeća. Njegov karizmatičan glazbeni put i pojava bili su inspiracija za bezvremensko ime koje ponosno nosi naš restoran.

Dobar Vam tek!

Restoran Frankie

WELCOME TO THE RESTAURANT FRANKIE!

You are in a location where there were once fishermens cabins and where people have been eating and drinking, in various forms of catering, establishments, ever since the 1980s!. The tradition of offering fish has been preserved to this day, and we strive to prepare food based on old and traditional recipes.

The basis of all dishes are ingredients which have been- available to local people for centuries: olive oil, garlic, parsley, salt and local wine.

*Why are we called **Frankie**? Francis Albert Sinatra, better known as Frank Sinatra, was an American singer and actor of Italian origin, who won many awards for acting and singing, and was one of the most popular singers of the 20th century. His charismatic musical journey as well as his appearance was the inspiration for the timeless name our restaurant proudly bears.*

Bon appetite!

Restaurant Frankie



Hladna predjela (za podijeliti) / Cold Appetizers (to share)

Riblja pašteta s kaparima i motarom	11 €
<i>Fish pate with capers and sea fennel</i>	
Carpaccio od bijele ribe	17 €
<i>White fish carpaccio</i>	
Hobotnica na salatu	18 €
<i>Octopus salad</i>	
Tartar od tune	18 €
<i>Tuna tartar</i>	
Slani inćuni / Marinirani inćuni (porcija)	12 €
<i>Salted anchovies / Marinated anchovies (1 portion)</i>	
Dalmatinske masline	4 €
<i>Dalmatian olives</i>	
Dalmatinski pršut	17 €
<i>Dalmatian prosciutto</i>	
Paški sir	19 €
<i>Pag island milk cheese</i>	
Miješani ovčiji i kravlji sir	16 €
<i>Mixed sheep and cow milk cheese</i>	

Topla predjela / Hot Appetizers

Crni rižot	19 €
<i>Black (cuttlefish) risotto</i>	
Rižot s kozicama	18 €
<i>Prawn risotto</i>	
Rižot sa škampima	22 €
<i>Shrimp risotto</i>	
Manistra sa školjkama	21 €
<i>Pasta with seashells</i>	

Juha / Soup

Riblja juha	7 €
<i>Fish soup</i>	
Juha od kozica	8 €
<i>Prawn soup</i>	
Juha od škampi	9 €
<i>Shrimp soup</i>	
Juha od rajčice	6 €
<i>Tomato soup</i>	

Školjke / Shellfish

Kamenice s limunom (1 komad)	3,5 €
<i>Oysters with lemon (1 pc)</i>	
Kamenice Frankie (5 kom)	25 €
<i>Grilled oysters Frankie (5 pcs)</i>	
Kunjke (Mušule) (porcija)	20 €
<i>Noah's Ark shells (1 portion)</i>	
Brbavice (porcija)	25 €
<i>Venus clams (1 portion)</i>	
Dagnje (porcija)	15 €
<i>Mussels in sauce (1 portion)</i>	
Vongole (Kučice) (porcija)	20 €
<i>Vongole (1 portion)</i>	
Miješane školjke na buzaru (porcija)	22 €
<i>Mixed shellfish a la buzara (1 portion)</i>	
Jakobove kapice	54 €/kg
<i>Scallops (St. Jacques)</i>	

Ribe i mekušci / Fish and molluscs

Oborita riba (žar / gregada / brudet / škrovada)	85 €/kg
Premium Sea Fish (grilled / gregada /brudet/ Al forno)	
Tuna na žaru	26 €
Grilled tuna	
Lignje žar / pržene (porcija)	26 €
Squid grilled / fried (1 portion)	
Ribareva plata (za dvoje) (Riba bijela, lignje, škampi, tuna, prilog)	85 €
Fisherman's platter (for 2 persons) (White fish, squid, shrimp, tuna, side dish)	

Rakovi / Crabs

Škampi na žaru	82 €/kg
Shrimps grilled	
Škampi na buzaru (porcija)	30 €
Shrimps a la buzara (1 portion)	
Škampi u tempuri (porcija)	27 €
Shrimp tempura (1 portion)	
Kozice u tempuri (porcija)	22 €
Prawn tempura (1 portion)	

Jastog / Hlap (žar / buzara s manistrom) 158 €/kg
Lobster (grilled / a la buzara with pasta)

Morska teća Frankie (za dvije osobe)
(Jastog, škampi, školjke, manistra) 88 €/kg
Seafood pot Frankie (2 persons)
(Lobster, Shrimps, shellfish, pasta)

Jela od mesa / Meat dishes

Biftek na žaru / u papru (250g) 33 €
Grilled beefsteak / In pepper sauce

Odležani Ribeye steak na žaru / u papru (300g) 32 €
Grilled aged Ribeye steak / In pepper sauce

Teleći naravni odrezak 24 €
Veal steak

Piletina 16 €
Chicken

Vege jela / Vege dishes

Špageti sa cherry rajčicom i kaparima 18 €
Spaghetti with cherry tomato and capers

Carpaccio od tikvica 15 €
Zucchini carpaccio

NAPOMENA: Uz sva jela služimo extradjevičansko maslinovo ulje OPG-a Pensa, proizvedeno u listopadnu i studenom 2023. godine.
 NOTE: With all dishes we serve extra virgin olive oils from OPG Pensa (Kaštela), produced in October and November 2023.

Prilozi / Side dishes

Blitva na dalmatinski	6 €
<i>Dalmatian style chard</i>	
Domaći krumpir prženi	6 €
<i>Domestic homemade fries</i>	
Rikula s toplim krumpirom i kaparima	7 €
<i>Arugula with warm potatoes and capers</i>	
Sezonsko povrće žar	8 €
<i>Grilled seasonal vegetables</i>	
Sezonska salata	6 €
<i>Seasonal salad</i>	
Kruh (porcija)	1,5 €
<i>Bread (1 portion)</i>	
Bezglutenski kruh (porcija)	3 €
<i>Gluten free bread (1 portion)</i>	

Slastice / Desserts

Rožata	7 €
<i>Rožata (flan)</i>	
Tiramisu	7 €
<i>Tiramisu</i>	
Čokoladna torta	7 €
<i>Chocolate cake</i>	
Trogirski rafioli (kom)	3 €
<i>Traditional Trogir pastry with almond filling (1pc)</i>	
Torta od rogača (bez glutena)	8 €
<i>Carob cake (gluten free)</i>	

VINSKA KARTA
WINE LIST

Pjenušci & Prosecco / Sparkling Wines & Prosecco

	čaša/cup (0,125 L)	boca/bottle (0,75 L)
Astoria Casa Vittorino Prosecco Superiore D.O.C.G. <i>Astoria Wines – Italija (Italy)</i>	5,33 €	32,00 €
Astoria Velere Prosecco Rose D.O.C.G. <i>Astoria Wines – Italija (Italy)</i>		32,00 €
Tomac Millennium <i>Tomac – Hrvatska (Croatia)</i>		42,00 €
Šember Pjenušac Rose <i>Šember – Hrvatska (Croatia)</i>		45,00 €
Tomac Diplomat Extra Brut <i>Tomac – Hrvatska (Croatia)</i>		52,00 €
Šember Pavel <i>Šember – Hrvatska (Croatia)</i>		52,00 €

Šampanjci / Champagne

	boca/bottle (0,75 L)
Moet Brut Imperial <i>Moet & Chandon – Francuska (France)</i>	125,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut <i>Veuve Clicquot – Francuska (France)</i>	129,00 €
Dom Perignon <i>Dom Perignon – Francuska (France)</i>	379,00 €

Bijela vina Hrvatske / White Wine Croatia

Svježa i voćna / Fresh & fruity	čaša/cup (0,125 L)	boca/bottle (0,75 L)
Tomić Beleca <i>Tomić – Dalmacija (Dalmatia)</i>	4,67 €	28,00 €
Fradelo Pošip <i>Fradelo – Dalmacija (Dalmatia)</i>		30,00 €
Ante Sladić Debit <i>Ante Sladić – Dalmacija (Dalmatia)</i>		30,00 €
Žlahtina Gospoja <i>PZ Gospoja – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>		30,00 €
Galić Graševina <i>Galić – Slavonija i Baranja (Slavonia and Baranja)</i>		33,00 €
Šoškić Sauvignon <i>Šoškić – Bregovita Hrvatska (Bregovita Croatia)</i>	5,84 €	35,00 €
Smokvica Pošip Merga Victa <i>Smokvica – Dalmacija (Dalmatia)</i>	5,84 €	35,00 €
Coronica Malvazija <i>Coronica – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>	5,84 €	35,00 €
Franc Arman Sivi Pinot <i>Arman – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>		36,00 €
Benvenuti Malvazija <i>Benvenuti – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>		36,00 €
Ante Sladić Maraština <i>Ante Sladić – Dalmacija (Dalmatia)</i>		38,00 €
Graševina Krauthaker Mitrovac <i>Krauthaker – Slavonija i Baranja (Slavonia and Baranja)</i>		38,00 €
Kozlović Malvazija <i>Kozlović – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>		40,00 €
Saints Hills Mala Nevina (Malvazija, Chardonnay) <i>Saints Hills – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>		44,00 €
Markus Maraština Pomalo <i>Markus – Dalmacija (Dalmatia)</i>		45,00 €
Jako Stina Pošip <i>Stina – Dalmacija (Dalmatia)</i>		48,00 €
Markus Pošip O tom potom <i>Markus – Dalmacija (Dalmatia)</i>		54,00 €

Zrela, bogata i kremasta / Ripe, rich & creamy

boca/bottle (0,75 L)

Josić Graševina Superior <i>Josić – Slavonija i Baranja (Slavonia and Baranja)</i>	36,00 €
Čara Marko Polo Pošip <i>PZ Čara – Dalmacija (Dalmatia)</i>	44,00 €
Korak Sauvignon Klemenka <i>Korak – Bregovita Hrvatska (Bregovita Croatia)</i>	44,00 €
Matuško Grk <i>Matuško – Dalmacija (Dalmatia)</i>	52,00 €
Korak Chardonnay Sur Lie <i>Korak – Bregovita Hrvatska (Bregovita Croatia)</i>	56,00 €
Grgić Pošip <i>Grgić – Dalmacija (Dalmatia)</i>	62,00 €
Markus Pošip Dan po dan <i>Markus – Dalmacija (Dalmatia)</i>	68,00 €
Grk Bire <i>Bire – Dalmacija (Dalmatia)</i>	69,00 €
Korta Katarina American Pošip <i>Korta Katarina – Dalmacija (Dalmatia)</i>	85,00 €

Bijela vina - svijeta / White Wine - world

boca/bottle (0,75 L)

Madame Vve Point Chablic <i>Madame Vveve Point – Francuska (France)</i>	72,00 €
Gerard Boulay Sancerre Sauvignon <i>Gerard Boulay – Francuska (France)</i>	78,00 €
Xavier Monnet Bourgonge Chardonnay <i>Xavier Monnet – Francuska (France)</i>	121,00 €

Crna vina Hrvatske / Red Wine Croatia

Voćna i elegantna / Fruity & elegant	čaša/cup (0,125 L)	boca/bottle (0,75 L)
Stina Bogondon <i>Jako Stina – Dalmacija (Dalmatia)</i>	4,67 €	28,00 €
Antunović Plavac Mali Zenith <i>Antunović – Dalmacija (Dalmatia)</i>		30,00 €
Josić Cuvee Ciconia Nigra <i>Josić – Slavonija i Baranja (Slavonia and Baranja)</i>		35,00 €
Crljenak Kaštelanski Perišin (Zinfandel) <i>Perišin – Dalmacija (Dalmatia)</i>	6,00 €	36,00 €
Šoškić Pinot crni <i>Šoškić – Bregovita Hrvatska (Bregovita Croatia)</i>		38,00 €
Korlat Merlot <i>Korlat vinarija – Dalmacija (Dalmatia)</i>		39,00 €
Korlat Cab.Sauvignon <i>Korlat vinarija – Dalmacija (Dalmatia)</i>		39,00 €
Petrač Karizma (Cab.Sauv., Merlot) <i>Petrač – Bregovita Hrvatska (Bregovita Croatia)</i>		40,00 €
Testament Babić <i>Testament – Dalmacija (Dalmatia)</i>		42,00 €
Zrela, bogata i kompleksna / Ripe, rich & complex		boca/bottle (0,75 L)
Plenković Zlatan Plavac Barrique <i>Plenković – Dalmacija (Dalmatia)</i>		45,00 €
Matuško Dingač <i>Matuško – Dalmacija (Dalmatia)</i>		48,00 €
Crljenak Putalj (Zinfandel) <i>Kovač – Dalmacija (Dalmatia)</i>		48,00 €
Rizman Syrah <i>Rizman – Dalmacija (Dalmatia)</i>		50,00 €
Galić Crno 9 (Merlot, Cab.Sauvignon) <i>Galić – Slavonija i Baranja (Slavonia and Baranja)</i>		52,00 €
Benvenuti Teran Livio <i>Benvenuti – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>		54,00 €
Korta Katarina Plavac Mali <i>Korta Katarina – Dalmacija (Dalmatia)</i>		58,00 €
Plenković Zlatan Plavac Grand Select <i>Plenković – Dalmacija (Dalmatia)</i>		68,00 €
Markus Babić <i>Markus – Dalmacija (Dalmatia)</i>		82,00 €
Matuško Dingač Royal <i>Matuško – Dalmacija (Dalmatia)</i>		108,00 €

Crvena vina - svijeta / Red Wine - world

	boca/bottle (0,75 L)
Château Belgrave (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) <i>Château Belgrave – Francuska (France)</i>	116,00 €
PIO Cesare Barolo <i>Barolo – Italija (Italy)</i>	156,00 €
GAJA, Rossj Bass Langhe DOP <i>GAJA – Italija (Italy)</i>	220,00 €

Rose vina / Rose Wines

	čaša/cup (0,125 L)	boca/bottle (0,75 L)
Galić Rose <i>Galić – Slavonija i Baranja (Slavonia and Baranja)</i>	5,00 €	30,00 €
Benvenuti Rose <i>Benvenuti – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>		36,00 €
Markus Rose <i>Markus – Dalmacija (Dalmatia)</i>		44,00 €
Whispering Angel <i>Chateau D`Esclans – Francuska (France)</i>		62,00 €

Desertna vina / Dessert Wines

	boca/bottle (0,75 L)
Kozlović Muškat Momjanski <i>Kozlović – Istra i Kvarner (Istria and Kvarner)</i>	38,00 €
Tomić Hektorović Prošek <i>Tomić – Dalmacija (Dalmatia)</i>	46,00 €

Cijene su izražene u eurima. Svi porezi su uključeni u cijenu. Knjiga žalbi nalazi se na šanku. Napojnica nije uključena u cijenu. Zabranjeno je točenje i konzumiranje alkohola osobama mlađim od 18 godina.

Prices are expressed in euros. All taxes are included in the price. The complaint book is on the bar. Tip is not included in the price. Pouring and consuming alcohol to persons under 18 years of age is prohibited.

B gastro fan d.o.o.
Obala dr. Nikole Lozovine 14
21218 Seget Donji
OIB: 84255888041