

## predjela starters

### **BRUSCHETTA TUNA** 🍷 25,00 kn

Zapečeni baguette nadjeven tunom, kockicama svježe rajčice, kaparima, maslinama i maslinovim uljem.

Baked baguette topped with tuna fish, fresh tomato cubes, capers, olives and olive oil.

### **BRUSCHETTA MOZZARELLA** 🍷 25,00 kn

Baguette s mozzarellom, zapečen i prekriven svježom grapolo rajčicom, obogaćen maslinovim uljem, češnjakom i peršinom.

Baked baguette with mozzarella, topped with fresh grapolo tomato, flavored with olive oil, garlic and parsley.

### **RIBLJA PAŠTETA** 🍷 **FISH PATE** 🍷 40,00 kn

Sjeckana tuna, slani inčuni i kapari stopljeni u paštetu s maslacem, majonezom i senfom, posluženo s toplim pogačicama za dvije osobe.

Chopped tuna fish, salted anchovies and capers mixed together with butter, mayonnaise and mustard, served with warm bread for two persons.

### **CARPACCIO MESNI** 🍷 **MEAT CARPACCIO** 🍷 75,00 kn

Tanko rezani biftek tretiran limunom, poslužen s parmezanom, gljivama i maslinama na posteljici od rukole.

Thin slices of beefsteak treated with lemon, topped with parmesan, mushrooms and olives on the bed of rocket.

### **CARPACCIO OD HOBOTNICE** 🍷 **OCTOPUSS CARPACCIO** 🍷 85,00 kn

Tanko rezana hobotnica tretirana limunom, na rukoli sa svježe ribanim parmezanom.

Thin octopus slices treated with lemon, on the rocket, with freshly grated parmesan.

### **HLADNA PLATA GALIJA** 🍷 150,00 kn

Plata dalmatinskih specijaliteta za dvije osobe, sastavljena od riblje paštete, carpaccia od hobotnice, mariniranih inčuna, domaćeg pršuta i sira sa mediteranskim biljem.

Dalmatian specialty for two persons, combined of fish pate, marinated anchovies, octopus carpaccio, Croatian prosciutto and cheese with mediterranean herbs.

## salate 🍴 salads

### **MIJEŠANA SEZONSKA SALATA 🍴 25,00 kn**

*mixed seasonal salad*

### **CESAR SALATA 🍴 70,00 kn**

*piletina, zelena salata, parmezan, pršut, kuhana jaja, prepečenac, dressing  
chicken, green salad, parmesan, prosciutto, boiled eggs, toast, homemade dressing*

### **SALATA TUNA 🍴 60,00 kn**

*zelena salata, tuna, kuhano jaje, masline, kapari, luk, maslinovo ulje  
lettuce, tuna, boiled egg, olives, capers, onions, olive oil*

### **GRČKA SALATA 🍴 60,00 kn**

*feta sir, svježi krastavci, paprika, svježa rajčica, crveni luk, masline, maslinovo ulje  
feta cheese, fresh cucumbers, peppers, fresh tomatoes, onions, olives, olive oil*

### **SALATA CAPRICIOSA 🍴 55,00 kn**

*zelena salata, mozzarella, šunka, gljive, jaje, masline, svježa rajčica  
lettuce, mozzarella, ham, mushrooms, egg, olives, fresh tomatoes*

### **SALATA GALIJA 🍴 70,00 kn**

*zelena salata, kukuruz, hrskava pržena panceta, parmezan, svježa rajčica,  
dressing  
lettuce, corn, crispy bacon strips, parmesan, fresh tomatoes, dressing*

# domaće tjestenine homemade pasta

## **SPAGHETTI CARBONARA** **60,00 kn**

Tradicionalna tjestenina u umaku spravljenoj od pancete pržene na maslinovom ulju, začinjenoj šarenim paprom i dovršenoj sa žumanjcima uz svježe domaće špagete.

*Traditional Italian pasta sauce made of bacon fried on olive oil, flavored with pepper and completed with egg yolks, served with fresh homemade spaghetti.*

## **SPAGHETTI KOGO** **75,00 kn**

Svježi špageti u laganom umaku od tosiranih kozica, tikvica i maslina podlijevani bijelim vinom.

*Fresh spaghetti in light sauce made of tossed prawns, zucchini and olives completed with white wine.*

## **TAGLIATELLE S PRŠUTOM I TARTUFIMA** **90,00 kn**

Domaća tjestenina u bijelom umaku od zaprženog pršuta, umaka od tartufa i maslinovog ulja s bijelim tartufom, završeno sa svježe naribanim crnim tartufom.

*Homemade pasta in white sauce made of fried prosciutto, truffle sauce, white truffle olive oil, topped with freshly grated black truffle.*

## **TAGLIATELLE LIGNJE I KOZICE** **85,00 kn**

Svježe tagliatelle u crvenom umaku od rajčice, jadranskih lignji i kozica podlijevani bijelim vinom.

*Fresh tagliatelle in red sauce made of tomatoes, Adriatic squid and prawns completed with white wine.*

## **TAGLIATELLE S POVRĆEM** **70,00 kn**

Svježa tjestenina s umakom od pirjanog povrća podlivenog bijelim vinom.

*Fresh pasta in sauce made of stewed seasonal vegetables, drizzled with white wine.*

# domaće tjestenine homemade pasta

## **FUSILLI ARRABIATA 55,00 kn**

*Svježi domaći fusilli u talijanskom tradicionalnom pikantnom umaku od rajčica i chilli papričica, češnjaka i luka.*

*Fresh homemade fusilli in traditional Italian spicy sauce made of tomatoes, red chili pepper, garlic and onion.*

## **ZAPEČENI FUSILLI SA SIROM 75,00 kn**

*Domaći fusilli zapečeni sa kombinacijom edamera, mozzarelle, parmezana i gorgonzola sira.*

*Homemade baked fusilli combined with edamer, mozzarella, parmesan and gorgonzola cheese.*

## **LASAGNE 80,00 kn**

*Tradicionalne lasagne od domaće tjestenine složene u slojevima s bešamelom i umakom bolognese od 100% junećeg mesa.*

*Traditional lasagna made of homemade pasta stacked in layers with béchamel and bolognese sauce.*

## **RAVIOLI PUNJENI SIROM 80,00 kn**

*Svježa tjestenina punjena kombinacijom svježeg sira, feta sira, i parmezana, poslužena u umaku od tosiranih gljiva i vrhnja.*

*Fresh pasta filled with combination of fresh cheese, feta cheese and parmesan, served in white sauce made of tossed mushrooms and cream.*

## **RAVIOLI PUNJENI LOSOSOM I KOZICAMA 85,00 kn**

*Svježa tjestenina punjena sjeckanim lososom i kozicama poslužena u umaku od bijelog vina, masla i mediteranskog bilja.*

*Fresh pasta filled with chopped salmon and prawns served in sauce made of mediterranean herbs, white wine and butter.*

## riba i meso fish and meat

### PODUŠENE LIGNJE STEWED SQUID 100,00 kn

Jadranske lignje pirjane na vinu s bijelim lukom, poslužene uz zapečenu puru obogaćenu začinima.

Adriatic squid stewed with white wine and garlic, served with polenta enriched with herbes.

### MARINIRANA PILETINA MARINATED CHICKEN 75,00 kn

Otkošteni batak i nadbatak mariniran i pečen na grilu, poslužen uz pžene ploške krumpira i dva umaka.

Deboned chicken drumstick and thigh marinated and grilled, served with dollar chips potatoes and two sauces.

### PILEĆA PRSA U UMAKU OD GLJIVA

### CHICKEN FILE IN MUSHROOM SAUCE 80,00 kn

Pileća prsa u bijelom umaku s tosiranim gljivama i bijelim vinom, poslužena uz aromatiziranu rižu.

Chicken breasts in white sauce made from tossed mushrooms and white wine, served with flavored rice.

### HRSKAVI PILEĆI MEDALJONI CRISPY CHICKEN 75,00 kn

Prženi pileći medaljoni panirani u cornflakesu, posluženi s prženim ploškama krumpira i dva umaka.

Fried chicken nuggets paned in cornflakes, served with dollar chips potatoes and two sauces.

### BIFTEK 150,00 kn

Juneći biftek zapečen na grilu i dovršen u pećnici, poslužen s povrćem i senfom.

Grilled beef tenderloin served with vegetables and mustard.

### GALIJA BURGER 85,00 kn

Domaća pljeskavica (250 g) od 100% junnetine u bublici sa sirom, salatam, ljubičastim lukom, svježom rajčicom i galija umakom, posluženo s prženim ploškama krumpira.

Homemade patty (250 g) made of 100% beef in bun with cheese, green salad, purple onions, fresh tomato and salsa sauce, served with dollar chips potatoes.

### SPARE RIBS 100,00 kn

Svinjska rebarca u američkoj mainadi, poslužena uz pržene ploške krumpira s dva umaka.

Pork spare ribs in American marinade, served with two sauces and dollar chips potatoes.

## prilozi condiments

**TOPLE POGAČICE**  10,00 kn

*wood-fired oven bread*

**PEČENO POVRĆE**  35,00 kn

*grilled vegetables*

**PRŽENE PLOŠKE KRUMPIRA**  20,00 kn

*fried dollar chip potatoes*

**RIŽA**  25,00 kn

*rice*

**AROMATIZIRANA PURA**  20,00 kn

*grilled polenta enriched with herbes*

## kolači cakes

**PANNA COTTA**  20,00 kn

**MOUSSE OD ČOKOLADE I NARANČE**  15,00 kn

*chocolate-orange mousse*

**KOLAČ KUĆE**  28,00 kn

*household cake*

# 🍷 pizza 🍷

## **4 GODIŠNJA DOBA 🍷 58,00 kn**

rajčica, sir, šunka, gljive  
tomatoes, cheese, ham, mushrooms

## **ROMANA 🍷 51,00 kn**

rajčica, sir, šunka  
tomatoes, cheese, ham

## **MARGARITA 🍷 45,00 kn**

rajčica, sir  
tomatoes, cheese

## **PIKANTNA 🍷 60,00 kn**

rajčica, sir, šunka, pikantna salama  
tomatoes, cheese, ham, spicy salami

## **RUKOLA 🍷 70,00 kn**

rajčica, sir, rukola, parmezan  
tomatoes, cheese, rocket, parmesan cheese

## **PLODOVI MORA 🍷 75,00 kn**

rajčica, sir, repiči kozica, tunjevina, dagnje, peršin  
tomatoes, cheese, shrimps, tuna fish, mussels, parsley

## **ZIMSKA 🍷 75,00 kn**

rajčica, sir, šunka, pikantna salama, hrenovke, gljive  
tomatoes, cheese, ham, spicy salami, Wiener sausages, mushrooms

## **NAVA 🍷 80,00 kn**

rajčica, sir, repiči kozica, kapari, pršut  
tomatoes, cheese, shrimps, capers, prosciutto

## **PRŠUT 🍷 70,00 kn**

rajčica, sir, pršut  
tomatoes, cheese, prosciutto

## **VEGETARIJANA 🍷 75,00 kn**

rajčica, sir, gljive, masline, artičoke  
tomatoes, cheese, mushrooms, olives, artichoke

# 🍷 pizza 🍷

## **4 SIRA 🍷 80,00 kn**

*rajčica, edamer, gorgonzola, mozzarella, brie  
tomatoes, edamer, gorgonzola, mozzarella, brie*

## **GLJIVE 🍷 50,00 kn**

*rajčica, sir, gljive  
tomatoes, cheese, mushrooms*

## **TUNA 🍷 60,00 kn**

*rajčica, sir, tunjevina, crveni luk  
tomatoes, cheese, tuna, onion*

## **AMERIKANA 🍷 60,00 kn**

*rajčica, sir, kukuruz, panceta  
tomatoes, cheese, sweet corn, bacon*

## **ŠPINAT 🍷 55,00 kn**

*rajčica, sir, svježi sir, špinat  
tomatoes, cheese, fresh cheese, spinach*

## **GALIJA 🍷 75,00 kn**

*rajčica, sir, repići kozica, crveni luk, kapari  
tomatoes, cheese, shrimps, onion, capers*

## **MIRAKUL 🍷 70,00 kn**

*rajčica, sir, repići kozica, češnjak, peršin  
tomatoes, cheese, shrimps, garlic, parsley*

## **AMFORA 🍷 75,00 kn**

*rajčica, sir, repići kozica, rukola  
tomatoes, cheese, shrimps, rocket*

## **SELJAČKA 🍷 65,00 kn**

*rajčica, sir, panceta, grah, crveni luk  
tomatoes, cheese, bacon, beans, onion*

## **DALMACIJA 🍷 60,00 kn**

*sir, svježe povrće  
cheese, vegetables*



## 🍷 pizza 🍷

### **FALKUŠA 🍷 75,00 kn**

*rajčica, sir, slane srdele, crveni luk, masline, kapari  
tomatoes, cheese, salted anchovies, onion, olives, capers*

### **LOSOS 🍷 75,00 kn**

*sir, svježi sir, dimljeni losos  
cheese, fresh cheese, smoked salmon*

### **ARTIČOKI 🍷 60,00 kn**

*rajčica, sir, artičoki  
tomatoes, cheese, artichoke*

### **LEUT 🍷 70,00 kn**

*rajčica, bijeli papar, tunjevina, jaje, kapari, masline  
tomatoes, white pepper, tuna fish, egg, capers, olives*

### **BIFTEK 🍷 95,00 kn**

*sir, biftek, gljive  
cheese, beefsteak, mushrooms*

### **CALZONE 🍷 65,00 kn**

*rajčica, sir, šunka, gljive, origano  
tomatoes, cheese, ham, mushrooms, oregano*

## dodaci extras

**KISELO VRHNJE**  **6,00 kn**  
*sour cream*

**SIR**  **10,00 kn**  
*cheese*


**SVJEŽI SIR**  **8,00 kn**  
*fresh cheese*

**MOZZARELLA**  **20,00 kn**  
*mozzarella*

**GORGONZOLA**  **20,00 kn**  
*gorgonzola*

**BRIE**  **22,00 kn**  
*brie*

**PARMEZAN**  **22,00 kn**  
*parmesan*

**JAJE**  **7,00 kn**  
*egg*

**ŠUNKA**  **10,00 kn**  
*ham*

**HRENOVKE**  **10,00 kn**  
*vienna sausages*

**PANCETA**  **14,00 kn**  
*bacon*

**PIKANTNA SALAMA**  **14,00 kn**  
*spicy salami*

**PRŠUT**  **25,00 kn**  
*prosciutto*

**DAGNJE**  **12,00 kn**  
*mussels*

**TUNA**  **14,00 kn**  
*tuna fish*

**SLANI INCUNI**  **14,00 kn**  
*salted anchovys*

**REPIĆI KOZICA**  **25,00 kn**  
*shrimps*

**LOSOS**  **25,00 kn**  
*salmon*

**RUKOLA**  **10,00 kn**  
*rocket*

**SVJEŽA RAJČICA**  **6,00 kn**  
*fresh tomatoes*

**SVJEŽA PAPRIKA**  **6,00 kn**  
*pepper*

**FEFERONI**  **6,00 kn**  
*pickled chili peppers*

**GLJIVE**  **8,00 kn**  
*mushrooms*

**GRAH**  **8,00 kn**  
*beans*

**KUKURUZ**  **8,00 kn**  
*corn*

**ŠPINAT**  **8,00 kn**  
*spinach*

**KAPARI**  **8,00 kn**  
*capersi*

**MASLINE**  **12,00 kn**  
*olives*

**ARTIČOKI**  **20,00 kn**  
*artichokes*

**ČEŠNJAK**  **5,00 kn**  
*garlic*

**CRVENI LUK**  **6,00 kn**  
*onion*

## bezalkoholna pića soft drinks

<b>JUICY VITA</b> 0,25 l.....	12,00 kn
<b>CEDEVITA</b> 0,25 l.....	12,00 kn
<b>BITTER LEMON</b> 0,25 l.....	15,00 kn
<b>COCA-COLA</b> 0,25 l.....	15,00 kn
<b>COCKTA</b> 0,25 l.....	15,00 kn
<b>FANTA</b> 0,25 l.....	15,00 kn
<b>PIPI</b> 0,25 l.....	15,00 kn
<b>SPRITE</b> 0,25 l.....	15,00 kn
<b>TONIC WATER</b> 0,25 l.....	15,00 kn
<b>ORANGINA</b> 0,25 l.....	16,00 kn
<b>JANA LEDENI ČAJ</b> 0,25 l.....	15,00 kn
ice tea	
<b>JUICY</b> 0,20 l.....	15,00 kn
<b>PRIRODNI SOK OD LIMUNA</b> 0,20 l.....	18,00 kn
lemonade	
<b>PRIRODNI SOK OD NARANČE</b> 0,20 l.....	20,00 kn
fresh orange juice	

## topli napitci hot drinks

<b>KAVA ESPRESSO</b> .....	9,00 kn
coffee espresso	
<b>KAVA ESPRESSO BEZ KOFEINA</b> .....	12,00 kn
decaffeinated coffee	
<b>KAVA SA ŠLAGOM</b> .....	10,00 kn
coffee with cream	
<b>KAVA S MLIJEKOM</b> .....	10,00 kn
coffee with milk	
<b>BIJELA KAVA</b> .....	12,00 kn
white coffee	
<b>CAPPUCCINO</b> .....	12,00 kn
<b>NESCAFE</b> .....	12,00 kn
<b>ČAJ S LIMUNOM</b> .....	10,00 kn
tea with lemon	
<b>RUM PUNCH</b> .....	12,00 kn
rum punch	
<b>MLIJEKO</b> 0,20 l.....	6,00 kn
milk	
<b>ŠLAG</b> .....	2,00 kn
cream	

## mineralna voda mineral water

JAMNICA MINERALNA VODA 0,25 l .....	12,00 kn
<i>mineral water</i>	
JAMNICA MINERALNA VODA 0,50 l .....	16,00 kn
<i>mineral water</i>	
JAMNICA MINERALNA VODA 1,00 l.....	22,00 kn
<i>mineral water</i>	
JANA PRIRODNA VODA 0,33 l.....	12,00 kn
<i>natural water</i>	
JANA PRIRODNA VODA 0,75 l.....	20,00 kn
<i>natural water</i>	
JANA PRIRODNA VODA S OKUSOM 0,25 l.....	13,00 kn
<i>natural water flavoured</i>	
JAMNICA SENSATION 0,25 l.....	13,00 kn

## pivo draught beer

TOČENO SVIJETLO 0,20 l.....	12,00 kn
<i>draught light beer</i>	
TOČENO SVIJETLO 0,30 l.....	15,00 kn
<i>draught light beer</i>	
TOČENO SVIJETLO 0,50 l.....	25,00 kn
<i>draught light beer</i>	
TOČENO TAMNO 0,20 l.....	12,00 kn
<i>draught dark beer</i>	
TOČENO TAMNO 0,30 l .....	15,00 kn
<i>draught dark beer</i>	
TOČENO TAMNO 0,50 l.....	25,00 kn
<i>draught dark beer</i>	

## pivo u boci bottled beer

*svijetlo  light beer*

CALSBURG PREMIUM 0,33 l .....	20,00 kn
PAN RADLER LIMUN 0,50 l.....	20,00 kn
TUBORG GREEN 0,35 l.....	20,00 kn
BUDWEISER 0,33 l.....	22,00 kn
SOMERSBY 0,33 l.....	25,00 kn

*tamno  dark beer*

GUINNESS 0,33 l .....	29,00 kn
TOMISLAV 0,50 l.....	25,00 kn

## žestoka alkoholna pića spirits

PELINKOVAC 0,03 l .....	12,00 kn
ORAHOVAC 0,03 l .....	12,00 kn
BAILEY'S 0,03 l.....	20,00 kn
APEROL 0,03 l.....	20,00 kn
JAGERMEISTER 0,03 l.....	20,00 kn
VODKA ABSOLUT 0,03 l.....	20,00 kn
RUM ZACAPA 0,03 l .....	27,00 kn
GIN HENDRIKS 0,03 l .....	25,00 kn
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 0,03 l .....	25,00 kn
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 0,03 l.....	180,00 kn
JACK DANIEL'S 0,03 l .....	22,00 kn
MARTEL 0,03 l.....	32,00 kn
GLENLIVET 0,03 l.....	25,00 kn
GLENMORANGE 0,03 l.....	25,00 kn

## rakije brandy

VILJAMOVKA 0,03 l.....	18,00 kn
ŽUTUJA 0,03 l.....	12,00 kn
LOZOVAČA 0,03 l.....	12,00 kn
TRAVARICA 0,03 l.....	12,00 kn
MEDICA 0,03 l.....	12,00 kn
VIŠNJEVAČA 0,03 l.....	12,00 kn
ŠLJIVOVICA 0,03 l.....	12,00 kn
DIVLJA JAGODA 0,03 l.....	12,00 kn

*Knjigu prigovora zatražite na šanku.  
Porez, usluga i couvert uključeni u cijenu.  
Ne poslužujemo alkohol osobama mlađim od 18 godina.  
Napojnica nije uključena u cijenu.*

*Book of complaints is at the bar.  
Tax, services and couvert included.  
We don't serve alcohol to minors.  
Tip is not included in the price.*

*Il libro dei reclami si trova al bar.  
Coperto e tasse sono inclusi nel prezzo.  
Bevande alcoliche non vengono servite ai minori di 18 anni.  
Mancia non è inclusa nel prezzo.*

**Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti  
tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani**

WiFi: olive

## Pizzeria Galija O nama

Pizzeria Galija smještena je u blizini zidina antičke palače Cara Dioklecijana u povijesnoj jezgri grada Splita. Upravo zbog te činjenice, pizzeria Galija čini idealno mjesto za uživanje nakon duge šetnje i razgledavanja stare gradske jezgre. Pizzeria je dobila ime po galiji, antičkom brodu kojeg su u potpunosti pokretali veslači, čija je namjena bila prvenstveno za trgovinu, a kasnije i za ratovanje. Danas, malo drugačiju „galiju“, zamišljenu kao oazu mira, opuštanja i dobre hrane, pokreće ljubazno osoblje koje Vam uvijek stoji na usluzi. Svoju je prepoznatljivost pizzeria Galija izgradila na originalnoj krušnoj peći koja nije ugasila žar od svog postojanja, a ujedno krasi i unutrašnjost interijera. Nepromijenjena ostaje i kvaliteta pize, koja se sprema po originalnoj recepturi od 1980. godine. U unutrašnjosti prevladavaju prirodni materijali, drvo i kamen, koji s ostalim detaljima, poput antičke amfore, odišu toplinom i rustikalnim šarmom. Cjelokupni ambijent upotpunjuje i terasa s pogledom na povijesnu jezgru grada Splita. U svojoj raznolikoj ponudi pizzeria Galija nudi veliki izbor pizza iz krušne peći, jela od mesa, ribe i povrća, tjestenine i njoke te deserte spremene prema nepromijenjenim i prepoznatljivim recepturama.

## Pizzeria Galija About us

Pizzeria „Galija“ is located in the very centre of the historic part of Split and close to the walls of the Diocletian’s Palace. It is the ideal place to rest and enjoy delicious food, after a long stroll through the meandering streets of the old city. The pizzeria was named after the galley, a ship powered by oarsmen, and used at first mainly as a merchant vessel and later on in maritime battles. Today, we imagine a different galley - one that is an oasis of peace, relaxation and good food, run by our carefully selected staff who is always there for you. Pizzeria „Galija“ is well known for its cosy and intimate interior inspired by the warmth and golden-glow of a wood-fired oven where the flames haven’t ceased to burn since “Galija” opened its door for the first time. Our pizzas are made using the original recipe from 1980, that has time after time delighted the taste buds of our customers. The interior is decorated with natural materials, wood and stone. Coupled with details like the antique amphora, the space exudes warmth and rustic charm. The atmosphere is enhanced by the terrace overlooking Split’s historic core. On the „Galija’s“ menu you will find a succulent selection of pizzas from a wood-fired oven, meat, fish and vegetable dishes, pasta dishes and gnocchi as well as deserts made from well-tried and recognisable recipes.