PIZZERIA GALIJA

SINCE 1980

Postoji napoletana.
Postoji romana.
I postoji Galija.

Ne učimo stil s interneta.
Ne prilagođavamo se trendovima.
Ne mijenjamo tijesto svake dvije godine.
Naš stil se peče od 1980.

Ista peć.
Isti plamen.
Isti rukopis.

Kad su drugi zatvarali preko zime,
mi smo palili vatru.
Kad su dolazili novi trendovi,
mi smo ostajali svoji.

U Galiju se ne dolazi po sliku.
U Galiju se dolazi na dobru spizu.
U Galiji su gosti odrasli.
U Galiji se susreću generacije.

Ovdje su bile prve ljubavi.
Prvi izlasci.
Prve plaće potrošene na pizzu.

Mi nismo sezona.
Mi nismo koncept.
Mi nismo kopija Napulja.
Mi smo stil koji je nastao u Splitu.

Galija nije ni napoletana ni romana.
Galija je Galija.
Od 1980.

There is Neapolitan.
There is Roman.
And then there is Galija.

We didn't learn our style online.
We don't chase trends.
We don't reinvent our dough every few years.
Our style has been baked here since 1980.

The same oven.
The same flame.
The same craft.

When others closed for the winter,
Our fire stayed lit.
When new trends came and went,
We stayed exactly who we are.

You don't come to Galija for a photo.
You come for good food.
Guests grew up here.
Generations meet here.

First loves began here.
First nights out.
First paychecks spent on pizza.

We are not a season.
We are not a concept.
We are not just another copy of Naples.
We are a style that was born in Split.

Galija is neither Neapolitan nor Roman.
Galija is Galija.
Since 1980.

wi-fi *galijapizza*

PREDJELA STARTER

Škaulj Nud

Tanko rezani carpaccio od jadranske tune, začinjen solju i paprom, uz emulziju maslinovog ulja i limuna, gel od soje i kapare.
Thinly sliced Adriatic tuna carpaccio, seasoned with salt and pepper, served with olive oil and lemon emulsion, soy gel and capers.

21,00
21,00

Kabola Brut Re

Selekcija pršuta San Daniele, slavonskog kulena, dalmatinske pancete, Parmigiana Reggiana i miješanog sira od kravljeg i ovčjeg mlijeka, poslužena uz domaći džem, orašaste plodove i topli kruh. | za 2 osobe
A selection of San Daniele prosciutto, Slavonian kulen, Dalmatian pancetta, Parmigiano Reggiano and mixed cow's and sheep's milk cheese, served with homemade jam, nuts and warm bread. | for 2

12,00
12,00

Kabola Malvazija

Pašteta od jadranske tune s maslinovim uljem, poslužena uz tople domaće pogačice. | za 2 osobe
Creamy Adriatic tuna pâté blended with olive oil, served with warm house-made flatbread. | for 2

14,00
14,00

Valdo Prosecco

Hrskava brusketa s pršutom San Daniele, mozzarelom i svježim miksom sezonske salate.
Crispy bruschetta with San Daniele prosciutto, mozzarella and fresh seasonal salad mix.

12,00
12,00

vegetarian dish *gluten-free* *recommended wine* *recommended beer* *spicy* *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

• SALATE SALADS •

Kabola Malvazija

Cezar salata s grill organskom piletinom, romaine salatom i parmezanom u klasičnom Cezar umaku s hrskavim krutonima. **16,00**
Caesar salad with grilled organic chicken, romaine lettuce and parmesan in classic Caesar dressing with crispy croutons. 16,00

Sezonska svježa salata s laganim vinaigretteom i maslinovim uljem . **8,00**
Seasonal fresh salad dressed with light vinaigrette and olive oil. 8,00

Grgić Pošip

Salata od kvinoje s pečenim povrćem i laganim umakom od jogurta. **14,00**
Quinoa salad with roasted vegetables and a light yogurt dressing. 14,00

Škaulj Rose

Svježa salata od kupusa s hrskavim crumbleom od kima i pancete. **10,00**
Fresh cabbage salad with crispy caraway seed and pancetta crumble. 10,00

vegetarian dish *gluten-free* *recommended wine* *recommended beer* *spicy* *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

• DOMAĆE TJESTENINE — HOMEMADE PASTE •

Matuško Dingač

Šurlice s dugo kuhanim veprom s Mosora u bogatom, gustom šugu tradicionalnog slatko-kiselog okusa. **21,00**
Šurlice pasta with slow-cooked wild boar from the Mosor mountains in a rich, thick ragù with a traditional sweet-and-sour flavour. **21,00**

Škaulj Tomislav

Makaruni u bogatom, dugo pirjanom svinjskom šugu od svježeg svinjskog buta, pancete, suhog mesa i kobasice. **19,00**
Macaroni in a rich, slow-braised pork ragù made with fresh pork leg, pancetta, cured meat and sausage. **19,00**

Kabola Malvazija

Bigoli u kremastom carbonara umaku od žumanjka, guancialea i pecorina s dodatkom crnog tartufa. **20,00**
Bigoli in creamy carbonara sauce with egg yolk, guanciale and pecorino, finished with black truffle. **20,00**

Hropić Grk

Fettuccine s jadranskim kozicama u modernoj interpretaciji carbonare, završene uljem od peršina i prahom od škampa. **21,00**
Fettuccine with Adriatic prawns in a modern interpretation of carbonara, finished with parsley oil and langoustine powder. **21,00**

Jurić Plavac Mali

Lazanje alla Bolognese od junećeg ragùa, slojeva tjestenine i bešamela zapečeni do zlatne korice. **19,00**
Lasagne alla Bolognese with beef ragù, layered with pasta and béchamel, baked until golden. **19,00**

Škaulj Rose

Otvorene lazanje sa šalšom od rajčice i mesnim okruglicama, završene sladoledom od paškog sira. **19,00**
Open-style lasagne with tomato sauce and meatballs, finished with Pag cheese ice cream. **19,00**

vegetarian dish *gluten-free* *recommended wine* *recommended beer* *spicy* *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

GLAVNA JELA — MAIN COURSE

Matuško Dingač	Ribeye steak (cca. 300 g) s umakom od papra i kolačićima od krumpira. Ribeye steak (approx. 300 g) with peppercorn sauce and potato cakes.	33,00 33,00
Škaulj Tomislav	Svinjski vrat, sous vide priprema, poslužen uz kiseli kupus, hrskavu pancetu i pohani restani krumpir. Sous vide pork neck served with sauerkraut, crispy pancetta and breaded pan-fried potatoes.	23,00 23,00
Škaulj Rose	Pileća rolica punjena šunkom i sirom, panirana u hrskavim panko mrvicama i pržena, poslužena uz umak od gljiva i pomfrit. Chicken roulade stuffed with ham and cheese, coated in crispy panko breadcrumbs and fried, served with mushroom sauce and fries.	20,00 20,00
Kabola Rosa	Njoki u kremastom velouté umaku od bakalara, zapečeni s parmezanom te završeni hrskavim crumbleom od pancete i uljem od peršina. Gnocchi in a creamy cod velouté, baked with Parmesan and finished with crispy pancetta crumble and parsley oil.	20,00 20,00

PRILOZI — SIDE DISHES

Prženi krumpir ili batat Potato or sweet potato fries	5,00 5,00
Sotirano sezonsko povrće. Sautéed seasonal vegetables	6,00 6,00
Tople pogačice Warm flat bread	5,00 5,00

vegetarian dish *gluten-free* *recommended wine* *recommended beer* *spicy* *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

PIZZA

tradicija ~ tradition

Kabola Malvazija

MARGHERITA
Umak od rajčica, svježa mozzarella i svježi bosiljak.
Tomato sauce, fresh mozzarella and fresh basil.

15,00
15,00

Plavuša Blonde Ale

MARGHERITA GALIJA
Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva i origano.
Tomato sauce, original cheese blend and oregano.

14,00
14,00

Barba Lager

SPALATO
Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva, šunka i gljive, origano.
Tomato sauce, original cheese blend, ham and mushrooms, oregano.

15,00
15,00

Bracera Blonde Ale

QUATTRO STAGIONI
Umak od rajčica, svježa mozzarella, kuhana šunka, gljive, artičoki i masline, origano.
Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives, oregano.

16,50
16,50

Ferata Amber Ale

QUATTRO FORMAGGI
Umak od rajčica, svježa mozzarella, gorgonzola, Parmigiano Reggiano i brie.
Tomato sauce, fresh mozzarella, gorgonzola, Parmigiano Reggiano and brie.

17,50
17,50

Barba Lager

CALZONE
Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva, šunka i gljive, origano.
Tomato sauce, original cheese blend, ham and mushrooms, oregano.

15,50
15,50

vegetarian dish *gluten-free* *recommended wine* *recommended beer* *spicy* *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

PIZZA

moderni klasici ~ modern classics

INFERNO — 25,00 / 25,00
Barba Pale Ale

Umak od rajčica, svježa mozzarella, panceta, nduja, crveni luk i burrata, flambirano.
Tomato sauce, fresh mozzarella, pancetta, nduja, onions and burrata, flambéed with overproof rum.

MORTADELLA & PESTO — 17,00 / 17,00
Kabola Rosa

Svježa mozzarella, mortadella, pesto genovese i pistacije.
Fresh mozzarella, mortadella, pesto genovese and pistachio.

PROSCIUTTO E TARTUFO — 18,00 / 18,00
Kabola Malvazija

Svježa mozzarella, pršut San Daniele, šampinjoni i umak od tartufa.
Fresh mozzarella, San Daniele DOP prosciutto, mushrooms and truffle sauce.

GAMBERETTI — 17,50 / 17,50
Grgić Pošip

Umak od rajčica, svježa mozzarella, jadranske kozice, rukola, kapari i češnjak.
Tomato sauce, fresh mozzarella, Adriatic prawns, arugula, capers and garlic.

TONNO AFFUMICATO — 18,00 / 18,00
Hropić Grk

Umak od rajčica, svježa mozzarella, dimljena tuna, crveni luk i kapari.
Tomato sauce, fresh mozzarella, smoked tuna, onion and capers.

vegetarian dish · *gluten-free* · *recommended wine* · *recommended beer* · *spicy* · *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

PIZZA

odabrana mesa — selected meat

BOLOGNESE — 17,00 / 17,00

Ferata Amber Ale

Svježa mozzarella, umak bolognese i Parmigiano Reggiano.
Fresh mozzarella, bolognese sauce and Parmigiano Reggiano.

DIAVOLA — 16,50 / 16,50

Barba Pale Ale

Umak od rajčica, svježa mozzarella, slavonski kulen i ljuti feferoni, origano.
Tomato sauce, fresh mozzarella, Slavonian kulen and chili peppers, oregano.

CRUDO — 16,50 / 16,50

Plavuša Blonde Ale

Umak od rajčica, svježa mozzarella i pršut San Daniele.
Tomato sauce, fresh mozzarella and San Daniele DOP prosciutto.

PICCANTE — 15,50 / 15,50

Barba Pale Ale

Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva, šunka i pikantna salama, origano.
Tomato sauce, original cheese blend, ham and spicy salami, oregano.

QUATRO CARNI — 16,50 / 16,50

Ferata Amber Ale

Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva, šunka,
pikantna salama, panceta i hrenovke, origano.
Tomato sauce, original cheese blend, ham,
spicy salami, bacon and sliced hot dogs, oregano.

vegetarian dish · *gluten-free* · *recommended wine* · *recommended beer* · *spicy* · *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

PIZZA

okusi mora ~ the flavors of the sea

Škaulj
Bili Cuvée

PESCATORE 17,00
Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva, repići kozica, svježa tunjevina i dagnje. 17,00
Tomato sauce, original cheese blend, prawns, fresh tuna and mussels.

Kabola
Malvazija

GALIJA 17,00
Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva, repići kozica, crveni luk i kapari. 17,00
Tomato sauce, original cheese blend, prawns, onion and capers.

Hropić
Grk

MIRAKUL 16,00
Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva, repići kozica, češnjak i peršin. 16,00
Tomato sauce, original cheese blend, prawns, garlic and parsley.

verdure ~ vegetables

Kabola
Rosa

MEDITERRANEA 18,00
Umak od rajčica, svježa mozzarella, sušene rajčice, svježe povrće, svježa rukola, burrata i svježi bosiljak. 18,00
Tomato sauce, fresh mozzarella, sun-dried tomatoes, fresh vegetables, fresh arugula, burrata and fresh basil.

Hropić
Grk

VEGETARIANA 16,00
Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva i svježe povrće. 16,00
Tomato sauce, original cheese blend and fresh vegetables.

Kabola
Malvazija

FUNGHI 14,50
Umak od rajčica, originalna kombinacija sireva i gljive. 14,50
Tomato sauce, original cheese blend and mushrooms.

vegetarian dish *gluten-free* *recommended wine* *recommended beer* *spicy* *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

dodaci ~ toppings

Edamer, svježa mozzarella, gorgonzola, brie, Parmigiano Reggiano Edamer, fresh mozzarella, gorgonzola, brie, Parmigiano Reggiano	4,50 4,50
Šunka, hrenovke, panceta, pikantna salama Ham, wiener sausages, bacon, spicy salami	4,00 4,00
Dagnje, tuna, slani inčuni, repići kozica, burrata Mussels, tuna fish, salted anchovies, prawns, burrata	6,50 6,50
Svježa rajčica, svježa paprika, feferoni, gljive, kukuruz, kapari, češnjak, crveni luk, tikvice, patlidan, jaje, majoneza Fresh tomatoes, fresh pepper, pickled chili peppers, mushrooms, corn, capers, garlic, onion, zucchini, eggplant, egg, mayonnaise	2,00 2,00
Dalmatinski pršut, artičoki, rukola, masline Dalmatian prosciutto, artichokes, arugula, olives	5,00 5,00

umaci za koricu ~ crust dips

Marinara / Chilli umak / Umak s tartufima / Umak od češnjaka Marinara / Chilli sauce / Truffle sauce / Garlic sauce	2,50 2,50

DESERTI ~ DESSERTS

Palačinke s čokoladom ili marmeladom od marelice. Crêpes with chocolate or apricot jam.	7,00 7,00
Čokoladni sufle sa sladoledom od vanilije. Chocolate soufflé with vanilla ice cream.	7,00 7,00
Slatka dnevna kreacija šefa kuhinje Our chef's daily sweet creation	7,00 7,00

vegetarian dish *gluten-free* *recommended wine* *recommended beer* *spicy* *chef's choice*

cijene su u eurima / prices are in euros

KOKTELI COCKTAILS

CLASSIC & SIGNATURE COCKTAILS

Klasični i autorski kokteli s naglaskom na ravnotežu, čiste okuse i karakter — bez nepotrebnih dodataka.
Classic and signature cocktails focused on balance, clean flavours and character — without unnecessary additions.

BOTANICAL GIN & TONIC
Gin, tonic, citrus i pupoljak ruže
Gin, tonic, citrus and rose bud
10,00
10,00

MOSCOW MULE
Vodka, ginger beer, limeta, menta
Vodka, ginger beer, lime, mint
11,00
11,00

GALIJA BLOOM
Gin, pire od jagode, sirup od bazge i limun
Gin, strawberry purée, elderflower syrup and lemon
11,00
11,00

CUBA LIBRE
Tamni rum, cola, limeta
Dark rum, cola, lime
10,00
10,00

GARIBALDI
Aperol, sok od naranče i sirup od bazge
Aperol, orange juice and elderflower syrup
10,00
10,00

BATANGA
Tequila, cola, limeta
Tequila, cola, lime
10,00
10,00

MIMOSA
Prosecco, sok od naranče
Prosecco, orange juice
10,00
10,00

GALIJA ARANCIA
Orancello, votka, sirup od bazge, svježi limun, soda, menta
Orancello, vodka, elderflower syrup, lemon, soda, mint
10,00
10,00

KOKTELI COCKTAILS

0.0 COCKTAILS

Bezalkoholni kokteli s naglaskom na svježinu, ravnotežu i puni doživljaj okusa.
Non-alcoholic cocktails focused on freshness, balance and a full flavour experience.

GALIJA ZERO
Pire od jagode, sirup od bazge, limun i soda
Strawberry purée, elderflower syrup, lemon and soda
10,00
10,00

ZERO HUGO
Bezalkoholni prosecco, sirup od bazge, soda, menta i limeta
Non-alcoholic prosecco, elderflower syrup, soda, mint and lime
11,00
11,00

ZERO MIMOSA
Bezalkoholni prosecco, sok od naranče
Non-alcoholic prosecco, orange juice
11,00
11,00

SPRITZ

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, soda, naranča
Aperol, prosecco, soda, orange
12,00
12,00

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, prosecco, soda, limun
Limoncello, prosecco, soda, lemon
13,00
13,00

HUGO SPRITZ
Sirup od bazge, prosecco, soda, menta i limeta
Elderflower syrup, prosecco, soda, mint and lime
12,00
12,00

GALIJA SPRITZ
Prosecco, sok od jagode, sirup od bazge, soda
Prosecco, strawberry juice, elderflower syrup, soda
11,00
11,00

• KRAFT PIVA CRAFT BEER •

Izbor lokalnih kraft piva iz Splita i okolice, pažljivo odabran kako bi istaknuo autentičan karakter i raznolikost regionalne kraft scene.
A selection of local craft beers from Split and the surrounding area, carefully chosen to showcase authentic character and the diversity of the regional craft scene.

BARBA – PALE ALE 0,5 L 7,50
Ugodno i zaokruženo pivo s citrusnim karakterom i elegantno izraženom gorčinom. 7,50
A well-rounded beer with a citrus-driven character and an elegantly expressed bitterness.

FERATA – AMBER ALE 0,5 L 7,50
Punijeg profila, s nježnim karamelnim notama i toplim, uravnoteženim završetkom. 7,50
Fuller in profile, with gentle caramel notes and a warm, balanced finish.

BRACERA – BLONDE ALE 0,5 L 7,50
Lagano i skladno, s mekim tijelom i izrazito pitkim, zaobljenim okusom. 7,50
Light and harmonious, with a soft body and a smooth, easy-drinking taste.

PLAVUŠA – BLONDE ALE 0,5 L 7,50
Svježeg i živog karaktera, upotpunjena suptilnim citrusnim nijansama. 7,50
Fresh and lively in character, complemented by subtle citrus nuances.

BARBA – LAGER GLUTEN FREE 0,33 L 7,50
Čist i uravnotežen lager laganog dojma, posebno ugodan za pitko i osvježavajuće iskustvo. 7,50
A clean and balanced lager with a light impression, especially pleasant for an easy and refreshing drink.

• PIĆA DRINKS •

BEZALKOHOLNA PIĆA soft drinks

CEDEVITA 0,3	4,00	4,00
TOCO LOCO 0,3	4,00	4,00
BITTER LEMON 0,25	4,50	4,50
COCA-COLA 0,25	4,50	4,50
COCKTA 0,25	4,50	4,50
FANTA 0,25	4,50	4,50
PIPI 0,25	4,50	4,50
SPRITE 0,25	4,50	4,50
TONIC WATER 0,25	4,50	4,50
ORANGINA 0,25	4,50	4,50
TWIST ISO 0,50	5,00	5,00
VOĆNI SOK 0,20 *fruit juice*	5,00	5,00
LEDENI ČAJ 0,33 *iced tea*	4,50	4,50
LIMUNADA 0,20 *lemonade*	5,00	5,00
NARANČADA 0,20 *fresh orange juice*	6,00	6,00

MINERALNA VODA mineral water

JAMNICA MINERALNA VODA			
sparkling water	0,33	3,50	3,50
	0,50	4,00	4,00
	1,00	5,00	5,00
JANA VODA			
still water	0,33	3,50	3,50
	0,75	5,00	5,00
VODA S OKUSOM			
natural water flavoured	0,33	4,00	4,00

TOPLI NAPITCI hot drinks

ESPRESSO *espresso*	2,50	2,50
KAVA SA ŠLAGOM *coffee with cream*	3,00	3,00
KAVA S MLIJEKOM *coffee with milk*	3,00	3,00
BIJELA KAVA *latte*	3,50	3,50
CAPPUCCINO *cappuccino*	3,50	3,50
GRANDE CAPPUCCINO *grande cappuccino*	4,50	4,50
NESCAFE *nescafe*	4,00	4,00
LEDENA KAVA *iced coffee*	4,00	4,00
AMERICANO *Americano*	3,00	3,00
AMERICANO S MLIJEKOM *Americano with milk*	3,50	3,50
ČAJ *tea*	3,50	3,50
BEZKOFEINSKA *decaffeinated coffee*	+1,50	+1,50

cijene su u eurima / prices are in euros

• PIĆA DRINKS •

ŽESTOKA PIĆA spirits

BAILEY'S 0,03	4,50	4,50
APEROL 0,03	4,50	4,50
JAGERMEISTER 0,03	4,50	4,50
VODKA ABSOLUT 0,03	4,50	4,50
RUM ZACAPA 0,03	7,00	7,00
RUM PLANTERAY 0,03	5,00	5,00
GIN HENDRIKS 0,03	5,00	5,00
GIN COMMODORE'S 0,03	5,00	5,00
JOHNNIE WALKER 0,03	5,00	5,00
JACK DANIEL'S 0,03	5,00	5,00
MARTEL 0,03	7,00	7,00
GLENLIVET 0,03	5,00	5,00
GLENMORANGE 0,03	5,00	5,00
TEQUILA SALITOS 0,03	5,00	5,00

RAKIJE brandy

PELINKOVAC 0,03	3,00	3,00
ANTIQUE PELINKOVAC 0,03	5,00	5,00
TERANINO 0,03	4,50	4,50
ORAHOVAC 0,03	3,00	3,00
VILJAMOVKA 0,03	4,50	4,50
ŽUTUJA 0,03	3,00	3,00
LOZOVAČA 0,03	3,00	3,00
TRAVARICA 0,03	3,00	3,00
MEDICA 0,03	3,00	3,00
VIŠNJEVAČA 0,03	3,00	3,00
ŠLJIVOVICA 0,03	3,00	3,00
BOROVNICA 0,03	3,00	3,00
DIVLJA JAGODA 0,03	3,00	3,00
LIMONCELLO 0,03	3,00	3,00

TOČENO PIVO draught beer

ZLATNI PAN	0,20	4,00	4,00
	0,30	4,50	4,50
	0,50	6,00	6,00
BUDWEISER	0,20	4,50	4,50
	0,30	5,00	5,00
	0,50	6,50	6,50
TOMISLAV	0,20	4,00	4,00
	0,30	4,50	4,50
	0,50	6,00	6,00

PIVO U BOCI bottled beer

SVIJETLO • LIGHT BEER

CARLSBERG 0,33	5,00	5,00
PAN RADLER 0,50	5,00	5,00
TUBORG 0,33	5,00	5,00
BUDWEISER 0,33	5,00	5,00
PAN FREE 0,5	5,00	5,00

TAMNO • DARK BEER

TOMISLAV 0,50	6,00	6,00

CIDER

SOMERSBY 0,33	5,50	5,50

cijene su u eurima / prices are in euros

PIZZERIA GALIJA

SINCE 1980

Hvala što ste odlučili biti dio Galije.
Vaš dolazak čini dio nove povijesti najstarije pizzerije u Splitu.
Ne težimo savršenstvu — već iskrenoj hrani i stvarnom iskustvu.

Ako prepoznajete naš trud,
podijelite svoje iskustvo i ocijenite nas na Googleu.

Molimo za razumijevanje — podjela računa moguća je na najviše 2 dijela.
Thank you for your understanding — bills can be split into a maximum of 2 parts.

Svjetlosivom bojom označene su cijene koje su vrijedile na dan 10. 9. 2026.
Prices shown in light grey are those applicable on 10 September 2026.

• KUVER COVER CHARGE •

2€ po osobi / €2 per person

Ne naplaćuje se uz narudžbu pića.
Not charged with drink order

wi-fi *galijapizza*