

LUX CASINO
HOTEL MULINO
ŠKRILE, BUJE

Meni / Menu / Menü

Salata od jadranskih lignji / Solata z jadranskimi lignji / Insalata di calamari dell'Adriatico / Adriatic squid salad / Adriatischer Tintenfischsalat

Pečena jadranska lignja na posteljici od crvenog radiča s maslinovim uljem
Pečen jadranski ligenj na posteljici iz rdečega radiča z oljčnim oljem
Calamaro dell'Adriatico al forno su letto di radicchio rosso con olio d'oliva
Baked Adriatic squid served on a bed of radicchio salad dressed with olive oil
Gebackener adriatischer Tintenfisch auf einem Bett von Radicchio mit Olivenöl

Vino/ Wine/ Wein: Pjenušac / Penina / Spumante / Sekt Prelac



Brodetto „Mulino“

Domaća jadranska lignja s bijelim vinom, peršinom i češnjakom servirana s polentom
Domaći jadranski lignji z belim vinom, peteršiljem in česnom, postreženi s polento
Calamaro nostrano dell'Adriatico al vino bianco, prezzemolo e aglio servito con polenta
Adriatic squid with white wine, parsley and garlic served with polenta
Einheimischer adriatischer Tintenfisch mit Weißwein, Petersilie und Knoblauch, mit Polenta serviert

Vino/Wine/Wein: Syrah Glavić



Rižoto od jadranskih lignji i kvarnerskog škampa / Rižota z jadranskimi lignji in kvarnerskim škampom / Risotto con calamari dell'Adriatico e scampi del Quarnero/ Risotto with Adriatic squid and Kvarner gulf shrimp/ Risotto mit adriatischem Tintenfisch und Garnelen aus der Kvarner Bucht

Rižoto od jadranskih lignji s kvarnerskim škampom na češnjaku, s peršinom, lovorovim listom, bijelim vinom i preljevom od maslinova ulja
Rižota z jadranskimi lignji in kvarnerskim škampom na česnu s peteršiljem, lovorovim listom, belim vinom in prelivom iz oljčnega olja
Risotto con calamari dell'Adriatico e scampi del Quarnero in un soffritto di aglio, con prezzemolo, alloro, vino bianco e olio d'oliva
Risotto with Adriatic squid and Kvarner gulf shrimp sautéed in garlic, with parsley, laurel, white wine and olive oil
Risotto mit adriatischem Tintenfisch und Garnelen aus der Kvarner Bucht in Knoblauch, angereichert mit Petersilie, Lorbeer und Weißwein, mit Olivenöl garniert

Vino/Wine/Wein: Sauvignon Bagueri



Krostata od jagode / Jagodna krostata / Crostata alle fragole / Strawberry tart / Erdbeer-Tarte

Vino/Wein: Muškat / Muskat / Moscato / Muscat Kabola
Preporučeno maslinovo ulje / Priporočeno oljčno olje / Da abbinare con l'olio d'oliva /
Recommended olive oil / Empfohlenes Olivenöl: "Blend" - Nino Činić, "Buža" - Nino Činić

Meni / Menu / Menü: 220,00 HRK