

LUX CASINO  
HOTEL MULINO  
ŠKRILE, BUJE

## **Jelovnik / Jedilnik / Menù / Menu / Menü**

### **Salata od jadranskih lignji / Insalata di calamari dell'Adriatico / Adriatic squid salad / Adria Calamari Salat / Solata z jadranskimi lignji**

Pečena jadranska lignja na posteljici od crvenog radiča,  
začinjena te prelivena maslinovim uljem  
Pečeni jadranski lignji na posteljici iz rdečega radiča z začimbami in oljčnim  
oljem  
Calamaro dell'Adriatico alla griglia su letto di radicchio rosso insaporito  
con olio d'oliva  
Baked adriatic squid served on a bed of radicchio, spiced and dressed with olive  
oil  
Gebackene Adria Calamari auf Radicchio, gewürzt und serviert mit istrischem  
Olivenöl



### **Brodet „Mulino“ / Brodetto “Mulino” / Fischeintopf „Mulino“**

Domaća jadranska lignja dogotovljena bijelim vinom, peršinom i češnjakom,  
servirana s palentom  
Domaći jadranski lignji, dodelani z belim vinom, peteršiljem in česnom,  
postreženi s polento Calamaro dell'Adriatico sfumato con vino bianco,  
prezzemolo e aglio, servito con polenta  
Local Adriatic squid finished with white wine, parsley and garlic, served with  
polenta  
Adria Calamari abgeschmeckt mit Weißwein, Petersilie und Knoblauch, serviert  
mit Polenta



### **Rižoto od jadranskih lignji i kvarnerskog škampa/ Rižota z jadranskimi lignji in kvarnerskimi škampi / Risotto con calamari dell'Adriatico e scampi del Quarnero / Risotto with Adriatic squid and Kvarner shrimp / Risotto mit Adria Calamari und Kvarner Scampi**

Rižoto od jadranskih lignji s kvarnerskim škampom, dinstan na češnjaku,  
obogaćen peršinom, lovorovim listom i bijelim vinom te preliven  
maslinovim uljem  
Rižota z jadranskimi lignji in kvarnerskimi škampi, pražena na česnu, obogatena  
s peteršiljem, lovorovim listom in belim vinom ter prelita z oljčnim oljem  
Risotto con calamari dell'Adriatico e scampi del Quarnero, soffritto con l'aglio,  
insaporito con prezzemolo, foglie di alloro, vino bianco e olio d'oliva  
Risotto with Adriatic squid and Kvarner shrimp sauteed in garlic, enriched with  
parsley, bay leaf and white wine, dressed with olive oil  
Risotto mit Adria Calamari und Kvarner Scampi, in Knoblauch gedünstet,  
angereichert mit Petersilie, Lorbeerblatt, Weißwein und Olivenöl



### **Mousse od japanske jabuke/ Kakijev mousse / Mousse di cachi / Persimmon mousse/ Khaki Mousse**

Sva su jela sljubljena s pomno odabranim vinima istarskog vinogorja.  
Vse jedi spremljajo pazljivo izbrana vina istrskega vinorodnega okoliša.  
Tutti i piatti sono abbinati a vini istriani accuratamente selezionati.  
All meals are paired with carefully selected Istrian wines.  
Alle Gerichte werden begleitet von sorgfältig ausgewählten Weinen aus istrischen  
Weinbergen.

*Preporučeno maslinovo ulje / Priporočeno oljčno olje / Olio  
d'oliva consigliato / Recommended olive oil / Empfohlenes Olivenöl:  
„Mulino“ - Mulino d.o.o.*

**Jelovnik / Jedilnik / Menù / Menu / Menü: 375,00 HRK**