

LUX CASINÒ  
HOTEL MULINO  
ŠKRILE, BUJE

## Meni / Menù / Menu / Menü

### Zapečene dagnje/ Zapečene dagnje / Cozze gratinate al forno / Baked mussels/ Gebackene Miesmuscheln

Jadranske dagnje zapečene sa sirom i domaćim ekstra djevičanskim maslinovim uljem

Jadranske dagnje, zapečene s sirom in domaćim ekstra deviškim oljčnim oljem

Cozze dell'Adriatico gratinate con formaggio e olio extravergine d'oliva locale

Adriatic mussels baked with cheese and homemade extra virgin olive oil

Adria Miesmuscheln gebacken mit Käse und hausgemachtem nativem Olivenöl extra



### Dondoli na buzaru/ Dondole na buzari / Tartufi di mare alla busara/ Warty venus Buzara / Raue Venusmuschel nach Buzara Art

Jadranska školjka sa češnjakom, peršinom i bijelim vinom, prelivena domaćim ekstra djevičanskim maslinovim uljem

Jadranska školjka s česnom, peteršiljem in belim vinom, prelita z domaćim ekstra deviškim oljčnim oljem

Mollusco dell'Adriatico con aglio, prezzemolo e vino bianco, spruzzato con olio extravergine d'oliva locale

Adriatic shellfish with garlic, parsley and white wine, drizzled with homemade extra virgin olive oil

Adria Muscheln mit Knoblauch, Petersilie und Weißwein, übergossen mit nativem Olivenöl extra



### Bavette Mulino/ Bavette Mulino/ Bavette Mulino/ Mulino Bavette / Bavette Mulino

Očišćeno meso dondola u blago pikantnom bijelom umaku s bavettama

Očišćeno meso dondol v blago pikantni beli omaki z bavettami

Carne di tartufo di mare pulita in salsa bianca leggermente piccante con bavette

Shucked warty venus in a mild white sauce with bavette pasta

Gesäubertes Raue Venusmuschelfleisch in leicht pikanter weißer Sauce mit Bavette Pasta



### Kapešante/ Jakobove pokrovače/ Capesante/ Mussels/ Jakobsmuscheln

Domaća jadranska jakobova kapica zapečena u pećnici te prelivena domaćim ekstra djevičanskim maslinovim uljem

Domaća jadranska jakobova pokrovača, zapečena v pečici ter prelita z domaćim ekstra deviškim oljčnim oljem

Capasanta dell'Adriatico cotta al forno e spruzzata con olio extravergine d'oliva locale

Oven-baked Adriatic mussel drizzled with homemade extra virgin olive oil

Adria Jakobsmuschel gebraten im Ofen und übergossen mit hausgemachtem nativem Olivenöl extra



### Krostata od sezonskog voća / Krostata s sezonskim sadjem/ Crostata con frutta di stagione/ Seasonal fruit crostata/ Krostata mit saisonalem Obst

Bijela pjenica i voće na podlozi od lisnatog tijesta

Bela penica in sadje na listnatem testu

Mousse bianca e frutta su pasta sfoglia

White foam and fruit on a bed of puff pastry

Weißer Schaum und Obst auf Blätterteig

### Meni / Menù / Menu / Menü: 300,00 HRK

*Sva su jela sljubljena s pomno odabranim vinima istarskog vinogorja.*

*Vse jedi spremljajo skrbno izbrana vina istrskega vinorodnega okoliša.*

*Tutti i piatti sono abbinati a vini istriani scelti con attenzione.*

*All meals are paired with carefully selected Istrian wines.*

*Alle Gerichte werden von sorgfältig ausgewählten Weinen aus istrischen Weinbergen begleitet.*

*Preporučeno maslinovo ulje:/ Priporočeno oljčno olje: / Olio d'oliva consigliato: / Recommended olive oil: Empfohlenes Olivenöl: "Blend"- Nino Činić, "Buža"- Nino Činić*