

Naše preporuke:

- [Posjet plantaži smilja – Immortelle farm](#)

Nakon što ste uživali u tretmanu čarobnim smiljem u našem wellness & spa centru, možda bi željeli vidjeti od kuda dolaze proizvodi i preparati koje koristimo? Predlažemo da se zaputite na „Immortelle farm“ – plantažu smilja smještenu na području Omišlja, na dijelu otoka Krka na kojem se otok najviše približava kopnu. Doživite jedinstveni mediteranski ugođaj u kojemu se možete upoznati sa mediteranskom biljkom smiljem te načinom njene prerade u destilaciji i uporabe u parfumerskoj, farmaceutskoj i kozmetičkoj industriji. Također, možete uživati u jedinstvenom pogledu na Krčki most te vidjeti mjesto povijesne bitke između Cezara i Pompeja u kojoj se po prvi puta spominje bačva kao sredstvo ambalaže.

Plantažu smilja možete posjetiti besplatno, svakim danom od 09:00 – 19:00 h uz obaveznu najavu na broj mobitela: 091 510 1590 ili na email: [office@naturaconsulting.com](mailto:office@naturaconsulting.com).

- [Camino ruta Krk](#)

Ljubitelj ste aktivnog odmora i prirode? Onda je Camino Krk kao stvoren za Vas. Odabran kao prva dionica hrvatske [Camino rute](#), koja je djelom hodočasničke rute poznate pod nazivom “Camino di Santiago, ili Put Sv. Jakova. Službena hrvatska vjerodajnica (putovnica za hodočasnike) s Camino pečatima koji odražavaju lokalnu kulturnu baštinu dostupna je svim hodočasniciima koji žele otkriti ovaj novi dodatak europskoj mreži Camino ruta.

Ruta Camino Krk duga je oko 150 km, s preporučenim niže navedenim planom puta. Spektakularni prirodni krajolik, šume, brda s predivnim pogledom, stari dvorci i crkve, napuštena sela, mali srednjovjekovni gradići i prekrasne plaže samo su dio onoga što ova ruta nudi. Svaki dan nudi jedinstvenu priliku za pronalaženje unutarnjeg mira, razmišljanje i otkrivanje te posebne vrste “Camino iskustva”.

- [Okusi jeseni u restoranu Mulino](#)

Za Vas smo pripremili brojna gastronomska iznenađenja, a svaki puta kada nas posjetite, ispričat ćemo Vam neku novu, još neispričanu, šarenu priču – kao što je ona o jeseni. Inspiriran toplim notama jeseni, à la carte jelovnik restorana Mulino spaja svima omiljene sezonske plodove u slasnu jesensku priču, a rezultat je doza umjetnosti na tanjuru koja poziva na kušanje. Isprobajte naše specijalitete od buče, kestena ili gljiva, spojite ih s kapljicom Vrbničke žlahtine i uživajte u jesenskim delicijama u toplom ambijentu restorana Mulino.

**Opis sobe:**

*Dvokrevetna soba s balkonom (24-27m<sup>2</sup>).* Soba je klimatizirana i opremljena SAT TV, TEL, pisaćim stolom, mini barom, sefom, sušilom za kosu. U sobi postoji mogućnost postavljanja dodatnog ležaja koji je prikladan za treću odraslu osobu.

**INFO & REZERVACIJE**

**HOTEL MALIN\*\*\*\***

**T: 00 385 (0)51 850 129 / 00385 (0)51 850 200**

**E: [reservations@hotelmalin.com](mailto:reservations@hotelmalin.com)**

**W: [www.malin-krk.com](http://www.malin-krk.com)**

G.P.P. MIKIĆ d.o.o. HOTEL MALIN; Kralja Tomislava 23; 51511 Malinska; Croatia

T: 00385 (0)51 850 234 E: [sales@hotelmalin.com](mailto:sales@hotelmalin.com)

[www.malin-krk.com](http://www.malin-krk.com)