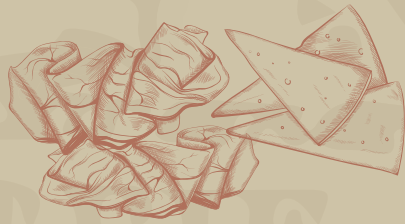




MENU

ITALIANO

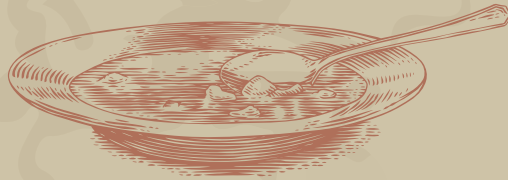


PROSCIUTTO E BROJOLA CON FORMAGGI A SCELTA

Inoltre, vi serviamo verdure fermentate, che otteniamo dai nostri campi per la maggior parte dell'anno

(allergeni: lattosio, noci)

12,90 €



Le zuppe sono una parte importante della nostra cucina. Miglioriamo costantemente le ricette che stiamo cucinando. Durante tutto l'anno cerchiamo di coltivare il maggior numero possibile delle nostre erbe aromatiche, che contribuiscono a sapori migliori.

MINISTRA CONTADINA AI FUNGHI

Con funghi misti e panna acida aromatizzata

(allergeni: lattosio, funghi, nocci)

5,70 €

ZUPPA DI PESCE

La zuppa è cucinata da tre tipi di pesce e gamberi

(allergeni: glutine, sedano)

6,50 €

BORSCHT

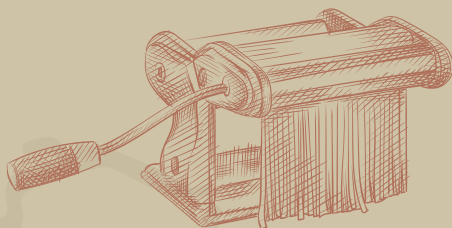
La zuppa nazionale ucraina più riconoscibile

(allergeni: glutine, sedano)

6,70 €

ZUPPA A LA CHEF

6,20 €



Nella nostra cucina prepariamo vari prodotti, tra cui la pasta fatta in casa che viene preparata giornalmente. Per la base utilizziamo farine selezionate ed esclusivamente tuorli d'uovo senza albumi, perché vogliamo soddisfare le vostre aspettative.

Attualmente produciamo:

TAGLIATELLE SOTTILI NERE

Li scuriamo con il nero di seppia.
Poiché sono sottili, legano molto bene la salsa a se stessi.

Li serviamo in una salsa a base di polpo, vino bianco, aglio e erbe aromatiche fresche.

(allergeni: pesce, molluschi, soia, lattosio, glutine, uova)

14,90 €

TAGLIATELLE DI SPINACI

Utilizziamo spinaci disidratati, che danno un caratteristico colore verde.

Sono serviti con gamberi reali fritti, flambé con cognac e tostato nel burro fatto in casa (mescoliamo tartufo, pomodori secchi e basilico nel burro).

(allergeni: glutine, uova, lattosio, crostacei, funghi)

13,90 €
0

Serviamo in una salsa a base di manzo di toro nero e salsa di pomodoro appena cotta.

(allergeni: glutine, uova, lattosio)

14,90 €

TAGLIATELLE GIALLE

Usiamo un pò di zafferano, così assumono un colore leggermente giallastro. Li prepariamo con due salse:

Servito in una salsa a base di tartufo, tartufata e olio al tartufo abbinato al parmigiano.

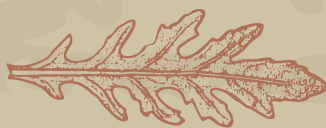
(allergeni: glutine, uova, lattosio, funghi)

16,90 €

Carbonara - salsa preparata con nostra uova fresca, pancetta a parmigiana.

(allergeni: glutine, uova, lattosio)

13,90 €



Trascurriamo la maggior parte dell'anno raccogliendo insalate e verdure nella nostra fattoria, che ci consente di servirvi piatti a base di prodotti sani. Vi serviamo un piatto di insalate diverse appena raccolte. Inoltre, non può mancare una padella calda di zucchine arrostiti, melanzane, peperoni e qualsiasi altra fragranza fresca.

SCEGLI TU L'ULTIMO PASSO:

**INSALATA CON FORMAGGIO
GIOVANE**

(allergeni: lattosio)

11,90 €

**INSALATA CON MANZO
ARROSTO**

(allergeni: lattosio)

12,90 €

**INSALATA CON LA COSCIA DI
POLLO FRITTA**

(allergeni: lattosio, glutine)

11,90 €

INSALATA CON SALMONE

(allergeni: lattosio, pesce)

12,90 €

INSALATA CON GAMBERI REALI

(allergeni: granchi, lattosio)

12,90 €

**INSALATA CON FILETTO DI
POLLO E PANCETA**

(allergeni: lattosio, uova)

11,90 €

**INSALATA CON POLPETTO DI
ZUCCHINE**

(allergeni: granchi, lattosio, glutine)

11,90 €

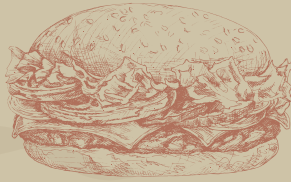
INSALATA DEL GIORNO

4,20 €

INSALATA À LA CHEF

Quando il sole ci offre cibi di stagione prepariamo un'insalata speciale.

12,90€



BURGER DI MANZO CON BACON E CHEDDAR

manzo, formaggio cheddar,
bacon, insalata verde, pomodori,
condimento alla Parenzana

(allergeni: soia, lattosio, glutine, uova)

11,50 €

BURGER DI MANZO, BRIE, PANCETTA E TARTUFO

manzo, brie, bacon, spinaci
giovani, pomodori, condimento al
cheddar

(allergeni: soia, lattosio, glutine, uova)

12,50 €

GYROS BURGER DI POLLO

filetto di pollo, formaggio feta,
pomodori, salsa tzatziki

(allergeni: glutine, uova, lattosio, nocciolo)

10,50 €

BURGER DI ZUCCHINE CON AVOCADO

polpetta di zucchine, salsa di
avocado, rucola con condimento
balsamico di miele, pomodoro

(allergeni: lattosio, glutine, uova)

10,50 €

BIG BOY BURGER DI DOPPIO MANZO E CHEDDAR

manzo, formaggio cheddar,
bacon, insalata verde, pomodori,
condimento alla Parenzana

(allergeni: soia, lattosio, glutine, uova)

14,90 €

BURGER DI MANZO CON CIPOLLE CARAMELLATE

manzo, cipolle caramellate,
cheddar, insalata verde,
pomodori, condimento alla
Parenzana

(allergeni: soia, lattosio, glutine, uova)

11,50 €

HAMBURGER DI POLLO CROCCANTE

coscia di pollo fritta, cheddar,
lattuga, pomodori, condimento al
curry

(allergeni: lattosio, glutine, uova)

10,50€

BURGER CON GAMBERI REALI

gamberoni fritti in pasta di birra,
insalata verde, pomodori, salsa
tzatziki, salsa al curry

(allergeni: glutine, uova, crostacei, lattosio)

12,90€

ALEGATI

ASPARAGI (SOLO STAGIONE)	1,50 €
TARTUFI.....	2,00 €
CIPOLLA FRESCHA	0,50 €
CIPOLLE CARAMELLATE.....	1,00 €
BACON.....	1,50 €
UOVO	1,50 €
JALAPENO (PEPERONI).....	1,50 €

POLPETTA DOPPIA DI MANZO	3,70 €
DOPPIA FRITTURA DI GAMBERI.....	3,70 €
DOPPIO CHEDDAR	1,00 €
DOPPIO FORMAGGIO AFFUMICATO	1,00 €
DOPPIA FETA	1,00 €



JACK DANIELS SPARE RIBS

Parte addominale delle costole cotte sulla brace, spennellate di pomodoro e whisky Jack Daniels

(allergeni: soia)

porzione piccola 12,90 €

porzione grande 21,50 €



SALSICCIE FATTE IN CASA

Come tutti gli altri prodotti, vengono preparate nella nostra cucina con carni di provenienza esclusivamente slovena

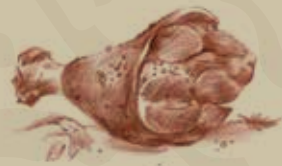
10,50 €



SPIEDINI DI MAIALE ALLA BRACE

La carne viene marinata per due giorni con della cipolla arrostita e poi cotta alla brace

10,50 €



COSCIA DI MAIALE CON PATATE NOVELLE E CAVOLO CAPPUCCIO

Marinato in birra non filtrata per 24 ore, cotto con verdure aromatiche e ricoperte di acero e cognac aurante la cottura

(allergeni: soia, se dano)

24,00€



ALI DI POLLO FRITTE

Marinate durante la notte, quindi cotte lentamente e infine fritte, queste sono le nostre

(allergeni: sedano)

porzione piccola 9,90 €

porzione grande 19,00 €

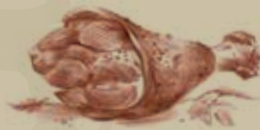


MEZZO POLLO, MARINATO IN SEMI DI ZUCCA

Ripieno di tuberi aromatici, il cui aroma avvolge la carne durante la cottura nella birra

(allergeni: nocci, lattosio)

12,90€

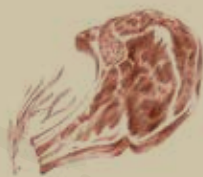


COSCIA DI AGNELLO CON ERBE MEDITERRANEE

Serviamo il cosciotto di agnello cotto a fuoco lento in una padella calda con patate novelle e funghi prataioli

(allergeni: lattosio, nocci, soia, funghi)

20,90€



RIBEYE STEAK ALI RIBEYE TAGLIATA

Govedo black angus

300 - 350 g ... 29,50 €

PLJUČNI FILE ALI PLJUČNI FILE TAGLIATA

250 - 280 g ... 29,50 €

Si può scegliere tra salsa di pepe verde, salsa di cognac o salsa di refosco (vino).

Aggiunto tartuffi ... 3,00 €

Aggiunto uova fresche ... 1,50 €



FISH & CHIPS

(allergeni: pesce, glutine, uova)

porzione di pesce 13,50 €

CALAMARI FRITTI CON PATATINE FRITTE

(allergeni: molluschi, glutine)

14,50 €

FILETTO DI SALMONE CON GAMBERO REALE, TARTUFO E CONTORNO MEDITERRANEO SERVITO IN PADELLA CALDA

(allergeni: pesce, lattosio, crostacei, funghi)

24,90 €

PESCA DI GIORNO OCCASIONALMENTE ABBIAMO PESCHE FRESCO



CONTORNI

PATATE GIOVANE CON TARTUFO

(allergeni: lattosio, funghi)

5,90 €

PATATE GIOVANE

4,90 €

PATATINE FRITTE

4,30 €

VERDURE DEL MEDITERRANEO

5,50 €

ANELLI DI CIPOLLA

(allergeni: glutene)

4,30 €

DOLCI PATATINE FRITTE

5,90 €

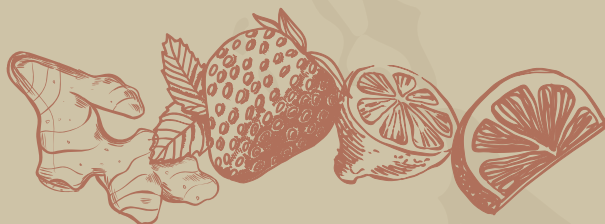
CONTORNO À LA CHEF

6,20 €

AGGIUNTI

SALSA ROSSA (allergeni: uova)	1,00 €
SALSA BARBECUE (allergeni: soia)	1,00 €
MAIONESE (allergeni: uova)	1,00 €
KETCHUP	1,00 €
PANNA ACIDA (allergeni: lattosio)	1,00 €
SALSA CESARE (allergeni: lattosio, pesce)	1,00 €
SALSA À LA CHEF	1,50 €

BEVANDE



BEVANDE ANALCOLICHE FATTE IN CASA

TÈ GELATO AROMATIZZATO FATTO IN CASA

(fragole, refosco, zenzero,
sambuco)

3,70 €

LIMONATA NATURALE FATTA IN CASA

3,30€

SUCCO DI ARANCIA NATURALE

2,00 €

LIMONATA AROMATIZZATA FATTA IN CASA

(fragole, refosco, zenzero,
sambuco)

3,70€

BEVANDE ANALCOLICHE

RADENSKA ACQUA GASSATA (0,10 L)	0,80 €
RADENSKA ACQUA GASSATA (0,25 L).....	2,60 €
RADENSKA ACQUA GASSATA/NATURELA (0,50 L)	3,00 €
RADENSKA ACQUA GASSATA/NATURELA (1 L)	4,50 €
SUCCHI IN BOTTIGLIA FRUCTAL (0,20 L).....	2,70 €
COCKTA (0,25 L).....	3,20 €
COCA COLA/ COCA COLA ZERO (0,25 L)	3,20 €
SCHWEPPE'S HITER LEMON/TONIC WATER/FANTAC(0,25 L)	3,20 €
TOMAS HENRY TONIC WATER (0,20 L).....	3,20 €
RED BULL (0,25 L)	3,50 €

MIX BEVANDE ALCOLICHE RINFRESCANTI

FRAGOLA SPRITZ (QIQUORE AI FRAGOLA, TONICO, LIME, MENTA FRESCA)	6,50 €
APEROL SPRTIZ (APEROL, PROSECCO, RADENSKA, ARANCIA).....	6,50 €
HUGO SPRTIZ (SCIROPPO DI BETULLA, PROSECCO, RADENSKA, MENTA)	6,50 €

VINI DELLA CASA AL BICCHIERE

VINO BIANCO DETLA CASA (0,10 L / 1 L)	2,10 € / 17,10 €
VINO ROS SO DETLA CASA (0,10 L / 1 L)	2,20 € / 18,10 €
VINO DOC DETLA CASA (0,10 L / 1 L)	3,20 € / 21,10 €
SPUMANTE DETLA CASA (0,10 L / 1 L).....	3,50 € / 22,10 €

SPIRITI

WHISKY:

JAMESON (0,03 L)	4,00 €
JACK DANIELS (0,03 L)	4,50 €
CHIVAS 12Y (0,03 L).....	4,80 €
AKASHI BLENDED (0,03 L)	5,90 €
THE MACALLAN SHERRY OAK 12Y (0,03 L)	6,80 €
LAPROAIG 10Y (0,03 L).....	6,80 €
NIKKA TAKETSURU PURE MALT (0,03 L)	7,50 €

RHUM

HAVANA 7 YEARS (0,03 L)	5,80 €
A.H. RISE COPENHAGEN (0,03 L)	5,90 €
DIPLOMATICO (0,03 L)	6,00 €
DON PAPA (0,03 L)	6,50 €
DIETA TOR 20 (0,03 L)	7,50 €
AH RIISE NON PLUS BLACK EDITION (0,03 L)	12,60 €

COGNAC:

MARTELL VS (0,03 L)	5,20 €
ARMAGNAC VSOP (0,03 L)	5,50 €
HENNESSY XO (0,03 L)	13,00 €

GIN:

BEEFEATER (0,04 L)	4,50 €
HENDRICKS (0,04 L)	5,80 €
BOMBAY (0,04 L).....	6,80 €
GIN MARE (0,04 L)	6,80 €
MONKEY 4 7 (0,04 L).....	6,80 €

A1 MOMENTO DETL' ORDINE DEL GIN, UN TONICO E DI 2,20 €

VODKA & TEQUILA:

CIROS (0,03 L)	5,50 €
GREY GO OSE (0,03 L)	5,80 €
JOSE CUERVO SILVER (0,03 L)	3,80 €
JOSE CUERVO GOLD (0,03 L)	5,20 €

ALTRI SPIRITI

TRAVARICA (0,03 L)	3,70 €
TA FINA SLIVOVKA (0,03 L)	3,80 €
TA FINA VILJAMOVKA (0,03 L)	3,90 €
TA FINA DUNJA (0,03 L)	3,90 €

AMARI E LIQUORI

PELINKOVEC (0,03 L)	3,70 €
LIQUORE AL MIRTILLO(0,03 L)	3,70 €
CAMPARI (0,03 L)	3,70 €
APEROL (0,03 L)	3,80 €
JAGERMAISTER (0,03 L)	4,00 €

BEVANDE CALDE

ESPRESSO	1,90 €
MACCHIATO	2,00 €
CAPUCCINO	2,10 €
CAFFE BIANCO	2,30 €
LATTE MACCHIATO	2,80 €
CAFFE DECAFFEINATO (DOPLAČILO)	0,50 €

TE	2,50 €
CACAO	2,50 €

AGGIUNT:

LIMONE (PEZZO)	0,50 €
MIELE (PEZZO)	0,50 €
LATTE (0,05 L)	0,50 €
PANNA (PORZIONE)	0,50 €

SU DI NOI

Stazione Parenzana è un birrifico basato sull'esperienza, sulla conoscenza e sulle idee. La birra viene prodotta secondo il metodo classico con attrezzature di ultima generazione, che garantiscono un migliore controllo del processo naturale di chiarificazione della birra. Questo principio ci consente una maggiore scelta nella regolazione del gusto e dell'aroma della birra e assicura che la birra rimanga naturale. Controlliamo le condizioni ideali per l'azione di enzimi e lieviti, ma rifiutiamo la filtrazione e la pastorizzazione nella preparazione della birra.

Nel nostro birrifico ci impegniamo a sperimentare costantemente nuovi tipi di birra, sia classica che speciale.

Per noi la produzione della birra non è solo un lavoro. È un mondo ricco e complesso di gusti e sentimenti legati al cibo, alla storia e alla cultura, nonché alla sua trasmissione e al suo sviluppo. Il risultato di questo è la nostra birra.



STAZIONE PARENZANA
SEČA 81, 6320 PORTOROŽ

STAZIONE PARENZANA LJUBLJANA - RESTAVRACIJA IN PIVOVARNA

DANI RAŠIČ, MANAGER: TEL. 040 145 689 • INFO@STAZIONE-LJUBLJANA.COM • WWW.STAZIONE-LJUBLJANA.COM

 STAZIONE PARENZANA LJUBLJANA •  STAZIONE PARENZANA LJUBLJANA

STAZIONE PARENZANA - PIVOVARNA IN RESTAVRACIJA

BRANKO KOLETNIK, MANAGER: TEL. 031 686 600 • INFO@STAZIONE-PARENZANA.COM • WWW.STAZIONE-PARENZANA.COM

 STAZIONE PARENZANA •  STAZIONE PARENZANA



STAZIONE PARENZANA

Seča 81, 6320 Portorož

SOCIETA MADRE: VVK d.o.o., Liminjanska cesta 96, 6320 Portorož

I prezzi sono in € e sono comprensivi di IVA. 11 listino prezzi e valido dal: 14 giugno 2023.
Il Ministero della Salute avverte: il consumo eccessivo di alcol è dannoso per la salute!

STAZIONE PARENZANA BEER LIST



U.20 lager

Alcol 5 % | IBU 22

ASPETTO: birra trasparente dal colore dorato.

AROMA: aroma di freschezza di orzo e di classico luppolo ceco.

GUSTO: classico lager ceco. Gusto pieno, puro e dolce di malto e amarezza media.

ALLERGENI: glutine

alla spina 0,30 l 2,90 €

alla spina 0,50 l 3,90 €

alla spina 1 l 7,50 €



U.37 blanche

Alcol 4,7 % | IBU 12

ASPETTO: colore giallo sole, torbido.

AROMA: aroma di chicchi di frumento fresco, odore di spezie e arancia con tocco dolce di banane.

GUSTO: birra estiva leggera dal gusto rinfrescante. Carattere di frumento con banane in dolcezza e gusto delicatamente speziato con leggera amarezza.

ALLERGENI: frumento, arancia, glutine

alla spina 0,30 l 3,00 €

alla spina 0,50 l 4,20 €

alla spina 1 l 7,80 €



P3 amber ale

Alcol 5,5 % | IBU 19

ASPETTO: birra trasparente con sfumatura di ambra scintillante.

AROMA: aroma puro di malto caramellato, frutta, fiori e un po' di agrumi.

GUSTO: aromatico di malto con retrogusto caramellato di miele e frutta.

ALLERGENI: glutine

alla spina 0,30 l 3,30 €

alla spina 0,50 l 4,20 €

alla spina 1 l 7,80 €



U.23 IPA

Alcol 4,9 % | IBU 51

LUPPOLO: Styrian Wolf (Slovenia) e Mosaic (USA)

ASPETTO: birra leggermente torbida. Colore aro con riflessi rossi.

AROMA: aromi ricchi con sottofondo fruttato e floreale pieno.

GUSTO: birra dal gusto ricco di malto con sentori di frutta. Con una piacevole amarezza vellutata.

ALLERGENI: glutine

alla spina 0,30 l 3,30 €

alla spina 0,50 l 4,50 €

alla spina 1 l 8,30 €



DARK SIDE OF THE MOON

Alcol 4,7% | IBU 25

ASPETTO: birra marrone scuro

AROMA: crosta di pane, caramello, castagne arrostiti

GUSTO: birra scura delicata con un sapore morbido di pane, castagne torreggiate e caramello leggero

ALLERGENI: glutine

alla spina 0,30 l 3,30 €

alla spina 0,50 l 4,50 €

alla spina 1 l 8,30 €



P9 latte stout

Alcol 6% | IBU 28

ASPETTO: birra scura marone

AROMA: caffè con latte, crosta di pane, noci tostate e cacao

GUSTO: birra forte. Gusto ricco di dolce caffè con latte. Leggero gusto di luppolo.

ALLERGENI: lactosio, glutine

alla spina 0,30 l 4,20 €

alla spina 0,50 l 5,20 €

DEGUSTAZIONE 12,00 €

OFFERTA SPECIALE



SU DI NOI

Stazione Parenzana è un birrifico basato sull'esperienza, sulla conoscenza e sulle idee. La birra viene prodotta secondo il metodo classico con attrezzature di ultima generazione, che garantiscono un migliore controllo del processo naturale di chiarificazione della birra. Questo principio ci consente una maggiore scelta nella regolazione del gusto e dell'aroma della birra e assicura che la birra rimanga naturale. Controlliamo le condizioni ideali per l'azione di enzimi e lieviti, ma rifiutiamo la filtrazione e la pastorizzazione nella preparazione della birra.

Nel nostro birrifico ci impegniamo a sperimentare costantemente nuovi tipi di birra, sia classica che speciale.

Per noi la produzione della birra non è solo un lavoro. È un mondo ricco e complesso di gusti e sentimenti legati al cibo, alla storia e alla cultura, nonché alla sua trasmissione e al suo sviluppo. Il risultato di questo è la nostra birra.



STAZIONE PARENZANA
SEČA 81, 6320 PORTOROŽ

STAZIONE PARENZANA
LJUBLJANA
RIMSKA CESTA 17,
1000 LJUBLJANA

STAZIONE PARENZANA LJUBLJANA - PUB E RISTORANTE

DANI RAŠIČ, RESPONSABILE: TEL. 040 145 689 • INFO@STAZIONE-LJUBLJANA.COM • WWW.STAZIONE-LJUBLJANA.COM

STAZIONE PARENZANA LJUBLJANA • STAZIONE PARENZANA LJUBLJANA

STAZIONE PARENZANA - PIVOVARNA IN RESTAVRACIJA

BRANKO KOLETNIK, RESPONSABILE: TEL. 031 686 600 • INFO@STAZIONE-PARENZANA.COM • WWW.STAZIONE-PARENZANA.COM

STAZIONE PARENZANA • STAZIONE PARENZANA

VENDITA ESTERNA E DISTRIBUZIONE DI BIRRA
BREWERY@STAZIONE-PARENZANA.COM