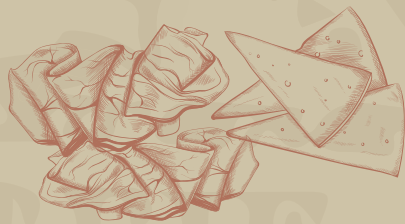


A detailed illustration of a steam locomotive engine and boiler, rendered in a light, faded style. The engine is shown from a side profile, with its large wheels, boiler, and chimney visible. The background is a repeating pattern of hop cones.

MENU



NA LESU POSTREŽEN PRŠUT IN BRŽOLA S SIRNIM IZBOROM

Poleg vam postrežemo dodatke
kot je fermentirana zelenjava ki jo
večji del leta pridobivamo z naših
polj

(alergeni: laktoza, oreščki)

12,90 €



Juhe so velik del naše kuhinarike, recepture po katerih kuhamo
vseskozi skrbno razvijamo. Čez celo leto poskušamo vzgajati
čim več lastnih dišavnih, ki pripomorejo k bolj izrazitim
aromam.

KMEČKA GOBOVA JUHA

Iz vsaj treh sort gob in zeliščno
kislo smetano

(alergeni: laktoza, gobe, gluten)

5,70 €

RIBJA JUHA

Juho kuhamo z treh sort rib
in kozic

(alergeni: gluten, zelena)

6,50 €

UKRAJINSKI BORŠČ

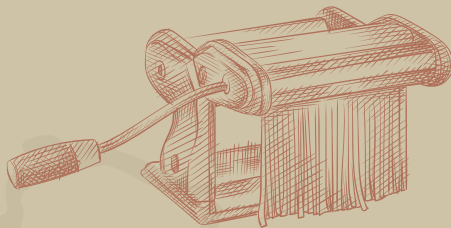
Najbolj poznana ukrajinska
narodna juha

(alergeni: gluten, zelena)

6,70 €

JUHA A LA CHEF

6,20 €



V naši kuhinji pripravljamo različne izdelke, med njimi tudi domače pašte, ki se dnevno pripravljajo. Za osnovo uporabljamo izbrano moko in izključno rumenjake brez beljakov, saj zelimo izpolniti pričakovanja vaših borbončic.

Trenutno izdelujemo:

ČRNI TANKI REZANCI

Potemnimo jih s sipinim črnilom.
Zaradi ozkosti rezanca zelo lepo vežejo omako nase.

Strežemo jih v omaki iz hobotnice, belega vina, česna in svežih dišavnic.

(alergeni: riba, mehkužci, soja, laktoza, gluten, jajce)

14,90 €

ŠPINAČNI REZANCI

So klasične velikosti, zanje je uporabljena dehidrirana špinača, ki da izrazito zeleno barvo.

Postrežemo jih s popečenimi kraljevimi kozicami, flambiranimi s konjakom, popečenimi na hišnem maslu, v katerega smo umešali tartuf, suhe paradižnike in baziliko.

(akrgeni: gluten, jajce, laktoza, raki, gobe)

13,90 €

ALI

Postrežemo v omaki iz govejega mesa črnega bika in sveže kuhane omake iz pelatov.

(akrgeni: gluten, jajce, laktoza)

14,90 €

RUMENI REZANCI

Za izdelavo uporabimo kanček žafrana, da dobijo rahlo rumenkasto barvo in bazičen okus. Pripravljamo jih z dvema omakama:

Postrežemo v omaki iz tartufov, tartufate in tartufnega olja v kombinaciji s parmezanom.

(akrgeni: gluten, jajce, laktoza, gobe)

16,90 €

ALI

Carbonara - omaka narejena z našimi domačimi jajci, panceto in parmezanom.

(akrgeni: gluten, jajce, laktoza)

13,90 €



Solatnice in zelenjavo večji del leta gojimo na lastni kmetiji, saj tako skrbimo za našo celotno podobo in za zdrav pridelek, ki vam zagotavlja zdravo življenje. Postrežemo vam posodico solatnic in sveže nabranih vrtnin, poleg pa vročo ponvico popečenih bučk, jajčevcev ter paprike v kombinaciji s svežimi dišavnicami.

ZADNJI KORAK PA SI IZBERITE SAMI:

SOLATA Z MLADIM SIROM

(alergeni: laktoza)

11,90 €

SOLATA S POPEČENO GOVEDINO

(alergeni: laktoza)

12,90 €

SOLATA Z OCVRTIM PIŠČANČJIM STEGNOM

(alergeni: laktoza, gluten)

11,90 €

SOLATA Z LOSOSOM

(alergeni: laktoza, riba)

12,90 €

SOLATA S KRALJEVIMI KOZICAMI

(alergeni: raki, laktoza)

12,90 €

SOLATA S PIŠČANČJIM FILEJEM IN PANCETO

(alergeni: laktoza, jajce)

11,90 €

SOLATA Z BUČKINIM POLPETOM

(alergeni: raki, laktoza, gluten)

11,90 €

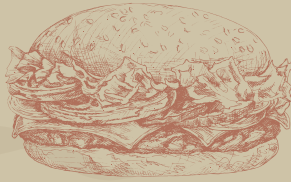
DNEVNA SOLATA

4,20€

SOLATA A LA CHEF

Ko nam sonce ponudi sezonska živila, pripravimo kakšno posebno solato

12,90€



GOVEJI CHEDAR BACON BURGER

goveje meso, chedar sir, slanina, zelena solata, paradižnik, dresing Parenzana

(alergeni: soja, laktoza, gluten, jajce)

11,50 €

BURGER Z GOVEDINO, BRIJEM, PANCETO IN TARTUFOM

goveje meso, bree sir, slanina, mlada špinača, paradižnik, chedar dresing

(alergeni: soja, laktoza, gluten, jajce)

12,50 €

PIŠČANČJI GIROS BURGER

piščančji file, feta sir, paradižnik, tadziki dresing

(alergeni: gluten, jajce, laktoza, oreščki)

10,50 €

BUČKIN BURGER Z AVOKADOM

bučkin polpet, avokadova salsa, rukola z medenim balzamičnim dresingom, paradižnik

(alergeni: gluten, laktoza, jajce)

10,50 €

BIG BOY GOVEJI CHEDAR BURGER Z DVOJNO GOVEDINO

goveje meso, chedar sir, slanina, zelena solata, paradižnik, dresing Parenzana

(alergeni: soja, laktoza, gluten, jajce)

14,90 €

GOVEJI BURGER S KARALAMIZIRANO ČEBULO

goveje meso, karalamizirana čebula, chedar sir, zelena solata, paradižnik, dresing Parenzana

(alergeni: soja, laktoza, gluten, jajce)

11,50 €

PIŠČANČJI CRISPY CHICKEN BURGER

ocvrto piščančje stegno, chedar sir, zelena solata, paradižnik, karijev dresing

(alergeni: laktoza, gluten, jajce)

10,50 €

BURGER S KRALJEVIMI KOZICAMI

ocvrte kraljeve kozice v pivskem testu, zelena solata, paradižnik, tadziki dresing, karijev dresing

(alergeni: gluten, jajce, raki, laktoza)

12,90 €

DODATKI

ŠPARGLJI (SAMO V SEZONI)	1,50 €
TARTUF	2,00 €
SVEŽA ČEBULA	0,50 €
KARALAMIZIRANA ČEBULA	1,00 €
SLANINA	1,50 €
JAJCE	1,50 €
JALAPENO (FEFERON)	1,50 €

DVOJNI GOVEJI POLPET	3,70 €
DVOJNE OCVRTE KOZICE	3,70 €
DVOJNI CHEDAR	1,00 €
DVOJNI DIMLJEN SIR	1,00 €
DVOJNI FETA SIR	1,00 €



JACK DANIELS SPARE RIBS

Trebušni del reber spečen na oglju, s premazom iz paradižnika in viskija Jack Daniels

(alergeni: soja)

mala porcija 12,90 €

velika porcija 21,50 €



DOMAČE KLOBASE

Kot vse izdelke, jih delamo v naši kuhinji izključno iz slovenskega mesa

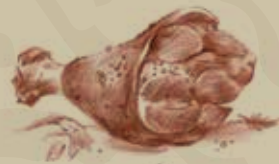
10,50 €



SVINJSKE KOCKE, PRETIKANE NA NABODALU IN SPEČENE NA OGLJU

Meso je dva dni marinirano v pečeni čebuli in spečeno na oglju

10,50 €



SVINJSKA KRAČA Z MLADIM KROMPIRČKOM IN ZELJEM

Namakana 24 ur v nefiltriranem pivu, kuhana z aromatičnimi gomoljnicami in med pečenjem mazana z javorjem in konjakom

(alergeni: soja, zelena)

24,00 €



OCVRTE PERUTNIČKE

Čez noč marinirane, nato počasi kuhane in na koncu ocvrte, to so naše "pivniške hrustljave perutničke"

(alergeni: zelena)

mala porcija 9,90 €

velika porcija 19,00 €



POLOVICA PIŠČANCA S SKORJICO IZ BUČNEGA PESTA

Polnjen z aromatičnimi gomoljnicami, ki s svojo aromo preplavijo meso med pečenjem v kopeli piva

(alergeni: zelena, oreščki)

12,90€

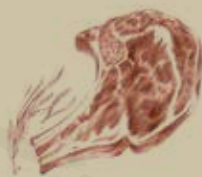


JAGNEČJA KRAČA Z MEDITERANSKIMI DIŠAVNICAMI

Počasi kuhano kračo v lastnem soku in na koncu spečeno, vam postrežemo z mladim krompirčkom in šampinjoni

(alergeni: laktoza, oreščki, soja, gobe)

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 €

Lahko izbirate med omako zeleni poper, konjakovo omako ali refoškovo omako.

Dodatek tartufa ... 3,00 €

Dodatek jajca z naše domače farme ... 1,50 €



FISH & CHIPS

(alergeni: riba, gluten, jajca)

porcija ribe 13,50 €

OCVRTI KALAMARI Z OCVRTIM KROMPIRČKOM

(alergeni: mehkuža; gluten)

14,50€

FILE LOSOSA S KRALJEVO KOZICO, TARTUFOM IN MEDITERANSKO PRILOGO, POSTREŽEN V VROČI PONVICI

(alergeni: riba, laktoza, raki, gobe)

24,90 €

DNEVNI UL OV
OBČASNO DOBIMO SVEŽO RIBO,
KI VAM JO NATAKAR PONUDI



PRILOGE

MLADI KROMPIRČEK STARTUFATO

(alergeni: laktoza, gobe)

5,90 €

OCVRT KROMPIRČEK

4,30 €

ČEBULNI OBROČKI

(alergeni: gluten)

4,30 €

MLADI KROMPIRČEK

4,90 €

MEDITERANSKA ZELENJAVA

5,50 €

SLADKI OCVRT KROMPIRČEK

5,90 €

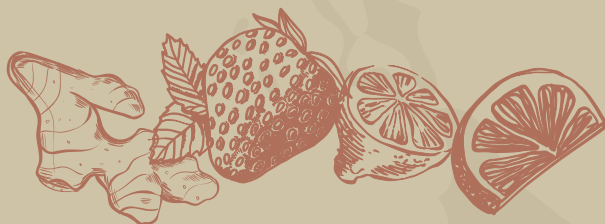
PRILOGA A LA CHEF

6,20 €

DODATKI

SALSA ROSSA (alergeni: jajca).....	1,00 €
BBQ OMAKA (alergeni: soja)	1,00 €
MAJONEZA (alergeni: jajca)	1,00 €
KETCHAP	1,00 €
KISLA SMETANA (alergeni: laktoza).....	1,00 €
CEZAR OMAKA (alergeni: laktoza, riba).....	1,00 €
OMAKA A LA CHEF	1,50 €

CENIK PIJAČ



HIŠNI BREZALKOHOLNI NAPITKI

DOMAČI LEDENI ČAJ Z OKUSOM

(jagoda, refošk, ingver, bezeg)

3,70 €

NARAVNA DOMAČA LIMONADA

3,30 €

NARAVNI POMARANČNI SOK

2,00 €

DOMAČA LIMONADA Z OKUSOM

(jagoda, refošk, ingver, bezeg)

3,70 €

BREZALKOHOLNA PIJAČA

RADENSKA (0,10 L)	0,80 €
RADENSKA (0,25 L)	2,60 €
RADENSKA/NATURELA (0,50 L)	3,00 €
RADENSKA/NATURELA (1 L).....	4,50 €
SOKOVI V STEKLENIČKI 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/FANTA (0,25 L).....	3,20 €
TOMAS HENRY TONIC WATER (0,20 L).....	3,20 €
RED BULL (0,25 L)	3,50 €

ALKOHOLNI OSVEŽINI MIX NAPITKI

FRAGOLA SPRITZ (LLIKER GOZDNIH JAGOD, TONIC, LIMETA, SVEŽA META)	6,50 €
APEROL SPRTIZ (APEROL, PROSECCO, RADENSKA, POMARANČA).....	6,50 €
HUGO SPRTIZ (BEZGOV SIRUP, PROSECCO, RADENSKA, META).....	6,50 €

HIŠNA VINA NA KOZAREC

HIŠNO BELO VINO (0,10 L / 1 L)	2,10 € / 17,10 €
HIŠNO RDEČE VINO (0,10 L / 1 L)	2,20 € / 18,10 €
HIŠNO SLADKO VINO (0,10 L / 1 L)	3,20 € / 21,10 €
HIŠNA PENINA (0,10 L / 1 L)	3,50 € / 22,10 €

ŽGANA PIJAČA

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 €

RUM

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 €

KONJAK:

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 €

OB NAROČILU GINA JE TONIC 2,20 €

VODKA IN 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 €

OSTALE ŽGANE PIJAČE

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 €

GRENČICE IN LIKERJI

PELINKOVEC (0,03 L)	3,70 €
BOROVNIČEV LIKER (0,03 L)	3,70 €
CAMPARI (0,03 L)	3,70 €
APEROL (0,03 L)	3,80 €
JAGERMAISTER (0,03 L)	4,00 €

TOPLI NAPITKI

ESPRESSO	1,90 €
MACCHIATO	2,00 €
CAPUCCINO	2,10 €
BELA KAVA	2,30 €
LATTE MACCHIATO	2,80 €
BREZKOFEINSKA KAVA (DOPLAČILO)	0,50 €

ČAJ	2,50 €
KAKAV	2,50 €

DODATKI:

LIMONA (KOS)	0,50 €
MED (KOS)	0,50 €
MLEKO (0,05 L)	0,50 €
SMETANA (PORCIJA)	0,50 €

O NAS

Stazione Parenzana je pivovarna, ki temelji na izkušnjah, znanju in idejah. Pivo izdelujemo po klasični metodi z najnovejšo opremo, ki zagotavlja boljši nadzor naravnega postopka bistenja piva. Tak princip nam omogoča večjo izbiro pri uravnavanju okusa in arome piva ter poskrbi, da pivo ostane naravno.

Nadziramo idealne pogoje za delovanje encimov in kvasa, vendar zavračamo filtracijo in pasterezacijo pri pripravi piva.

V naši pivovarni stremimo h konstantnem poskušanju novih sort piva, tako klasičnih kot specialnih.

Za nas je izdelava piva več kot le delo. Je bogat in zapleten svet okusov in občutkov, povezanih s hrano, zgodovino in kulturo ter prenašanje le-te in njenega razvoja naprej. Rezultat tega je naše pivo.



STAZIONE PARENZANA
SEČA 81, 6320 PORTOROŽ

STAZIONE PARENZANA
LJUBLJANA
RIMSKA CESTA 17,
1000 LJUBLJANA

STAZIONE PARENZANA LJUBLJANA - RESTAVRACIJA IN PIVOVARNA

DANI RAŠIČ, VODJA: 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, VODJA: TEL. 031 686 600 • INFO@STAZIONE-PARENZANA.COM • WWW.STAZIONE-PARENZANA.COM

 STAZIONE PARENZANA •  STAZIONE PARENZANA



STAZIONE PARENZANA

Seča 81, 6320 Portorož

MATIČNO PODJETJE: VVK d.o.o., Liminjanska cesta 96, 6320 Portorož

Cene so v € in vsebujejo DDV. Cenik velja od 25. 5. 2023.

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

STAZIONE PARENZANA BEER LIST



U.20 lager

Alkohol 5 % | IBU 22

IZGLED: prosojno pivo z zlato barvo.

AROMA: aroma svežine jačmena in klasičnega češkega hmelja.

OKUS: klasični češki lager. Poln, čist in sladek okus slada in povprečna grenkoba.

ALERGENI: gluten

točeno 0,30 l 2,90 €

točeno 0,50 l 3,90 €

točeno 1 l 7,50 €



U.37 blanche

Alkohol 4,7 % | IBU 12

IZGLED: motne, sončno rumene barve.

AROMA: aroma svežega pšeničnega zrnja, vonj začimb in pomaranče ter sladek pridih banan.

OKUS: poletno lahkotno pivo z osvežilnim okusom. Pšenični značaj z bananami v sladkobi in nežno začinjen okus z lahko grenkobo.

ALERGENI: pšenica, pomaranča, gluten

točeno 0,30 l 3,00 €

točeno 0,50 l 4,20 €

točeno 1 l 7,80 €



P3 amber ale

Alkohol 5,5 % | IBU 19

IZGLED: prosojno pivo, odtenek svetlikajočega jantarja.

AROMA: čista aroma karamelnega slada, sadja, cvetja in malo citrusov

OKUS: sladno aromatičen s karamelnim priokusom medu in sadja.

ALERGENI: gluten

točeno 0,30 l 3,00 €

točeno 0,50 l 4,20 €

točeno 1 l 7,80 €



U.23 IPA

Alkohol 4,9 % | IBU 51

HMELJ: Styrian Wolf (Slovenija) in Mosaic (ZDA)

IZGLED: rahlo motno pivo. Zlate barve z rdečim odsevom.

AROMA: bogate arome s polnim sadnim in cvetličnim podtonom.

OKUS: pivo z bogatim sladnim okusom s priokusom sadežev. S prijetno zametno grenkobo.

ALERGENI: gluten

točeno 0,30 l 3,30 €

točeno 0,50 l 4,50 €

točeno 1 l 8,30 €



DARK SIDE OF THE MOON

Alkohol 4,7% | IBU 25

VIDEZ: temno rjavo pivo

AROMA: krušna skorja, karamela, praženi kostanj

OKUS: blago temno pivo z mehkim okusom kruha, pečenim kostanjem in svetle karamele

ALERGENI: gluten

točeno 0,30 l 3,30 €

točeno 0,50 l 4,50 €

točeno 1 l 8,30 €



P9 mlečni stout

Alkohol 6% | IBU 28

IZGLED: črno pivo z rahlo rjavim odsevom

AROMA: ima aromo kave z mlekom, krušne skorje, praženih oreščkov in kakava

OKUS: močno pivo. Bogat mehak in sladek okus kave z mlekom. Rahel okus hmelja.

ALERGENI: laktoza, gluten.

točeno 0,30 l 4,20 €

točeno 0,50 l 5,20 €

DEGUSTACIJA 12,00 €

POSEBNA PONUDBA



O NAS

Stazione Parenzana je pivovarna, ki temelji na izkušnjah, znanju in idejah. Pivo izdelujemo po klasični metodi z najnovejšo opremo, ki zagotavlja boljši nadzor naravnega postopka bistrenja piva. Tak princip nam omogoča večjo izbiro pri uravnavanju okusa in arome piva ter poskrbi, da pivo ostane naravno.

Nadziramo idealne pogoje za delovanje encimov in kvasa, vendar zavračamo filtracijo in pasterizacijo pri pripravi piva.

V naši pivovarni stremimo h konstantnem poskušanju novih sort piva, tako klasičnih kot specialnih.

Za nas je izdelava piva več kot le delo. Je bogat in zapleten svet okusov in občutkov, povezanih s hrano, zgodovino in kulturo ter prenašanje le-te in njenega razvoja naprej. Rezultat tega je naše pivo.



STAZIONE PARENZANA
SEČA 81, 6320 PORTOROŽ

STAZIONE PARENZANA
LJUBLJANA
RIMSKA CESTA 17,
1000 LJUBLJANA

STAZIONE PARENZANA LJUBLJANA - RESTAVRACIJA IN PIVOVARNA

DANI RAŠIČ, VODJA: 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, VODJA: TEL. 031 686 600 • INFO@STAZIONE-PARENZANA.COM • WWW.STAZIONE-PARENZANA.COM

📍 STAZIONE PARENZANA • 📷 STAZIONE PARENZANA

ZUNANJA PRODAJA PIVA

BREWERY@STAZIONE-PARENZANA.COM

VVK d.o.o. | Liminjanska cesta 96, 6320 Portorož | Pivnica in restavracija STAZIONE PARENZANA | Seča 81, 6320 Portorož | Slovenija

The Ministry of Health warns: Excessive alcohol consumption is harmful to health!