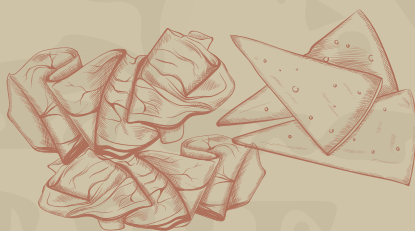




MENU

ITALIANO

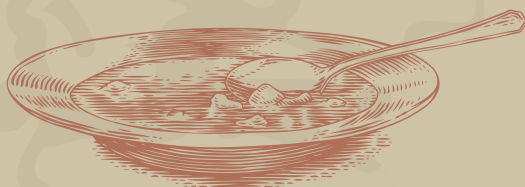


PROSCIUTTO E BROJOLA CON FORMAGGI A SCELTA

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

(allergeni: lattosio, noci)

14,90 €



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)

6,20 €

ZUPPA DI PESCE

La zuppa è cucinata da tre tipi di
pesce e gamberi

(allergeni: glutine, sedano)

7,20 €

BORSCHT

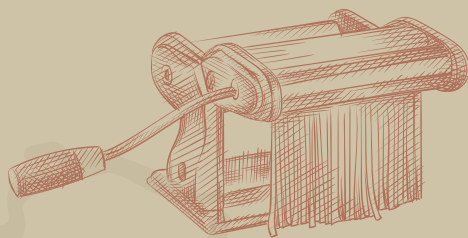
La zuppa nazionale ucraina più
riconoscibile

(allergeni: glutine, sedano)

7,70 €

ZUPPA A LA CHEF

7,20 €



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)

15,90 €

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)

15,90 €

O

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

(allergeni: glutine, uova, lattosio)

15,90 €

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.

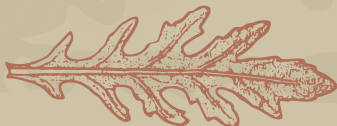
(allergeni: glutine, uova, lattosio, funghi)

17,90 €

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

(allergeni: glutine, uova, lattosio)

14,90 €



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)

12,90 €

INSALATA CON MANZO ARROSTO

(allergeni: lattosio)

13,90 €

INSALATA CON LA COSCIA DI POLLO FRITTA

(allergeni: lattosio, glutine)

12,90 €

INSALATA CON SALMONE

(allergeni: lattosio, pesce)

13,90 €

INSALATA CON GAMBERI REALI

(allergeni: granchi, lattosio)

13,90 €

INSALATA CON FILETTO DI POLLO E PANCETA

(allergeni: lattosio, uova)

12,90 €

INSALATA CON POLPETTO DI ZUCCHINE

(allergeni: granchi, lattosio, glutine)

12,90 €

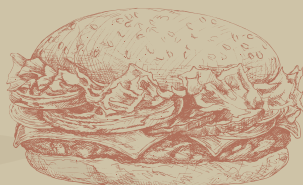
INSALATA DEL GIORNO

4,90 €

INSALATA À LA CHEF

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

13,90 €



**BURGER DI MANZO CON BACON
E CHEDDAR**

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

(allergeni: soia, lattosio, glutine, uova)

11,90 €

**BURGER DI MANZO, BRIE,
PANCETTA E TARTUFO**

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

(allergeni: soia, lattosio, glutine, uova)

12,90 €

GYROS BURGER DI POLLO

filetto di pollo, formaggio feta,
pomodori, salsa tzatziki

(allergeni: glutine, uova, lattosio, nocciole)

10,90 €

**BURGER DI ZUCCHINE CON
AVOCADO**

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

(allergeni: lattosio, glutine, uova)

10,90 €

**BIG BOY BURGER DI DOPPIO
MANZO E CHEDDAR**

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

(allergeni: soia, lattosio, glutine, uova)

15,40 €

**BURGER DI MANZO CON CIPOLLE
CARAMELLATE**

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

(allergeni: soia, lattosio, glutine, uova)

11,90 €

**HAMBURGER DI POLLO
CROCCANTE**

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

(allergeni: lattosio, glutine, uova)

10,90 €

BURGER CON GAMBERI REALI

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

(allergeni: glutine, uova, crostacei, lattosio)

13,40 €

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 13,90 €

porzione grande 22,50 €



SALSICCIE FATTE IN CASA

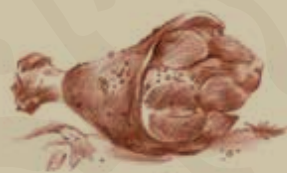
Come tutti gli altri prodotti, vengono preparate nella nostra cucina con carni di provenienza esclusivamente slovena

11,50 €



SPIEDINI DI MAIALE ALLA BRACE

11,50 €



COSCIA DI MAIALE CON PATATE NOVELLE E CAVOLO CAPPuccio

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

(allergeni: soia, se dano)

24,90 €



ALI DI POLLO FRITTE

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

(allergeni: sedano)

porzione piccola 10,90 €

porzione grande 21,00 €



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)

13,90 €



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, nocciole, soia, funghi)

22,90 €



RIBEYE STEAK ALI RIBEYE TAGLIATA

Govedo black angus

300 - 350 g ... 30,50 €

PLJUČNI FILE ALI PLJUČNI FILE TAGLIATA

250 - 280 g ... 30,50 €

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

Aggiunto tartuffi ... 3,00 €

Aggiunto uova fresca ... 1,50 €



FISH & CHIPS

(allergeni: pesce, glutine, uova)

porzione di pesce 14,50 €

CALAMARI FRITTI CON PATATINE FRITTE

(allergeni: molluschi, glutine)

15,50 €

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

(allergeni: pesce, lattosio, crostacei, funghi)

25,90 €

PESCA DI GIORNO OCCASIONALMENTE ABBIAMO PESCE FRESCO



CONTORNI

PATATE GIOVANE
CON TARTUFO

(allergeni: lattosio, funghi)

6,50 €

PATATE GIOVANE

5,50 €

PATATINE FRITTE

4,90 €

VERDURE DEL MEDITERRANEO

5,90 €

ANELLI DI CIPOLLA

(alergeni: glutene)

5,50 €

DOLCI PATATINE FRITTE

6,50 €

CONTORNO À LA CHEF

6,70 €

AGGIUNTI

SALSA ROSSA (allergeni: uova)	1,00 €
SALSA BARBECUE (alergeni: 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, passiflora, zenzero,
sambuco)

0,40 L 4,50 €

LIMONATA NATURALE FATTA IN CASA

0,40 L 3,90 €

SUCCO DI ARANCIA NATURALE

0,10 L 2,50 €

LIMONATA AROMATIZZATA FATTA IN CASA

(fragole, passiflora, zenzero,
sambuco)

0,40 L 4,50 €

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)	3,30 €
RADENSKA ACQUA GASSATA/NATURELA (1 L)	4,50 €
SUCCHI IN BOTTIGLIA FRUCTAL (0,20 L)	3,10 €
COCKTA (0,275 L)	3,70 €
COCA COLA/ COCA COLA ZERO (0,25 L)	3,80 €
SCHWEPES BITER LEMON/TONIC WATER/FANTA (0,25 L)	3,80 €
TOMAS HENRY TONIC WATER (0,20 L)	4,20 €

MIX BEVANDE CON BIRRA

RADLER (LAGER BIRRA, SCHIROPPPO, SWET&SOUR) 4,90 €

MIX BEVANDE ALCOLICHE RINFRESCANTI

PARANZANA SPRITZ (LIQUORE FRUUTI DI BOSCO, TONIC, LIMETA, MENTA) 7,70 €

APEROL SPRITZ (APEROL, PROSECCO, RADENSKA, POMARANČA)..... 7.50 €

HUGO SPRITZ (SCHIROPPPO, PROSECCO, RADENSKA, MENTA) 7.70 €

VINI DELLA CASA AL BICCHIERE

VINO BIANCO DELLA CASA (0,10 L / 0,25 L / 0,50 L / 1 L) 2,50 € / 5,90 € / 10,90 € / 21,00 €

VINO ROS SO DELLA CASA (0,10 L / 0,25 L / 0,50 L / 1 L)..... 2,50 € / 5,90 € / 10,90 € / 21,00 €

VINO DOLCE DELLA CASA (0,10 L / 0,75L) 3,70 € / 23,90 €

SPUMANTE DELLA CASA (0,10 L / 0,75 L) 3,50 € / 22,90 €

VINI DOC

AVALER BIANCO (0.75L) 25.90 €

AVALER ROSSO (0.75L)..... 27.90 €

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

DICTADOR (0,03 L) 7.50 €

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 €

AH RIISE NON PLUS BLACK EDITION (0,03 L) 11,50 €

COGNAC

MARTELL VS (0,03 L) 5,20 €

ARMAGNAC VSOP (0,03 L)..... 5,50 €

HENNESY XO (0,03 L) 13,00 €

GIN

BEEFEATER (0,04 L)	4,20 €
JUNI 93 (0,04 L)	4,50 €
BOMBAY (0,04 L)	4,50 €
HENDRICKS (0,04 L)	4,90 €
GIN MARE (0,04 L)	5,50 €
MONKEY 4 7 (0,04 L)	6,00 €
OB NAROČILU GINA JE TONIC	2,20 €

VODKA & TEQUILA

GROM PERUN (0,03 L)	3,80 €
CIROS (0,03 L)	4,90 €
GREY GOOSSE (0,03 L)	5,80 €
JOSE CUERVO SILVER (0,03 L)	3,90 €

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)	3,80 €
CAMPARI (0,03 L)	3,80 €
APEROL (0,03 L)	3,80 €
LIQUORE AL CIOCCOLATO (0,03 L)	3,90 €
COINTREAU (0,03 L)	3,90 €
JÄGERMAISTER (0,03 L)	4,00 €

BEVANDE CALDE

ESPRESSO	2.10 €
MACHIATO	2.30 €
CAFFE BIANCO	2.50 €
CAPUCCINO	2,40 €
LATTE MACCHIATO	3,30 €
CAFFE DECAFFEINATO (SUPPLEMENTO)	0,50 €
TE	2,80 €

AGIUNTI

LIMONE (KOS)	0,40 €
MIELE (KOS)	0,50 €
LATTE (0,05 L)	0,50 €
PANNA (PORCIJA)	0,50 €
RIŽEVO / OVSENO MLEKO (0,05 L)	0,60 €

SU DI NOI

Stazione Parenzana è un birrificio 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 birrificio 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 - 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: 25 luglio 2024.
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 3,50 €
alla spina 0,50 l 4,50 €
alla spina 1 l 8,30 €



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 3,90 €
alla spina 0,50 l 4,90 €
alla spina 1 l 8,50 €



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 4,20 €
alla spina 0,50 l 5,20 €
alla spina 1 l 8,70 €



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 4,50 €
alla spina 0,50 l 5,50 €
alla spina 1 l 9,00 €



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 4,20 €
alla spina 0,50 l 5,20 €
alla spina 1 l 8,70 €



MEXICAN LIGHT LAGER

Alcol 2,93% | IBU 10

LUPPOLO: Magnum (GER), Mandarina Baviera (GER)

AROMA: frutta, aroma di calce

ASPETTO: colore soleggiato pulito

GUSTO: corpo leggero, gusto extra fresco e sapore di lime

ALERGENI: glutine

alla spina 0,30 l 3,50 €
alla spina 0,50 l 4,50 €
alla spina 1 l 8,30 €

DEGUSTAZIONE 12,00 €

OFFERTA SPECIALE



SU DI NOI

Stazione Parenzana è un birrificio 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 birrificio 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
LJUBLJANA
RIMSKA CESTA 17,
1000 LJUBLJANA

STAZIONE PARENZANA
SEČA 81, 6320 PORTOROŽ

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