



Divji. okusi Krasa

5. april – 5. maj 2019

Šparglji in divje rastline

Sapori selvaggi dell Carso

Asparagi e piante selvatiche

5 aprile – 5 maggio 2019

The wild tastes of Karst

Asparagus and wild plants

5th April – 5th May 2019

Društvo
PLANTA



DIVJI OKUSI KRASA

Šparglji in divje rastline

Sodelujoče turistične kmetije in gostinski ponudniki vas bodo od aprila do maja navduševali z jedmi iz sveže nabranih poganjkov špargljev, zelišč in drugih divjih rastlin. Začutite pomlad v kraški kuhinji.

Sapori selvaggi dell Carso Asparagi e piante selvatiche

Da aprile a maggio, gli agriturismo ed i ristoratori partecipanti vi sorprenderanno grazie alle loro specialità create con freschi germogli di asparagi, erbe aromatiche ed altre piante selvatiche. Assaporate la primavera nella cucina carsica.

The wild tastes of Karst Asparagus and wild plants

In April and May, the participating agritourism farms and catering providers will delight you with their dishes created with fresh asparagus sprouts, herbs and other wild plants. Feel the Spring in the Karst cuisine.



TURISTIČNA KMETIJA ŠKERLJ

Tomaj 53, 6210 Sežana



»Pomladni divji menu«

Divja juha s pečenimi kruhovimi kockami in divjim hmeljem
Domači zajček v omaki s koprivinimi zvitki in hrustljivimi šparglji
Metin sladoled s čokoladnim kramblom in drnjulovim prelivom

Cena: 19,00 €

“Menù alle erbe selvatiche primaverili”

*Vellutata selvaggia con crostini e luppulo selvatico
Coniglio in salsa con involtini di ortica
e asparagi croccanti
Gelato alla menta con crumble di cioccolato
e salsa di cornioli*

Prezzo: 19,00 €

‘Spring wild-plant menu’

*Wild soup with toasted croutons and wild hops
Hand-reared rabbit in a sauce, with nettle rolls
and crispy asparagus
Minty ice-cream, chocolate crumble
and cornelian cherry dressing*

Price: € 19,00



T: +386 (0)5 764 06 73, +386 (0)31 306 919
E: skerlj.tomaj@gmail.com W: www.tk-skerlj.si
Urnik: sobota od 12:00 do 21:00, nedelja od 12:00 do 16:00
Orario d'apertura: sabato dalle 12:00 alle 20:00,
domenica e festivi dalle 12:00 alle 16:00
Working hours: Saturday from noon to 8 p. m.,
Sunday and holidays from noon to 4 p.m.

GOSTILNA SILA

Lokev 7a, 6219 Lokev



Menu

Namaz iz divjih zelišč
in mladega sira
Šparglji s pršutom
Svinjska ribica s sotirano
zelenjavo in špargljevimi
štrukljem
Slivov cmok z medeno skorjico

Cena: 22,00 €

Menù

*Spalmabile di erbe selvatiche
e formaggio giovane
Asparagi e prosciutto
Filetto di maiale con verdure
saltate e involtino di asparagi
Gnocchetti di prugne con
crosta al miele*

Prezzo: 22,00 €

Menu

*Spread made from wild herbs
and young cheese
Asparagus with prosciutto
Pork fillet with sautéed vegetables
and asparagus-filled
rolled dumplings
Plum dumpling with honey crust*

Price: € 22.00



T: +386 (0) +386 (0)41 361 729 E: gostilnasila@gmail.com
Urnik: sreda-nedelja od 10:00 do 22:00, Obvezna predhodna rezervacija.
Orario d'apertura: mercoledì – domenica dalle 10:00 alle 22:00
Working hours: Wednesday to Sunday from 10 a.m. to 10 p.m.

GOSTILNA SKOK

Štorje 27, 6210 Sežana



Specialità:

*Carpaccio di cervo, germogli
giovani di piante selvatiche e
formaggio caprino giovane (prodotto
dall'azienda agricola Žerjal di Tomaj)*

Prezzo: 11,00 €

*Polpette di verdure con asparagi
selvatici e ortiche su crema di piante
selvatiche*

Prezzo: 9,00 €

*Arrosto di agnello (allevamento
ecologico Božeglav di Štorje) e puré
di patate con aglio orsino*

Prezzo: 16,00 €

*Dessert allo yogurt con santoreggia
montana e sambuco*

Prezzo: 4,00 €



Jedi:
Karpačo jelena, mladi poganjki
divjih rastlini in mlad kozji sir
(s Kmetije Žerjal, Tomaj)

Cena: 11,00 €

Zelenjavni polpet z divjimi
šparglji in koprivo na kremi
divjih rastlin

Cena: 9,00 €

Pečeno jagnje (ekološka kmetija
Božeglav, Štorje) in krompirjev
pire s čemažem

Cena: 16,00 €

Jogurtna sladica s kraškim
šetrajem in bezgom

Cena: 4,00 €

Menu:

*Stag carpaccio, baby shoots of wild
plants and young goat cheese
(from the Žerjal farm in Tomaj)*

Price: € 11.00

*Vegetable patty with wild asparagus
and nettle on a wild plant mush*

Price: € 9.00

*Roast lamb (from the Božeglav
organic farm in Štorje) and potato
purée with wild garlic*

Price: € 16.00

*Yoghurt dessert with winter savoury
and elderflower*

Price: € 4.00

T: +386 (0)5 768 54 09, +386 (0)41 725 504 E: gostilna.skok@gmail.com W: www.gostilna-skok.com
Urnik: sreda – nedelja od 11:30 do 21:00.
Orario d'apertura: da martedì a domenica dalle 11.30 alle 21.00.
Tuesday to Sunday from 11:30 a. m. to 9:00 p. m.

OSTROUŠKA PELICON COLJAVA

Coljava 5, 6223 Komen



»Špargljev meni

Hišni aperitiv
Narezek domačih mesnin
s kosom zeliščne frtalje
Špargljeva juha
Prata ali pečenka s prilogami
(ječmen s šparglji, pražen
krompir, sezonska priloga)
Hišna sladica
Kozarec vina Rose
Cena: 20,00 €

Menù a base di asparagi

Aperitivo della casa
Piatto di affettati caserecci con
frittata alle erbe
Vellutata di asparagi
Filetto o arrosto di maiale con
contorno (orzo e asparagi, patate
saltate in padella o contorno
stagionale)
Dolce della casa
Calice di rosé
Prezzo: 20,00 €

Menu: 'Asparagus menu'

Welcome aperitif
Cold cuts (selection of hand-prepared
meats) and a serving of frtalja
(scrambled eggs) with herbs
Asparagus soup
Pork loin or roast pork with side
dishes (barley with asparagus,
pan-fried mashed potato, side dish
according to the season)
Home-made dessert
Glass of Rosé wine
Price: €20.00



T: +386 (0)5 766 87 08, +386 (0)31 303 523 E: sandrapelicon@gmail.com W: www.ostrouska-pelicon.com

Urnik: samo po predhodnem dogovoru
Orario d'apertura: solo previa accordo
Working hours: only by prior arrangement

RESTAVRACIJA OKUSI KRASA

Lokev 78, 6219 Sežana



Menu

Hladna predjed: parjena postrv,
mlada špinača in zelišča, jogurt

Topla predjed: domača »pašta«,
divji šparglji, pastinjak in peteršilj

Glavna jed: goveji medaljon,
topinambur in maline

Cena za 3-hodni menu:
28,00 €

Menù

Antipasto freddo: trota al vapore e
spinaci giovani con erbe e yogurt

Primo piatto: pasta fatta in casa,
asparagi selvatici, pastinaca e
prezzemolo

Secondo piatto: medaglione di
manzo, topinambur e lamponi

Prezzo per il menù di tre portate:
28,00 €

Menu

Cold starter: steamed trout, young
spinach and herbs, yoghurt

Warm starter: homemade pasta, wild
asparagus, parsnip and parsley

Main course:
beef medallion, Jerusalem artichoke
and raspberries

Price 3-course menu:
€ 28.00



T: +386 (0)40 477 804, +386 (0)40 578 564 E: go@okusikrasa.si W: www.okusikrasa.si
Urnik: ponedeljek 12:00 - 15:00, četrtek 16:00 - 21:00, petek - sobota 12:00 - 22:00, nedelja 12:00-18:00
Orario d'apertura: lunedì dalle 12:00 alle 15:00, giovedì dalle 16:00 alle 21:00,
venerdì e sabato dalle 12:00 alle 22:00, domenica dalle 12:00 alle 18:00
Working hours: Monday from noon to 3 p.m., Thursday from 4 p.m. to 9 pm,
Friday and Saturday from noon to 10 p-m, Sunday from noon to 6 p.m.



TURISTIČNA KMETIJA TONCEVI

Pedrovo 9, 5295 Branik



Menu

Frtalja z divjimi zelišči, pršutom, panceto in sirom
Zelena kremna juha iz divjih užitnih rastlin
Teranovi rezanci z divjimi šparglji
Teranov sorbet
Rozbif na žaru, pečen krompir s kraškim
šetrajem in zelenjavo ali čemaževi žličniki s sirom
na žaru v špargljevi omaki
Sladica
Domači kruh
Kava ali domač liker

Cena: 29,00 €

Možnost izbire posameznih jedi

Menù

*Frittata con erbe selvatiche,
prosciutto, pancetta e formaggio
Vellutata verde di piante selvatiche commestibili
Tagliatelle al Terrano con asparagi selvatici
Sorbetto al Terrano
Carne di manzo ai ferri, patate arrosto con santoreggia
montana e verdure o con gnocchetti di aglio orsino e
formaggio alla griglia in salsa di asparagi
Dolce
Pane casereccio
Caffè o grappa fatta in casa*

Prezzo: 29,00 €

Possibilità di ordinare piatti a sé.

Menu

*Frtalja (scrambled eggs) with wild herbs,
prosciutto, pancetta and cheese
Creamy green soup made using wild plants
Tagliatelle with Teran wine and wild asparagus
Teran wine sorbet
Roast beef, roast potatoes with winter savoury
and vegetables or wild garlic spoon dumplings
with grilled cheese in asparagus sauce
Dessert
Home-baked bread
Coffee or homemade liqueur*

Price: € 29.00

Single dishes also available.



T: +386(0)40 348 464 E: info@kmetija-toncevi.si W: www.kmetija-toncevi.si

Urník: sobota, nedelja in prazniki od 11:00 do 22:00, izven urnika po dogovoru

Orario d'apertura: sabato, domenica e festivi dalle 11.00 alle 22.00, o previa accordo.

Working hours: Saturday, Sunday and holidays from 11 a. m. to 10 p. m., or upon prior arrangement.





ŠPACAPANOVA HIŠA

Komen 85, 6223 Komen



Menu

Dobrodošlice ob spremljavi kruha z drožmi
Goveji karpačo in divji šparglji
Čemaževa juha in divja zelenjava
Postrv, spomladanski hrustki in kaviar
Ravioli, skuta in sveža zelišča
Špargljev sorbet, sušeni jogurt in olivno olje
Janček, krompirjeva polpetka, pašteta iz jančka in
spomladanska zelenjava
Millefoglie s kremo iz ovčjega sira

Cena: 45,00 € (5 hodov),
68,00 € (8 hodov)

Podroben menu:

www.spacapan.si/gostilna/degustacijski-menu



T: +386 (0)30 226 390 E: info@spacapan.si W: www.spacapan.si

Urnik: petek - sobota od 12:00 do 16:00 in od 18:00 do 22:00, nedelja od 12:00 do 19:00. Potrebna je rezervacija.

Orario d'apertura: venerdì e sabato dalle 12:00 alle 16:00 e dalle 18:00 alle 22:00, domenica dalle 12:00 alle 19:00. Prenotazioni obbligatorie.

Working hours: Friday and Saturday from noon to 4 p. m. and from 6 p. m. to 10 p. m., Sunday from noon to 7 p. m. Reservations required.

Menù

Benvenuto di accompagnamento con il pane di feccia
Carpaccio di manzo con asparagi selvatici
Vellutata di aglio orsino con verdure selvatiche
Trota, crostini primavera e caviale
Ravioli, ricotta e spezie fresche
Sorbetto di asparagi, yogurt essiccato e olio d'oliva
Agnello, polpette di patate, pâté di agnello
e verdure di primavera
Millefoglie alla crema di formaggio pecorino

Prezzo: 45,00 € (cinque portate),
68,00 € (otto portate)

Menù dettagliato:

www.spacapan.si/it/ristorante/menu-di-degustazione/

Menu

Welcome treats accompanied by sourdough bread
Beef carpaccio and wild asparagus
Wild garlic soup and wild vegetables
Trout, spring fritters and caviar
Ravioli, cottage cheese and fresh herbs
Asparagus sorbet, dehydrated yogurt and olive oil
Lamb, potato patty, lamb pâté and spring vegetables
Millefoglie with sheep cheese cream

Price: € 45.00 (5 courses),
€ 68.00 (8 courses)

For details of menu:

www.spacapan.si/gostilna/degustacijski-menu

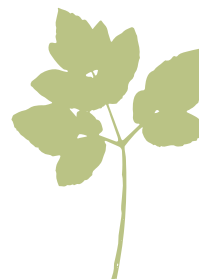


Foto: Špacapanova hiša

GOSTILNA KOBJEGLAVA

Kobjeglava 63a, 6222 Štanjel



Menu

Hišni pozdravi
Pršut Komel 36+, salama,
lokalni siri, na fitalji iz
spomladanskih zelišč
Koprivna kremna juha,
krokantnimi testeninami,
prepeličjim kuhanim jajčkom
Domači krompirjevi njoki s
kraškimi zelišči, dimljeno skuto
in očiščenim maslom
Stegno račke s spomladanskimi
listi, hruško kuhano v teranovem
likerju ter kruhovimi hrustki
Žajblav sladoled, lešnikov
drobljenec ter krema
cveta rešelike

Cena: 40,00 €

Lahko si poljubno izberete tudi
4-hodni menu ali posamezno jed.

Menù

Benvenuto della casa
*Prosciutto crudo Komel 36+,
salame e formaggi locali su
frittata di erbe primaverili*
*Vellutata di ortiche, pasta croccante
e uovo di quaglia cotto*
*Gnocchi di patate fatti in casa con
spezie del Carso, ricotta affumicata
e burro chiarificato*
*Coscia d'anatra con foglie
primaverili, pera cotta nel liquore di
Terrano e crostini*
*Gelato alla salvia, crumble di
nocciole e crema di ciliegio
di Santa Lucia*

Prezzo: 40,00 €

È possibile scegliere il menù di
quattro portate o i singoli piatti.



Tel.: +386 (0)5 731 00 80, +386 (0)31 356 138 E: kobjeglava@gmail.com W: www.q-komel.com

Urnik: četrtek – sobota od 12:00 do 22:00, nedelja od 12:00 do 20:00.

S predhodno najavo je možen tudi ogled naše Stare pršutarne. Potrebna je rezervacija.

Orario d'apertura: da giovedì a sabato dalle 12:00 alle 22:00, domenica dalle 12:00 alle 20:00.

Possibile visita dell'antica fabbrica di prosciutti previa accordo. Prenotazioni obbligatorie.

Working hours: Thursday to Saturday from noon to 10 p. m., Sunday from noon to 8 p. m.

Visit to the Old prosciutto factory upon prior arrangement. Reservations required.

HIŠA POSEBNE SORTE – VID SORTA

Kodreti 15, 6222 Štanjel



Menu

Beluši na spomladanski solati
s čemaževim oljem, limono,
mladim sirom in granatnim
jabolkom
Porova kremna juha s
konopljinim oljem
Pečena svinjska ribica v objemu
kraške pancete z zeliščno omako,
popočena rumena polenta s
kraškim žepkom, zeleni šparglji
Sestavljena sladica posebne sorte

Cena: 26,00 €

Menù

*Asparagi su insalata primaverile
con olio di aglio orsino, limone,
formaggio giovane e melagrana*
Vellutata di porro con olio di canapa
*Filetto di maiale avvolto nella
pancetta del Carso con salsa alle
spezie, polenta gialla arrostita
e santoreggia montana
e asparagi verdi*
Dolce composto della casa

Prezzo: 26,00 €

Menu

*White asparagus on a spring salad
with wild garlic oil, lemon, young
cheese and pomegranate*
Leek cream soup with hemp oil
*Roast pork fillet wrapped in Karst
pancetta with a herb sauce, roasted
yellow polenta and a Karst pasty,
green asparagus*
Combined dessert of a special sort

Price: € 26.00



Foto: Špacapanova hiša

T: +386(0)5 769 00 00, + 386(0)41 728 619 E: info@sorta.si W: www.sorta.si

Urnik: četrtek – ponedeljek od 12:00 – 22:00. Zaželeno predhodno rezervacije

Orario d'apertura: da giovedì a lunedì dalle 12:00 alle 22:00. Gradite prenotazioni.

Working hours: Thursday to Monday from noon to 10 p. m. Reservations required.

BIODINAMIČNA KMETIJA PRI KAMNARJEVIH

Volčji Grad 40, 6223 Komen



Menu 1

Šparglji po Kamnarjevo

Cena: 6,50 €

Pirine testenine s pestom iz
kraških zelišč, ovčjim sirom in
limonino travo

Cena: 9,50 €

Pehtranova sirna torta
z medom in orehi

Cena: 5,50 €

Menù 1

Asparagi alla Kamnarjevo

Prezzo: 6,50 €

Pasta di farro con pesto di erbe
aromatiche del Carso, formaggio
pecorino e citronella

Prezzo: 9,50 €

Torta al formaggio e dragoncello
con miele e noci

Prezzo: 5,50 €

Menu 1

Asparagus à la Kamnarjevo

Price: € 6.50

Spelt pasta with karst herb pesto,
sheep cheese and lemon grass –

Price: € 9.50

Tarragon cheese cake with
honey and walnuts

Price: € 5.50

TURISTIČNA KMETIJA VANESA ČOTAR JEŽ

Gorjansko 84c, 6223 Komen



Menu

Hišna dobrodošlica
Frtalja z divjimi šparglji,
vršički goji jagod, koromačem,
srčnim zeljem, meto...
Posušena domača klobasa
Mlad sir z drobnjakom,
oljčnim oljem in česnom
Pašta z regratom, mlado koprivo,
vršički goji jagod, divjimi šparglji,
kraškimi dišavnicami in
popečeno panceto
Počasi pečena svinjska rebrca
ob lesu trte z izbrano prilogo
Pomladanska sladica
Sveže pečen domač kruh

Cena: 30,00 €

Menù

Amuse-bouche
Frittata con asparagi selvatici,
germogli di bacche di goji, finocchio,
melissa, menta...
Salsiccia secca fatta in casa
Formaggio giovane con erba
cipollina, olio d'oliva e aglio
Pasta con tarassaco, ortiche
giovani, germogli di bacche di goji,
asparagi selvatici, erbe aromatiche
del Carso e pancetta soffritta
Costolette di maiale cotte
lentamente con vite e contorno
Dolce primavera
Pane casereccio appena sfornato

Prezzo: 30,00 €

Menu

Welcome appetiser
Scrambled eggs with wild asparagus,
spruce tips of goji berries, fennel,
melissa, mint...
Dry-cured homemade sausage
Young cheese with chive,
olive oil and garlic
Pasta with dandelion, young nettle,
spruce tips of goji berries, wild
asparagus, aromatic karst herbs and
sautéed pancetta
Slowly roasted pork ribs prepared
beside grapevine wood, with a
selected side dish
Spring dessert
Fresh home-baked bread

Price: € 30.00



T: +386 (05) 766 82 45, +386 (0)40 644 121 E: prikamnarjevih@amis.net W: www.prikamnarjevih.com

Urnik: petek–nedelja in prazniki 12.00–22.00, ostale dni po dogovoru (najmanj 8 oseb).

Orario d'apertura: da venerdì a domenica e festivi dalle 12.00 alle 22.00, gli altri giorni previa accordo (minimo 8 persone).

Working hours: Friday to Sunday and holidays from noon to 10 p. m., other days upon prior arrangement (8 persons min.)

T: +386 (0)5 766 81 94, +386 (0)31 309 119 E: pepi.jez@amis.net

Urnik: sobota od 12:00 do 22:00, nedelja od 12:00 do 20:00, ostale dni po dogovoru. Zaželeno predhodna rezervacija.

Orario d'apertura: sabato dalle 12:00 alle 22:00, domenica dalle 12:00 alle 20:00, altri giorni previa accordo. Prenotazioni gradite.

Working hours: Saturday from noon to 10 p. m., Sunday from noon to 8 p. m., other days upon prior arrangement. Reservations required.

Foto: Špacapanova hiša

BISTRO GRAD ŠTANJEL

Štanjel 1a, 6222 Štanjel



Menu

Pečen pršut, jajček, hrenov
namaz, špargljev humus
Čemaževa kremna juha,
mariniran mlad ovčji sir, koruzni
drobljenec
Domači zeliščni njoki, jajček,
kraška panceta, staran sir Tabor
Skutna pita s šparglji

Cena: 22,00 EUR

Menù

*Prosciutto cotto, uova, crema di
rafano e hummus di asparagi
Vellutata di aglio orsino,
formaggio pecorino giovane
marinato e crumble di mais
Gnocchi caserecci alle erbe
aromatiche, uova, pancetta carsica e
formaggio Tabor stagionato
Crostatà di ricotta e asparagi*

Prezzo: 22,00 €

Menu

*Oven-baked prosciutto,
egg, horseradish spread,
asparagus hummus
Wild garlic cream soup,
marinated young sheep cheese,
cornmeal crumble
Homemade gnocchi with herbs, egg,
Karst pancetta, mature Tabor cheese
Cottage cheese pie with asparagus*

Price: € 22.00



T: +386(0)5 731 00 70, +386(0)41 447 854 E: info@gradstanjel.si I: www.gradstanjel.si

Urnik: kuhinja odprta sobota, nedelja, prazniki od 12.00 do 20.00. Potrebna je rezervacija.

Orario d'apertura: la cucina è aperta sabato e domenica dalle 12.00 alle 20.00. Prenotazioni obbligatorie.

Working hours: kitchen open Saturday and Sunday from noon to 8 p. m. Reservations required.

KMETIJA BUNTOVI

Škrbina 62, 6223 Komen

Dan odprtih vrat kmetije Buntovi

27. april od 10:00 do 19:00

Kmetija leži v osrčju Komenskega Krasa v vasi Škrbina, ki je le 3km oddaljena od vasi Komen. Ukvarjamo se z vinogradništvom in večji del obsega predelavo rdečega vina teran, manjši del pa Vitovske grganje. Poleg vina gojimo tudi zelišča, začimbe in dišavnice, katere pridelujemo v čaje, mila... Na majhnih površinah gojimo tudi piro in ajdo, katero doma meljemo na domačem mlinu na kamen. Na dnevu odprtih vrat vam bomo ponudili degustacijo vin in predstavitev kmetije, možen bo tudi nakup domačih izdelkov.

Cena: degustacija vina 2,00 €

Giornata delle porte aperte Azienda Buntovi

27. Aprile dalle 10:00 alle 19:00

Nel cuore del Carso Inferiore, l'azienda agricola a Škrbina si trova a 3 km da Komen. L'attività si concentra nella viticoltura, in particolar modo nella produzione del vino rosso locale, il Terrano, ma in quantità limitate anche del bianco Vitovska grganja. Oltre al vino, coltiviamo anche erbe aromatiche e spezie con cui creiamo tisane, saponi, ecc. Seppur in quantità ridotte, l'azienda si occupa anche della coltivazione del farro e del grano saraceno macinati a pietra direttamente nella nostra tenuta. Durante la giornata delle porte aperte vi presenteremo la nostra azienda agricola, proponendovi la degustazione dei vini con la possibilità di acquistare i prodotti fatti in casa.

Prezzo: degustazione vino 2,00 €

Open farm day Kmetija Buntovi

27. April from 10 a. m. to 7. p. m.

The farm lies in the heart of the Komen Karst, in the small village of Škrbina, located just 3 km away from the village of Komen. We are winegrowers and our main product is the red Teran wine, while the Vitovska Grganja wine is also produced in limited quantities. Besides winemaking, we grow aromatic and other herbs as well as spices, all being ingredients in the products we make, like tea, soap... We also grow spelt and buckwheat on small plots and grind it to make flour in our home stone mill.

Price: wine tasting € 2,00



T: +386 (0)31 867 632 E: tjasa.komel@siol.net W: www.buntovi.si



festival
kraška
gmajna



Festival della landa carsica
Karst landscape festival

25. april – 2. junij / 25. aprile – 2. giugno / 25. april – 2. june

www.visitkras.info/festivalkraskagmajna

Mesec
Kraške 2019
Kuhinje

5. oktober - 4. november

MESEC KRAŠKE KUHINJE

s svojo dolgoletno tradicijo in bogato jesensko pisano ponudbo na Krasu vabi obiskovalce, da se poleg lepote narave naučijo tudi kulinaričnih dobrot, ki jih pripravijo izbrane gostilne.

5 ottobre - 4 novembre

IL MESE DELLA CUCINA CARSICA

Il Mese della cucina carsica, di lunga tradizione e con una ricca offerta gastronomica autunnale, invita i visitatori, inoltre a ammirare le bellezze naturali, anche a degustare le delizie gastronomiche nelle trattorie prescelte.

5th october - 4th november

THE MONTH OF THE KARST CUISINE

With its many years of tradition and rich, autumnally coloured offer, the Month of the Karst Cuisine invites visitors to delight in the beautiful sights of nature and enjoy culinary delicacies prepared by select restaurants.

DOGODKI / EVENTI / EVENTS

5
APRIL

GOSTILNA SILA

Dalmatinski večer, klapa Legino v živo
Potrebna je rezervacija.

6
APRIL

EKOLOŠKA TURISTIČNA
KMETIJA TONCEVI

18.00 - Jedi z ognjišča, na koncu sveta.
Potrebna je rezervacija.

13
APRIL

BIODINAMIČNA KMETIJA
PRI KAMNARJEVIH

10.00 - Voden ogled kmetije z degustacijo
Potrebna je rezervacija.

TURISTIČNA KMETIJA
VANESA ČOTAR JEŽ

18.00 - Pomladni menu divjih okusov Krasa
z degustacijo vin Čotar in ogledom vinske kleti
Potrebna je rezervacija.

14
APRIL

EKOLOŠKA TURISTIČNA
KMETIJA TONCEVI

13.00 - Jedi z ognjišča, na koncu sveta.
Potrebna je rezervacija.

20
APRIL

GOSTILNA SILA

Večer z glasbo v živo.
Potrebna je rezervacija.

27
APRIL

BIODINAMIČNA KMETIJA
PRI KAMNARJEVIH

10.00 - Voden ogled kmetije z degustacijo.
Potrebna je rezervacija.

IZLETNIŠKA KMETIJA
OSTROUŠKA PELICON

10:30 do 13:30 - Praktično druženje:
nabiramo in kuhamo z regratom
Potrebna je rezervacija.

KMETIJA BUNTOVI

10.00 do 19.00 - Dan odprtih vrat kmetije

BISTRO GRAD ŠTANJEL

Divji okusi Krasa na grajskem dvorišču by
Bistro grad Štanjel

30
APRIL

GOSTILNA SKOK

10:30 - Kuharska delavnica s kraškimi divjimi
rastlinami
Potrebna je rezervacija.

1
MAJ

HIŠA POSEBNE SORTE

S kolesom na griče med Branico in Vipavo.
Potrebna je prijava.

po
dogovoru

ŠPACAPANOVA HIŠA

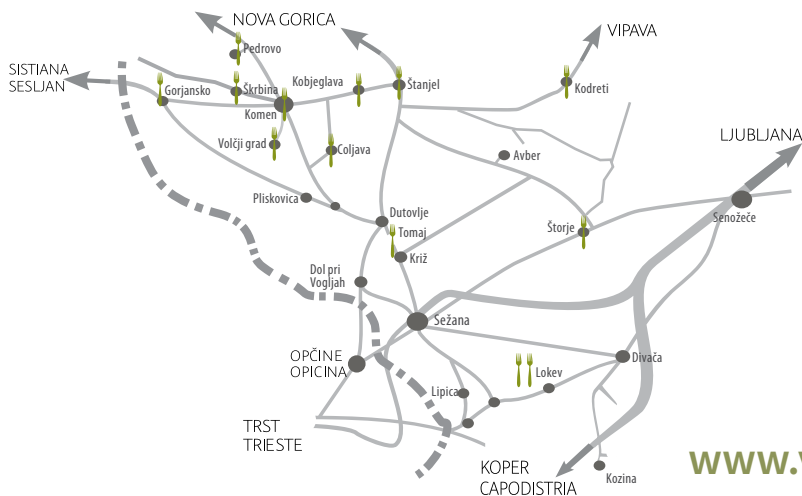
Degustacija vina, suhih mesnin in žganja.
Potrebna je rezervacija.

GOSTILNA KOBJEGLAVA

Ogled Stare pršutarne.
Potrebna je rezervacija.

VSI DOGODKI / TUTTI EVENTI / ALL EVENTS

www.visitkras.info



Kontakti:

Društvo Planta:

+386 (0)31 303 523

(Sandra Pelicon)

TIC Sežana:

tic.sezana@visitkras.info

+386 (0)5 731 01 28

TIC Štanjel:

info@stanjel.eu

+386 (0)5 769 00 56

www.visitkras.info



**Društvo
PLANTA**

