

Mesec  
špargljev  
na  
Krasu

2013

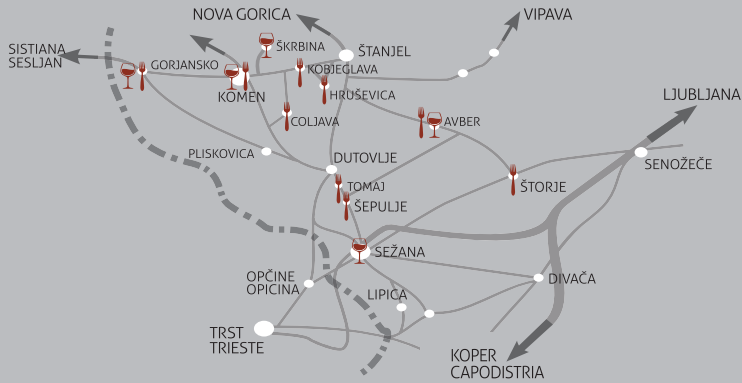
12. april – 12. maj



[www.vinskacestakras.si](http://www.vinskacestakras.si)



## KULINARIČNA POMLAD NA KRASU



Toplina in brstenje narave vas vabita na Kras s pogledom na morje. Izlet na Kras peš, s kolesom ali z avtom bo prava izbira. Prijazni in vedri Kraševci vam bomo odkrivali divjino Škocjanskih jam in iskriive Lipičance. Dušo Krasa boste doživeli ob obisku Kosovelove domačije v Tomaju in Spacalove galerije v Štanjelu. V kraških vaseh boste občudovali kamnoseške detajle, ki dajejo izvirno arhitekturo kraškim hišam in kraškim vasem. In že vas bodo zvalele vonjave divjih špargljev, znanilcev pomladnega prebujanja. Izbrani ponudniki so za vas pripravili meni za manj lačne ali velik meni za prijetno druženje. S tem vas vabijo k odkrivanju novih izvirnih okusov in zaupali vam bodo kako kraške jedi zaživijo v družbi špargljev. Špargljem se bosta pridružila sočnost in pestrost zeliščnih fratelj. Ne bo vas prevzela fratelja velikanka, temveč individualno delo ter inovativnost v ohranjanju izvirnih okusov divjih špargljev in kraških zelišč, kar daje jedem jedilno vrednost in dopadljivost. Odkrijte novosti, ki smo jih letos pripravili za Vas. In že se boste vprašali, kje sta Kraški teran in Kraški pršut, zaupamo vam, da vas čakata na varnem v naših kleteh. Na vašo željo Vam bomo zaupali skrivnosti ročno rezanega pršuta in večno prijateljstvo s teranom.

### Ogledi in informacije o turistični ponudbi Krasa:

TIC Sežana +386 5 731 01 28  
TIC Štanjel +386 5 769 00 56  
TIC Dutovlje +386 5 764 15 49  
TIC Lokev +386 5 762 10 17  
MH Pliskovica +386 5 764 02 50

Dobrodošli na Krasu, potrudili se bomo za Vaše zadovoljstvo. Naj Vam polnost dožvetja ostane v prijetnem spominu.

Povejte naprej!

*Il primo calore primaverile e il risveglio della natura vi invitano sul Carso con la sua vista sul mare. Una gita, a piedi, in bicicletta oppure in macchina, è la scelta giusta per voi. I gentili e sereni abitanti del Carso vi riveleranno la bellezza naturale delle grotte di San Canziano e l'energia dei Lipizigiani. Lo spirito carsico si rivelerà appieno con le visite alla casa natale di Srečko Kosovel a Tomaj e alla Galleria di Lojze Spacal a Stanjel. Nei borghi carsici potrete ammirare i dettagli in pietra, alla base dell'architettura locale. L'aroma degli asparagi selvatici, a testimonianza del risveglio primaverile, vi inviterà a trascorrere più tempo in natura. Su Vostra richiesta prepareremo menù per i meno affamati o quello per piacevoli momenti in compagnia. Sarà nostra premura svelarvi i nuovi e originali sapori della cucina carsica, rivitalizzata dalla compagnia degli asparagi, ai quali si aggiungerà il sapore intenso e variegato delle frittate alle erbe. A coinvolgermi, non solo la frittata gigante, ma anche le innovazioni culinarie che valorizzano il sapore originale degli asparagi e delle erbe, in grado di conferire alle pietanze il giusto valore nutrizionale e la piacevolezza all'assaggio. Scoprite le novità che abbiamo preparato appositamente per Voi. Nel caso vi domandaste dove sia possibile trovare il vino Terrano e il prosciutto carsico, siate sicuri che li troverete nelle nostre cantine. A vostra richiesta, vi sveleremo i segreti dell'eterno amicizia tra il prosciutto artigianale tagliato a mano e il vino Terrano.*

*Benvenuti sul Carso, dove cercheremo di accontentarvi nel migliore dei modi. Che la pienezza di questa esperienza possa restare un bellissimo ricordo.*

*Passaparola!*

Stanislav Renčelj




 MENI
 

## Špargljev meni:

Špargljeva juha  
 Žrebičkov zrezek v omaki s šparglji in  
 popečeno zeliščno polento  
 Strnjenka s šparglji z jagodovim  
 prelivom  
 Cena: 19,00 €

...

## Posamezne jedi:

Lazanja z divjimi šparglji  
 Cena: 8,00 €  
 Ocvrti kaneloni polnjeni s kraškimi  
 pršutom in divjimi šparglji  
 Cena: 9,00 €

## Menu di asparagi:

Crema di asparagi  
 Bistecca di puledro in salsa di asparagi  
 e polenta di erbe arrostite  
 Panna cotta di asparagi con crema di  
 fragole  
 Prezzo: 19,00 €

...

## I piatti unici:

Lasagna di asparagi selvatici  
 Prezzo: 8,00 €  
 Cannelloni fritti ripieni di prosciutto  
 carsico e asparagi selvatici  
 Prezzo: 9,00 €


 MENI
 

Aperitiv: pomarančni liker  
 Krožnik Pepijevih suhih mesnin z rezino fitalje  
 Špargljeva juha s popečenim kruhcem  
 Sladica po izbiri  
 Kozarec vina Rose  
 Cena: 12,00 €

## Posamezne jedi:

Špargljev bis (njoki in bleki): 7,00 €  
 Sandrin krožnik (mesno špargljeve jedi): 10,00 €

...

Benvenuto della casa: liquore all'arancia  
 Piatto di assaggini di Pepi con una fetta di frittata  
 Crema di asparagi con pane d'orato nel burro  
 Dolce alla scelta  
 Bicchiere di vino ROSE  
 Prezzo: 12,00 €

## I piatti unici:

Bis di asparagi (gnocchi e pasta fatta in casa): 7,00 €  
 Piatto di Sandra (cibi a base di carne e asparagi): 10,00 €



Štorje 27, 6210 Sežana  
 Tel.: +386 5 768 54 09  
 gostilna.skok@siol.net  
 http://slodesign.com/skok



tor. - ned. 10h - 22h



Coljava 5, 6233 Komen  
 Tel.: +386 5 766 87 08, Gsm: +386 31 303 523  
 sandrapelicon@gmail.com



sob. 12h - 22h, ned. 12h - 19h oz. po dogovoru



~ MENI ~

Šopek kuhanih špargljev z laski pancete  
Kvašeni štruklji nadevani z jajcem in divjimi šparglji  
Ramstek v omaki z divjimi šparglji s prilogo  
Jagodna kremna torta

Cena: 27,00 €

...

*Mazzo di asparagi con panceta*  
*Strucoli cotti con le uova e asparagi selvatici*  
*Bistecca in salsa di asparagi e contorni*  
*Torta alla crema di fragole*

Prezzo: 27,00 €

~ MENI ~

Špargljeva kremna juha z ajdovo polento  
*Crema di asparagi con polenta di grano saraceno*

3,50 €

Jurčki na žaru s špargljevimi zavitki  
*Funghi porcini alla griglia con rotolini di asparag*

10,50 €

Šparglji v solati s polento  
*Insalata di asparagi con polenta*

4,00 €

Možnost ogleda kleti in pršutane.  
*Possibilità di visitare la cantina vinicola e il prosciuttificio.*



Vera Šajna Macarol s.p.  
Šepulje 33, 6210 SEŽANA  
Tel.: +386 5 764 10 96  
domacija.sajna@gmail.com  
www.sajna.si



pet. - sre. 12h - 22h



Hruševica 6, 6222 Štanjel  
Tel: +386 5 769 02 24  
Gsm: +386 51 231 671  
grca.turizem@gmail.com  
www.grca.si



sob., ned: od 12h - 22h oz.po dogovoru

MENI

Dobrodošlica

Mlad sir z divjimi šparglji

Domača pašteta, popečen kruh z rožmarinom, žepkom in žajbljem

Zeliščni štruklji z Zidaričevo skutno in šparglji s kraške gmajne

Pečen krškopoljski prašič s Krasa

Pomladanska zloženska s pocvrtnim porom

Torta ČUDA s teranovim likerjem

Domače zvezdice

Sveže pečen kruh

Cena: 25,00 €

...

*Benvenuto*

*Formaggio fresco con asparagi selvatici*

*Pate fatto in casa, pane arrostito con rosmarino, Santoreggia variegata e salvia*

*Strucoli di erbe con ricotta »Zidarič« con asparagi selvatici dal Carso*

*Maiale »krškopoljski« arrosto del Carso*

*Composto primaverile con porro fritto*

*Torta »ČUDA« con liquore di terrano*

*Stelline fatte in casa*

*Pane fresco*

Prezzo: 25,00 €

Gorjansko 84 c, 6223 Komen  
Tel.: +386 5 7668 194,  
Gsm: +386 31 309 119, +386 41 667 126  
vasjacot@volja.net  
www.cotar.si

 pet. 18h - 22h, sob. in ned. 12h - 22h oz.po dogovoru

MENI

Figov aperitiv

Špargljeva juha

Špargljevi polpeti v omaki

s krompirjevim suflejem

Regratova solata

Šparglji z jagodami

Cena: 16,00 €

...

Aperitiv – črn trn

Njoki s šparglji

Svinjska ribica s šparglji

Bela polenta s šparglji

Regratova solata

Šparglji z jagodami

Cena: 18,00 €



Avber 21, 6210 Sežana  
Tel.: +386 5 7685 120  
Gsm: +386 41 730 698  
bruno.ukmar1@siol.net  
www.ukmar.si

 sob., ned. in prazniki: 12h - 22h oz.po dogovoru

*Aperitivo di fichi*

*Zuppa di asparagi*

*Polpette di asparagi in salsa*

*con suffle' di patate*

*Insalata di tarassaco*

*Asparagi con fragole*

Prezzo: 16,00 €

...

*Aperitivo – spino nero*

*Gnocchi con asparagi*

*Ombolo di maiale*

*con asparagi*

*Polenta bianca con asparagi*

*Insalata di tarassaco*

*Asparagi con fragole*

Prezzo: 18,00 €

MENI

Degustacijski meni "Na hitro":

Oliva v olivnem olju s piransko soljo ter zelišči s Krasa  
 Degustacijski krožnik Kraških mesnin s špargljevim namazom  
 Ješpren s šparglji in belim pršutom  
 Špargljev sladoled

Cena: 15,00 €

...

Svoj meni boste lahko izbrali še med naslednjimi dobrotami s šparglji:

Divjačinska pašteta s šparglji  
 Špargljeva krema s piščančjimi želodčki  
 Njoki s šparglji ter hrustljavim pršutom,  
 Zajček v družbi s šparglji in krokantno poleno  
 Odojek Krškopoljca s praženim krompirjem ter šparglji na žaru  
 Špargljev sorbet  
 Špargljev mus s čokolado

Degustacijski meniji: od 15€ do 29€

Menu »Veloce«:

*Oliva in olio d'oliva con il sale piranese e erbe del Carso*  
*Assaggini di prosciutti con paté di asparagi*  
*Orzo con asparagi e prosciutto bianco*  
*Gelato di asparagi*

Prezzo: 15,00€

...

*Il vostro menu potrete scegliere ancora tra alcune specialità:*

*Pate di selvaggina con asparagi*  
*Crema di asparagi con stomaco di pollo*  
*Gnocchi con asparagi con prosciutto croccante*  
*Coniglio con asparagi e polenta croccante*  
*Maialino »Krškopoljca« con patate »in tecia« e asparagi alla griglia*  
*Sorbetto di asparagi*  
*Mousse di cioccolato e asparagi*

*I menu di degustazione da 15 € a 29 €.*

MENI

Špargljeva solata z ošakolom  
*Insalata di asparagi con ossocollo*

4,00 €

Špargljeva mineštra  
*Minestra di asparagi*

3,00 €

Domača pašta s šparglji in panceto  
*Pasta fatta in casa con asparagi e panceta*

4,50 €

Špargljeva sestavljenka s svinjino  
*Composto di asparagi e carne di maiale*

10,00 €



KobjeglavaA 63 A, 6223 Štanjel  
 Tel: +386 5 731 00 80  
 Gsm: +386 31 356 138  
 kobjeglava@gmail.com  
 www.krok.si



čet. – ned.: od 12h - 22h



Tomaj 53, 6221 Dutovlje  
 Tel.: +386 5 764 06 73  
 Gsm: +386 31 306 919  
 skerlj.tomaj@gmail.com  
 www.tk-skerlj.si



sob., ned. in prazniki: 12h - 22h

MENI

Potep po Krasu

Špargljeva pašteta na hruškovem čipsu  
Kremna špargljeva juha z  
zlatimi mandljevimimi lističi  
Pomladni njoki z zeliščno-špargljevo  
omako in čebulnimi kolobarji  
Špargljev šorbet  
Janček z majaronom  
Štruklji s spomladanskimi poganjki  
Špargljeva čokoladna pena z  
jagodo in meto

Cena: 25,00€

...

Za manj lačne

Špargljeva solata z jajčkom  
Karbonara s šparglji  
Štruklji none lojzke s šparglji

Cena: 16,00€

Menu giro del Carso

*Pate di asparagi su spicchio di pera*  
*Crema di asparagi con mandorle d'orate*  
*Gnocchi di primavera con salsa di erbe e*  
*asparagi con anelli di cipolla*  
*Sorbetto di asparagi*  
*Agnello con maggiorana*  
*Strucoli con germogli di primavera*  
*Mousse di cioccolato e di asparagi con*  
*fragola e menta*

Prezzo: 25,00 €

...

Menu per meno affamati

*Insalata di asparagi con agnello*  
*Carbonara con asparagi*  
*Strucoli di nonna "Lojzka" con asparagi*

Prezzo: 16,00 €

VINAKRAS Z.O.O. SEŽANA

Sejmiška pot 1a, 6210 Sežana  
Tel.: +386 5 73 13 444, Fax: +386 5 73 13 445  
vinakras@siol.net, www.vinakras.si

Izbrani Teran Elite, Teran Prestige, Teranov liker, Kraška penina, Rose, Menuet,  
Sonata in Vitovska Prestige  
*Terrano scelto Elite, Terrano prestige, Liquore di terrano, Spumante Carsico,*  
*Rose, Menuet, Sonata e Vitovska prestige*

VINA ČOTAR

Gorjansko 18, 6223 KOMEN  
,Gsm: +386 41 667 126 ali +386 41 870 274  
vasjacot@volja.net, www.cotar.si

Bela penina (Malvazija-Vitovska),Črna Teranova penina,  
Malvazija, Vitovska, Sauvignon, BB (Malvazija,Vitovska), Teran, Cabernet  
sauvignon,Merlot, Terra rossa (zvrst), Sladkominka (vino iz sušenega grozdja).  
*Vini bianchi spumanti (malvasia-vitovska), Terrano spumante, Malvasia, Vitovska,*  
*Sauvignon, BB (Malvasia, Vitovska), Terrano, Cabernet sauvignon, Merlot, Terra*  
*rossa , Sladkominka (vino dall' uva secca)*

TURISTIČNA KMETIJA FRANCINOVI

Avber 21, 6210 SEŽANA  
Tel.: +386 5 7685 120 Gsm: +386 41 730 698  
bruno.ukmar1@siol.net, www.ukmar.si

Dnevi odprtih kleti ob vikendih od 12. aprila do 12. maja 2013.  
*Visite alla cantina vinicola: tutti i fine settimana dal 12 aprile fino al 12 maggio*  
*2013.*



sre. - ned.: 11h - 22h oz. po dogovoru

Komen 85, 6223 KOMEN  
Tel.: +386 5 766 04 00  
Gsm: +386 41 297 829  
info@spacapan.si



## SODELUJOČI VINARJI

PRODUTTORI VINICOLI PARTECIPANTI

### VINOGRADNIŠTVO IN KLETARSTVO BUNTOVI

Cotič Bogdan, Škrbina 62, 6223 Komen  
Tel: +386 5 76 67 025, Gsm: +386 31 867 632  
tjasa.komel@siol.net, www.buntovi.si

Vinska grganja 2012, Malvazija 2012, Izbrani Teran PTP 2011,  
*Vitovska Grganja di 2012, Malvasia di 2012, Terrano di 2012*

Dnevi odprtih kleti: 10. – 12. Maj 2013  
*Visita alla cantina vinicola: dal 10 al 12 maggio 2013*

Dodatna ponudba / *Offerta supplementare:*  
Naravna mila, čaji, tinture, mazila / *Saponi naturali, tisane, tinture di erbe, creme*

### VINA KUKANJA

Dejan Kukanja, Komen 17, 6223 Komen  
Tel: +386 5 76 68 256, Gsm: +386 41 722 446  
vinakukanja@siol.net

Dnevi odprtih kleti: 3. - 5.maj 2013  
*Visita alla cantina vinicola: dal 3 al 5 maggio 2013*

### VINSKA KLET »OREL«

Avber 10, 6210 SEŽANA  
Tel.: +386 5 76 8 50 03, Gsm: +386 41 752 924  
vinskaklet.orel@gmail.com, www.vinskakletorel.com

Izbrani Teran PTP, Malvazija in Teranov liker

Ogled vinske kleti: 19.april - 21.april 2013  
*Visita alla cantina vinicola: dal 19 aprile al 21 aprile 2013*

## PRIREDITVE

12. 4. ob 20h **SVIREL 2013 - Cerkev Štanjel**  
Mednarodno tekmovanje in festival glasbenikov solistov ter komornih skupin  
K.D. UPOL Gsm: +386 (0)41 618 373 upolova.svirel@gmail.com
13. 4. **Ex-tempore Pliskovica.** Pliskovica, +386 (0)5 764 02 50  
**Vino in šparglji** z vinarji Tavčar Emil in Ken (Kras), Piro (Goriška brda),  
Posestvo Burja (Vipavska dolina),  
Gostilna Kraljestvo pršuta Kobjeglava, Gsm: +386 (0)31 356 138
19. 4. **Kulinarični večer s predstavitvijo vin,** ogledom vinske kleti in glasbenim  
gostom. Potrebna rezervacija.  
K'ntina Čotar Gorjansko, Gsm: +386 (0)41 309 119
19. - 21. 4. **Kamnoseška delavnica.** Štanjel – pri Kraški hiši  
Grad Štanjel Tel. +386 (0)5 769 01 97, gradstanjel@guest.arnes.si
20. 4. **S kolesom po Krasu.** Zavod ŠTIP Sežana, Tel. +386 (0)5 730 14 80
21. 4. **18. Tradicionalen pohod ob ponoru reke Reke.** Start med 8. In 12. h v  
Matavunu, dolžina 11km, lahka do srednje težka pot. Gsm: +386 (0)41 811634  
**Sejem zelišč in dobrot Krasa** Bunčetova domačija, Dutovlje  
Gsm: +386 (0)41 475 805  
**Tržnica starin ter domače in umetnostne obrti,** Štanjel  
TIC Štanjel Tel. +386 (0)5 769 00 56, tic.stanjel@komen.si
27. 4. **Dan odprtih borjačov Pliskovica**  
Poleg obiska na »borjačih« domačij bo ta dan na voljo: voden ogled vasi, voden  
pohod po učni poti, predstavitev kamnoseške obrti, predstavitev čebelarjenja,  
Kraškega medu in še kaj. 041/475776
30. 4. ob 18h **Marš na pohod.** Krožna pot ob kalih, pastirskih hišah in kamnitih zidovih  
z zaključkom ob kresu. KUTD Kraški slavček Kobjeglava Tupelče  
+386 (0)31 203 712 (Vesna), kraski.slavcek@gmail.com
- 2.-4. 5. **Kamnoseška delavnica.** Hostel Pliskovica
5. 5. ob 10h **Spacalov pohod.** Štanjel - Škrbina. VS Škrbina  
Grad Štanjel, +386 (0)5 769 01 97, gradstanjel@guest.arnes.si
9. 5. ob 19h **Šparglji v sožitju z gobami** (potrebna rezervacija)  
Turistična kmetija Ostrouška Pelicon; Gsm: +386 (0)31 303 523



Fotografija: Martina Kofol, VŠŠ Sežana



OBČINA KOMEN



Društvo  
**PLANTA**



ŠOLSKI CENTER SREČKA KOSOVELA SEŽANA  
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

*ključ do nepozabnih počitnic*  
**slovenia holidays.com**

[www.sloveniaholidays.com](http://www.sloveniaholidays.com)

Fotografija in oblikovanje: Ajda Ritmanič VŠŠ