

ZAJTRK NA DOCK EINS

GOOD TO KNOW ABOUT OUR FOOD ●

Velik pomen pripisujemo regionalnim proizvajalcem in ekološkim izdelkom. V naši kuhinji ne uporabljamo umetnih dodatkov. Naše jedi so vedno sveže kuhane in pripravljene. V času vrveža lahko zato priprava jedi včasih traja dlje.

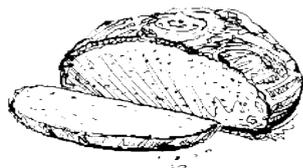
Medtem vas vabimo, da si ogledate galerijo, našo delikateso ter trgovine s ploščami, knjigami in umetninami.



VSAK DAN
07.00 - 15.00

BASICS

SIMPLES ①



KRUH



ŽEMLJA



ŠTRUČKA

Samostojno

1.00

1.20

1.80

z marmelado,
medom ali drobnjakom

1.90

2.20

2.80

s šunko ali salamo,
in sirom ali zelenjavo

3.20

3.50

4.10

POLNOZRNATI TOSKANSKI KRUH

z avokadovo kremo
z mariniranim lososom
s krešo
s humusom

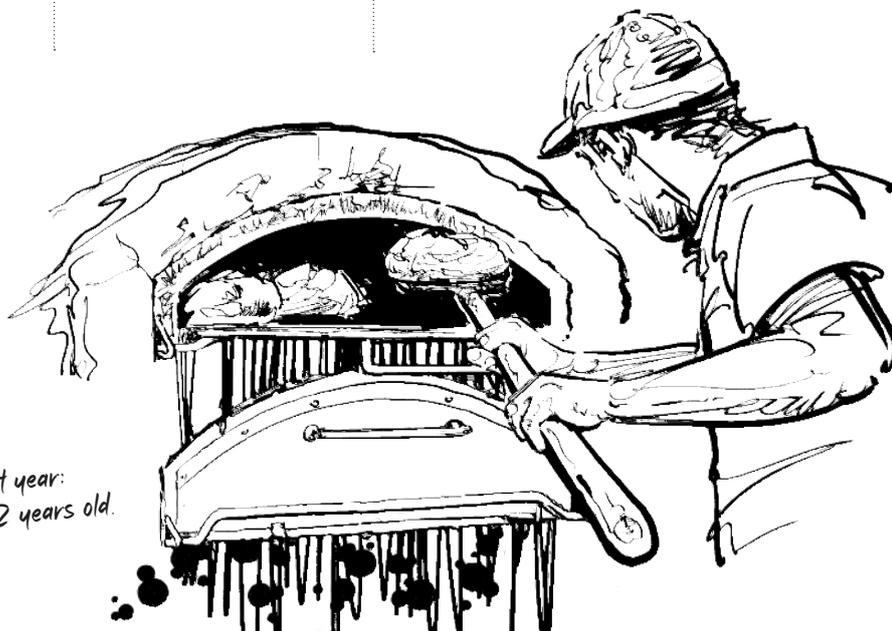
4.30

①

GOOD TO KNOW ABOUT OUR SIMPLES

Naše pecivo peče pekarna Wultsch ali pekarna Wienerroither. Poleg tega pečemo svoj kruh v 100 let stari peči ali pa za polnozrnati kruh prosimo soseda Kornstube.

next year:
102 years old.



JAJCA²

	 KRUH	 ŽEMLJA	 ŠTRUČKA
Mehko kuhano jajce s kruhom in maslom	4.00	4.30	4.60
1 jajce „any style“ s kruhom in maslom (na oko, ocvrto in obrnjeno, umešano, v kozarcu)	4.30	4.60	4.90
2 jajca „any style“ s kruhom in maslom (na oko, ocvrto in obrnjeno, umešano, v kozarcu)	5.30	5.60	5.90
Jajce s šunko ter kruhom in maslom	6.60	6.90	7.20
Omleta s kruhom in maslom - classic - šunka, sir, drobnjak - sredozemska - bučka, rukola, posušeni paradižnik - grška/štajerska - paprika, feta sir, bučno olje - al chef - chorizo, šampinjoni, paradižnik	7.20	7.50	7.80

DODATKI

Vložen sled	3.50	Mehko kuhano jajce	2.20
Pečen fižol	4.50	Drobnjak	0.50
Humus	3.40	Maslo	0.80
Olive	2.80	Marmelada	0.80
Čili	1.20	Med	0.80
Zelenjava	3.80	Lešnikova krema	0.80
Sadje	3.80		

2

GOOD TO KNOW ABOUT OUR EGGS

Naša jajca prihajajo s kmetije Krenn v Pischeldorfu. Vsa jajca so iz proste reje in ali ekološke reje.



CLASSICS

„BABY SCHIMMERLOS“ *Kir Royal?*

Small Continental Breakfast – šunka, sir, marmelada, zelenjava, maslo, žemlja ali rogljiček 9.60

„GEORGE BENSON“

The Crossover – šunka, sir, salama, Schinken, Käse, Salami, umešano jajce, avokado, müsli z jogurtom in sadjem, maslo, pecivo, pomarančni sok 13.90

„TEL AVIV BEACH“

veganski zajtrk – domač falafel, domač humus, antipasti, avokado, paradižnik, kumara, olive, kapre, rukola s kuskusom, pecivo 14.20

„FEDERICO FELLINI“ ²

La dolce vita – pršut, salamia sir, antipasti, pesto, rukola, pecivo, svež pomarančni sok ali prosecco 14.80

„CALIFORNICATION“

Breakfast in America – umešana jajca, slanina, klobase, palačinke s javorjevim sirupom, paradižnik, gobe, toast, svež sok 14.60

„INGMAR BERGMAN“

Scandinavian Breakfast – mariniran losos, Graved Lachs, krompirjeve palačinke, gorčica, hren, pomaranče, toast z maslom 14.80

„PETER O´TOOLE“

The Full Irish Breakfast – pečen fižol, klobasa, britanska krvavica, paradižnik, gobe, ocvrto jajce, majhno pivo Guinness 13.80

„KERMIT AND MISS PIGGY“ ¹

Glamorous Avocado Toast – toskanski kruh, humus iz rdeče pese, avokadova krema, kalčki, grenivka 13.30

„CASABLANCA“

Oriental Veggie Breakfast – domač humus (rdeča pesa, mača, Tel Aviv), feta sir, rukola, datlji, grški jogurt z medom, pecivo 13.90

1

GOOD TO KNOW ABOUT KERMIT AND MISS PIGGY

Žabec Kermit je voditelj oddaje Muppet Show. Njegova vloga je, da poskrbi, da je kaos na odru, pred njim in za njim pod nadzorom. Miss Piggy je zelo rožnata, glamurozna diva, igralka in pevka z rubinasto postavo. S Kermitom sta v burni romanci, Miss Piggy pa bi se zelo rada trajno zapletla s Kermitom.

2

GOOD TO KNOW ABOUT FEDERICO FELLINI

Federico Fellini - italijanski filmski režiser. Pri dvanajstih letih je pobegnil od doma in se pridružil cirkuški skupini. cirkuška skupina. Do filma je prišel prek službe kot satirični novinar v Rimu. Italijan je ustvarjalec mojstrov, kot sta "La Strada" in "La Dolce Vita". Fellini nikoli ni želel zapustiti Italije.

„HARALD JUHNKE“

Piščančja juha, umešana jajce, vložen sled, kisló, Bloody Mary

14.60

„FROM RUSSIA WITH LOVE“

Postrvin kavijar, 2 jajca, toast z maslom, 4 cl vodke

22.60

„FRANK SINATRA“

NY Style Sandwich – rogljiček, omleta, chorizo, sir, kisló zelje

8.80

„NANCY SINATRA“

NY Style Sandwich – rogljiček, omleta, sir, rukola, zelenjavne palčke

8.80

„CBGB`S“

3

NY East Village Breakfast – domača goveja salama pastrami, ocvrto jajce, pečena zelenjava, pire krompir

15.80



3

GOOD TO KNOW ABOUT CBGB`S

315 Bowery, New York. Od prvega koncerta leta 1973 je bil CBGB eno najbolj legendarnih prizorišč v zgodovini glasbe. CBGB je bil rojstni kraj punka. Klub, ki je lahko sprejel le 350 obiskovalcev, je bil domovanje cele generacije napredne newyorške mladine. V njem so se pojavljale in nastopale najbolj legendarne skupine v mestu. Klub so zaprli leta 2006, ker lastnik Hilly Kristal ni bil več zmožen plačevati močno povišanih najemnin.

LEGENDARNI NASTOPI (VZOREC):

Ramones	08/16/74
Heartbreakers/Talking Heads/Blondie	08/15/75
AC/DC	08/24/77
Frank Furter And The Hot Dogs	01/13/78
Beastie Boys	10/11/82
Pixies	10/03/87
Guns`n`roses	10/30/87
Smashing Pumpkins/Hole	07/15/91
Radiohead	06/24/93
Bad Religion	09/18/97
Michelle Shocked	03/15/98
Patti Smith	10/15/06 (final show)



MÜSLI IN JOGURT

„SIMPLE OATS“

Ovsena kaša in sezonsko sadje

4.80

„MÜSLI LIKE HOME“

Mešani kosmiči, naravni ali sojin jogurt in sezonsko sadje,
domač hrustljiv muesli

4.80

„KALIMERA“

Naravni grški jogurt, sadje, lešniki, med

5.20

SLADICE

„ROMY AND ALAIN“

Sladki francoski toast s cimetom, kremasto vaniljevo skuto, vročimi malinami,
pečeno banano in domačim hrustljivim mueslijem

7.20

„MONICA“

Kremasta, sladka polenta z vročimi borovnicami,
ovsenimi kosmiči in vaniljevo skuto

5.80

„PANCAKES“

z lešnikovo kremo, javorjevim sirupom, karamelinim sirupom skuto ali medom

5.80

„CHARLIE BROWN“ ¹

vafelj s smetano, cimetom in sladkorjem

„lahko si pa izbereš dodatek v naši delikatesi“

5.60

1

GOOD TO KNOW ABOUT CHARLIE BROWN



V stripu "Peanuts" Charlesa M. Schulza je Charlie Brown sin frizerja in ima mlajšo sestro Sally. Navdušuje se nad igralcem bejzbola Joejem Shlabotnikom. Ima psa po imenu Snoopy, katerega norčije in potegavščine dobrohotno prenaša.

Charlie Brown je junak, čigar bejzbolska ekipa skoraj nikoli ne zmaga. Tudi njegovi zmaji redno končajo v "drevesu, ki žre zmaje". Je žrtev hudomušnih potegavščin vseh deklet in še posebej male psihiatrinje Lucy. Charlie je brezupno zaljubljen v majhno rdečelaso deklico. Zato ne opazi, da sta tako Marcie kot Peppermint Patty zaljubljeni vanj.

PIJAČA NA DOCK EINS

KAVA, ČAJ, LIMO-
NADE, PIVO, SPRITZ,
COCKTAILI

KAVA

1 2

Espresso	2.30
Espresso doppio	4.20
Espresso macchiato	2.80
Espresso Tonic	4.80
Espresso Martini (vodka, kahlua, espresso)	8.80
Majhna kava z mlekom	2.80
Velika kava z mlekom	4.30
Podaljšana kava	2.90
Cappuccino	3.60
Flat white	4.40
(Espresso Doppio, mlečna pena)	
Cold brew (25 gramov)	3.90
Filter kava (mešanica Hafenstadt Röstung) skodelica	2.20
Filter kava (mešanica Hafenstadt Röstung) skodelica, skodelica, skodelica ...	5.20
Café Leche Leche	4.60
(Espresso Doppio, mlečna pena, kondenzirano mleko s sladkorjem)	

LATTE

Latte macchiato	3.90
Ingver- kurkuma Latte	4.60
Chai Latte	4.40
Matcha Latte	4.60
Iced Cafe Latte	5.20
(mrzla mlečna pena, espresso doppio)	
Iced Chai Latte	5.20
mrzla mlečna pena, chai)	
Kakao	3.50
Kakao s smetano	3.90
Otroški cappuccino	1.50

dodatek: *no cow milk?*

Sojino mleko, ovseno mleko, ali mleko brez laktoze

2

GOOD TO KNOW ABOUT COFFEE

Kava je narejena iz praženih in/ali mletih kavnih zrn, semen plodov do 3,5 metra visokega kavovca. Arabica in Robusta sta verjetno najbolj znani sorti kavnih zrn. Najprimernejše območje gojenja je "kavni pas" okoli ekvatorja. S postopkom praženja zrna dobijo rjavo barvo in intenzivno aromo. Intenzivnejša kot naj bi bila aroma, dlje traja postopek praženja, saj se pri tem razgradi kislina.

Special Blend



1 HIŠNA KAVA HAFFENRÖSTUNG

Približno 14 minut! Tako dolgo traja nežno praženje v bobnu naše posebej razvite kave.

Naša mešanica je zelo okusna. Okusi po čokoladi, lešnikih in sadju, s kančkom "crema" in na koncu nežno grenka.

Zrna za to smo posebej izbrali skupaj z našimi dobavitelji kave. Zrna za to smo posebej izbrali skupaj s kavnimi aparati. Približno 50 % zrn arabike prihaja iz Brazilije (temna čokolada), po 20 % iz Gvatemale (lešniki) in Etiopije (sadna nota). Iz Indije dodamo približno 10 % visokokvalitetnih zrn sorte robusta, ki našo kavo zaokrožijo s pridihom blage "kreme".



90% Arabica

Robusta 10%



GOOD TO KNOW ABOUT ARABICA & ROBUSTA

Arabica se večinoma goji v višavju. Za zrna arabike je značilen raznolik okus (nežno sladek, saden) in manjša vsebnost kofeina.

Robusta (Canephora) se v glavnem goji v nižinah okoli 10. stopinje zemljepisne širine. Zrno ima zemeljski, trpek okus. Ker vsebuje manj olja, daje kavi dolgo-trajnejšo "peno".

ČAJ

ČAJ DEMMER

3.80

ČRNI ČAJ

Darjeeling Second Flush

(Indija – druga, močnejša žetev Darjeeling; izrazit okus po muškatu)

Earl Grey royal

(Šrilanka – klasična mešanica črnega čaja z aromami bergamota)

ZELENI ČAJ

Green Manjulai Bio (Indija - klasičen zeleni čaj, Fairtrade proizvod)

Sunny Green Bio (Indija - ingver, agrumi in pomarančni olupki)

OOLONG ČAJ

Dong Ding Green Oolong

(Tajvan - delno fermentirani zeleni oolong čaj)

BELI ČAJ

Bela breskev

(Indija, Kitajska - beli in zeleni čajni listi, breskev, ananas, mango, papaja, razni sadeži)

ZELIŠČNI ČSJ

Sauwetter Tee

(Listi maline in borovnice, šipek, koromač, koščki jabolka, melisa, cvetovi)

Nana Krauseminze

(maroška meta)

SADNI ČAJ

Brusnica

(koščki jabolka, cvetovi hibiskusa, brusnice ...)

Figa & bazilika

(figa, listi bazilike, koščki ananasa, zmajev sadež, cvetovi belega hibiskusa, beli čajni listi)

Ribez & kurkuma

(Ribez, kurkuma, sadeži, ingver, hibiskus, šipek, rdeča pesa, limonina trava)

Ingver limona

(Limonina trava, poprova meta, koščki igverja, olupki limone, ognjič)



SOK

Ingver-kurkuma Bio Shot 3 cl	2.80
Ingver-kurkuma peneč 0.3l	3.80
Pago (jahoda, mango, marelica, hruška, ribez, paradižnik)	3.60
Pomarančni ali jabolčni sok, naraven 0.3l	3.50
Mladinska pijača Hafenwasser 0.3l 0.5l (bezeg malina)	2.30 2.90
Hafensprudel 0.3l 0.5l (bezeg malina)	2.50 3.20
domača peneča posebnost 0.5l 1l	3.90 5.60
Sodavica s svežim limoninim sokom 0.3l 0.5l	2.90 3.50

<i>New & fresh!</i>	svež pomarančni sok 0.25l	4.50	<i>Add on</i>		
	svež grenivkin sok 0.25l	4.50		+ 2cl Vodka	3.50
	svež sok jabolko-korenje-pomaranča 0.25l	4.50		+ 2cl Gin	3.50
	svež sok kumare, zelene, ingverja, medu 0.25l	4.80			

LIMONADA

Vöslauer gazirana/negazirana	2.80
Frucade	3.80
Red Bull (Classic, Sugarfree, Special Edition)	4.40
Organics by Red Bull (Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon)	4.40
Fritz-kola	3.90
Fritz-kola brez sladkorja	3.90
Fritz-mate	3.90
Fritz-Anjola bio limonada ananas-limeta	3.90
Fritz-mischmasch	3.90
Fritz-limo jabolko-češnja-bezeg	3.90
Fritz-spritz bio peneča limonada z rabarbaro	3.90
Fritz-bio peneča limonada z grozdjem	3.90
Balis (limonada z baziliko in ingverjem)	4.20
Makava ledeni čaj	3.90

NO Alc. ~~10.1%~~ Vol.
ALC.

PIVO

CLASSICS

TOČENO

Schleppe Märzen 0.5l (Avstrija)	4.50
Schleppe Märzen 0.3l (Avstrija)	3.80
Schleppe Hausbier 0.5l (Avstrija)	4.50
Schleppe Hausbier 0.3l (Avstrija)	3.80
Laško 0.5l (Slovenija)	4.50
Laško 0.3l (Slovenija)	3.80

FLASCHE

Corona 0.33l (Mehika)	4.80
Guinness 0.33l (Irska)	4.60
Stella Artois 0.33l (Belgija)	4.20
Astra Rotlicht 0.33l (Nemčija)	4.20
Hacker Pschorr Kellerbier 0.5l (Nemčija)	4.80
Schneider Weise Tap 1 0.5l (Nemčija)	4.80
Schneider Weise Tap 3 0.5l (Nemčija) 0,0 ‰	4.80
Villacher Freilich 0.5l (Avstrija) 0,0 ‰	4.50

CRAFT PIVO

Schleppe Pale Ale No1 0.33l	4.80
Schleppe Imperial IPA No3 0.33l	
Schleppe Belle Saison No4 0.33l	

GOOD TO KNOW ABOUT PALE ALE & IPA

Pale Ale ("bledi ale") je vrhunsko fermentirana vrsta piva, narejena iz svetlega slada. Indian Pale Ale ("IPA") je bil varjen za kolonije indijske krone in ima višjo vsebnost alkohola (6 do 9 vol. %). Ker je pivo na cilj pogosto prispelo neokusno, krona pa je skrbela za dobro počutje svojih podanikov, so ga naredili bolj obstojnega z več hmelja. Običajno je značilna sadna aroma.

Tovarniškim delavcem, ki so bili spretni v pitju, je bilo treba v začetku 20. stoletja med 11.00 in 15.00 dovoliti tako imenovane "drinking sessions". Da bi zmanjšali negativne učinke pijanosti na produktivnost, so varili lažja piva ("session beers") z največ 4 vol. %, od katerih so lahko med "seansami" zvrnili od 4 do 8 pollitrov, ne da bi izgubili delovno sposobnost.

Vsa ponujena piva so varjena v Celovcu.



SPRITZ

Lillet Berry (Lillet Rosé, Schweppes Tonic Wild Berry, jagode)	5.60
Lillet Balis (Lillet Blanc, Balis, limeta)	5.60
Lillet Vive (Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, meta, kumara)	5.60
Lillet Jolie (Lillet Rosé, grenivka)	5.60
Lillet Buck (Lillet Blanc, Ginger Ale, limeta)	5.60
Italicus Spritz (Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, olive)	6.90
Italicus Bitter (Italicus Rosolio di Bergamotto, Schweppes Bitter Lemon)	7.50
Aperol Spritz Veneziano (Aperol, Prosecco, sodavica)	5.20
Aperol Spritz Friulano (Aperol, vino, sodavica)	5.20
Rhabarber Spritz (Prosecco, Fritz limonada z rabarbero)	5.40
Hugo (Prosecco, sodavica, limeta, meta)	5.40
Prosecco di Sancin	4.80

COCKTAILS

HISTORY

PROHIBICIJA - SPEAKEASY – THE RISE OF JAZZ AND JUKEBOX

17. januarja 1920 je bila z ustavnim zakonom ("18. amandma") v Ameriki prepovedana proizvodnja, prevoz in točenje alkoholnih pijač. Prohibicija je svojo družbeno podporo našla predvsem v gibanjih za zmernost, ki so jih v veliki meri podpirale gospodinje.

Kmalu pa je bilo uveljavljanje zakonov manj učinkovito; tihotapci so alkohol pakirali v lažne knjižice, ga vtikali v visoke pete ali podplate čevljev opremljali z lesenimi bloki, da so namesto sledi nog puščali nič kaj sumljive kopitne odtise. V temnih ulicah domnevno suhih mest, kot so New York, Chicago in San Francisco, so nastali "šepetalni bari" ("speakeasys"), ki naj ne bi bili prepoznavni od zunaj. Leta 1925 jih je bilo v New Yorku že okoli 30 000.

Ljudje so želeli alkohol, vendar je primanjkovalo piva in vina ter kakovostne alkoholne pijače. Zato je podzemlje destiliralo gin, tihotapci ruma pa so prevažali rum s Karibov z majhnimi čolni.

DA BI NAREDILI TA
ALKOHOL BOLJ PITEN,
SO NATAKARJI V
SPEAKEASY LOKALIH
ZAČELI MEŠATI
KOKTAJLE.



V TEJ KULTURI SKRITIH
BAROV V ČASU
"ROARING TWENTIES"
JE PREDVBSEM JAZZ ZAJEL
DUH ČASA.

V koncertnih nastopih in na novih napravah, ki so po vplačilu niklja predvajale plošče s hitrostjo 78 vrtljajev na minuto (plošče iz šelaka), se je širil zvok obdobja "roaring twenties". Avtor F. Scott Fitzgerald ("Veliki Gatsby") je hvalil "jazzovsko dobo", v kateri so prevladovali umetniki, kot so Bessie Smith, Louis Armstrong in Duke Ellington.

5. decembra 1933 je Utah postal zadnja ameriška zvezna država, ki se je strinjala z ukinitvijo prohibicije. Newyorški novinar Benjamin DeCasseres je bil prvi pivcev v ZDA, ki je upošteval nov zakon. V newyorškem baru si je v baru uredil telefonsko povezavo z United Press in po novicah o ukinitvi zakona v roku dveh sekund spil škotski viski s sodavico.

Pozneje je bil skromen glede tega zgodovinskega dosežka:

„It didn't involve much effort outside fast elbow work.“

1 BLOODY MARY

€ 8.90

GOOD TO KNOW ABOUT BLOODY MARY

Bloody Mary je klasičen koktajl in spada v skupino "oživljačev" ali "Pick-me-upov", tako imenovanih pijač proti mačku.

Po znani barovski legendi ga je izumil hollywoodski igralec George Jessel, ki je leta 1927 po noči pitja v baru na Floridi zmešal preostalo steklenico vodke s paradiznikovim sokom, worcestersko omako in limoninim sokom, da bi vsem prisotnim ublažil mačka. Kmalu zatem se je pojavila prijateljica Mary Brown Warburton in si z novo pijačo obarvala belo obleko, nakar je vzkliknila: "Zdaj me lahko kličeš krvava Mary, George!". Jessel naj bi ta vzklik uporabil kot ime za pijačo, zaradi česar se je kasneje sprl z Warburtonovim prijateljem, komikom Tedom Healyjem, ki je nato poskušal Jessla ustreliti.

Pijačo je nadalje razvijal barman Fernand Petoit, ki naj bi jo leta 1921 v Harry's New York Baru v Parizu med drugim postregel Ernestu Hemingwayu in F. Scottu Fitzgeraldu. Po koncu prohibicije leta 1934 se je Petoit s pijačo Bloody Mary vrnil v bar King Cole v hotelu St. Regis v New Yorku.



2

MANHATTAN

€ 8.90

GOOD TO KNOW ABOUT MANHATTAN

4. novembra 1874. Na vogalu ceste Madison Avenue in vzhodne 26. ulice. Ulica je eleganten newyorški Manhattan Club, priljubljeno zbirališče vodilnih politikov demokratske stranke. Obstaja razlog za praznovanje: njihov kandidat Samuel J. Tilden je bil izvoljen za novega guvernerja zvezne države New York.

Proslavo je organizirala dvajsetletna Jenny Jerome, od aprila soproga angleškega lorda Randolpha Churchilla. Jenny, rojena v Brooklynu, je članica newyorške visoke družbe. Je mlada, lepa, milijonarska hči iz dobre družine. Kadi, pije, obožuje zabave in ima številne afere.

Jenny prosi barmana v klubu Manhattan, naj pripravi novo pijačo za praznovanje. Barman zmeša rženi viski s sladkim vermutom in malo pomarančne grenčine.

Gospa Jenny - mati poznejšega bonvivana in angleškega premiera Winstona Churchilla - takoj vzljubi nov koktajl in ga poimenuje po klubu:



„THE
MANHATTAN“

3

DIRTY MARTINI

€ 8.90

GOOD TO KNOW ABOUT MARTINI

Prvotni koktajl Martini je sestavljen iz gina in vermuta.

Suhi Martini je "staromodni" koktajl. Ne smemo ga zamenjati z istoimenskim vermutom podjetja Martini & Rossi.

Njegovo poreklo je v Združenih državah Amerike.

Tam so barmani od leta 1880 dalje takrat znanemu koktajlu dodajali vermut.

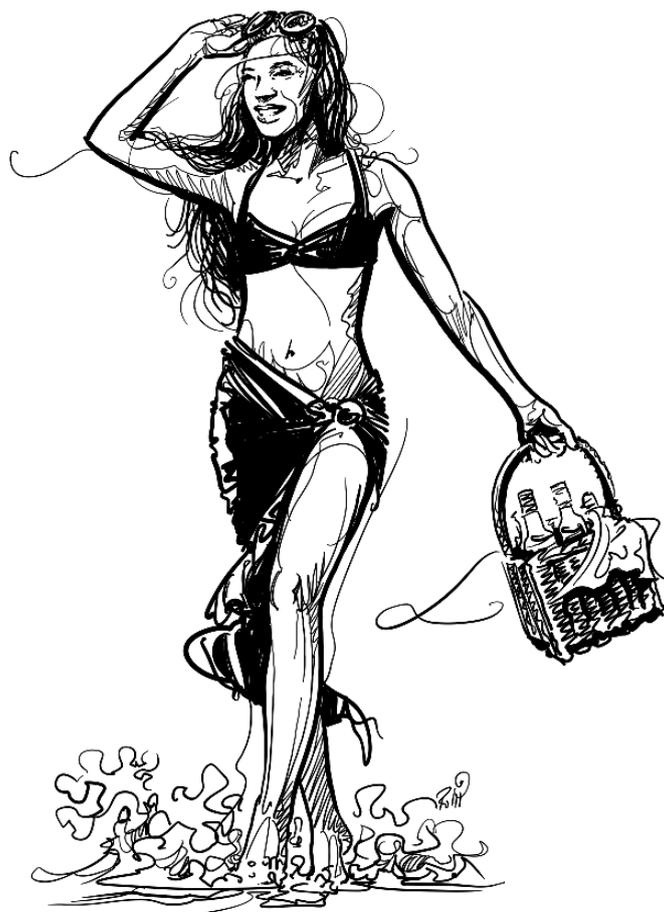
Zaradi ameriške prohibicije med letoma 1920 in 1933 je Havana postala svetovna metropola koktajlov.

Zaradi ameriške prohibicije med letoma 1920 in 1933 je Havana postala svetovna metropola koktajlov, vendar je v Pariz, London in Madrid prinesla tudi pritok profesionalnih pivcev. Literati, igralci in svetovni razsvetljenci so obiskovali bare stare Evrope in uživali v martinijih, ki so postajali vse bolj suhi. Za Winstona Churchilla je bilo na primer povsem dovolj, da je imel v istem prostoru steklenico vermuta in svoj martini. Franklin D. Roosevelt pa je s svojo najljubšo pijačo, "umazanem martinijem", dvignil kozarec ob koncu prohibicije. V petdesetih letih prejšnjega stoletja (do osemdesetih let) so bila v poslovnem okolju v Združenih državah Amerike pogosta tako imenovana kosila s tremi martiniji, tj. kosila, na katerih se je popilo več martinijev, kar je bilo mogoče odšteti kot poslovni strošek.



4 HAFEN CAMPARI

€ 5.80



GOOD TO KNOW ABOUT CAMPARI

Grenki liker rubinaste barve. Italijanski. Leta 1860 je Gaspare Campari izumil recept iz 80 zelišč ("botanikalije"), ki je še danes skrivnost. Od dvajsetih let 20. stoletja dalje se je zaradi prohibicije vse večja priljubljenost mešanih pijač ("koktajlov") razširila tudi v Evropo. Campari se je vse pogosteje pojavljal v klasičnih koktajlih.

Hkrati se je začela simbioza s svetom sodobne umetnosti. Plakatne kampanje so oblikovali velikani italijanske avantgarde, kot je Fortunato Depero, ki je leta 1930 oblikoval tudi steklenico za sodo Campari v obliki stožca, ki je še danes kulturna - v slogu novega futurizma, ki se je porajal v Italiji.

Rodi se "Spirittello", Camparijevo rdeče žganje, ki nastane iz pomarančne lupine. Zvezdniki tistega časa, kot je Humphrey Bogart, so v 50. in 60. letih oglaševali na televiziji. Federico Fellini je leta 1970 posnel svoj prvi reklamni film za Campari. Za pesnike ima Campari okus po grenko-sladkem poljubu. V živo rdeči barvi.

INTERESTING?

„ASK FOR
OUR COCKTAIL
MENU“

TAKE YOUR PHOTO

NAŠA SERIJA ANALOGNIH FOTOGRAFIJ – VSAK DAN OD 7-24 URE

say cheese!



Kamera, stolček, kvadratni meter intimnosti.

Trenutek čistega življenja na koščku papirja...

GOOD TO KNOW

Leta 1925 je Anatol Josepho v New Yorku prijavil patent za idejo fotografske kabine in na Broadwayu postavil prvi prototip na svetu. Ko Amelie leta 2001 najde srečo v fotokabini na postaji pariške podzemne železnice Amesses, ima ta naprava za seboj 75 let uspeha v mestih po vsem svetu...

DELI

TRGOVINA ZA VSE POTREBE
VSAK DAN OD 7-21 URE

Tisti, ki še vedno cenijo komunikativno izmenjavo pri domači trgovinici, bodo zadovoljni v našem Deliju. Trgovina je verjetno najbolj intimna povezava med trgovcem in gostom. Sredi mesta prodajamo že pripravljene dobrote iz kuhinje Hafenstadt in najboljše izdelke naših dobaviteljev ...

MEDNARODNE IN REGIONALNE DELIAKTESE ZRDUŽUJEMO V NAŠ TRGOVINI NA DOCK 01:

Začimbe, čili, olivna olja, omake, something special...

Mesne delikatese, sir, mleko, jajca iz

kmetije...

Domača marmelada, sirup, chai...

Kava, sendvič, sladkarije, lunch to go...

Pekarna – pecivo in kruh iz pekarnе

Wulsch, Kornstube in pekarnе

Wienerroither...

Juice Bar – sveži sokovi tudi za na pot

vse skupaj ... na zalogi v deliju...



ARTSHOP

MINI SHOPPING CENTER OF COOL

Lendhafen je že desetletja kraj umetnosti, še bolj pa kraj umetnikov. Ustvarjamo tržnico za vrhunsko umetnost, vse preko glasbe, oblikovanja in literature....



latenight
shopping

odprto do
24.00 ure

KNJIGARNA

najzanimivejše knjige s področja umetnosti, arhitekture in oblikovanja, glasbe in načinov življenja - Dock 01

VINYL

get loud, vinilke nove in rabljene - Dock 01 & 02

ARTPRINTS

Likovni odtisi mednarodnih in lokalnih umetnikov, na voljo v različnih formatih

REVIJE IN ČASOPISI

mednarodni in nacionalni dnevni časopisi, nemške in mednarodne revije za urbanizem, umetnost, gledališče, fotografijo, arhitekturo in oblikovanje, glasbo in življenjski slog - Dock 02

VINTAGE POHIŠTVO

Naš retro slog na prodaj, pohištvo iz 50-ih, 60-ih in 70-ih let - Dock 02 /Dock X

GLEDALIŠČE

GLEDALIŠČE, ŽIVA GLASBA, ZABAVA

Dock04 in kabaret se prilegata pristanišču.
Tla iz desk in vrteči se reflektorji,
čisti spektakel in srečni igralci.
Dock04 je kabaretni oder.



Gledališče in kabaret. Iluzionisti in klovni.
Glasbeniki in pesniki so pristanišče prestavili v druge
čase, kraje in občutke. Kabaret je
steber našega programa.

SLOVENSKI MENI?



MENÙ ITALIANO?



ENGLISH MENU?



Share your moment on Instagram

@hafenstadt_urbanarea

#hafenstadt #urbanlife