

VSAK DAN
07.00 – 15.00

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.



SIMPLES 1

1

GOOD TO KNOW ABOUT OUR BREAD

Vsako pecivo je mogoče naročiti tudi brez glutena.

Za dodatna vprašanja o alergeni se obrnite na naše osebje.



KRUH



ŽEMLJA



KORNSPITZ



homemade CROISSANT

Navaden

1.00

1.30

1.80

3.80

z marmelado,
medom ali
drobnjakom

2.00

2.30

2.90

4.60

s šunko ali
sirom ali zelenjavo

3.20

3.50

4.10

5.50



POLNOZRNATA TOSKANSKA ŠTRUČKA

z avokadom
z gravlaks lososom
z vrtno krešo
s humusom

4.50

1

GOOD TO KNOW ABOUT OUR CROISSANTS

Naši rogljički so vsako jutro sveže pripravljene v lastni slaščičarni Hafenstadt.

Naš slaščičar Nouredine jih z veliko ljubezni in strastjo meša, gnete, peče – in nam jih dostavi še tople in omamno dišeče iz pečice.

Skrivni recept je Nouredine zapisal na hrustljivo tanek list iz listnatega testa z nugatom.

Hrani se v sladkornem trezorju, okrepljenem s pistacijevim kremo in zaklenjenem s čokoladno ključavnico.

Ključ iz praženih mandljevih lističev skrbno varuje.

Recept je viden samo otrokom in tistim, ki ob pogledu na sladice vsakič znova zaprejo oči od užitka – in ki jih ob tretjem pogledu na kaj sladkega prešine blažen nasmeh ter jih prevzame naval začudenja.



next year:
102 years old.

JAJCA ²

	 KRUH	 Hand- ŽEMLJA	 KORNSPITZ
Mehko kuhano jajce z maslenim kruhom	4.20	4.50	4.80
1 jajce »po izbiri« z maslenim kruhom (sunny side up, over easy, umešano, v kozarcu)	4.50	4.80	5.10
2 jajci »po izbiri« z maslenim kruhom (sunny side up, over easy, umešano, v kozarcu)	5.50	5.80	6.10
Ham and Eggs z maslenim kruhom	7.10	7.40	7.90
Jajčna jed z maslenim kruhom classic – šunka, sir, drobnjak mediteran – bučke, rukola, sušeni paradižnik grško/štajersko – paprika, feta, bučno olje al chef – chorizo, šampinjoni, paradižnik	7.60	7.90	8.20

ADD ON

Sled zrolan v kis (Rollmops)	€3.50	Drobnjak	€0.50
Pečen fižol (Baked Beans)	€4.50	Maslo	€0.80
Hummus	€3.60	Marmelada	€0.80
Olive	€2.80	Med	€0.80
Čili	€1.20	Lešnikova krema	€0.80
Zelenjava	€4.20	Losos	€3.90
Sadje	€4.50	Avokado	€3.50
Mehko kuhano jajce	€2.40	Grenivka	€2.80

2

GOOD TO KNOW ABOUT OUR EGGS

Naša jajca prihajajo z jajčne farne Krenn v Pischeldorfu. Vsa jajca so iz proste reje in/ali ekološke reje.



CLASSICS

„BABY SCHIMMERLOS“

Kontinentalni zajtrk – šunka, sir, umešano jajce (1), zelenjava, müsli z jogurtom in sadjem, maslo, marmelada, ročno izdelana žemlja, polnozrnato pecivo, kruh z Kir Royal

14.20

16.50

„TEL AVIV BEACH“

Veganski zajtrk – domači falafel, domač humus, antipasti, avokado, paradižniki, kumare, olive, kapre, rukola s kuskusom, polnozrnato pecivo

14.60

„CALIFORNICATION“

Ameriški zajtrk – umešana jajca, slanina, klobase, palačinke z javorjevim sirupom, paradižnik, gobe, toast

14.90

„INGMAR BERGMAN“

Skandinavski zajtrk – gravlaks (rahlo mariniran losos), krompirjeva palačinka, hren, gorčica, solata, pomaranče, toast kruh in maslo

15.60

1

„KERMIT“

Glamurozen toast – polnozrnati toast, grahov namaz, avokado, redkev, dušeni češnjevi paradižniki, kalčki, olivno olje
z jajcem
z lososom
s slanino

13.20

13.80

16.20

13.80

2

„FEDERICO FELLINI“

La dolce vita – pršut, sir, antipasti, pesto, rukola, popečen beli kruh

15.50



1

GOOD TO KNOW ABOUT KERMIT

Žabec Kermit je voditelj oddaje „The Muppet Show“

Kermit ima veliko dela, da obvladuje kaos pred in za odrom. Miss Piggy je zelo roza, glamurozna diva, igralka in pevka z oblinami.

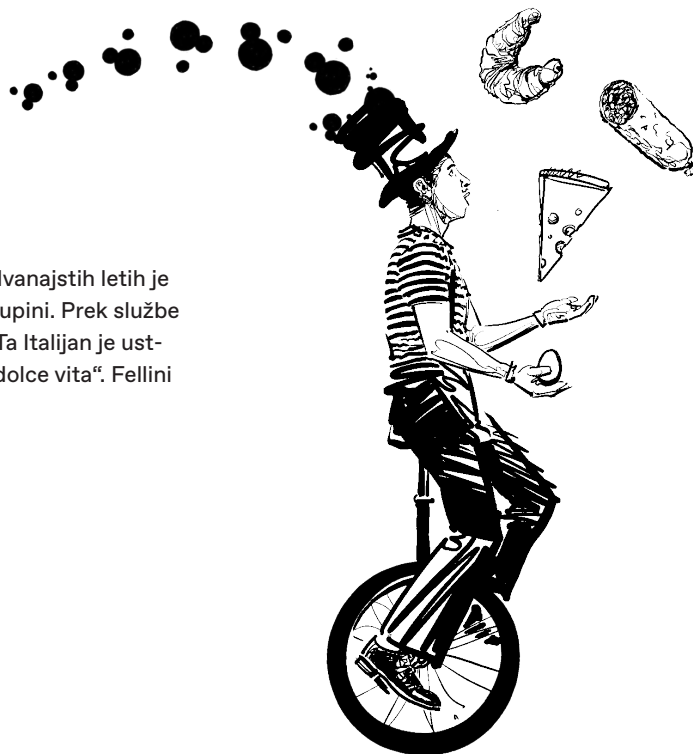
Ona in Kermit sta v burni romanci – Miss Piggy bi bila z veseljem trajno v zvezi s Kermitom.

CLASSICS

2

GOOD TO KNOW ABOUT FEDERICO FELLINI

Federico Fellini – italijanski filmski režiser. Pri dvanajstih letih je pobegnil od doma, da bi se pridružil cirkuški skupini. Prek službe satiričnega novinarja v Rimu je prišel do filma. Ta Italijan je ustvarjalec mojstrovin, kot sta „La Strada“ in „La dolce vita“. Fellini ni želel nikoli zapustiti Italije.



„CASABLANCA“

Orientalni zajtrk za vegetarijance – domač humus (rdeča pesa, grahov namaz, Tel Aviv), feta, rukola, datlji, grški jogurt z medom, kruh

14.60

„MISS SAIGON“

Vietnamski zajtrk – azijska juha z zelenjavo, steklenimi rezanci in jajcem

10.40

„PETER O'TOOLE“

The Full Irish Breakfast – pečeni fižol, klobase, krvavica, paradižnik, gobe, ocvrto jajce, pol vrčka Guinnessa

13.80

„THE MEXICAN“

Zajtrkovska quesadilla – fižol, sir, slanina, ocvrto jajce, salsa

14.20

„BABY UND JOHNNY“ – FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Losos, šunka, pršut, sir, zelenjava, avokado, humus, maslo, marmelada, med, dve jajci po izbiri, pekovsko pecivo, rogljič, sveže stisnjen pomarančni sok, grški jogurt z medom, dva kozarca prosecca po izbiri
z eno steklenico prosecca

48.00

65.00

SPECIALS

„HARALD JUHNKE“ 1

Zajtrk za mačka – piščančja juha, umešano jajce (1), zvitek rollmops, kisle priloge, Bloody Mary

14.60

„FRANK SINATRA“

Sendvič v NY stilu – rogljič, omleta, chorizo, sir, kislo zelje

9.60

„NANCY SINATRA“

Sendvič v NY stilu – rogljič, omleta, sir, rukola, zelenjavni trakovi

9.60

2

„CBGB`S“

Zajtrk v slogu East Village – domače pastrami meso, ocvrto jajce, pečena zelenjava, krompirjeva ponev

16.20

„DER PATE“

Izbira Vita Corleoneja – marinirani losos, postrvji kaviar, dve jajci v kozarcu, hrenova krema, limonina majoneza, toast in maslo
z eno steklenico šampanjca

28.00

100.00

„OMAR SHARIF“

Domači falafel, humus, češnjevi paradižniki, domače kisle kumare, lešniki, rukola, polnozrnata bageta

13.20

„LUIS TRENKER“

Zajtrk iz Alp – 3 ocvrta jajca na oko, šunka, sir, jabolko, mlada čebula, popečen kruh s skorjo

10.40

2

GOOD TO KNOW ABOUT CBGB`S

CBGB je bila kultna newyorška glasbena prizorišča v East Villageu, znana kot rojstni kraj punk in underground rocka. Leta 1973 jo je ustanovil Hilly Kristal, da bi promoviral glasbo iz žanrov countryja, bluegrassa in bluesa (od tod tudi kratica CBGB), a je hitro postala zbirališče zasedb, kot so Ramones, Blondie, Patti Smith in Talking Heads. CBGB ni bila le klub, temveč gibanje – prostor, kjer so se rodili novi zvoki, pogumne ideje in legendarne kariere.

LEGENDARY GIGS (SAMPLE):

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)



1

GOOD TO KNOW ABOUT HARALD JUHNKE

„Moja definicija sreče?
Nobenih obveznosti in
malo pod qasom“

Harald Juhnke je bil eden najslavnejših in najslavnejših estradnikov nemško govorečega prostora. Uspeh tega pravovernega Berlinčana je trajal več kot šest desetletij. Igral je in pel v filmih, kot je »Ohne Krimi geht die Mimi nie ins Bett«, ter na odru berlinske gledališke hiše Gorki Theater v vlogi »Hauptmann von Köpenick«. Vodil je oddaje, kot sta »Wie wär's heut mit Revue?« in »Musik ist Trumpf« na ZDF. Legendarne so bile tudi njegove eskapade – in njegova ljubezen do urejenega opitja. Sam je zase dejal, da je pijan boljši kot drugi trezni.

PANCAKES *sweet, sour or salty?*

„PANCAKES“

s čokoladnim namazom iz lešnikov, javorjevim sirupom, karamelno omako, skutnim namazom ali medom	6.40
s postrvjo, grahovim namazom, rikotinim namazom in kalčki	12.20
s slanino, pečenim fižolom in javorjevim sirupom	9.80
s čokoladnim prelivom in stepeno smetano	6.80

MÜSLI IN JOGURT

„SIMPLE OATS“

Porridge in sezonsko sadje 5.80

„MÜSLI LIKE HOME“

Mešanica kosmičev, naravni ali sojin jogurt in sezonsko sadje, domača granola 5.80

„KALIMERA“

Grški naravni jogurt, sadje, lešniki, čebelji med 5.80

„PORRIDGE BOWL“

Porridge, grški naravni jogurt, banane, jagodičevje, lešniki in med 8.80

SLADKO

„ROMY AND ALAIN“

Sladki francoski toast s cimetom, kremastim vanilijevim skuto, toplimi malinami, pečeno banana in domačo granolo

7.80

„MONICA“

Kremasta sladka polenta s toplimi borovnicami, ovsenimi kosmiči in vanilijevim skuto

5.80

„CHARLIE BROWN“ ¹

- Vafelj s smetano, cimetom in sladkorjem

5.80

- Matilda Special – smetana, Smarties in piškoti

6.80

1

GOOD TO KNOW ABOUT CHARLIE BROWN



Charlie Brown je lik iz stripa Peanuts Charlesa M. Schulza. Je sin frizerja in ima mlajšo sestro po imenu Sally. Je vnet oboževalec baseball igralca Joeja Shlabotnika. Ima psa po imenu Snoopy, čigar norost in muhavost potrpežljivo prenaša.

Charlie Brown je večni poraženec, katerega baseball ekipa skoraj nikoli ne zmaga. Njegov zmaj se redno zaplete v »drevo, ki požira zmaje«. Je tarča zlobnih potegavščin vseh deklet, še posebej pa male psihiatre Lucy. Charlie je brezupno zaljubljen v majhno, rdečelaso deklico. Zato ne opazi, da sta vanj zaljubljeni Marcie in njegova sošolka Peppermint Patty.



ŽEJA

?



KAVA, ČAJ,
BREZALKOHOLNE PIJAČE,
PIVO, SPRITZ, KOKTAJLI

PITNA
PONUDBA
NA
DOCK
EINS

KAFFEE 1 2

Espresso	2.50
Espresso doppio	4.50
Espresso macchatio	2.90
Espresso Tonic (Espresso, Tonic)	4.80
Espresso Romano (Espresso, Pomaranča)	4.20
Mali kava z mlekom	2.90
Veliki kava z mlekom	4.80
Podaljšana kava	3.30
Kapučino	3.80
Flat white (Espresso Doppio, mlečna pena)	4.60
Café Leche Leche (Espresso Doppio, mlečna pena, kondenzirano mleko z dodanim sladkorjem)	4.60
French Press kava	
3 skodelice	6.00
6 skodelice	11.00

LATTE

Latte macchiato	4.40
Ingwer-Kurkuma Latte	4.80
Chai Latte	4.80
Matcha Latte	4.80
Iced Matcha Latte	5.80
Iced Cafe Latte (hladna mlečna pena, Espresso doppio)	5.60
Iced Chai Latte (hladna mlečna pena, Chai)	5.60
Otroški kapučino	1.80
Kakav	4.20
Kakav s smetano	4.50
Iced kakav	4.80

Dodatek: brez kravjega mleka?
Sojino, ovseno ali brezlaktozno mleko

2

GOOD TO KNOW ABOUT COFFEE

Kava je narejena iz praženih in/ali mletih kavnih zrn, semen plodov kavovca, ki lahko zraste do 3,5 m visoko. Arabica in Robusta sta najverjetneje najbolj znani vrsti kavnih zrn. Najprimernejša območja za gojenje so v „kavnem pasu“ okoli ekvatorja. Praženje da zrnu njegovo rjavo barvo in intenzivno aromo. Močnejša kot naj bi bila aroma, dlje traja proces praženja, saj se tako razgradijo kisline.



1 PRISTANIŠKA PRAŽITEV

Približno 14 minut! Toliko časa traja nežno bobnasto praženje naše posebej razvite mešanice kave Hafenstadt.

Mešanica Hafen schmeckt. Zemeljska in sadna, z rahlim pridihom „creme“, v pookusu rahlo grenka.

Za to smo kavo skrbno izbrali skupaj z našimi mojstri praženja. Približno 50 % zrn Arabica prihaja iz Brazilije (grenka čokolada), približno 20 % iz Gvatemale (lešnik) in Etiopije (sadna nota). Iz Indije dodamo približno 10 % kakovostnih zrn Robusta, da z nežnim pridihom „creme“ zaokrožimo našo kavo.



90% Arabica

Robusta 10%



GOOD TO KNOW ABOUT ARABICA & ROBUSTA

Arabica uspeva predvsem v visokogorju. Zrna Arabice se odlikujejo po raznovrstnem okusu (rahla sladkost, sadna nota) in nižji vsebnosti kofeina.

Robusta (Canephora) pa raste predvsem na nižinskih območjih okoli 10. vzporednika. Ima zemeljski, grenak okus. Ker vsebuje manj olja, omogoča kavi daljšo obstojnost „creme“.

ČAJ

DEMMERS ČAJ

3.90

ČRNI ČAJ

Darjeeling Second Flush

(Indija – drugi, močnejši pridelek iz Darjeelunga; izrazita muškatna nota)

Earl Grey Royal

(Šri Lanka – klasična mešanica črnega čaja z aromami bergamotke)

ZELENI ČAJ

Green Manjolai Bio

(Indija – klasičen zeleni čaj, Fairtrade izdelek)

Sunny Green Bio

(Indija – ingver, citrusi in lupine pomaranč)

OOLONG ČAJ

Dong Ding Green Oolong

(Tajvan – delno fermentiran zeleni oolong)

BELI ČAJ

Breskev Beli Čaj

(Indija, Kitajska – beli in zeleni listi čaja, breskev, ananas, mango, papaja, razno sadje)

ZELIŠČNI ČAJ

Čaj Slabo vreme

(Listi malin in robid, šipek, komarček, koščki jabolk, melisa, cvetlice)

Nana Meta

(Maroška meta)

Ingver Limona

(Limonina trava, poprova meta, koščki ingverja, lupine limone, ognjič)

SADNI ČAJ

Brusnica

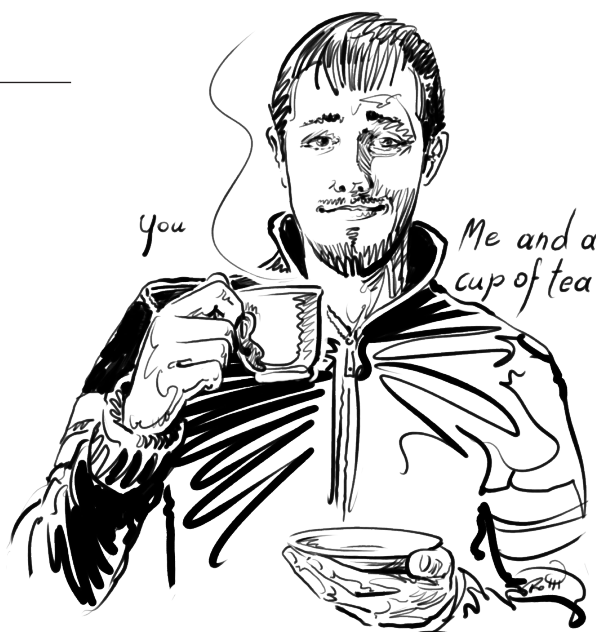
(Koščki jabolk, cvetovi hibiskusa, brusnice ...)

Figa & Bazilika

(Fige, listi bazilike, koščki ananasa, pitaja, beli cvetovi hibiskusa, beli listi čaja)

Ribez Kurkuma

(Rdeči ribez, kurkuma, sadje, ingver, hibiskus, šipek, rdeča pesa, limonina trava)



SOK

<i>New & fresh!</i>	svež pomarančni sok 0.25l	4.90
	svež grenivkin sok 0.25l	4.90
	svež jabolčno-korenčkovo-pomarančni sok 0.25l	4.90
	svež sok iz kumare, stebelne zelene, ingverja, jabolka in medu 0.25l	4.90

Soda z naravnim limoninim sokom 0.3l 0.5l	3.10 3.80
Ingver-kurkuma Bio Shot 3 cl	2.80
Ingver-kurkuma soda 0.3l	3.90
Pago (jagoda, mango, marelica)	3.90
Naravni jabolčni ali pomarančni sok 0.3l	3.90
Hafenwasser otroška pijača 0.3l 0.5l (bezeg ali malina)	2.60 3.30
Hafensprudel 0.3l 0.5l (bezeg ali malina)	2.70 3.50

LIMONADA

Vöslauer z mehurčki ali brez	2.80
Coca Cola / Cola Zero	4.20
Frucade	4.20
Schweppes	4.20
(Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, White Peach, Wild Berry)	
Fentimans	4.50
(Connoisseurs Tonic, Valencian Orange Tonic, Rose Lemonade, Victoria Lemonade)	
Fritz-Anjola bio-limonada ananas-limeta	4.20
Fritz-limo jabolko-višnja-bezeg	4.20
Fritz-spritz bio rabarbarin sok	4.20
Fritz-bio grozdni sok	4.20
Makava ledeni čaj	4.20
Red Bull (klasičen, brez sladkorja)	4.40

Bazilika-limonada <i>homemade</i>	4.80
-----------------------------------	------

PIVO

CLASSICS

TOČENO

Schleppe Primusbräu 0.5l (Avstrija)	4.90
Schleppe Primusbräu 0.3l (Avstrija)	3.90
Schleppe Hausbier 0.5l (Avstrija)	4.90
Schleppe Hausbier 0.3l (Avstrija)	3.90
Lasko 0.5l (Slovenija)	4.90
Lasko 0.3l (Slovenija)	3.90

FLASCHE

Corona 0.33l (Mehika)	4.90
Corona Zero 0.33l (Mehika)	4.90
Guinness 0.33l (Irska)	4.60
Stella Artois 0.33l (Belgija)	4.20
Hacker Pschorr Kellerbier 0.5l (Nemčija)	5.20
Schneider Weise Tap 1 0.5l (Nemčija)	5.20
Schneider Weise Tap 3 0.5l (Nemčija) 0,0 ‰	5.20
Villacher Freilich 0.5l (Avstrija) 0,0 ‰	4.90

CRAFT PIVO

Schleppe Kurvenbräu	4.90
Schleppe Bergbräu	4.90
Schleppe Seebräu	4.90

GOOD TO KNOW ABOUT PALE ALE & IPA

Pale Ale („svetlo ale pivo“) je vrsta zgornje fermentiranega piva iz svetlega slada. Indian Pale Ale („IPA“) je bil prvotno zvarjen za britanske kolonije v Indiji in ima višjo vsebnost alkohola (6 do 9 Vol%). Ker pivo ni vedno doseglo cilja in je bilo treba poskrbeti za dobro počutje podložnikov, so ga bolj hmeljili, da bi podaljšali obstojnost. Značilna je sadna nota.

Za vajene pivce med tovarniškimi delavci so na začetku 20. stoletja uvedli t. i. „drinking sessions“ med 11.00 in 15.00 uro. Da bi zmanjšali negativne učinke opitosti na produktivnost, so varili lažja piva („session piva“) z največ 4 Vol% alkohola. V teh „sessionih“ so lahko popili 4 do 8 pintov, ne da bi izgubili delovno sposobnost.

Vsa ponudba craft piv je varjena v Celovcu.



R S P T I Z

Amalfi Spritz (Limoncello Ramazzotti, Fentimans Victorian Lemonade, Prosecco)	7.50
Cucumber & Mint Spritz (Finlandia Cucumber & Mint, Fentimans Connoisseurs Tonic, Prosecco)	7.50
Garibaldi Spritz (Campari Bitter, svež pomarančni sok, Prosecco)	7.50
Italicus Spritz (Italicus Rosolio di Bergamotto, soda voda, Prosecco)	7.50
Milano Spritz (Campari Bitter, brusnica, soda voda, Prosecco)	7.50
Pomarančno-ingrjev spritz (svež pomarančni sok, mineralna voda, prosecco, ingver)	7,50
Veneziano Spritz (Aperol Aperitivo, soda voda, Prosecco)	6.50
LiNOcello Spritz <i>brez alkohola</i> (Pallini Limoncello brez alkohola, Fentimans Victorian Lemonade, Prosecco brez alkohola)	7.50
NoNo Spritz <i>brez alkohola</i> (Undone Orange Bitter, soda voda, Prosecco brez alkohola)	7.50
Lillet Berry (Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry)	6.50
Lillet Buck (Lillet Blanc, Ginger Ale)	6.50
Lillet La Vie en Rose (Lillet Blanc, Fentimans rožna limonada)	6.50
Lillet White Peach (Lillet Blanc, Schweppes White Peach)	6.50

KOKTAJLI

ZGODOVINA

DIE PROHIBITION - SPEAKEASY – THE RISE OF JAZZ AND JUKEBOX

17. januarja 1920 je bila v Ameriki z ustavnim amandmajem (t. i. „18. amandma“) prepovedana proizvodnja, prevoz in strežba alkoholnih pijač. Prohibicija je v družbi naletela na podporo predvsem zaradi gibanj za abstinenco, ki so jih večinoma vodile gospodinje.

Kmalu pa je izvajanje zakonov izgubilo moč: tihotapci so alkohol skrivali v lažnih knjigah, visoki peti ali ojačanih podplatih z lesenimi klini, da bi prikrili sledi. V temnem ozadju „suhih“ mest, kot so New York, Chicago in San Francisco, so nastali t. i. „speakeasy“ bari, ki so bili na zunaj neprepoznavni. Leta 1925 je bilo v New Yorku že okoli 30.000 speakeasy barov.

Ljudje so si želeli alkohol: poleg piva in vina je zmanjkovalo kakovostnega žganja. Podzemlje je destiliralo gin, t. i. „rum runners“ pa so tihotapili rum z malimi čolni s Karibov.

DA BI TA ALKOHOL
POSTAL
BOLJE PITEN, SO
BARMANI V
SPEAKEASYS-JIH
ZAČELI MEŠATI
CRAFT KOKTAJLE.



V TEH PODZEMNIH
BARIH, V KULTURI
"ROARING TWENTIES"
JE NAJMOČNEJE
ZAZVENEL JAZZ-
DUH TE DOBE.

V živo ali z novimi napravami, ki so ob vrženem kovancu predvajale 78 obratne gramofonske plošče, je zrasel zvok „roaring twenties“. Pisatelj F. Scott Fitzgerald („Veliki Gatsby“) je slavil „Dobo jazza“, ki so jo zaznamovali umetniki, kot so Bessie Smith, Louis Armstrong in Duke Ellington.

5. decembra 1933 je Utah kot zadnja ameriška zvezna država glasoval za ukinitvev prohibicije. Novinar Benjamin DeCasseres iz New Yorka je postal prvi zakoniti pivec v ZDA. V enem baru je na točilnem pultu uredil povezavo z agencijo United Press in po poročilih spustil v sebe viski s sodo – v natanko dveh sekundah in pol.

Kasneje je komentiral svoj zgodovinski podvig: „Ni zahtevalo veliko truda, razen hitrega požiranja.“

1 BLOODY MARY

€ 9.50

GOOD TO KNOW ABOUT BLOODY MARY

Bloody Mary je klasični koktajl in sodi v skupino „Corpse Reviver“ oziroma t. i. „Pick-me-ups“ – koktajlov proti mačku.

Po eni izmed najbolj razširjenih barskih legend naj bi koktajl izviral od hollywoodskega igralca Georgea Jessela, ki je leta 1927 po prekrokani noči v baru na Floridi iz preostale steklenice vodke, paradižnikovega soka, omake Worcestershire in limoninega soka zmešal pijačo, da bi omilil mačka vseh prisotnih. Kmalu zatem se je pojavila njegova prijateljica Mary Brown Warburton, ki si je z novim koktajlom polila svojo belo obleko in zavpila:

„Now you can call me bloody Mary, George!“

Jessel naj bi ta vzklik uporabil kot ime za pijačo – kar je kasneje pripeljalo do spora z Warburtonino prijateljico, igralko in komedijantko Ted Healy, ki jo je Jessel celo poskušal ustreliti.

Koktajl je kasneje izpopolnil barman Fernand Petiot, ki je že leta 1921 v Harry's New York Baru v Parizu začel streči različico te pijače – med drugim jo naj bi pili Ernest Hemingway in F. Scott Fitzgerald. Po koncu prohibicije se je Petiot z Bloody Mary vrnil v King Cole Bar v znamenitem St. Regis Hotelu v New Yorku.



2 MANHATTAN

€ 10.50

GOOD TO KNOW ABOUT MANHATTAN

4. november 1874. Na vogalu Madison Avenue in East 26th Street v New Yorku stoji eleganten 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.

Zabavo prireja 20-letna Jenny Jerome, ki je od aprila žena angleškega lorda Randolpha Churchilla. Jenny, rojena v Brooklynu, pripada newyorški visoki družbi. Je mlada, lepa, hči milijonarja iz dobrega doma. Kadi, pije, obožuje zabave in je imela številne afeze.

Jenny prosi natakarka iz Manhattan Cluba, naj za slavje ustvari novo pijačo. Ta zmeša rženi viski s sladkim vermutom in nekaj aromami pomarančnega grenkega likerja. Gospodična Jenny – mati bodočega ljubitelja koktejllov in britanskega premijerja Winstona Churchilla – vzljubi novo pijačo in jo poimenuje po klubu:

„THE
MANHATTAN“



3 DIRTY MARTINI

€ 9.50

GOOD TO KNOW ABOUT MARTINI

Martini-koktajl je v izvirniku sestavljen iz gina in vermuta.

Dry Martini je klasičen koktajl. Ne gre ga zamenjevati z istoimenskim vermutskim izdelkom znamke Martini & Rossi. Njegovi začetki segajo v Združene države Amerike. Okoli leta 1880 so tamkajšnji natakarki k že znanemu »Gin Cocktailu« začeli dodajati vermut. Ameriška prohibicija od leta 1920 do 1933 je Havano spremenila v svetovno prestolnico koktejllov, vendar je velik naval doživel tudi London in Madrid.

Literati, igralci in misleci so zasedli bare stare Evrope ter skupaj pili martini za martiniem, pri čemer je ta postal vedno bolj suh in grenek. Za Winstona Churchilla je bilo dovolj, da je steklenica vermuta stala v istem prostoru kot njegov Martini. Franklin D. Roosevelt pa je s svojim najljubšim napitkom, »dirty martini«, proslavil konec prohibicije.

V 1950-ih (do 1980-ih) so bili v poslovnem svetu ZDA običajni tako imenovani »three martini lunches« – kosila, pri katerih so postregli več Martini koktejllov, ki so jih nato lahko uveljavljali kot poslovni strošek.



4 PRISTANIŠKI CAMPARI

€ 6.80



GOOD TO KNOW ABOUT CAMPARI

Rubinasto rdeč grenki liker. Italijanski. Leta 1860 je Gaspere Campari ustvaril skrivni recept iz 80 zelišč (»botanicals«), ki je še danes neznan. V 20. letih prejšnjega stoletja se je s porastom priljubljenosti mešanih pijač (»koktajlov«) med prohibicijo Campari začel širiti tudi po Evropi. Campari je postal vse bolj prepoznaven v klasičnih koktajlih.

Hkrati se je začelo tudi sodelovanje z umetniškim svetom tistega časa. Plakatne kampanje so oblikovali velikani italijanske avantgarde, kot je bil Fortunato Depero, ki je leta 1930 oblikoval danes ikonično stožčasto stekleničko Campari Soda – v slogu futurizma, ki se je tedaj razvijal v Italiji.

Rodil se je »Spiritello«, camparijev duh, ki se dviga iz pomarančne lupine. V 50. in 60. letih so Campari oglaševale takratne zvezde televizije, kot je bil Humphrey Bogart. Leta 1970 je Federico Fellini za Campari posnel svoj prvi oglas. Za pesnike ima Campari okus po grenko-sladkem poljubu. V žareče rdeči barvi.

INTERESTING?

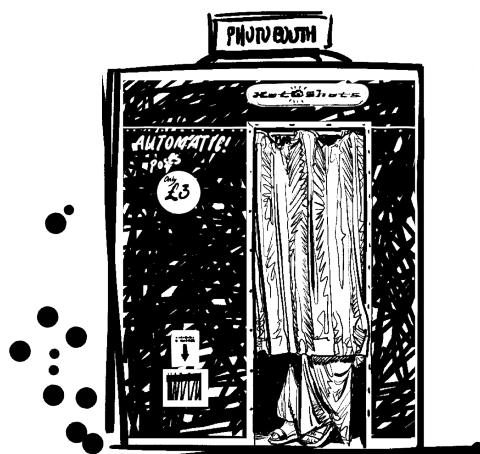
„ASK FOR
OUR COCKTAIL
MENU“

TAKE YOUR PHOTO

NAŠA ANALOGNA SERIJA ZA FOTOGRAFIRANJE ZA DOKUMENTE – DNEVNO OD 7. DO 24. URE

Kamera, vrtljiv stolček, en kvadratni meter intime. Trenutek polnega življenja ujet na papirnatem traku...

say cheese!



GOOD TO KNOW

Leta 1925 je Anatol Josepho patentiral idejo za foto kabino v New Yorku in predstavil prvi prototip na Broadwayu. Ko je Amelie leta 2001 v pariški metro postaji Amess našla srečo v foto kabini, je bila ta naprava že 75 let uspešna v mestih po vsem svetu...

DELI

DNEVNO OD 7. DO 21. URE

Kdor ceni komunikativno izmenjavo z vaško trgovko, bo v našem Deliju srečen. Trgovec je najtesnejša vez med gostom in ponudnikom. Sredi Hafenstadta prodajamo pripravljeno delikateso iz kuhinje Hafenstadt Kitchen in najboljše od naših dobaviteljev...



MEDNARODNE DELIKATESE (DELI) IN REGIONALNE POSEBNOSTI (TRGOVINICA) POVEZUJE MOČ NAŠEGA DELIJA NA DOCK01:

Začimbe, čiliji, oljčna olja, omake, nekaj posebnega...

Meso, sir, mleko, jajca s kmetije...

Domača marmelada, sirup, chai...

Kava, sendviči, sladice, kosilo za s sabo...

Pekarna – pecivo iz pekarnе Wultsch, krušna peč in pekarna Wienerroither...

Juice bar – sveži sokovi za s sabo ali na kraju samem

vse to ... na voljo v Deliju...

ARTSHOP

MINI NAKUPOVALNO SREDIŠČE HLADNEGA STILA

Lendhafen je bil desetletja prostor umetnosti – še bolj pa umetnikov. Ustvarjamo tržnico za fine art, queer skozi glasbo, dizajn in umetnost...



latenight
shopping

odprto do
24.00

BOOKSTORE

najbolj kul knjige o umetnosti, arhitekturi & oblikovanju, glasbi & življenjskem slogu – Dock01

VINYL

glasno na plano, vinilke nove & rabljene – Dock01 & O2

ARTPRINTS

grafike umetnikov z vsega sveta, umetniki & umetnice v omejenih formatih

MAGAZINES

mednarodni & domači časopisi, nemško- & angleškojezične revije o urbanizmu, umetnosti, gledališču, fotografiji, arhitekturi & dizajnu, glasbi in življenjskem slogu – Dock02

VINTAGE MÖBEL

retro pohištvo za prodajo, pohištvo iz 50., 60. in 70. let – Dock02 / DockX

THEATER

GLEDALIŠČE, ŽIVA GLASBA, KLUBI



Dock04 in kabaret se prilagata pristanišču.

Oder iz desk, brneče reflektorje, čista igra in srečni igralci.

Dock04 je oder za kabaret.

Gledališče in kabaret. Iluzionisti in klovni.

Glasbeniki in pesniki so pristanišče popeljali v druge čase, kraje in občutke. Kabaret je eden od stebrov programa v pristanišču.



Share your moment on Instagram
@hafenstadt_urbanarea
#hafenstadt #urbanlife