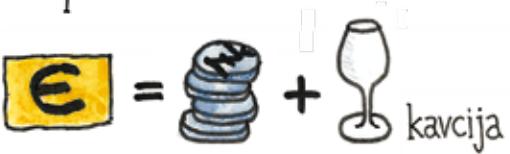


KAKO DELUJE FONTANA TERANA

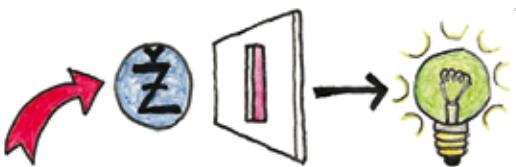
1. Zamenjaj **E** za **Ž**.

Sposodi si kozarec.



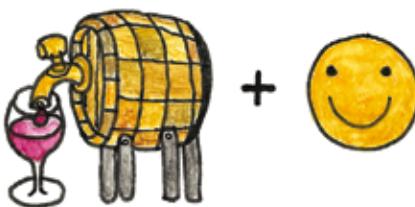
2. Vrzi **Ž** v režo.

Prižge se zelena luč.



3. Izberi si teran ali vitovsko.

Natoči si vino iz sodca.



4. Uživaj in „na zdravje“.

design



Vinska fontana je nova oblika gostinske ponudbe. Vino si lahko sami natočite kar iz vinskega soda, odprt prostor omogoča čudovite razglede na Kras in trte, na katerih je zraslo grozdje, iz katerega je nastala žlahtna kapljica. Doživeli boste neposreden stik z vinsko kulturo in vinorodno pokrajino. Ob vinskem sodu in kozarčku rujnega pa je druženje še bolj veselo.

Za vas smo izbrali izjemni lokalni posebnosti: odlična kraški teran in vitovsko grjanjo. Grjanja postaja vse bolj prepoznavna in zaželjena bela spremljevalka teranu - nesporнемu kralju kraške vinske ponudbe.

Veselimo se druženja z vami.



1 žeton 2 €



Vljudno prosimo, da za vinsko fontano uporabljate izključno kozarce z logotipom »Fontana Terana«.

Kavcija za spominski kozarec je 5.- €.

Kavcijo vrnemo ob vrnitvi nepoškodovanega kozarca.

Prosimo, da kozarec vrnete še isti dan.

Hvala.

PANORAMA Štanjel



karta pijače in jedače

Ljube gostje in cenjeni gostje,
pozdravljeni in dobrodošli v okrepčevalnici Panorama Štanjel.

Z veseljem vam ponujamo najboljše, kar premore Kras. Za vas smo izbrali odlična lokalna vina, ki jih lahko uživate „na kozarec“ ali pa izv „spine“, iz katere si natočite kar sami - Prva vinska fontana na Krasu se imenuje Fontana terana.

Poskusite na tanko narezan kraški pršut in žlahten brkinski sir. Narezek je res odličen - priporočamo. Za posladek si lahko privoščite slastne domače štruklje. Na koncu pa še pravi goriški espresso, ki mu ni para pod soncem.

Kar bomo prinesli na vašo mizo, bo v vseh pogledih izjemno. Obljubimo!

Igor Sitar

...smo že omenili famozni ledeni čaj po skrivenem receptu moje none?

