

il nostro chi

Dal 2006 siamo
l'Hop Store: un locale che
ha avuto diverse location
ma che si porta dietro
**due (ora tre) generazioni
della stessa famiglia**.
Un arredamento che
ci ha sempre resi
**riconoscibili e diversi,
orgogliosamente unici**.

THE
**HOP
STORE**
PUB



la nostra MISSIONE

La nostra missione è **creare un punto
d'incontro** dove la **passione per la birra**
e il **cibo di qualità** si esprimano al meglio,
promuovendo la **convivialità e il piacere
di stare insieme** nella cornice
della nostra città.

il nostro dove

*Trieste ha una scontrosa
grazia. Se piace,
è come un ragazaccio aspro e vorace,
con gli occhi azzurri e mani troppo grandi
per regalare un fiore;
come un amore
con gelosia.*

”

U. SABA

Trieste è cultura, è piazze affacciate
sul mare, è un arco a pochi passi da
noi, **è rovine romane**. Ma è anche un
crogiolo di culture, **lingue e risate**.
Noi siamo in mezzo a tutto questo,
nella parte più storica, a pochi passi
da grandi monumenti, a pochi
minuti dal mare.

il nostro obiettivo

Vogliamo diventare il **punto di riferimento per gli amanti della birra**
e della **buona cucina**, offrendo un'esperienza rara al giorno d'oggi:
un'unione tra la **ricercatezza dei gusti**, l'**atmosfera accogliente di una casa**
e il rispetto per la **cultura brassicola**.

Non sai che birra scegliere?



DEGUSTAZIONI

Tavoletta di
Degustazione
da **4 Birre**
(0,15 cl cadauna)



HOPS!
Fatte in
casa

11,00€



Tavoletta di
Degustazione
da **8 Birre**
(0,15 cl cadauna)



HOPS!
Fatte in
casa

16,00€

altrimenti sceglila dal nostro **MENÙ BIRRA**

non solo birra...

bibite in bottiglia

acqua minerale **2,50€**
naturale o frizzante (0,50l)
coca cola, coca cola zero (0,33l) **3,00€**

BIBITA ARTIGIANALE

thè limone o pesca polara
arancia rossa polara
gassosa polara
limone e zenzero polara
mandarino verde polara
spuma polara
tonica polara
chinotto polara
melograno polara
(0,275l) **3,50€**

caffè

espresso **1,30€**
corretto grappa **2,00€**

liquori e distillati

limoncello **3,50€**
grappa bianca **3,50€**
grappa stravecchia **4,00€**
vodka **5,50€**
rum riserva **8,00€**
pre whisky "on the way" **8,00€**

cocktails

spritz aperol/campari **5,00€**
cocktails classici **7,00€**
cocktails pestati **8,00€**

amari

pelinkovac **3,50€**
amari special **4,00€**
Amarica **4,00€**

vini

bianco fermo
rosso fermo
tipo prosecco

CALICE BOTTIGLIA
3,50 / 18,00€

RINKLISTDRINKLI RBEERBEERBEERBE MILSCOCKTAILSCOCC



SangBeer

Sangria home made
con birra e frutta fresca

5,50€

17,00€
caraffa 1 litro

SpritzBeer

Aperol e
birra di tipo Helles

7,00€

Campari Sour

Campari e
birra di tipo sour

7,50€

Beer Hugo

Foglie di menta, liquore al
sambuco, prosecco e
birra di tipo Blanche

8,00€

Negroni B

Campari, Martini e
birra di tipo Helles

8,00€

Mojipa

Lime, zucchero di canna,
foglie di menta, rum bianco
e birra di tipo IPA

8,50€

Caipiblanche

Lime, zucchero di canna,
vodka,
birra di tipo Blanche

8,50€

Fritz "a modo nostro"

Prosecco,
triple sec, Martini,
birra di tipo Helles

8,00€

Barcola Ice Tea

Rum bianco, vodka, gin,
blue curacao, sweet & sour
e birra di tipo Blanche

8,50€



disponibile solo d'estate

RINKLISTDRINKLI LISTDRINKLISTDRINKLI

Pomelito
amaricato al mezcal,
soda al pompelmo rosa

8,00€



**AMARICATO
AL MEZCAL**

Il chiaro sentore affumicato del Mezcal aleggia sopra i molteplici sapori di questo amaricato, e come un velo di Maya, porta alla scoperta di un mondo celato ed affascinante. Radici ed erbe alpine, spezie orientali, piante officinali, vengono tutte messe in macerazione nel tradizionale distillato di agave messicano, andando a creare un'alchimia dal carattere unico ed inimitabile.

Amaricano
amaricato al whisky
o mezcal,
bitter,
vermoth rosso,
splash soda

8,00€



**AMARICATO
AL WHISKY**

Le tipiche note legnose e torbate dello scotch danno un carattere unico ed inimitabile a questo amaricato, nel quale convivono i profumi delle isole scozzesi con i sentori amari delle nostre macerazioni. Le innumerevoli droghe messe in concia nel distillato, portano ad una complessità aromatica piacevole e mai stancante. In prevalenza, si trovano le note amaricanti dell'assenzio, del rabarbaro e della china; la freschezza dell'eucalipto e della menta, i profumi mediterranei di basilico e melissa; infine, i sentori dolci della vaniglia donano un finale morbido e profumato al nostro spirito.

Bitter Sour
amaricato al rum,
sweet & sour



Amarotto
amaricato al rum,
soda al chinotto

8,00€



**AMARICATO
AL RUM**

Il rum è il protagonista di questo amaricato che si distingue per semplicità e delicatezza, veicolando in sé tutta la forza e l'allegria dello spirito latino. Note bitter di rabarbaro e china rimangono leggere in sottofondo, mentre i profumi di camomilla, eucalipto e melissa, accompagnano i sentori dolci e profumati tipici di questo distillato. Sul finale, le note amaricanti degli assenzi riemergono con delicatezza invitando al prossimo sorso.



AMERICA
Amaricato italiano

Che cos'è?

L'antica arte della liquoristica italiana a base di erbe, incontra pregiati distillati provenienti da terre lontane.

Il risultato è qualcosa di assolutamente nuovo: una bevuta digestiva e corroborante che mette in dialogo tradizione e innovazione, dove la struttura del gusto rimane quella di un amaro classico italiano, ma con un profilo aromatico in grado di sorprendere e distinguersi per la sua incredibile complessità ed intensità, data dal connubio fra le erbe e i distillati. In particolare, America oggi propone un amaricato al whisky, uno al rum ed uno al mezcal.



per sbecolar?

Apetizer

-  **hops!** **5,00€**
(pepite alla birra fritte, homemade)
-  **sticks di zucchine** **6,00€**
(in pastella alla birra, homemade)
-  **patatine fritte steakhouse*** **5,00€**
(larghe e croccanti, con salsa rosa)
-  **patate dolci fritte*** **6,50€**
-   **anelli di cipolla*** **5,50€**
(8 pezzi)
-   **camembert bites*** **6,00€**
(5 pezzi)
-     **crocchette di jamon*** **6,00€**
(4 pezzi)
-    **crocchette di chorizo*** **6,00€**
(6 pezzi)
-    **jalapenos*** **5,50€**
(peperoni piccanti ripieni di formaggio, 4 pezzi)
- popcorn di pollo*** **6,50€**
(15 pezzi)
-    **crocchette di pulled pork** **6,00€**
(panate, 8 pezzi)
-       **mix di fritti*** **14,00€**
(4 anelli di cipolla, 2 crocchette di chorizo, 2 jalapenos, 4 popcorn di pollo, 4 pulled pork e stick di zucchine)

abbinaci

Sour, gose, Berliner Weisse

Gose, blanche

Session IPA, blanche, sour

Blanche, saison

Sour, gose, Berliner Weisse

Session IPA, blanche, saison

Session IPA, saison

Session IPA, blanche, sour

Session IPA, saison, sour

SCEGLI LA TUA SALSAS:

ketchup, maionese, maionese vegana, salsa rosa, senape, salsa burger, bbq.

0,70€

salsa alle erbe, salsa blue cheese, salsa mango e curry, salsa Niagara, salsa ranch, beer squeezer, salsa mango e habanero, salsa sweet chili, spicy maio, salsa al cren.

1,20€



Siamo sempre alla ricerca di nuove salse! Chiedici se abbiamo novità!



prodotto congelato*

2,00€ coperto

1,00€ servizio tavoli esterni

consumazione obbligatoria.

Non si fanno conti separati

per magnar?

Panini Caldi alla piastra

abbinaci

 ruspante farcito (pollo*, prosciutto cotto, formaggio edamer, pomodoro, lattuga, salsa rosa)	10,50€	Red ale, tripel, bock
 cheeseburger (hamburger di produzione locale, formaggio edamer, pomodoro, lattuga, salsa rosa)	9,90€	Pils, IPA, APA, bitter
 tu vuoi fà l'americano (hamburger di bufalo*, anelli di cipolla*, formaggio cheddar, lattuga, salsa burger)	14,00€	IPA, double IPA, IPL
 blue angus (hamburger di Angus 200gr. *, rosti di patate*, pancetta, lattuga, salsa bluecheese)	16,90€	Belgian strong ale, dubbel, tripel
 sweet honey (panino con pulled pork bianco, pomodoro, lattuga, cipolla rossa marinata in agrodolce, maionese al miele)	12,50€	Tripel, saison, weizen
 keep calm (panino con pulled pork, cavolo cappuccio rosso marinato, salsa barbecue)	12,00€	IPA, double IPA, IPL
 benvenuti al sud (salsiccia di produzione locale, friarielli, stracciatella di burrata, peperoncino, cipolla croccante)	14,00€	IPL, saison, belgian ale, golden ale
 inglese (salsiccia di produzione locale, uovo, pancetta, cipolla alla piastra, salsa rosa)	10,50€	Pils, IPA, APA, IPL
 hamburger dell'orto (hamburger di produzione locale, speck, verdure alla piastra)	10,50€	Saison, triple, amber ale
 cinghialotto (hamburger di cinghiale*, stracciatella di burrata, indivia belga fresca, funghi porcini*)	14,00€	Saison, belgian strong ale, tripel
 maxiburger (doppio hamburger di produzione locale, doppio formaggio edamer, doppio prosciutto cotto, pomodoro, lattuga, salsa rosa)	15,90€	IPA, double IPA, IPL
 romano (porchetta, melanzane, formaggio edamer, maionese)	9,90€	Blanche, saison, tripel
 h.f.d.p. (hamburger di produzione locale, uovo, pancetta, quattro formaggi, salsa rosa)	11,90€	IPA, double IPA, belgian strong ale
 classico (prosciutto cotto, formaggio edamer, salsa rosa)	8,00€	Helles, lager, pale ale



tutti i nostri panini sono disponibili anche con pane **gluten free +2.00€**

per i nostri panini usiamo solo pane fresco

consumazione obbligatoria.



prodotto congelato*

Non si fanno conti separati

2,00€ coperto

1,00€ servizio tavoli esterni

Club Sandwich

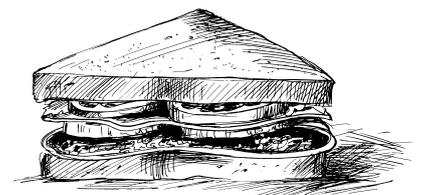
abbinaci

<p>    club sandwich (pancarrè*, pollo*, uovo, prosciutto cotto, formaggio edamer, lattuga, pomodoro, salsa rosa)</p>	14,00€	Red ale, amber ale, session IPA
<p>    club campagnolo (pancarrè ai cereali*, radicchio di Treviso, scaglie di grana, speck, salsiccia di produzione locale, formaggio edamer, funghi, maionese)</p>	15,00€	IPA, NEIPA, bitter, bock
<p>    club piccante (pancarrè*, lonza di maiale, pancetta, salame piccante, uovo, formaggio edamer, cipolla, pomodoro, lattuga, peperoncino, tabasco, salsa rosa)</p>	15,00€	IPA, double IPA, APA
<p>    club montanaro (pancarrè*, speck, funghi, mozzarella, rucola, scaglie di grana, salsa alle erbe)</p>	14,50€	Saison, red ale, bitter
<p>    club ai cereali (pancarrè ai cereali*, wurstel, salsiccia di produzione locale, uovo, pancetta, formaggio edamer, senape, ketchup)</p>	14,50€	Pils, lager, bock, weizen
<p>    club "sottorete" (pancarrè*, radicchio di Treviso, peperoni, cipolla, pancetta, porchetta, scamorza affumicata, salsa rosa)</p>	14,50€	IPL, pale ale, golden ale, bitter
<p>    club porchetto (pancarrè*, porchetta, melanzane, scamorza affumicata, uovo, crauti, senape, salsa al cren)</p>	14,50€	Pils, bock, keller
<p>    new beginning (pancarrè nero al carbone vegetale*, pastrami di manzo, rucola, grana, insalata capricciosa)</p>	16,00€	Sour IPA, session IPA, gose

SUPPLEMENTI PANINI E CLUB SANDWICH:

ketchup, maionese, maionese vegana, salsa rosa, senape, salsa burger, bbq.

salsa alle erbe, salsa blue cheese, salsa mango e curry, salsa Niagara, salsa ranch, beer squeezer, salsa mango e habanero, salsa sweet chili, spicy maio, salsa al cren



0,70€

1,20€

lattuga, pomodoro, cipolla, rucola,

uovo, 1 tipo di verdura alla piastra, formaggio edamer

prosciutto cotto, pancetta, salame piccante, mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana

speck, wurstel, pollo*, porchetta

4 formaggi, salsiccia, hamburger

burger vegetariano*, pulled pork, pastrami

hamburger di bufalo, hamburger di cinghiale

+1,00€

+1,50€

+2,00€

+2,50€

+3,00€

+3,50€

+4,00€



prodotto congelato*

2,00€ coperto

consumazione obbligatoria.

Non si fanno conti separati

1,00€ servizio tavoli esterni

Carne

  grigliata mista con salse (ribs, salsiccia e cevapcici di produzione locale, wurstel, pollo*, rucola)	18,50€	abbinaci IPA, double IPA, pils
    lubjanska classica homemade 700gr. farcita con prosciutto cotto e formaggio edamer, patatine fritte*, salsa rosa	17,50€	IPA, APA, IPL
    lubjanska piccante homemade 700gr. farcita con salame piccante, prosciutto cotto e formaggio edamer, patatine fritte*, salsa rosa	18,00€	IPA, double IPA, APA
    lubjanska speck homemade 700gr. farcita con speck e funghi, formaggio edamer, patatine fritte*, salsa rosa	18,50€	IPA, double IPA, IPL
Cevapcici di produzione locale serviti con cipolla e ajvar	10,90€	IPA, double IPA, pils
 ribs 300gr. con patate fritte steakhouse* e salsa chimichurri	14,90€	IPL, bitter, saison

Piatti alla piastra

  hamburger di produzione locale, uovo, pancetta con salsa rosa	11,90€	abbinaci Pils, IPA, bitter
  petto di pollo* e verdure alla piastra con salsa rosa	12,00€	Red ale, amber ale, saison
 verdure alla piastra	11,00€	Blanche, saison
   piatto "California" (hamburger di produzione locale, wurstel, prosciutto cotto, pancetta, uovo, formaggio Montasio, salsa rosa)	16,00€	IPA, pils, belgian strong ale
 piatto "Trieste" (porchetta, salsiccia di produzione locale, lonza, pancetta, crauti, salsa cren)	16,00€	Pils, bock, keller

SUPPLEMENTI CARNE E PIATTI ALLA PIASTRA:

lattuga,
pomodoro,
cipolla

+1,00€

uovo,
patatine fritte*,
1 tipo di verdura
alla piastra,

+1,50€

prosciutto cotto,
pancetta

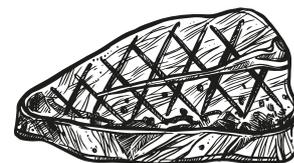
+2,00€

petto di pollo*,
wurstel,
porchetta

+2,50€

verdure miste
alla piastra,
formaggio
Montasio
salsiccia,
hamburger

+3,00€



prodotto congelato*

Non si fanno conti separati

2,00€ coperto

1,00€ servizio tavoli esterni

consumazione obbligatoria.

per noi le vostre scelte contano

Angolo Veg

 **Il Vegano** 11,00€
(burger vegano*, rucola, maionese vegana)

  **ortolano** 9,90€
(verdure alla piastra, formaggio edamer, salsa rosa)

  **four cheese** 9,90€
(quattro formaggi, radicchio di treviso, salsa rosa)

 **V-Sausage** 11,00€
(salsiccia vegana*, cipolla alla piastra, peperoni alla piastra, maionese vegana)

 **Beauty Pork** 12,00€
(pulled pork vegano*, cavolo cappuccio rosso marinato, salsa bbq)

 **club dell'orto** 14,00€
(pancarrè*, verdure alla piastra, formaggio edamer, lattuga, pomodoro, salsa rosa)

 **Grigliata Veg** 17,50€
(salsiccia vegana*, burger vegano* e verdure alla piastra)

abbinaci

Blanche, belgian ale, saison

Saison, blanche, weizen

IPA, IPL, belgian strong ale

Saison, blanche pils

Session IPA, saison, blanche

Blanche, saison, weizen

Blanche, saison, weizen



prodotto congelato*

2,00€ coperto

Non si fanno conti separati

1,00€ servizio tavoli esterni

consumazione obbligatoria.

per terminar?

Dolci

 crepes 6,00€ (Nutella o marmellata fragole / albicocche)	
 Hops! dolci 6,00€ (con zucchero e nutella)	
 Club sandwich ai 4 cioccolati 10,00€ (Nutella, cioccolato bianco, Kinder maxi e Kinder cereali)	
Dolce del giorno 6,00€ (quando disponibile)	

abbinaci

Stout, porter
sour

Stout, porter,
Berliner Weisse

Stout, imperial
stout, porter

ALLERGENI

ATTENZIONE!

Se hai qualsiasi allergia, intolleranza alimentare o qualsiasi altra patologia legata al cibo **informa subito il personale.**

Ci consentirai così di evitare alcuni prodotti e di servirti in tutta salute.
Per qualsiasi informazione chiedici il libro "ingredienti-allergeni"
(ai sensi del regolamento ue 1169/2011)



PESCE



UOVA



CROSTACE



FRUTTA A
GUSCIO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



SENAPE



SESAMO



ARACHIDI



LATTICINI



GLUTINE



SEDAN



MOLLUSCHI



SOIA



LUPINI



Città Vecchia

UMBERTO SABA

*Spesso, per ritornare alla mia casa
prendo un'oscura via di città vecchia.
Giallo in qualche pozzanghera si specchia
qualche fanale, e affollata è la strada.*

*Qui tra la gente che viene che va
dall'osteria alla casa o al lupanare,
dove son merci ed uomini il detrito
di un gran porto di mare,
io ritrovo, passando, l'infinito
nell'umiltà.*

*Qui prostituta e marinaio, il vecchio
che bestemmia, la femmina che bega,
il dragone che siede alla bottega
del friggitore,
la tumultuante giovane impazzita
d'amore,
sono tutte creature della vita
e del dolore;
s'agita in esse, come in me, il Signore.*

*Qui degli umili sento in compagnia
il mio pensiero farsi
più puro dove più turpe è la via.*