



MENU 2023



Primavera pag. 4
Senza Glutine pag. 9
Dolci pag. 10



Pomlad str. 12
Brez glutena str. 17
Sladice str. 18

Lokanda Devetak 1870


San Michele del Carso / Vrh sv. Mihaela - Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo / Sovodnje ob Soči (GO)

0481 882488 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com -

#lokandadevetak





 Ognuno di noi nasce da una tradizione. [...] Ogni uomo fronteggia la realtà circostante dotato per natura di elementi che si ritrova addosso come dati, offerti. La tradizione è quella complessa dote di cui la natura arma la nostra persona.

Non perché abbiamo a fossilizzarci in essa, ma perché abbiamo a sviluppare [...] quello stesso che ci è stato dato. Ma per mutare quello che ci è stato dato dobbiamo inizialmente agire "con" quello che ci è stato dato, dobbiamo usarlo. E' in forza dei valori e della ricchezza che ho ricevuto che io posso diventare a mia volta creativo, capace di sviluppare quello che mi trovo tra le mani, e addirittura è in forza dei valori e della ricchezza che mi è stata data che io posso anche cambiarne radicalmente il significato e l'impostazione."

L. Giussani



"Ognidun di nô al nas di une tradizion. [...] Ogni om al fronte la realtà che al à ator dotât par nature di elements che si cjate intor come se jai vessi dàts, ufierts. Ve che alore la tradizion e je chê dote complesse che la nature nnus da par armâ la nestre persone.

No par che o vedin di fossilizâsi inte tradizion, ma parcè che o vin di disvilupâ [...] propit ce che nus è stât dât. Ma par mudâ chel che nus àn dât o vin prime di fâ "cun" chel che al è stât dât, o vin di doprâlu. Al è in fuarce dai valôrs e de ricjece che o ai vût che o pues diventâ ancje jp creatîf, bon di disvilupâ chel che mi cjati a vê par man, e fintremai al è in fuarce dai valôrs e de ricjece che mi àn dât che jo o pues ancje cambiâ di plante fûr il lôr impostazion."

L. Giussani



"Vsakdo izmed nas izvira iz tradicije ... Narava nakloni človeku darove, ki so mu v pomoč, ko se spopada z vsakdanjostjo. Tradicija je torej bogata dota, ki nam jo posreduje narava sama. In to ne z namenom, da bi se v njo fosilizirali, ampak zato, da bi se z njo razvijali. Če želimo razvijati svojo tradicijo, moramo iz nje izhajati in jo uporabiti. Samo z močjo vrednot in bogastva, ki so nam bili posredovani, lahko na novo ustvarjamo in spreminjamo njen pomen in usmeritev.«

L. Giussani

Info Allergeni



Gentile Ospite,

in questo menu trova le informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre pietanze. La preghiamo comunque di segnalarci eventuali intolleranze o allergie, così da poter consentire alla cucina di operare correttamente ed evitare possibili contaminazioni (secondo procedure già impiegate nella preparazione di piatti senza glutine). Avvisiamo inoltre che determinati piatti non possono essere preparati eliminando semplicemente l'allergene poiché lo stesso è parte integrante della ricetta.



Dragi Gost,

v našem meniju najdete informacije o jedeh, ki vsebujejo alergene. Lepo Vas prosimo, da nas, kljub temu, obvestite o Vaših morebitnih alergijah in intolerancah. Radi bi Vam zagotovili pravilno pripravo jedi, brez prisotnosti neželenih snovi, kot na primer pri pripravi jedi brez glutena. Obveščamo Vas tudi, da nekaterih jedi ni mogoče pripraviti brez določenega alergena, kadar je le-ta glavna sestavina recepta.

Antipasti

Chi ben comincia è a metà dell'opera...

“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra dell' az. agr. “L'asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD) alle erbe primaverili e pepe rosa,

Montasio (piatto »[Sapori del Carso in primavera](#)«)

11,50 (v)

1, 2

Il Tagliere della nostra regione:

piatto di salumi e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano

11,50

13

“Sardon” fritto e “liptauer” (formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa) con acciuga del Cantabrico, capperi naturali e peperoni

11,50

1, 2, 3, 4

“Brodo brustolà” (antica ricetta della Quaresima) e aringa affumicata su “pan di sorc” (presidio Slow Food FVG) tostato

11,50

1, 2, 3, 4

Uovo gourmet e asparagi (mousse di asparagi nel guscio d'uovo, asparagi, uovo di quaglia e pancetta croccante)

11,50

2, 3, 13



Confetture, miele, verdure, erbe aromatiche, uova e salumi dell' azienda agricola di famiglia »Devetak Sara«

Nella nostra cucina vengono usate farine biologiche di aziende del Friuli Venezia Giulia. Si utilizzano anche uova con codice 0 da allevamento biologico.

ALLERGENI: 1-Cereali contenenti glutine, 2-Uova, 3-Latte, 4-Pesce, 5-Crostacei, 6-Molluschi, 7-Soia, 8-Sedano, 9-Senape, 10-Semi di sesamo, 11-Arachidi, 12-Frutta a guscio, 13-Anidride solforosa e solfiti, 14-Lupini



Primi Piatti

... l'appetito vien mangiando ...

Vellutata di asparagi, gnocco di semolino,
il nostro kefir e germogli primaverili

11,00 (v)

1,2,3,8

“Snidjeno testo” (gnocchi di pasta lievitata) con ragù di coniglio,
finocchietto e ricotta affumicata carnica

12,00

1,3,8,13

Riso Carnaroli con erbe, sclopit (silene) e asparagi

12,00 (v)

3,8,13

Tagliatelle di palacinke con Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG)
e crema di cipolle rosse di Cavasso (presidio Slow Food FVG)

13,00

1,2,3,8

Fusi, luganighe (salsiccia SARAF) e formaggio Jamar
(latteria Carso stagionato in grotta – az. agr. Zidarič Dario di Prepotto - TS)

Piatto del Buon Ricordo

13,00

1,2,3,13

Aggiunta del Piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica 9,50

Tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),
supeta (spezzatino di gallina - antica ricetta),
speck croccante e maggiorana

13,00


1,2,3,8,13

La cucina è a vostra disposizione per eventuali modifiche dei piatti per intolleranze, allergie,
diete particolari, nonché per clienti vegetariani e vegani.



Secondi Piatti

... quando si è in ballo si deve ballare!

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele 

14,00 (v)

3, (9, 12, 13)

Involentino di peperone grigliato con sesamo, dadolata di verdure
e purè di melanzane

14,00 (v)

3, 8, 9, 10

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta (stoccafisso dell'Isola di Røst- Loføten, Norvegia – importato e battuto da Christian Zoratto del Molino Zoratto), polenta, acciuga e parmigiano

18,00

1, 3, 4



Scansiona il QR e guarda il
video della battitura

Guancetta di maiale brasata al vino rosso »Selektion Lokanda Devetak«,
patate in tecia e cipolla rossa frita


18,00

8, 13

Lombo di cinghiale* (cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore
nel vino rosso e ginepro), polenta e susine al terrano e cannella

18,00

3, 13

Petto di faraona lardellato  con verdure bio a vapore alle erbe primaverili

19,00

3, 13

Agnello* dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) – presidio Slow Food FVG
e patatine al timo

22,00

3, 8, 13

Contorni caldi oppure insalata 4,00

Pane, coperto e servizio 3,00

Il prodotto fresco può essere eventualmente surgelato o congelato da noi per la conservazione
nel rispetto della normativa sanitaria vigente.

* il prodotto può essere surgelato all'origine

(v) piatto vegetariano



Un piccolo gruppo di 17 Trattorie, sparse un po' in tutta l'Italia,
premiata dal tempo, dalla storia e dalla clientela.

La Trattoria Tradizionale è luogo di cultura e salvaguardia del proprio territorio:
lavoriamo e valorizziamo i prodotti locali, gli usi e i costumi delle tante
piccole "Patrie" che fanno grande l'Italia a tavola.


In tutti i nostri locali trovate un menù dedicato al gruppo che
comprende i piatti che più caratterizzano la zona in cui si trova la Trattoria.

IL MENU DELLE PTI (4 PORTATE):

"Brodo brustolà" (antica ricetta della Quaresima)
e aringa affumicata su "pan di sore" (presidio Slow Food FVG) tostato

Riso Carnaroli con erbe, sclopit (silene) e asparagi

Involtino di peperone grigliato con sesamo,
dadolata di verdure e purè di melanzane

Dolce della tradizione: Buhtelni
(gonfietti di pasta lievitata ripieni con le confetture di Sara )

A PERSONA € 45 OPPURE

€ 57 INCLUSI 3 CALICI DIVINO DEL TERRITORIO



IL NOSTRO MENÙ DEGUSTAZIONE (6 PORTATE)

(servito per tutto il tavolo)


“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra dell' az. agr. “L'asan e la mussa” di Cividale del Friuli (UD) alle erbe primaverili e pepe rosa,


Montasio

“Sardon” fritto e “liptauer” (formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa) con acciuga del Cantabrico, capperi naturali e peperoni

Vellutata di asparagi, gnocco di semolino,
il nostro kefir e germogli primaverili

Tagliatelle di palacinke con Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG)
e crema di cipolle rosse di Cavasso (presidio Slow Food FVG)

Petto di faraona lardellato 
con verdure bio a vapore alle erbe primaverili

Semifreddo al miele dell'az. agr. Devetak Sara 

APERSONA € 52 OPPURE € 77 INCLUSI METODO CLASSICO DI BENVENUTO
E 5 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO DA NOLA BBINATI



Stella verde Guida Michelin 2023

LOKANDA DEVETAK 1870

CON VOIDA OLTRE 150 ANNI

San Michele del Carso, Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo (GO)

0481 882488 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - @lokandadevetak





MENÙ PER CELIACI

GLUTEN FREE



Con le pietanze i signori possono scegliere un'insalata: ogni giorno arrivano per Voi verdura ed erbe di stagione dall'azienda agricola »Devetak Sara«

Antipasti

Tartufino di ricotta di capra dell'az. agr. "L'asan e la mussa" di Cividale del Friuli (UD) alle erbe primaverili e pepe rosa, Montasio

Il Tagliere della nostra regione: piatto di salumi e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano "Liptauer" (formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa) con acciuga del Cantabrico, capperi naturali e peperoni

Uovo gourmet e asparagi (mousse di asparagi nel guscio d'uovo, asparagi, uovo di quaglia e pancetta croccante)

Primi Piatti

Vellutata di asparagi, il nostro kefir e germogli primaverili

Riso Carnaroli Scuro con erbe, scelopit (silene) e asparagi

Pasta per celiaci (tempo di attesa minimo 20 minuti) con:

- supeta (spezzatino di gallina) alla maggiorana
- luganighe ~~SARA~~ e formaggio Jamar (latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario)
- ragù di coniglio
- Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG)
e crema di cipolle rosse di Cavasso (presidio Slow Food FVG)

Secondi Piatti

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele

Involtino di peperone grigliato con sesamo, dadolata di verdure e purè di melanzane

Guancetta di maiale brasata al vino rosso »Selektion Lokanda Devetak«, patate in tecia e cipolla rossa frita

Lombo di cinghiale (cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore nel vino rosso e ginepro) e susine al terrano e cannella

Petto di faraona lardellato con verdure bio a vapore alle erbe primaverili

Agnello dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) e patatine al timo

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili.

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK




DOLCI

Goloso:

persona che non rimanda mai a domani
quello che può mangiare oggi.


Dolce tipico: "Buhtelni"

(gonfietti di pasta lievitata ripieni di confettura )

1.2.3

Antica ricetta Gianni Cosetti: torta di pere e noci alla cannella

1.2.3.12.13

Semifreddo al cioccolato bianco e miele  **C**

1.2.3

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™

(la ricetta originale del 1935 di Mario Cosolo di Pieris,
dalla quale è nato il tiramisù - il più famoso dolce italiano nel mondo)

1.2.3.13

Zuppa di cioccolato 55% con gelato e spuma di panna

1.2.3

Torta leggera al cioccolato e zenzero con crema ai lamponi (senza uova né lattosio)

1

€ 7,00

Sorbetto e frutta fresca del giorno al cucchiaino (senza lattosio) **C**

€ 5,00

Gelati, sorbetti e dolci sono tutti di produzione propria



C Anche per celiaci

Azienda agricola »Devetak Sara«



A Casa Nostra

*È un tenero invito
questo tavolo imbandito.*

*Il focolare carsico
bisbiglia da amico:*

*Dai, tronca per un po'
col caos della fretta,
coi guai e coi problemi
che ogni dì ti detta.*

*Fermati nell'angolo
di quiete e di riposo,
concediti un attimo
di gusto appetitoso.*

*Che il dolce vino carsico
t'accenda il cupo viso
ed il mangiar nostrano
sveli un mondo a te lontano.*

*Šelinka dal passato...
un buon dolce profumato...
prosciutto col Terrano
ed il pane quotidiano...*

*Scopri la magia
dei mille e più sapori
e del gentil benessere
il tuo cuore s'innamori!*

*E dopo il tuo ritorno
alla vita d'ogni giorno,
non ti scordar di noi
e torna appena puoi...*

Doriana



Predjedi

Z dobro voljo začni delo, ...

Žuf: močnik, kroglica kozje skute (kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD)
s pomladnimi dišavicami in rožnatim poprom, sir Montasio
(krožnik Spomladanskih Okusov Krasa)

11.50 (v)

1, 2

Krožnik narezkov in ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele

11.50

13

Pohani "s'rdun" (sardela) in "liptauer" (srednjeevropski sirov namaz)
z inčunom iz Kantabrije, naravnimi kaprami in feferoni

11.50

1, 2, 3, 4

"Župa p'žgana" (juha po starem postnem receptu) in slanik na
prepečenem "pan di sore" (koruzin kruh - zaščiten jed Slow Food)

11.50

1, 2, 3, 4

Jajce gourmet in beluši

(belušev mus v jajčni lupini, šparglji, prepeličino jajčece in hrustljava panceta)

11.50

2, 3, 13



Marmelade, med, zelenjava, dišave, zelišča, jajca in narezek
prihajajo iz družinska kmetije »Devetak Sara«

V kuhinji uporabljamo različne vrste BIO moke iz kmetij Furlanije Julijske Krajine.
Poleg tega uporabljamo tudi jajca ekološke pridelave - s kodo O.

ALERGENI: 1-Žita, 2-Jajca, 3-Mleko, 4-Riba, 5-Raki, 6-Mehkužci, 7-Soja, 8-Zelena,
9-Gorčica, 10-Sezam, 11-Arašidi, 12-Oreški, 13-Žveplov dioksid, 14-Volčji bob



Tople Jedi

... pa bo lep uspeh imelo!

Kremna beluševa juha z "grjesovim njokcem", naš kefir
in pomladanskimi kalčki

11.50 (v)

1, 2, 3, 8

"Snidjeno testo" - cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem,
komarček in dimljena skuta

12.00

1, 3, 8, 13

Rižota Carnaroli z dišavicami, pok'leo (lepnica) in beluši

12.00 (v)

3, 8, 13

Palačinkini rezanci s "Pestat di Fagagna" (zaščiten jed Slow Food: mleta
slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami) in krema rdečih čebul iz
Cavassa (zaščiten jed Slow Food)

13.00

1, 2, 3, 13

Fuži s klobaso ~~SABA~~ ^{BEVETAR} in sirom Jamar

(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)

13.00

Rezanci z moko iz tropin oslavske Rebule (Macino®),
supeta (kokošja omaka), hrustljavi speck in majaron

13.00

1, 2, 3, 8, 13

Če imate kako alergijo, ste vegetarijanci, vegani ali morda sledite posebni dieti
je mogoče nekatere krožnike prirediti za vaše potrebe.



Glavne Jedi

Ko si že na pravi poti, naj potem te nič ne moti.

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom 

14,00 (v)

3, (9, 12, 13)

Paprikin zavitek polnjen z zelenjavicami, sezam in salsa iz jajčevcev

14,00 (v)

3, 8, 9, 10

Tradicionalna polenovka (riba prihaja iz otoka Røst – Lofoten na Norveškem – uvaža in tolče Christian Zoratto Mlina Zoratto) po receptu none Žute, s polento, slanikom in parmezanom

18,00

1, 3, 4



Na tej povezavi si lahko ogledaš tolčenje polenovke!

V rdečem vinu »Selektion Lokanda Devetak« kuhano svinjsko lice, krompir v kozici in ocvrta rdeča čebula


18,00

8, 13

Divji prašič* (kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu z brinovimi jagodami), polenta in slive v Teranu s cimetom

18,00

3, 13

V slanini  ovita pegatkina prsa, bio zelenjave na pari in pomladne dišave

19,00

3, 13

Kraško jagnje* kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) - zaščitena jed Slow Food in krompirček s timijanom

22,00

3, 8, 13

Tople prikuhe in solata 4,00

Kruh in postrežba 3,00

V skladu z veljavno zdravstveno zakonodajo občasno sami zamrznemo svežo jestvino.

*zamrznjeno ob izvoru

(v) – vegetarijanska jed



NAGRAJENE GOSTILNE ITALIJE

Skupina 17. gostiln širom Italije, ki so nagrajene od časa, zgodovine in gostov.

Gostilne, ki so kraj kulture in zaščite teritorija, kjer se obdeluje in vrednoti lokalne proizvode in proizvajalce, načine in navade vseh malih »domovin«, s katerimi ustvarjamo veliko kulinarično Italijo. V vseh naših obratih najdete meni posvečen tej skupini gostincev, sestavljen s krožniki, ki najbolj predstavljajo ozemlje, kjer se Gostilna nahaja.

MENI NAGRAJENIH GOSTILN ITALIJE (4 HODI):

“Župa p’žgana” (juha po starem postnem receptu) in slanik na prepečenem “pan di sore” (koruzin kruh - zaščiten jed Slow Food)

Rižota Carnaroli z dišavicami, pok’lco (lepnica) in beluši

Paprikin zavitek polnjen z zelenjavicami, sezam in salsa iz jajčevcev

Tradicionalna sladica: Buhtelni z marmelado 

PO OSEBI € 45 ALI

€ 57 VKLJUČNO S 3. KOZARČEVINA IZ NAŠIH KRAJEV



6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI


(meni strežemo za celotno omizje)

Žuf: močnik, kroglica kozje skute s pomladnimi dišavicami in
rožnatim poprom, sir Montasio
(skuta kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD))

Pohani "s'rdun" (sardela) in "liptauer" (srednjeevropski sirov namaz)
z inčunom iz Kantabrije, naravnimi kaprami in feferoni

Kremna beluševa juha z "grjesovim njokcem", naš kefir
in pomladanskimi kalčki

Palačinkini rezanci s "Pestat di Fagagna" (zaščitena jed Slow Food: mleta
slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami) in krema rdečih čebul iz
Cavassa (zaščitena jed Slow Food)

V slanini*  ovita pegatkina prsa,
bio zelenjave na pari in pomladne dišave

Zmrzlina z medom kmetije »Devetak Sara« 

PO OSEBI € 52 ALI

€ 77 VKLJUČNO S KOZARCEM KLASIČNE METODE IN 5. KOZARCI VINA



Zelena zvezda Vodiča Michelin 2023

LOKANDA DEVETAK 1870

ZVANIL PREKO 150 LET

Vrh sv. Mihaela, Brežiči, 22 - Sovodnje ob Soči (GO)

0481 882488 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - :lokantadevetak





MENI ZA CELIAKAŠE

GLUTEN FREE



Z jedmi lahko izberete toplo prikuho ali solato: Glede na letni čas, prihajajo vsak dan v kuhinjo zelenjave in travice iz družinske kmetije »Devetak Sara«

Predjedi

Kroglica kozje skute (kmetije "L'asan e la mussa" iz Čedadada (UD))
s pomladnimi dišavicami in rožnatim poprom, sir Montasio
Krožnik narezkov in ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele
"Liptauer" (srednjeevropski sirov namaz) z inčunom iz Kantabrije, naravnimi kaprami in feferoni
Jajce gourmet in beluši (belušev mus v jajčni lupini, šparglji, prepeličino jajčece in hrustljava panceta)

Primi Piatti

Kremna beluševa juha, naš kefir in spomladansk kalčki
Rižota Carnaroli z dišavicami, pok'leo (lepnica) in beluši
Testenine za celiakaše (čakalni čas najmanj 20 minut):
- s supeto (kokošja omaka)
- s klobaso in sirom Jamar (kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)
- z zajčevim ragujem, komarčkom in dimljeno skuto
- s "Pestat di Fagagna" (zaščitena jed Slow Food: mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami) in kremo rdečih čebul iz Cavassa (zaščitena jed Slow Food)

Secondi Piatti

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom
Paprikin zavitek polnjen z zelenjavnicami, sezam in salsa iz jajčevcev
V rdečem vinu »Selektion Lokanda Devetak« kuhano svinjsko lice, krompir v kozici in ocvrta rdeča čebula
Divji prašič (kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu z brinovimi jagodami) in slive v Teranu s cimetom
V slanini ovita pegatkina prsa, bio zelenjave na pari in pomladne dišave
Kraško jagnje kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) - zaščitena jed Slow Food in krompirček s timijanom

Nudimo tudi nekatere sladice brez glutena.

Odgovorna GABRIELLA COTTALI DEVETAK



SLADICE

Sladkosnednež:

kdor nikoli ne preloži za jutri,
kar lahko danes pojč.

Tradicionalna sladica: "Buhtelni"
(sladki kruh nadevan z marmelado SARA†
DEVETAK)

1.2.3

Pecivo s hruškami in orehi (po starem receptu Giannija Cosettija)

1.2.3.12.13

Zmrzlina z belo čokolado in medom kmetije SARA†
DEVETAK **C**

1.2.3

Tirime Su – Coppa Vetturino™

(izvirni recept svetovno znanega Tiramisuja po zamisli kuharja Maria Cosola iz leta 1935)

1.2.3.13

Čokoladna hladna juha (55%), sladoled in smetana

1.2.3

Lahka čokoladna torta z ingverjem in malinovo kremo (brez jajc in laktoze) **C**

1

€ 7,00

Dnevni sorbet s svežim sadjem (brez laktoze) **C**

€ 5,00

Sladice, sladolede in sorbete pripravljamo sami

SARA†
DEVETAK
AZ. AGRICOLA - KMETIJA

C Jed brez glutena

Kmetija Devetak Sara



Pri nas doma

Pogrnjena tu miza
te tiho, nežno vabi.
Družinski kraški hram
prijateljsko ti pravi:

Prekini vsaj za malo
hrup stalnega hitenja,
probleme in težave
vsakdanjega življenja.

Ustavi se v kotičku
mirnega počitka,
privošči si trenutek
okusnega užitka.

Naj rujno kraško vince
zi vname resno lice,
domača pristina jed
odkrije naš ti svet.

Šelinka iz davnih dni...
pecivo že diši...
pršut in kruh vsak dan
pa spremljata teran...

Čar tisočih okusov
naj se ti tu odpre!
Prijaznost in lagodnost
prevzame ti srcè!

Ko vrnil se boš spet
v tvoj vsakdanji svet,
ne zabi ta naš kraj
in vrni se še kdaj...

Doriana