

San Valentino 2024

Il benvenuto di Casa Devetak con la koleraba (cavolo rapa viola bio)

DA CONDIVIDERE: Piccola tartarski (peperoni, acciuga e capperi)
Baccalà mantecato
Vasetto con cremoso di capra, noci e pere

IL BOLLITO: *Lei* Petto di gallina nostrana e copertina di spalla di scottona
Lui Muscolo posteriore di bovino e lingua di vitello

DA CONDIVIDERE: salsa verde, hren, mostarda cremonese, senape naturale

Lei Crema di zucca Hokkaido con semi di zucca tostati e mandorle

Lui Crema di topinambur e patate, timo e nocciole tostate

Risotto allo zafferano del Carso

Lui Filetto di maiale alla senape e pepe rosa con insalata di cavolo viola

Lei Filetto di vitello all'arancia e rum e Rosa di Gorizia (presidio Slow Food)

Dolce intermezzo

Da un'idea Palermitana...
sfoglia e crema di latte alla vaniglia e cannella

Caffè e frittole
Digestivo *Lui&Lei*

Vini:

- Kettmeir Athesis 2019 magnum
brut metodo classico (Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero) Alto Adige
- Chardonnay 2019 Kante (Carso -Praprot, TS)
- Pinot Grigio 2014 (vino ramato) La Castellada (Collio - Oslavia, GO)
- Riesling renano 2018 (vino esclusivo) Dveri Pax (Štajerska, SLO)
- Cosecose (Sangiovese) 2020 Valter Mattoni (Marche)
- Rupe Re 2017 Cavit (Trentino superiore)
vendemmia tradiva (Sauvignon Blanc, Nosiola, Gewürzt., Chard., Incrocio Manzoni)



Prezzo per 2 - tutto compreso

€ 160,00

N.B. Il menu potrebbe subire alcune modifiche.
Ti preghiamo di comunicaci in tempo eventuali allergie od intolleranze.





*Per una serata senza pensieri
scegli di fermarti nelle nostre
confortevoli camere, per
l'occasione ad un prezzo
esclusivo di € 125*

La famiglia Devetak Vi augura una piacevole serata!
San Michele del Carso, 14 febbraio 2024

Lokanda Devetak 1870

San Michele del Carso, Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo (GO)
0481 882488 - 3319846067

info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak  
Lunedì e martedì chiuso - mercoledì, giovedì chiuso a pranzo



**MICHELIN
2024**



**SUSTAINABLE
GASTRONOMY**



Valentinovo 2024

Dobrodošlica Hiše Devetak z bio kolerabo

TO SHARE: Mala tartarski (paprika, inčuni in kapre)
Bakalà (polenovka)
Lonček s kremo kozjega sira, orehi in hruška

KUHANDO MESO: *Njej* Kokošja prsa in goveje pleče
Njemu Goveji zadnji bočnik in telečji jezik

TO SHARE: zelena salsa, hren, sadna gorčica iz Cremona, naravna gorčica

Njej Kremna juha buče Hokkaido, pražena bučina semena in mandlji

Njemu Kremna krompirjeva juha z jeruzalemsko artičoko, timijan
in praženi lešniki

Rižota s kraškimi žafranom

Njej Telečji file s pomarančo in rumom, Goriška Roža (zaščitena Slow Food)

Njemu Svinjski file z gorčico in rožnatim poprom
ter solata z vijoličastim zeljem

Sladki odmorček

Po namigu siciljskih prijateljev...
listnato testo z vaniljino kremo in cimetom

Kava in miške

Likerček za *Njo* in za *Njega*

Vina:

- Kettmeir Athesis 2019 magnum
brut klasična metoda (Beli Pinot, Chardonnay, Pinot Nero) Južna Tirolska
- Chardonnay 2019 Kante (Kras -Praprot, TS)
- Pinot Grigio 2014 (Sivi Pinot) La Castellada (Collio - Oslavia, GO)
- Renski Riesling 2018 Dveri Pax (Štajerska, SLO)
- Cosecose (Sangiovese) 2020 Valter Mattoni (Marche)
- Rupe Re 2017 Cavit (Trentino superiore)
poznata trgataev (Sauvignon Blanc, Nosiola, Gewürzt., Chard., Incrocio Manzoni)



Cena za 2 - vse vključeno

€ 160,00

N.B. Na meniju bi lahko prišlo do nekaterih sprememb.
Prosimo, da nam ob rezervaciji sporočite morebitne alergije.



*Privošči si sproščen večer brez
skrbi... na voljo so naše udobne
sobe po priložnostni ceni*

€ 125.



Družina Devetak Vam želi prijeten večer!

Vrh sv. Mihaela, 14. februarja 2024

Lokanda Devetak 1870

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

0481 882488 - 3319846067

info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak  

Ponedeljek in torek zaprto - sreda, četrtek zaprto za kosilo



**MICHELIN
2024**



**SUSTAINABLE
GASTRONOMY**