LOKANDA DEVETAK
150 LET ANNI

MENU 2023-24

Inverno pag. 4
Senza Glutine pag. 6
Dolci pag. 9

Zima str. 11
Brez glutena str. 14
Sladice str. 17

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 realtât che al à ator dotât par nature di elements che si cjate intor come se jai vessi dâts, 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 deventâ 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 alegene. 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...

Pestìth (rapa fermentata – Presidio Slow Food), lingua salmistrata, nervetti all'agro e senape naturale

13,00

8, 9

Polpettine di baccalà, sardoni fritti, bramboraki (frittelle di patate) e maionese di soia

13,00

1, 2, 3, 4, 7

Friûl: polentina bio friulana, formadi frant e pitina (presidio Slow Food)

13,00

8, 9

La Jota: crema di jota con gli žganci (grano saraceno tostato) e sbriciolata di cotechino friulano

13,00

1, 13

Il Tagliere della nostra regione: piatto di salumi (az. agr. Devetak Sara - San Michele del Carso GO, az. agr. Bajta – Salež TS, az. Biosing di Ribnica – SLO) e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano

13,00

13

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

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

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 ...

La Šelinka di mamma Helka
(ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli; anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)
12,00
8

"Štruklji" con ricotta (antica ricetta del Carso)
su purea di zucca e mandorle
13,00 (V)
1, 2, 3, 12

Risotto al cavolo viola
con crema di erborinato di capra Malga Alta Carnia
13,00
3, 8

Palačinke saltate al Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG)
con crema di cipolle e chips di porro
13,00
1, 2, 3, 8

Fusi, luganighe (salsiccia SARAŤ BEVEJAK) 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 10,00

Tagliolini alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®),
supeta (spezzatino di gallina - antica ricetta),
speck croccante e maggiorana
14,00
1, 2, 3, 8, 13

Secondi Piatti

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

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele SARA DEVETAK ed il pane tostato all' uvetta (Panificio artigianale Pagna di Trieste)
14,00 (v)
1, 3, 12 (9)

Trippa* alla carsolina con alloro e pecorino az. agr. Antonič di Ceroglie (TS)
14,00
1, 3, 8, 13

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta (stoccafisso del'Isola di Røst– Lofoten, Norvegia – importato e battuto da Christian Zoratto del Molino Zoratto) con polenta taragna grigliata, acciuga e parmigiano
18,00
1, 3, 4

Scansiona il QR e guarda il video della battitura

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano »Selektion Lokanda Devetak«, patate in tecia e cipolla fritta
18,00
8, 13

Rosolato di coniglio carnico al rosmarino e le patatine al forno
18,00
3, 8, 13

Filetto di maiale alla senape e paprika con purè di mele e hren
18,00
9, 13

Lombo di cinghiale* (cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore nel vino rosso e ginepro), polenta bio e susine al Teran e cannella
18,00
8, 13

Contorni caldi 4,50 Insalata 5,00 Pane, coperto e servizio 3,00

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

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

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

Pestìth (rapa fermentata – Presidio Slow Food),
lingua salmistrata, nervetti all'agro e senape naturale
Crema di jota e sbriciolata di cotechino az. Devetak Sara
Il Tagliere della nostra regione: piatto di salumi e il prosciutto crudo di maiale al taglio a mano

Primi Piatti

La Šelinka di mamma Helka (ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli; anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)
Risotto al cavolo viola con crema di erborinato di capra Malga Alta Carnia
Pasta per celiaci (tempo di attesa minimo 20 minuti) con:
- supeta (spezzatino di gallina) alla maggiorana
- luganighe e formaggio Jamar (latteria Carso stagionato in grotta – az. agr. Zidarič Dario)
- Pestat di Fagagna (presidio Slow Food FVG), crema di cipolle viola e chips di porro

Secondi Piatti

Selezione di formaggi del nostro territorio con le confetture extra e miele
Trippa alla carsolina con alloro e pecorino az. agr. Antonič di Ceroglie (TS)
Guancetta di maiale brasata al vino Terrano »Selektion Lokanda Devetak«,
patate in tecia e cipolla fritta
Rosolato di coniglio carnico al rosmarino e le patatine al forno
Filetto di maiale alla senape e paprika con purè di mele e hren
Lombo di cinghiale (cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore nel vino rosso e ginepro),
e susine al Teran e cannella

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili.

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK

PREMIATE
TRATTORIE
ITALIANE

Un piccolo gruppo di 19 Trattorie, sparse un po' in tutta l'Italia,
premiate 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):

La Jota: crema di jota con gli žganci (grano saraceno tostato)
e sbriciolata di cotechino friulano

"Štruklji" con ricotta (antica ricetta del Carso)
su purea di zucca e mandorle

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano »Selektion Lokanda
Devetak«, patate in tecia e cipolla fritta

"Kraško pecivo" (dolce tipico carsico con uvetta e noci)
e gelato alla cannella

A persona € 47 oppure
€ 59 inclusi 3 calici di vino del territorio

Menù degustazione
del Buon Ricordo (6 portate)

(servito per tutto il tavolo)

Friûl: polentina bio friulana,
formadi frant e pitina (presidio Slow Food)

Pestìth (rapa fermentata – Presidio Slow Food),
lingua salmistrata, nervetti all'agro e senape naturale

La Šelinka di mamma Helka
(ricetta di famiglia: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli;
anticamente cucinato sullo »spargher« per 6-8 ore)

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

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

Semifreddo al miele SARA DEVETAK e arance

A persona ~~€ 54~~ oppure € 77 inclusi metodo classico di benvenuto
e 5 calici di vino del territorio da noi abbinati
Aggiunta del Piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica 10,00

MICHELIN 2024

SUSTAINABLE GASTRONOMY

Lokanda Devetak 1870
con voi da oltre 150 anni
San Michele del Carso, Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo (GO)
0481 882488 – 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak

DOLCI

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

Dolce della tradizione: La "Gibanica" *(Ghibaniza)* – alla mia maniera
con mele, ricotta, pinoli e semi di papavero
1, 2, 3, 12

"Kraško pecivo" (dolce tipico carsico con uvetta e noci) e gelato alla cannella
1, 2, 3, 12

Semifreddo al miele SARA DEVETAK e arance C
2, 3

Torta leggera al cioccolato e zenzero con crema ai lamponi (senza uova ne lattosio)
1

Crema cotta al caffè con gocce di cioccolato
2, 3

€ 7,00

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™
(la ricetta originale del 1935 di Mario Cosolo di Pieris,
dalla quale è nato il tiramisu - il più famoso dolce italiano nel mondo)
1, 2, 3, 13

€ 8,00

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

€ 5,50

Gelati, sorbetti e dolci sono tutti di produzione propria

SARA DEVETAK Azienda agricola »Devetak Sara« C Anche per celiaci

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, ...

Pestìth (fermentirana repa – zaščiten izdelek Slow Food), telečji jezik, živci in naravna gorčica

13,00

8, 9

Polenovkini polpeti, pohane sardele, bramboraki (krompirjevi ocvrtki) in sojina majoneza

13,00

1, 2, 3, 4, 7

Friûl: furlanska bio polentica, sir "formadi frant" in "pitina" (furlanska ovčja salama - zaščiten izdelek Slow Food)

13,00

8, 9

Jota: kremna jota z žganci in zdrobljeno furlansko kožarico

13,00

1, 13

Krožnik narezkov (kmetija Devetak Sara – Vrh sv. Mihaela GO, kmetija Bajta – Salež Ts, kmetija Biosing iz Ribnice – SLO) in ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele

13,00

13

V kuhinji uporabljamo različne vrste BIO moke iz kmetij Furlanije Julijske Krajine. Poleg tega uporabljamo tudi jajca ekološke pridelave - s kodo 0.

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

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!

Šelinka mame Helke
(stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,
fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargerju 6/8 ur)
12,00
8

Štruklji s skuto (stari kraški recept) na bučinem pireju in mandeljni
13,00 (V)
1, 2, 3, 12

Rižota z vijoličastim glavnatim zeljem in modrim kozjim sirom
iz Karnijske planine
13,00
3, 8

Palačinke s "Pestat di Fagagna" (zaščitena jed Slow Food:
mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami),
čebulina krema in porov čips
13,00
1, 2, 3, 8

Fuži s klobaso SARA DEVETAK in sirom Jamar
(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)
13,00
Dodatek krožnika "Dobrega Spomina" (Buon Ricordo) 10,00

Rezanci z moko iz tropin oslavske Rebule (Macino®),
supeta (kokošja omaka), hrustljavi speck in majaron
14,00
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 SARA DIVETAK
ter prepečeni kruh z rozinami (pekarne "Panificio artigianale Pagna" iz Trsta)
14,00 (v)
1, 3, 12 (9)

Vampi* na kraški način, z lovorom
in ovčjim sirom kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)
14,00
1, 3, 8, 13

Tradicionalna polenovka none Žute (riba prihaja iz otoka Røst– Lofoten na Norveškem – uvaža in tolče Christian Zoratto Mlina Zoratto), ajdova polenta na žaru, inčun in parmezan
18,00
1, 3, 4

Na tej povezavi si lahko ogledaš tolčenje polenovke!

V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula
18,00
8, 13

Praženi zajec iz Karnije aromatiziran z rožmarinom in krompir v peči
18,00
3, 8, 13

Svinjski file z gorčico in papriko ter jabolčni pire s hrenom
18,00
9, 13

Divji prašič* (kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu z brinovimi jagodami), bio polenta ter slive kuhane s teranom in cimetom
18,00
8, 13

Tople prikuhe 4,50 Solata 5,00 Kruh in postrežba 3,00

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

*zamrznjeno ob izvoru (v) – vegetarijanska jed

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

Pestìth (fermentirana repa – zaščiten izdelek Slow Food), telečji jezik,
živci in naravna gorčica

Kremna jota z zdrobljeno kožarico

Krožnik narezkov (kmetija Devetak Sara – Vrh sv. Mihaela GO, kmetija Bajta – Salež Ts, kmetija Biosing iz Ribnice – SLO) in ročno rezan svinjski pršut iz naše dežele

Tople Jedi

Šelinka mame Helke (stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem, fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargerju 6/8 ur)

Rižota z vijoličastim glavnatim zeljem in modrim kozjim sirom iz Karnijske planine

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)
- s "Pestat di Fagagna" (zaščitena jed Slow Food: mleta slanina z zelenjavo, dišavicami in začimbami), kremo vijoličaste čebule in porov čips

Glavne Jedi

Krožnik sirov iz naše dežele z marmeladami in medom

Vampi na kraški način, z lovorom in ovčjim sirom kmetije Antonič iz Cerovelj (TS)

V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

Praženi zajec iz Karnije aromatiziran z rožmarinom in krompir v peči

Svinjski file z gorčico in papriko ter jabolčni pire s hrenom

Divji prašič (kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu z brinovimi jagodami) ter slive kuhane s teranom in cimetom

Nudimo tudi nekatere sladice brez glutena.

Odgovorna GABRIELLA COTTALI DEVETAK

PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

NAGRAJENE GOSTILNE ITALIJE

Skupina 19. 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):

Jota: kremna jota z žganci in zdrobljeno furlansko kožarico

Štruklji s skuto (stari kraški recept) na bučinem pireju in mandeljni

V Teranu kuhana ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula

Kraško pecivo (tradicionalno pecivo z rozinami in orehi)
in cimetov sladoled

PO OSEBI €47 ALI
€59 VKLJUČNO S 3. KOZARCI VINA IZ NAŠIH KRAJEV

6. HODNI DEGUSTACIJSKI MENI

»DOBREGA SPOMINA«

(meni strežemo za celotno omizje)

Friûl: furlanska bio polentica, sir "formadi frant" in "pitina"
(furlanska ovčja salama - zaščiten izdelek Slow Food

Pestìth (fermentirana repa – zaščiten izdelek Slow Food), telečji jezik,
živci in naravna gorčica

Šelinka mame Helke
(stari domači recept mineštre z zeleno, krompirjem,
fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargerju 6/8 ur)

Fuži s klobaso SARA DEVETAK in sirom Jamar
(kravji sir staran v kraški jami kmetije Zidarič Dario iz Praprota, TS)

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

Zmrzlina z medom SARA DEVETAK in pomaranče

PO OSEBI € 54 ALI

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

Dodatek krožnika "Dobrega Spomina" (Buon Ricordo) 10,00

MICHELIN 2024

SUSTAINABLE GASTRONOMY

LOKANDA DEVETAK 1870

Z VAMI PREKO 150 LET

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

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

SLADICE

Sladkosnednež:
kdor nikoli ne preloži za jutri,
kar lahko danes pojè.

Gibanica po naše
1, 2, 3, 12

Kraško pecivo (tradicionalno pecivo z rozinami in orehi) in cimetov sladoled
1, 2, 3, 12

Zmrzlina z medom SARA DEVETAK in pomaranče C
2, 3

Lahka čokoladna torta z ingverjem in malinovo kremo (brez jajc in laktoze)
1

Crème brûlée s kavo in čokoladnimi kapljicami
2, 3

€ 7,00

Tirime Su – Coppa Vetturino™
(izvirni recept svetovno znanega Tiramisuja po zamisli kuharja Maria Cosola iz leta 1935)
1, 2. 3, 13

€ 8,00

Dnevni sorbet s svežim sadjem (brez laktoze) C

€ 5,50

Sladice, sladolede in sorbete pripravljamo sami

C Jed brez glutena

SARA DEVETAK 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 odprè!
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