LOKANDA DEVETAK

150 LET ANNI

MENU 2024

Sommer S. 3
Die Nachspeisen S. 8

Summer p. 10
The Desserts p. 15

Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers.

Tradition is not the worship of ashes, but the preservation of fire.

Gustav Mahler

Info Allergene/allergens

Sehr geehrter Gast,

Auf dieser Speisekarte finden Sie alle Informationen über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene. Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien mit, so dass unsere Küche die Gerichte auf Ihre Bedürfnisse abstimmen kann und so mögliche Verunreinigungen verhindert warden können (so wie wir glutenfreie Gerichte zubereiten). Wir möchten Sie aber auch darauf hinweisen, dass bestimmte Gerichte nicht zubereitet warden können, indem man einfach Allergene weglässt, da diese integrierender Bestandteil des Rezeptes sind.

Dear Guest,

in this menu you will find allergen information for all of our dishes. Please inform us of any food allergies or intolerances so that we can inform the kitchen and avoid cross-contamination (according to the procedures already in place for gluten-free food). Please be aware that certain dishes cannot be prepared allergen-free as the product may be an integral ingredient of the dish.

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

Vorspeisen

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum aromatisiert
und Röllchen vom gegrillten Paprika

12,00

→ *mit ein Glass Franciacorta – Teller "Prämierten Italienischen Trattorien" 20,00*

3 (V)

"Zuf": Grießfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa" in Cividale del Friuli (UD) mit Kräutern, rosa Pfeffer und Zucchini-Julienne

13,00

1, 3 (V)

Stockfischsalat mit EVO-Olivenöl mit Zitrusfrüchten, Pinienkerne, Blattsalate und Eiersauce

13,00

2, 3, 4, 12

Wurstspezialitäten aus unserer Region (Az. Agr. Devetak Sara - San Michele del Carso GO, Az. Agr. Bajta – Salež TS, Az. Biosing von Ribnica – SLO) und Schinken vom Schwein von Hand geschnitten

13,00

13

Dampfgegartes Forellenfilet („Friultrota" aus San Daniele – UD), grüner Apfel, Pistazien und Eier

15,00

4, 12

In unserer Küche verwenden wir Bio-Mehle von Betrieben aus Friaul-Julisch Venetien.
Zusätzlich verwenden wir Eier mit dem Code 0 ökologische Erzeugung

Wir bieten Ihnen täglich frisch Gemüse und Kräuter, Landwirtschaftlichen Salami, Konfitüren, Honig , Eier und andere Produkten aus unserem Familienbetrieb Devetak Sara

Erste Gänge

Zucchini-Kartoffeln-Minze-Cremesuppe,
Kefir des Hauses und Kichererbsen-Frikadelle
12,00
1, 2, 3, 8 (V)

Palatschinken-Tagliatelle mit Gemüse-Pestat,
Creme von lila Zwiebeln und Chips
14,00
1, 2, 3, 8 (V)

Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst SARA BEVETAK und Jamar
(latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift,
Bauernhof Zidarič Dario TS)
14,00
1, 2, 3, 13

"Snidjeno testo" Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout, wildem Fenchel und geräucherter Ricotta-Käse
14,00
1, 3, 8, 13

Tagliolini (Nudeln) mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia
(Macino®), mit Supeta (Hühnerragout - nach traditionellem Rezept),
Majoran und Speck
14,00
1, 2, 3, 8, 13

Die Küche steht für Änderungen der Gerichte bei Unverträglichkeiten, Allergien,
Spezialdiäten sowie für vegetarische und vegane Gäste zur Verfügung

ALLERGENE: 1- Gluten haltiges Getreide, 2- Eier, 3- Milch, 4- Fisch, 5- Krebstiere, 6- Weichtiere, 7- Soja, 8- Sellerie,
9- Senf, 10- Sesamsamen, 11- Erdnüsse, 12- Schalenfrüchte, 13- Schwefeldioxid und Sulfite, 14- Lupinen

Hauptspeisen

Selektion regionaler Käsen Karst & Collio
mit unseren Konfitüren und Honig SARA DEVETAK
14,00 (v)
3, 12 (9)

Spinatauflauf mit Käsefondue und dampfgegartem Gemüse
14,00 (v)
2, 3, 12

Schweinebäckchen, in Rotwein Teran »Sv. Mihael« geschmort,
Kartoffelpfanne und Lorbeerpulver
18,00
8, 13

Das klassische gebratene Kaninchenkeule
mit Rosmarin- Röstkartoffeln
18,00
8, 13

Wachtel mit Salbei aromatisiert, Bauchspeck und Gemüse-Püree
18,00
8, 13

Lendenstück vom Wildschwein* im Rotwein mit Wacholderbeeren
mit bio Polenta und Rote Früchte
18,00
8, 13

Warme Beilage 4,50 Salat 5,00 Brot und Service 3,00

Das frische Produkt kann ev. tiefgefroren oder von uns zur Aufbewahrung
unter Einhaltung der geltenden Gesundheitsvorschriften eingefroren worden sein.

*Tiefkühlprodukt (v) Vegetarisches Gericht

PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

Eine kleine Gruppe von 19 Trattorien, die über ganz Italien verstreut sind

und aufgrund von Zeit, Geschichte und Kunden prämiert wurden.
Die traditionelle Trattoria ist ein Ort der Kultur zum Schutz der Region: Wir verarbeiten und fördern lokale Produkte, Bräuche und Traditionen der vielen kleinen „Heimaten", die Italien zu Tisch groß machen. In unseren Lokalen finden Sie ein Menü, das dieser Gruppe gewidmet ist. Serviert werden die Speisen, die für die Region der Trattoria ganz besonders typisch sind.

Menü
"Prämierten Italienischen Trattorien"

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum aromatisiert
und Röllchen vom gegrillten Paprika

Palatschinken-Tagliatelle mit Gemüse-Pestat,
Creme von lila Zwiebeln und Chips

Schweinebäckchen, in Rotwein Teran »Sv. Mihael« geschmort,
Kartoffelpfanne und Lorbeerpulver

Nach Traditionellem Rezept: "Rafioi"
(Karotten-Kekse mit unser Konfitüre SARA BEVETAK gefüllt) und Vanille-Eis

€ 49 oder
€ 62 mit 3 Weinempfehlungen

DAS DEGUSTATIONSMENÜ "BUON RICORDO"

(für den ganzen Tisch serviert)

"Zuf": Grießfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa" in Cividale del Friuli (UD) mit Kräutern, rosa Pfeffer und Zucchini-Julienne

Stockfischsalat mit EVO-Olivenöl mit Zitrusfrüchten, Pinienkerne, Blattsalate und Eiersauce

Zucchini-Kartoffeln-Minze-Cremesuppe,
Kefir des Hauses und Kichererbsen-Frikadelle

Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst SARA DEVETAK und Jamar
(latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift,
Bauernhof Zidarič Dario TS)

Wachtel mit Salbei aromatisiert, Bauchspeck und Gemüse-Püree

Karsthonig-Parfait SARA DEVETAK mit scotch Whisky Grant's-Gelee,
Puffreis und Kaffee-Baiser

€ 55 ODER

€ 79 INKLUSIVE 6 WEINEMPFEHLUNGEN

Das Erinnerungsteller aus Keramik "Piatto del Buon Ricordo" 10,00

MICHELIN 2024

SUSTAINABLE GASTRONOMY

LOKANDA DEVETAK 1870
San Michele del Carso, Brežiči, 22 - Savogna d'Isonzo (GO)
0481 882488 - 3319846067 - info@devetak.com - www.devetak.com - #lokandadevetak

DIE NACHSPEISEN

Feinschmecker:
Jemand, der nichts auf morgen verschiebt,
was er heute schon essen kann.

Nach Traditionellem Rezept: "Rafioi"
(Karotten-Kekse mit unser Konfitüre SARA DEVETAK gefüllt) und Vanille-Eis
1, 2, 3, 12

Joghurtmousse, Pistaziencreme, Himbeeren
3, 12

Edelbitterschokolade-Tartufini: Kakao, Rohrzucker und Amaretto
1, 2, 3, 12, 13

Obst und Gemüse geschmort mit Minze und Sternanis,
Sojamilcheis mit eingelegten Kirschen SARA DEVETAK **C** *vegan*
7, 8

€ 7,00

Karsthonig-Parfait SARA DEVETAK mit scotch Whisky Grant's-Gelee,
Puffreis und Kaffee-Baiser **C**
2, 3, 13

Tirime Su – Coppa Vetturino™ (das original italienische Rezept von 1935)
1, 2, 3, 13

€ 8,00

Löffel-Sorbet des tages mit frische Obst **C** *vegan*

€ 5,50

Alle Nachspeise, Eis und Sorbets sind hausgemacht
C auch für Zöliakiebetroffene
SARA DEVETAK Familienbetrieb "Devetak Sara"

ALLERGENE: 1- Gluten haltiges Getreide, 2- Eier, 3- Milch, 4- Fisch, 5- Krebstiere, 6- Weichtiere, 7- Soja, 8- Sellerie, 9- Senf, 10- Sesamsamen, 11- Erdnüsse, 12- Schalenfrüchte, 13- Schwefeldioxid und Sulfite, 14- Lupinen

Bei uns zu Hause

Sachte ladet
die gedeckte Tafel
freundschaftlich flüstert
das Heim am Karst

Mach Halt für eine Weile
mit dem Chaos und der Eile
mit Scherereien und Problemen
die uns jeden Tag beschweren

Kehr ein im Winkel
der Stille und Erholung,
gönne dir eine kleine Pause
bei köstlichem Geschmause

Der süsse Wein vom Karst
Erhelle deine dustere Miene
Und unsere heimischen Speisen
mögen dich in eine neue Welt einweisen

Šelinka aus vergangenem Zeiten ...
eine gute duftende mehlspeise …
Schinken mit Terrano
und das tägliche Brot…

Doriana

Starters

Cold tomato soup with basil and grilled pepper roll

12,00

→ *with a glass of Franciacorta wine – dish of the "Premiate Trattorie Italiane"* 20,00

3 (V)

"Zuf": semolina flatbread with a truffle-shaped goat ricotta [made in the "L'asan e la mussa" farm in Cividale del Friuli (Udine)]
with spring herbs, pink pepper and courgette julienne

13,00

1, 3 (V)

Cod salad seasoned with citrus EVO oil,
pine nuts, mixed salad and egg sauce

13,00

2, 3, 4, 12

Platter of local cured meats (Devetak Sara farm - San Michele del Carso GO, Bajta farm – Salež TS, Biosing farm from Ribnica – SLO)
and hand-sliced pork ham typical of our region

13,00

13

Steamed trout fillet ("Friultrota" from San Daniele – UD),
green apple, pistachios and its eggs

15,00

4, 12

Our cuisine is also made using organic flour from Friuli Venezia Giulia mills and farms.
Furthermore, we use eggs coded 0 organic production.

SARA DEVETAK AZ. AGRICOLA - KMETIJA

Vegetables, herbs, salami, jams, honey, eggs and other products
from our family run garden and farm Devetak Sara

First courses

Courgette, potato and mint cream soup, our kefir and chickpea meatball

12,00

1, 2, 3, 8 (V)

Palacinke (Pancake) tagliatelle with a vegetable Pestat and purple onion cream with chips

14,00

1, 2, 3, 8, 13 (V)

Fusi pasta with luganighe sausages SARA DEVETAK and Jamar

(Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario, TS)

14,00

1, 2, 3, 13

"Snidjeno testo" - leavened dough gnocchi flavoured with wild fennel, rabbit stew and smoked ricotta-cheese

14,00

1, 3, 8, 13

Tagliolini (pasta) made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour (Macino®), with »Supeta« (chicken stew - an old recipe), marjoram and crispy speck

14,00

1, 2, 3, 8, 13

Our kitchen is willing to make any changes to the dishes due to intolerances, allergies, special diets as well as for vegetarian and vegan customers.

ALLERGENS: 1- Cereals containing gluten, 2- Eggs, 3- Milk, 4- Fish, 5- Crustaceans, 6- Molluscs, 7- Soybeans, 8- Celery, 9- Mustard, 10- Sesame, 11- Peanuts, 12- Nuts, 13- Sulphur dioxide, 14- Lupin.

Main courses

Selection of Karst & Collio cheeses with our jams and honey SARA DEVETAK

14,00 (v)

1, 3, 12 (9)

Spinach pie with a cheese fondue and steamed vegetables

14,00 (v)

2, 3, 12

Pork cheek braised in Terrano wine »Sv. Mihael«,
sautéed potatoes and laurel powder

18,00

8, 13

Our classic roasted rabbit and roast potatoes with rosemary

18,00

8, 13

Sage-flavoured quail, bacon and vegetable puree

18,00

8, 13

Wild boar* (cooked in red wine and juniper) with polenta and red fruits

18,00

8, 13

Hot side dish 4,50 Salad 5,00 Bread and service 3,00

We may freeze or deep freeze fresh products for storage in accordance with current health regulations

*frozen product (v) vegetarian dish

PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

A small group of 19 trattorias (small restaurants/taverns), distributed throughout Italy, rewarded by time, history and customers. Trattoria Tradizionale is a place of culture and affection for the territory: we embrace and valorise local products and preserve the customs and traditions of the many small-scale "Native Lands" that make Italy great at the table. In each of our restaurants you will find a menu dedicated to the group, featuring the specialties that best characterise the area where the Trattoria is located.

THE "THE AWARD-WINNING ITALIAN RESTAURANTS" MENU:

Cold tomato soup with basil and grilled pepper roll

Palacinke (Pancake) tagliatelle with a vegetable Pestat and purple onion cream with chips

Pork cheek braised in Terrano wine »Sv. Mihael«, sautéed potatoes and laurel powder

A traditional dessert: "Rafioi"
(soft carrot biscuits stuffed with jam SARA DEVETAK) served with vanilla ice cream

€ 49 DRINKS NOT INCLUDED OR
€ 62 WITH 3 MATCHING WINES

THE 6 COURSES »BUON RICORDO« TASTING MENU

(served for the whole table)

"Zuf": semolina flatbread with a truffle-shaped goat ricotta [made in the "L'asan e la mussa" farm in Cividale del Friuli (Udine)] with spring herbs, pink pepper and courgette julienne

Cod salad seasoned with citrus EVO oil, pine nuts, mixed salad and egg sauce

Courgette, potato and mint cream soup, our kefir and chickpea meatball

Fusi pasta with luganighe sausages SARA DEVETAK and Jamar (Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario, TS)

Sage-flavoured quail, bacon and vegetable puree

Karst honey parfait SARA DEVETAK with scotch Whisky Grant's jelly, puffed rice and coffee meringue

€ 55 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 79 INCLUDING 6 MATCHING WINES

Collectible ceramic dish of good memory »Piatto del Buon Ricordo« 10,00

MICHELIN 2024

SUSTAINABLE GASTRONOMY

LOKANDA DEVETAK 1870

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

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

THE DESSERTS

A glutton:
Someone who never puts off until tomorrow
something they can eat today.

A traditional dessert: "Rafioi"
(soft carrot biscuits stuffed with jam SARA DEVETAK) served with vanilla ice cream
1, 2, 3, 12

Yoghurt mousse, pistacchio cream, raspberries
3, 12

Dark chocolate truffles: cocoa, cane sugar and amaretto
1, 2, 3, 12, 13

Fruit and vegetable zuppetta with mint and star anise,
soya milk ice cream with cherries in syrup SARA DEVETAK C *vegan*
7, 8

€ 7,00

Karst honey parfait SARA DEVETAK with scotch Whisky Grant's jelly,
puffed rice and coffee meringue C
2, 3, 13

Tirime Su – Coppa Vetturino™ (the original recipe of the famous italian dessert Tiramisu
by an idea of the chef Mario Cosolo in 1935)
1, 2, 3, 13

€ 8,00

Sorbet of the day with fresh fruit by the spoon C *vegan*

€ 5,50

Desserts, ice creams and sorbets are homemade

C also suitable for coeliacs

SARA DEVETAK Family run garden and farm Devetak Sara

ALLERGENS: 1- Cereals containing gluten, 2- Eggs, 3- Milk, 4- Fish, 5- Crustaceans, 6- Molluscs, 7- Soybeans, 8- Celery, 9- Mustard, 10- Sesame, 11- Peanuts, 12- Nuts, 13- Sulphur dioxide, 14- Lupin.

At home

This rich table
the Carso hearth
is whispering
friends voices

Let's stop for a while
From the chaotic hurry
Let's set aside problems and troubles
That everyday life brings

Stop in this corner
of peace and rest
enjoy a moment
tasting our deliciousness

The sweet Carso wine
lights up your dark face
and our food will disclose
a world so far from you

Šelinka from the past ...
a seented tasty cake
Ham and Terrano wine
And everyday bread

Discover the magic
Of thousand and more flavours
And your heart will fall in love
With this kind well - being

And after your coming
back to ordinary life
Forget us not and come
back the soonest you can.

Doriana