



MENU 2025



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 werden können (so wie wir glutenfreie Gerichte zubereiten). Wir möchten Sie aber auch darauf hinweisen, dass bestimmte Gerichte nicht zubereitet werden 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

“Zuf”: Grießfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa“ in Cividale del Friuli (UD) mit Frühlingskräutern, rosa Pfeffer und rohes Gemüse

14,00

1, 3 (v)

Zucchini-Frikadellen mit „Bramboraki“ (Kartoffelpuffer), Soja-Mayonnaise und Zucchini in Zitronenöl

14,00

1, 2, 3, 7 (v)

Wurstspezialitäten aus unserer Region
Und Schinken vom Schwein von Handgeschnitten

14,00

13

Dampfgegartes Forellenfilet („Friultrota“ aus San Daniele del Friuli - UD), grüner Apfel, Pistazien und Eier

15,00

4, 12

Kalbsleberschnitzel auf Walnussbrot mit Feigen und Rosinen
(Handwerksbäckerei Pagna Aus Triest), dazu rotes Zwiebelkompott mit Lorbeer und Gewürznelken

15,00

1, 3, 12, 13

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

13,00

2, 3, 8 (v)

Palatschinken-Lasagne mit Gemüse-Kräuter-Ragout aus dem Garten
und friulanischem Edelpilzkäse

15,00

1, 2, 3 (v)

“Snidjeno testo” Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout, wildem Fenchel und geräucherter Ricotta-Käse

15,00

1, 3, 8, 13

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

15,00

1, 2, 3, 13

Tagliolini (Nudeln) mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia
(Macino®), mit Supeta (Hühnerragout - nach traditionellem Rezept),
Majoran und Speck

15,00

1, 2, 3, 8, 13

Die Küche steht für Änderungen der Gerichte bei Unverträglichkeiten, Allergien,
Spezialdiäten sowie für vegetarische 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 , Toast (Handwerksbäckerei Pagna Aus Triest)

15,00 (v)

3, 12 (9)

Vegetarisches Gericht: Spinatauflauf, Röllchen vom gegrillten Paprika
und dampfgegartem bio Gemüse

15,00

2, 3, 10 (v)

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta mit Polenta und Parmesan

19,00

1, 3, 4

Unser klassischer Kaninchenbraten und Rosmarin-Röstkartoffeln

19,00

8, 13

Ossobuco* von Kalbfleisch, Knollensellerie-Püree und Bauchspeck

19,00

8, 13

Tranche vom Wildschwein* mit polenta und roter Beeren-Sauce

20,00

3, 13

Steak vom Fassona-Rind (Slow-Food-Präsidium)

mit Paprikagemüse aus unserem Garten

24,00

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



Eine kleine Gruppe von 22 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.

VEGETARISCHES MENÜ

“PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN”

Zucchini-Frikadellen mit „Bramboraki“ (Kartoffelpuffer),
Soja-Mayonnaise und Zucchini in Zitronenöl

Palatschinken-Lasagne mit Gemüse-Kräuter-Ragout aus dem Garten
und friulanischem Edelpilzkaese

Vegetarisches Gericht: Spinatauflauf, Röllchen vom gegrillten Paprika
und dampfgegartem bio Gemüse

“Kuhani štruklji” (Servietten- Strudel nach Traditionellem Rezept)
mit Butter und Wildfenchel

€ 53 ODER

€ 65 MIT 3 WEINEMPFEHLUNGEN



DAS DEGUSTATIONSMENÜ

(für den ganzen Tisch serviert)

“Zuf”: Griesfladen, Ziegen-Ricotta-Bällchen des landwirtschaftlichen Betriebs Az. Agr. „L'asan e la mussa“ in Cividale del Friuli (UD) mit Frühlingskräutern, rosa Pfeffer und rohes Gemüse

Kalbsleberschnitzel auf Walnussbrot mit Feigen und Rosinen (Handwerksbäckerei Pagna Aus Triest), dazu rotes Zwiebelkompott mit Lorbeer und Gewürznelken

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)

Unser klassischer Kaninchenbraten und Rosmarin-Röstkartoffeln

Karsthonig-Parfait SARA DEVETAK mit Momian Muskat-Gelee und unser »Fave« Saubohnen aus Triest

€ 60 ODER

€ 85 INKLUSIVE 6 WEINEMPFEHLUNGEN



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.

“Kuhani štruklji” (Servietten- Strudel nach Traditionellem Rezept)
mit Butter und Wildfenchel

1, 2, 3, 12

Karsthonig-Parfait  mit Momian Muskat-Gelee
und unser »Fave« Saubohnen aus Triest **C** (*ohne Saubohnen*)

1, 2, 3, 13

Tirime Su – Coppa Vetturino™ (das original italienische Rezept von 1935)

1, 2, 3, 13

€ 9,00

Joghurtmousse mit roter Beeren und Lakritzstreusel

1, 3, 12

Vegane Schoko-Ingver-Torte mit Sojamilcheis *vegan*

1, 7

€ 8,00

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

€ 7,00

Alle Nachspeise, Eis und Sorbets sind hausgemacht

C auch für Zöliakiebetreffene



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 dunklere 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

“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 raw vegetables

14,00

1, 3 (v)

Courgette patties with “bramboraki” (potato fritters),
soy mayonnaise and courgettes in a lemon and oil dressing

14,00

1, 2, 3, 7 (v)

Platter of local cured meats
and hand-sliced pork ham typical of our region

14,00

13

Steamed trout fillet (“Friultrota” from San Daniele del Friuli - UD),
green apple, pistachios and its eggs

15,00

4, 12

Veal calves liver escalope
on walnut, fig and raisin bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)
with bay leaf and clove-infused red onion compote

15,00

1, 3, 12, 13

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



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

13,00

3, 8 (v)

Palačinke (a type of Slovenian pancake) Lasagna
with a ragu of vegetables and herbs from the vegetable patch
and Friulian blue-veined cheese

15,00

1, 2, 3 (v)

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

15,00

1, 3, 8, 13

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

15,00

1, 2, 3, 13

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

15,00

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 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 
and toasted bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)

15,00 (v)

1, 3, 12 (9)

The Vegetarian: spinach pie, grilled pepper roll
and steamed bio vegetables

15,00 (v)

2, 3, 12

Grandma Žuta's traditional baccalà - salt cod
served with polenta and parmesan

19,00

1, 3, 4

Our traditional roasted rabbit and roast potatoes with rosemary

19,00

8, 13

Ossobuco* (braised shank) served with and a celeriac puree and bacon

19,00

8, 13

Wild boar tagliata* (seared sliced steak) with polenta and red fruit sauce

20,00

3, 13

Sliced Fassona beef (Slow Food Presidia) and peperonata (stewed
peppers in a tomato sauce) from our vegetable patch

24,00

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



A small group of 22 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:

Courgette patties with “bramboraki” (potato fritters),
soy mayonnaise and courgettes in a lemon and oil dressing

Palačinke (a type of Slovenian pancake) Lasagna
with a ragu of vegetables and herbs from the vegetable patch
and Friulian blue-veined cheese

The Vegetarian: spinach pie, grilled pepper roll
and steamed bio vegetables

“Kuhani štruklji” (a traditional strudel cooked in a cloth)
with butter and wild fennel

€ 53 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 65 WITH 3 MATCHING WINES



THE 6 COURSES 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 raw vegetables

Veal calves liver escalope
on walnut, fig and raisin bread (Artisan bakery Pagna from Trieste)
with bay leaf and clove-infused red onion compote

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)
Our traditional roasted rabbit and roast potatoes with rosemary

Karst honey parfait SARA†
DEVETAK with Momjan muscat jelly
and out fava beans from Trieste

€60 DRINKS NOT INCLUDED OR

€85 INCLUDING 6 MATCHING WINES



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.

“Kuhani štruklji” (a traditional strudel cooked in a cloth)
with butter and wild fennel

1, 2, 3, 12

Karst honey parfait  with Momjan muscat jelly
and our fava beans from Trieste **C** (*without fave*)

1, 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

€ 9,00

Yoghurt mousse, red fruits and liquorice crumble

1, 3, 12

Vegan chocolate and ginger cake with soy milk ice cream *vegan*

1, 7

€ 8,00

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

€ 7,00

Desserts, ice creams and sorbets are homemade

C also suitable for coeliacs



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 scented 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