



SAN VALENTINO 2026

Il benvenuto di Casa Devetak da condividere:
tartufino erborinato e noci – tartarski - liptauer
Kettmeir brut

LEI... Baccalà in foglia di verza con gelatina di spinaci,
pinoli tostati e riduzione di pomodoro bio
LUI... Trota regina affumicata con crema di rafano, mele,
mascarpone e focaccia alle erbe
Malvazija Kozlović

Vasetto con crema soffice di cavolfiore e patate,
bocconcini di lesso aromatizzato alla salvia e spuma di parmigiano
Sauvignon ...

LEI... Gnocchetti di ricotta al burro e crema di carote allo zenzero
LUI... Mlinci, varhackara (Presidio Slow Food), verdure di soffritto
e ragù di coniglio
Nebbiolo vinificato rosè

LEI... Petto di faraona al curry, polenta morbida e chips
LUI... Involtini di lonza di maiale “ljubljska” con formaggio Tabor del Carso
e patate con le cicciole
Merlot Terčič

Dolce intermezzo: mattoncino al cacao e amarena

LEI... Mini muffin alle pere, gelato al caramello e crema al pistacchio
LUI... Mini muffin alle mandorle, gelato alla liquirizia e crema ai frutti rossi
Ben Rye Donna Fugata

Caffè, cuoricini e digestivo



€ 180,00 a coppia

N.B. Il menu potrebbe subire alcune modifiche.

Ti preghiamo di comunicarci in tempo eventuali allergie od intolleranze.



*Per l'occasione abbiamo creato
una promo: € 299,00 a coppia -
cena e camera con la favolosa
colazione inclusa ... da provare
assolutamente la fantastica
frittata di Arguštín!*

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 2026

*Dobrodošlica Hiše Devetak:
kroglica modrega sira z orehi – tartarski - liptauer
Kettmeir brut*

***NJEJ...** V ohrovtovem listu zavita polenovka, špinačin žele, pražene
pinjole in redukcija bio paradižnika*

***NJEMU...** Dimljena postrv s hrenovo kremo, jabolka, sir maskarpone in
pogača z dišavicami
Malvazija Kozlović*

*Vazica z mehko cvetačino in krompirjevo kremo,
grižljajčki kuhanega mesa z žajbljem in parmezanova pena
Sauvignon ...*

***NJEJ...** Skutini njokci z maslom na korenjevi omaki z ingverjem **NJEMU...**
Mlinci, varhackara (zaščiten jed Slow Food), dušene zelenjavice in zajčev
ragu
Nebbiolo vinificato rosè*

***NJEJ...** Pegatkina prsa s curry-jem, mehka polenta in chips
NJEMU... Ljubljanska - svinjski zavitki s kraškim sirom Tabor
in krompir z ocvirki
Merlot Terčič*

Sladki odmorček: čokoladna opekica z višnjo

***NJEJ...** Mini muffin h hruško, karamelov sladoled in pistacijeva krema
NJEMU... Mini muffin z mandeljni, sladoled s sladkim korenem in krema
rdečih sadežev
Ben Rye Donna Fugata*

Kava, srčki in likerček



€ 180,00 na par

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



*Pripravili smo posebno
ponudbo, če bi želeli pri nas
tudi prespati: € 299 večerja in
nočitev za dva, vključno z
zajtrkom...*

*nujno moraš poskusiti
Avguštinovo super frtaljo!*

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 – sredo, četrtek zaprto za kosilo



MICHELIN
2024



SUSTAINABLE
GASTRONOMY