



LOKANDA
DEVETAK
150^{LET}
ANNI

MENU 2026



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

“Toč de scimia” (altes Familienrezept) - Tomatensauce mit Petersilie,
Gourmet-Ei und frittierte Polenta

14,00

1, 2 (v)

Eis mit EVO-Öl, Gemüse-Granita und Sellerie-Pinzimonio

14,00

3, 8 (v)

“Liptauer“ (typisch mitteleuropäischer Frischkäse)
mit Kantabrische Sardellen, naturelle Kapern und Saatencracker

15,00

3, 4, 10

Wurstspezialitäten aus unserer Region
Und Schinken vom Schwein von Handgeschnitten

15,00

13

Dampfgegartes Forellenfilet („Friultrota" aus San Daniele), Eier,
grüner Apfel, Pistazien und Joghurt-Emulsion

16,00

3, 4, 12

In unserer Küche verwenden wir Bio-Mehle von Betrieben aus Friaul-Julisch Venetien.

Zusätzlich verwenden wir Eier mit dem Code O 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-Minze-Cremesuppe, Kefir des Hauses,
Pecorino-Käse az. agr. Antonië von Cerovlje (TS) (Slow-Food-Präsidium)
und Kichererbsen

14,00

3, 8

Palatschinken-Tagliatelle mit "Pestat" (Speck-Gemüsecreme),
Zwiebeln Creme und chips

15,00

1, 2, 3, 8

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

15,00

1, 2, 3 (v)

"Snidjeno testo" Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Ragout vom Federvieh und Montasio-Käse

16,00

1, 3, 8, 13

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

16,00

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 Sulfit, 14- Lupinen



Hauptspeisen

Selektion regionaler Käsen Karst&Collio mit unseren Konfitüren
und Honig SARA BEVEFAK, Toast (Handwerksbäckerei Pagna Aus Triest)

16,00 (v)

3, 12 (9)

Vegetarisches Gericht: Spinatauflauf, Röllchen vom gegrillten Paprika
und dampfgegartem Gemüse aus unserem Garten

16,00

2, 3, 8, 10 (v)

Schweinefilet mit Senf, Paprikapulver und Kohl mit Kümmel

18,00

3, 9

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta
mit Polenta und Parmesanwaffel

19,00

1, 3, 4

Unser klassischer Kaninchenbraten und Rosmarin-Röstkartoffeln

19,00

3, 8, 13

Wildschweinfilet mit polenta und roter Beeren-Sauce

20,00

3, 13

Ossobuco von Kalbfleisch (19 Stunden gegart), Kartoffelpfanne
und knuspriger Bauchspeck

21,00

8, 13

Kalbsfilet und Kräuter-Caponata (gedünstetes Gemüse)

23,00

3

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 24 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.

“PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN”

“Toč de scimia” (altes Familienrezept) - Tomatensauce mit Petersilie, Gourmet-Ei und frittierte Polenta

Fusi-Nudeln mit heimischen Kräutern 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 DEVEFAK mit Gelee vom Varnelli-Mandarinenlikör und Orangen&Lavendel-Keks

€ 56 ODER

€ 69 MIT 3 WEINEMPFEHLUNGEN



DAS DEGUSTATIONSMENÜ

(für den ganzen Tisch serviert)

“Liptauer“ (typisch mitteleuropäischer Frischkäse)
mit Kantabrische Sardellen, naturelle Kapern und Saatencracker

Zucchini-Minze-Cremesuppe, Kefir des Hauses,
Pecorino-Käse az. agr. Antonič von Cerovlje (TS) (Slow-Food-Präsidium)
und Kichererbsen

Palatschinken-Tagliatelle mit “Pestat“ (Speck-Gemüsecreme),
Zwiebeln Creme und chips

“Snidjeno testo“ Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Ragout vom Federvieh und Montasio-Käse

Schweinefilet mit Senf, Paprikapulver und Kohl mit Kümmel

Traditionelle Haselnuss Mürbeteigkuchen mit Marmelade SARA†
DEVETAK,
“Albicocca alla Grappa 1993“ (Grappalikör von Giovanni Poli - TN)

€ 63 ODER

€ 88 INKLUSIVE 5 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.

Traditionelle Haselnuss Mürbeteigkuchen mit Marmelade SARA†
DEVETAK,
“Albicocca alla Grappa 1993” (Grappalikör von Giovanni Poli - TN)
1, 2, 3, 12, 13

Karsthonig-Parfait SARA†
DEVETAK mit Gelee vom Varnelli-Mandarinenlikör
und Orangen&Lavendel-Keks **C**
2, 3, 12, 13

Tirime Su – Coppa Vetturino™ (das original italienische Rezept von 1935)
1, 2, 3, 13
€ 9,00

Rosensirup-Eis SARA†
DEVETAK mit weißer Schokolade und Zitronenkeks
1, 2, 3

Schoko-Apfel-Stein mit Konfitüre SARA†
DEVETAK **C** *vegan*

Birnen-Walnuss-Torte mit Zimt (altes Rezept von Gianni Cosetti)
(mit Walnusselixir San Zuan + **€ 4,50**)
1, 2, 3, 12, 13
€ 8,00

Löffel-Sorbet des tages mit frische Obst **C** *vegan* **€ 7,00**
Cremeeis in verschiedenen Sorten **C** pro Kugel **€ 2,00**

Alle Nachspeise, Eis und Sorbets sind hausgemacht



Familienbetrieb “Devetak Sara”

C auch für Zöliakiebetreffene

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 dunkle Miene
Und unsere heimischen Speisen
mögen dich in eine neue Welt einweisen*

*Šelinka aus vergangenen Zeiten ...
eine gute duftende Mehlspeise ...
Schinken mit Terrano
und das tägliche Brot...*

Doriana



Starters

“Toč de scimia” (ancient family recipe) – tomato sauce with parsley
with gourmet egg and fried polenta

14,00

1, 2 (v)

EVO oil ice cream with vegetable granita [Finely chopped ice sorbet]
and celery with an olive oil dip

14,00

3, 8 (v)

“Liptauer” (creamy cheese typical of Central Europe) with Cantabrian
anchovies, natural capers and a seedy cracker

15,00

3, 4, 10

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

15,00

13

Steamed trout fillet (“Friultrota” from San Daniele), its eggs,
green apple, pistachios and yoghurt emulsion

16,00

3, 4, 12

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 and mint cream soup, our house-made kefir,
pecorino cheese from the Antonič farm in Cerovlje (TS) - Slow Food
Presidia and chickpeas

14,00

3, 8

Palacinke (Pancake) tagliatelle with "Pestat" (pork lard with herbs)
on an onion cream and chips

15,00

1, 2, 3, 8

Fusi pasta with local herbs and Jamar

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

15,00

1, 2, 3 (v)

"Snidjeno testo" - leavened dough gnocchi flavoured with
farmyard meat saucee and Montasio cheese

16,00

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

16,00

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)

16,00 (v)

1, 3, 12 (9)

The Vegetarian: spinach pie, grilled pepper roll
and steamed vegetables from our garden

16,00

2, 3, 8, 10 (v)

Mustard and paprika-spiced pork tenderloin
and cabbage with kummel

18,00

3, 9

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

19,00

1, 3, 4

Our traditional roasted rabbit and roast potatoes with rosemary

19,00

3, 8, 13

Wild boar fillet with polenta and red fruit sauce

20,00

3, 13

Ossobuco (braised shank cooked for 19 hours)
served with sautéed potatoes and bacon

21,00

8, 13

Veal fillet and herb caponata (stewed vegetables)

23,00

3

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 24 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:

“Toč de scimia” (ancient family recipe) – tomato sauce with parsley
with gourmet egg and fried polenta

Fusi pasta with local herbs 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 DEVIČAK with

Varnelli mandarin liqueur jelly and orange&lavender biscuit

€ 56 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 69 WITH 3 MATCHING WINES



THE 6 COURSES TASTING MENU

(served for the whole table)

“Liptauer” (creamy cheese typical of Central Europe) with Cantabrian anchovies, natural capers and a seedy cracker

Palacinke (Pancake) tagliatelle with “Pestat” (pork lard with herbs) on an onion cream and chips

“Snidjeno testo” - leavened dough gnocchi flavoured with farmyard meat saucee and Montasio cheese

Mustard and paprika-spiced pork tenderloin and cabbage with kümmel

Traditional hazelnut tart with jam and “Albicocca alla Grappa 1993” (grappa-based liqueur Giovanni Poli - TN)

€ 63 DRINKS NOT INCLUDED OR

€ 88 INCLUDING 5 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.

Traditional hazelnut tart with jam 
and “Albicocca alla Grappa 1993” (grappa-based liqueur Giovanni Poli - TN)

1, 2, 3, 12, 13

Karst honey parfait  with
Varnelli mandarin liqueur jelly and orange&lavender biscuit **C**

2, 3, 12, 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

Rose syrup  ice cream, white chocolate and lemon biscuit

1, 2, 3

Chocolate and apple »brick« with jam  **C** *vegan*

Pear and nut cake with cinnamon (an ancient Gianni Cosetti recipe)

(with San Zuan walnut elixir + € 4,50)

1, 2, 3, 12, 13

€ 8,00

Sorbet of the day with fresh fruit by the spoon **C** *vegan* € 7,00

Cream ice cream – assorted flavours **C** per scoop € 2,00

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