



SAN VALENTINO 2025

Il benvenuto di Casa Devetak con bocconcino di zucca e baccalà mantecato
Crémant D'Alsace Paul Ginglinger (Chardonnay) brut nature 2018, Alsazia BIO

LEI... Leggera “russa” con maionese alla soia in cestino con petali di fiordaliso

LUI... Cestino di Montasio al pepe rosa con erborinato al mascarpone e noci
Sauvignon DOC Collio 2021 Toros, Cormons (GO)

Budino di cipollotto bianco con crema di carote viola e porro fritto
Friulano Ronco Delle Cime DOC Collio 2021 Venica & Venica, Dolegna del Collio (GO)

LEI... Gnocchetti di spinaci e noce moscata su besciamella e ricotta

LUI... Tagliolino 32 (Macino®) al burro e salvia con ragù di corte al rosmarino

Decimo (5 annate, anniversario dei 10 anni dell'azienda; assemblaggio delle migliori uve autoctone del Collio - Friulano, Malvasia, Ribolla gialla)
Le Terre del Faet, Cormons (GO)

LEI... Filetto di vitello e purè alle patate viola Vitelot

LUI... Filetto di vitellone con salsa al terrano e julienne di peperoni e speck

Rosso 2016 (Merlot 60%, Pignolo 40%; 48 mesi in barrique, 3 anni in bottiglia) DOC COF
NERO MAGIS Cividale del Friuli (UD)

Sorbetto alla pesca gialla

LEI... Gelato al torrone e granella di pistacchio

LUI... Torta di nocciole e zabaione

Caffè e digestivo

€ 86,00 a persona
€ 68,00 a persona SENZA VINI

N.B. Il menu potrebbe subire alcune modifiche.



Ti preghiamo di comunicarci in tempo eventuali allergie od intolleranze.



*Per una serata senza pensieri
scegli di fermarti nelle nostre
confortevoli camere, per
l'occasione ad un prezzo
esclusivo di € 110 inclusa la
super prima colazione!*

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 2025

Dobrodošlica Hiše Devetak z bučino polpeto in polenovko
Crémant D'Alsace Paul Ginglinger (Chardonnay) brut nature 2018, Alsazia BIO

NJEJ... Košarica lahke ruske solatice s sojino majonezo in cvetni listi koruznice

NJEMU... Krema iz mascarpone ter zelenega sira z orehi v košarici sira Montasio
z rožnatim poprom

Sauvignon DOC Collio 2021 Toros, Cormons (GO)

Puding bele čebulice na kremi vijoličastega korenja in ocvrti por
*Friulano Ronco Delle Cime DOC Collio 2021 Venica & Venica, Dolegna del
Collio (GO)*

NJEJ... Špinačimi njokci z muškarnim oreščkom, bešamel in skuta

NJEMU... Rezanci 32 (Macino®) na maslu in žajblji z ragujem domače perutnine in
rožmarinom

*Decimo (5 letnic, ob 10. obletnici kmetije - mešanica najboljših avtohtonih briških grozdov:
Friulano, Malvasia, Ribolla gialla) Le Terre del Faet, Cormons (GO)*

NJEJ... Telečji file in pire vijoličastih krompirjev Vitelot

NJEMU... Telečji file s teranovo omako, papriko in speckom

*Rosso 2016 (Merlot 60%, Pignolo 40%; 48 mesecev v barrique, 3 leta v steklenici) DOC COF
NERO MAGIS Čedad (UD)*

Sorbetto rumene breskve

NJEJ... Sladoled iz mandolata in pistacija

NJEMU... Lešnikova torta in šodo

Kava in likerček

€ 86,00 po osebi
€ 68,00 po osebi BREZ VINA

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





*Privošči si sproščen večer brez
skrbi... na voljo so naše udobne
sobe po priložnostni ceni
€ 110,00 vključno s super
zajtrkom.*

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 - sreda, četrtek zaprto za kosilo



MICHELIN
2024



SUSTAINABLE
GASTRONOMY