

巴切夫斯基餐厅

正宗的奥地利二十世纪初风格内饰，利沃夫市中心推出的新加利西亚美食，这就是 2015 年 4 月开业的巴切夫斯基餐厅。巴切夫斯基餐厅有三层楼，不同的大厅，室内花园，露台和二楼的阳台。有竖琴、大提琴或钢琴伴奏的午餐和晚餐。但最重要的当然是这家餐厅的美食。老食谱和现代技术的结合，采用非标准方法烹饪而成的一种全新的美食。厨师 Oleksandr Chernyshenko 不仅用上了乌克兰加利西亚食谱，而且还有奥地利，波兰和犹太食谱。餐厅的另一亮点是巴季夫斯基家族的果子酒和露酒，因为 19 - 20 世纪上半叶，利沃夫的巴乔夫斯基工厂以伏特加和果子酒闻名于世。今天，餐厅的果子酒厅有 100 多种 Yuri Pidvirny 独创配方而调制的果子酒和露酒。

巴切夫斯基餐厅的早餐是一件独特的事件。每天早晨，用“无限自助”方式，摆上欧洲、加利西亚美食，香槟，伏特加和甜食，等。

巴切夫斯基餐厅是 Kumpel 集团的一部分，该集团近 10 年来一直在普及和恢复加利西亚美食的传统。Kumpel 集团共有五间餐厅和六家门店，包括巴切夫斯基餐厅、Kumpel 啤酒厂餐厅和 Kumpel 啤酒餐厅、Cafe1 名酒屋、世界上最大的加利西亚美食餐厅“Hungry Mykola”。而从 2013 年起，Kumpel 集团在利沃夫的 Stryiska 街上建成了自己的啤酒厂。在这里，根据首席酿酒师塔拉斯·法里克自编的做法，用最佳品质的德国麦芽，酿制生啤，未经过滤，未经高温灭菌的啤酒。这个餐厅系列的每家餐厅各有自己独特的氛围和独特的美食。而商店里有我们地区的农场生产的各种各样的新鲜食品，Kumpel 啤酒，独特的纪念品，Baczewski 伏特加和商行的果子酒和露酒，以及“黑巧克力社会”的糖果，品种多样。