Ресторація галицької кухні
БАЧЕВСЬКИХ

СОЛЕНОСТІ 350 г 75 грн
Pickles / Solone warzywa

БІЛІ ГРИБИ МАРИНОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ 120 / 100 г 150 грн
Porcini mushrooms with onion / Borowiki marynowane z cebulą

ТАРЕЛЯ ВУДЖЕНИНИ 200 / 30 / 150 г 210 грн
Smoked meats / Talerz wędzonych mięs

ТАРІЛЬ ФЕРМЕРСЬКИХ СИРІВ З КОЗИНОГО МОЛОКА 120 / 100 г 165 грн
Plate of farm sheep milk cheeses / Deska serów farmerskich z koziego mleka

САЛАТ ШУБА 200 г 85 грн
Herring salad / Śledzie pod szuba

ПРАВДИВИЙ ГУРАЛЬСЬКИЙ СИР ПО-ГАЛИЦЬКИ 100 /50 / 30 г 130 грн
Fried guralski cheese / Smażony ser guralski

Підкопчений обсмажений сир із крафтової сироварні Павла з Батарівки.

ПЕЧЕНІ ГОЛУБЦІ 160 / 40 г 72 грн
Cabbage rolls / Gołąbki

З м'ясом мангалиці, приготовані в томатно-вершиковому соусі.

Ресторація галицької кухні
БАЧЕВСЬКИХ

ЖУРЕК ПО -ЛЬВІВСЬКИ ЗА ПЕРЕПИСОМ ПАНІ СТЕФИ 350 / 200 г 98 грн
Żurek (sour soup) / Żurek z wędlinami

Традиційна галицька зупа з вудженіною, на правдивому житньому журі.

РИБНА ЗУПКА «БО ЇМ» 300 / 50 г 110 грн
Fish soup / Zupa rybna

Наш варіант угорської рибної зупи Халасле. Гостра на смак.

ТЕЛЯЧА ЧВЕРТКА РОЗВАРНА 150 / 150 г 158 грн
Boiled veal hindquarter / Ćwierć cielęca gotowana

Приправлена шпінаком і фермерською бринзою. Подаємо з книдлями на польський спосіб в грибовому соусі.

ЛЕМБУРГЕР З БІФОМ 300 / 50 г 130 грн
Lemburger with beef / Lemburger z bifem

Січена котлета з яловичини між дерунами, з соусом Тартар.

ЛЕМБУРГЕР З БАРАНИНОЮ 300 / 50 г 130 грн
Lemburger with sheep / Lemburger z baraniną

Січена котлета з баранини між дерунами з гострою домашньою аджикою.

ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК 120 г 95 грн
Lviv cheesecake / Sernik lwowski

Сирник бабці Павліни

Традиційний галицький сирник, який готує для нас відома Львівська кондитерка пані Наталя Бобко. Секрети цього сирника - довоєнний перепис, який дістався їй від бабці Павліни, а також масний сир від фермерів з Миколаївського району. Подаємо сирник на авторському посуді, який створив спеціально для нас відомий львівський майстер Олесь Дзиндра.

ТЕПЛИЙ ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ 100/80 г 85 грн
Warm apple pie / Szarlotka na ciepło

КОМПОТ З ВИШНІ 1 л 75 грн
Cherry compote / Kompot z wiśni

УЗВАР З ФРУКТІВ 0.5 л 50 грн
0.7 л 70 грн

** страви з змінними продуктами*

**dishes with interchangeable ingredients / dania ze zmiennymi artykułami*

“Винна Україна/ Wines of Ukraine”

Білі вина/ White wine

Beykush Winery « Artania »	750мл	330

Регіон: Миколаївська обл.
Сорт винограду: Піно Грі, Ркацителі, Рислінг, Совіньйон Блан, Альбаріньйо
сухе/dry

Chateau Chizay « Furmint »	750мл	390

Регіон: Закарпатська обл.
Сорт винограду: Фурмінт
сухе/dry

Shabo « Telti - Kuruk Grand Reserve »	750мл 50мл	810 54

Регіон: Одеська обл.
Сорт винограду: Тельті Курук
сухе/dry

Червоні вина/Red wine

Prince Trubetskoy Winery « Pinot Noir Reserve » Limited Collection	750мл	675

Регіон: Херсонська обл.
Сорт винограду: Піно Нуар
сухе/dry

Beykush Winery « Artania »	750мл 50мл	405 27

Регіон: Миколаївська обл.
Сорт винограду: Сапераві, Каберне Совіньйон, Мерло, Пінотаж
сухе/dry

Shabo « Saperavi Grand Reserve »	750мл	750

Регіон: Одеська обл.
Сорт винограду: Сапераві
сухе/dry

Страви та напої з цього меню, готуються виключно із продуктів, вирощених та виготовлених у даному регіоні невеликими фермерськими господарствами та локальними виробниками.

Сезонність продуктів, з яких готуються наїдки, дає можливість гостям Ресторації щоразу куштувати нові галицькі страви та продукти, які притаманні нашому регіону у певну пору року та мають лімітований характер.

Меню є частиною проекту Європейської Кулінарної Спадщини у Львівській області, учасником котрої є Ресторація Бачевських.

Dishes and drinks in this menu are prepared exclusively from produce grown and processed in our region by small farm businesses and local producers.

The produce used in the preparation of the food in the menu is seasonal. This limited character of the produce every time gives the Restaurant guests opportunity to taste new Galician food that is traditional in this region in the particular season of the year.

With this menu the Baczewski Restaurant participates in the project of the European Network of Regional Culinary Heritage network, that the restaurant is a member of.

Ресторація галицької кухні
БАЧЕВСЬКИХ

МЕНЮ

СТРАВ З ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

DISHES WITH LOCAL PRODUCTS

POTRAWY Z PRODUKTÓW LOKALNYCH

