



🍷 НОВИНКИ 🍷

ЗУПА РАКОВА 200/100 245

Традиційна зупка на наварі з раків. Подається з надіваним раком та варениками з раковими шийками

РИБНА ЗУПА БОЇМІВ 400 110

Наш варіант угорської рибної зупи Халасле. Подається з гострою піштою

ЛАЗАНКИ З ГРИБАМИ 230 150

Галицька паста з пшеничного борошна з Карпатськими лісовими грибами, тушкованою капустою та бринзою

ЛАЗАНКИ З КРОВ'ЯНКОЮ 240 150

Галицька паста з гречаного борошна з смаженою кров'янкою від Миколи. Подається з Закарпатським Шовдарем та бринзою

ТЕРТЮХ З СИРОВ'ЯЛЕНОЮ КАЧКОЮ ТА ФЕРМЕРСЬКИМ СИРОМ 250 155

ТЕРТЮХ З ЯЗИКОМ ЯГНЯТИ В СМЕТАНІ З ХРІНОМ 250 155

ТЕРТЮХ З КАРПАТСЬКИМИ ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ В ВЕРШКАХ 260 155

*Тертюх- Галицький пляцок з тертої картоплі

ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З ВИШНЕЮ 150/90 95

Подаються з трускавковим морозивом та копченою сметаною



ПЕРЕКУСИ

ПЕРЕКУС ВІД РЕБ ЛЕЙБА 50/80 78

Форшмак польський із зеленим маслом та мацою

ГЕНЕРАЛ-ГУБЕРНАТОР 60/50 58

Сало копчене та солене з часником, гірчицею та житнім хлібом

МОСКАЛИК 75/190 88

Оселедець на теплій картоплі з буряком під маринованою цибулею з житнім хлібом

БІЛІ ГРИБИ МАРИНОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ 120/100 168

ГЕФІЛЬТЕ-ФІШ ПО-ЛЬВІВСЬКИ 120/115 135

Фарширований короп за традиційним рецептом Львівських євреїв

ТАРЕЛЯ ВУДЖЕНИНИ 200/30/150 245

ТАРІЛЬ ФЕРМЕРСЬКИХ СИРІВ З КОЗИНОГО МОЛОКА 120/100 165

ТАРІЛКА ЄВРОПЕЙСЬКИХ ТВЕРДИХ СИРІВ 75/30/130 223

з медово-гірчичним соусом та фруктами

ТАРІЛКА ДО ПИВА 100 95

Закарпатських копченостей

- МАЛА 190 180
- ВЕЛИКА

ТАРІЛКА ОВОЧІВ АСОРТІ 450 172

СОЛЕНОСТІ АСОРТІ 400 92

САЛАТИ

ЛЬВІВСЬКА МІЗЕРІЯ 250 96

Свіжий огірок, сметана, домашній сир, пікантна салатна мачанка за переписом пані Стефанії Криницької

САЛАТКА З ПОМІДОРОМ 280 92

Заправлена сметанковою мачанкою

НАЙЯСНІШИЙ ЦІСАР 200 135

Листя зеленого салату з печеною куркою, помідором та твердим сиром під майонезним соусом. Подається теплим

САЛАТКА ПАНІ ТЕЛІЧКОВОЇ 250 150

Підкопчений салат з пікантною телятиною, картоплею та маринованим огірком під гірчичною заправкою

САЛАТ СТАРОЛЬВІВСЬКИЙ 240 98

з буряком та чорносливом

САЛАТ НОВОЛЬВІВСЬКИЙ 250 195

з качкою, грушею та сиром

САЛАТ КВАСНЄВСЬКИЙ 240 60

з квашеної капусти

САЛАТ ШУБА 200 85

ЗУПИ

БОРЩОК З ВУШКАМИ 300 79

Традиційна Галицька бурячкова юшка (без картоплі, капусти, квасолі), в яку додають вушка з тіста з грибною начинкою

РОСІЛ З ЛОКШИНОЮ 300/50 85

Бульйон з курки з локшиною

ЮШКА ГРИБОВА 300/50 110

Юшка з білих грибів з овочами та домашньою локшиною

ЖУРЕК ПО-ЛЬВІВСЬКИ 350/200 98

СТРАВИ З РИБИ

НАДІВАНИЙ КОРОП 150/150 170

Шмат фаршированого коропа. Подається з цимесом

ПСТРУГ ЗАПЕЧЕНИЙ 150/100 280

Форель, запечена з духмяними травами. Подається з овочами гриль

ДЕНІС 3А 100 118

Дорадо, запечена з свіжими травами (Вагу риби уточнюйте у кельнера)

СОЛЕЯ ЄВРОПЕЙСЬКА 3А 100 180

Лемонсоль смажена з ароматними спеціями (Вагу риби уточнюйте у кельнера)

ДРІБ

КУРЧА ЛЯДА 130/200 150

Курка з грибами, картоплею пюре та вершково - грибним соусом

БЮСТ КАЧКИ 75/170 245

Качине філе з запеченим яблуком та журавлиновим соусом.

ШНІЦЕЛЬ З КУРКИ НА КАРТОПЛІ ФРІ 120/150 140

ІНДИК ЗІ ШПИНАТНИМИ ПАЛЮШКАМИ 100/150 160

Тушкований із приправами завиванець з індика, палюшки зі шпинатом та грибним соусом

ШИЙКИ ПО-ЄВРЕЙСЬКИ 150/150 138

Дві фаршировані курячими сердечками шийки: з домашніми різанками і з гречкою. Подаються з цимесом

СІЧЕНИК З КРОЛИКА 100/50/200 185

Рублений січеник, тушкований у вершковому соусі, подається з баношем та бринзою

М'ЯСНІ СТРАВИ

ТЕЛЯТИНА З ФУА-ГРА 100/15/200 276

Телятина з гусячою печінкою на вершковому картопляному пюре

ДУШЕНИНА З СВИННОГО КАРКУ ПО-ХЛОПСЬКИ 200/250 235

З печеною бульбою

БАРАНИНА НА КІСТОЧЦІ 220/100/50 392

Подається з копитками, домашньою аджикою та йогуртовим соусом

ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З М'ЯСОМ 200 110

СКОВОРІДКА М'ЯСНА НА КОМПАНІЮ 1300/600/150 990

Ковбаски смажені, філе індика, філе курки та телятина гриль, яловича котлета мелена, картопля печена, палюшки, копитка, вареники з картоплею, соус тартар, аджика, соус томатний

ТЕЛЯЧА ЧВЕРТКА РОЗВАРНА 150/150 174

Приправлена шпінаком і фермерською бринзою Подоємо з книдлями на польський спосіб в грибному соусі.

БЕЗ М'ЯСА

БАНОШ З БРИНЗОЮ 300 78

Традиційний банош з бринзою

ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З КАРТОПЛЕЮ 200 95

ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ 200 95

ДО ПИРОГІВ • СМАЖЕНА ЦИБУЛЯ 40 15

• СМЕТАНА 50 13

ОВОЧІ З ГРИЛЮ 120 99

НА ДОДАТОК

ХЛІБНИЙ КОШИК 150 28

ХЛІБНИЙ КОШИК З МАСЛОМ 250/30 52

ГРІНКИ З ЖИТНЬОГО ХЛІБА 150 38

ЛЕГУМІНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК 120 95

БЕЗА ВАРШАВСЬКА 150/100 95

Усіма улюблена беза з Варшавського rest. Baczewski. З кремом Маскарпоне та вишнями

ПТИСІ 100 83

Заварні тістечка політі шоколадом

ЧОРНОСЛИВ З ГОРІХАМИ ТА ВЕРШКАМИ 150 99

ШТРУДЕЛЬ З МОРОЗИВОМ ТА ВАНІЛЬНИМ СОУСОМ 100/60 95

МОРОЗИВО З ГОРІХАМИ ТА КАРАМЕЛЬНИМ СОУСОМ 170 88

МОРОЗИВО З ШОКОЛАДОМ 165 85

УЗВАР З СУХОФРУКТІВ 500 мл 50

КОМПОТ ПОЛУНИЧНИЙ 250 мл 25

КОМПОТ ВИШНЕВИЙ 1 л 75