



## НОВИНКИ

### ХОЛОДНИК 400 80

Традиційна холодна зупка, ідеальна в спекотну погоду. Приготовлена на бурячковому квасі та сметані з хрінном, гірчицею, яйцем та зеленню. Подається з домашнім вершково-гірчичним морозивом.

### ХОЛОДНИК З РАКАМИ 400 190

Холодна зупка на наварі з раків та раковими шийками за стародавнім галицьким переписом. Приготовлена зі сметаною, гірчицею, свіжими огірками, яйцем та зеленню. Подається з домашнім вершковим морозивом з огірка.

### ЛАЗАНКИ З РАКАМИ 200 210

Галицька паста з пшоняного борошна, приправлена вершковим соусом.

Ми використовуємо свіжих раків, які вирощуються та постачаються до нашої ресторації з господарства пана Ярослава Гончарука. Усі раки він вирощує локально у Львівській області та виключно у водоймах природного походження.

### ТЕРТЮХ З КАЧКОЮ ТА ФЕРМЕРСЬКИМ СИРОМ 250 142

Картопляний тертюх з сиром чеширським від місцевої сімейної крафтової сироварні «Syronar» та сиром бриндза. Подається з філе сиров'яленої качки.

### БЕЗА ВАРШАВСЬКА 150 95

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

## ПЕРЕКУСИ

### ПЕРЕКУС ВІД РЕБ ЛЕЙБА 50/80 78

Форшмак польський із зеленим маслом та мацою

### ТАРЕЛЯ ВУДЖЕНИНИ 200/30/150 210

### ТАРІЛЬ ФЕРМЕРСЬКИХ СИРІВ З КОЗИНОГО МОЛОКА 120/100 165

### 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 120/100 150

### ГЕФІЛЬТЕ-ФІШ ПО-ЛЬВІВСЬКИ 120/115 135

Фарширований короп за традиційним рецептом львівських євреїв

### ТАРІЛКА ЄВРОПЕЙСЬКИХ ТВЕРДИХ СИРІВ 75/30/130 205

з медово-гірчичним соусом та фруктами

### ТАРІЛКА ОВОЧІВ АСОРТІ 450 165

## 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

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

### САЛАТ НОВОЛЬВІВСЬКИЙ 250 195

з качкою, грушею та сиром

### САЛАТ З КАПУСТИ 250 60

### САЛАТ ШУБА 200 85

## ЗУПИ

### БОРЩОК З ВУШКАМИ 300 79

Традиційний галицький борщик на піст або з похмілля Рідка 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

### ЗУПА ДНЯ

Запитайте у кельнера

## СТРАВИ З РИБИ

### 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

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

## ДРІБ

### КУРЧА ЛЯДА 130/200 150

Курка з грибами, картоплею пюре та вершково - грибним 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

### СІЧЕНИК З КРОЛИКА 100/50/200 185

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

## М'ЯСНІ СТРАВИ

### ТЕЛЯТИНА З ФУА-ГРА 100/15/200 260

Телятина з гусячою печінкою на вершковому картопляному пюре

### ДУШЕНИНА З СВИННОГО КАРКУ ПО-ХЛОПСЬКИ 200/250 235

З печеною бульбою

### БАРАНИНА НА КІСТОЦІ 220/100/50 355

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

### СТРАВА ДНЯ

Запитайте у кельнера

## БЕЗ М'ЯСА

### БАНОШ 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

## ЛЕГУМІНИ

### ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК 120 95

### 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

## НА ДОДАТОК

### ХЛІБНИЙ КОШИК 150 28

### ХЛІБНИЙ КОШИК З МАСЛОМ 250/30 52

### ГРІНКИ З ЖИТНЬОГО ХЛІБА 150 38

## СТРАВИ З СЕЗОННОЇ ЯГОДИ

### ПИРІГ З СЕЗОННОЇ ЯГОДИ 120/50 85

з домашнім сиром

### МОРОЗИВО З СЕЗОННОЮ ЯГОДОЮ 220 98

### КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНИЙ З ЯГОДОЮ 250 мл 80

### КОМПОТ ПОЛУНИЧНИЙ 250 мл 25

### КОМПОТ ВИШНЕВИЙ 1 л 75