



## *Menu przygotowane na sylwestrowa staropolską biesiadę dla szacownych gości restauracji „Karczma Lwowska”*

### *Zakąski zimne na półmiskach serwowane wszystkim gościom wprost do stołów*

*Podgrzybkę z marynaty zaostrzające apetyt*

*Klasyczny Tatar ze świeżej polędwicy wołowej, jajkiem, ogórkiem, cebulką i grzybami doprawiony Schabik morelą nadziewany w delikatnej galaretkie w towarzystwie chrzanu ze śmietaną oraz borówek*

*Prawdziwa wiejska szynka z ćwikłą zaostrzoną tartym chrzanem*

*Pasztet u nas pieczony z mięs wszelakich, z sosem porzeczkowym*

*Łosoś marynowany na sposób bałtycki z sosem musztardowym podany*

*Salatką warzywna przygotowana babcinym sposobem*

*Gruszkę w occie marynowane*

*Ogórki kiszone w beczce*

*Smalec domowy bogato przyprawiony*

*Prawdziwe Masło*

*Pieczyno*

### *Zakąską gorącą dla każdego biesiadnika*

*Domowe pierożki z patelni specjalnie na sylwestrowy wieczór lepiące*

*Ruskie*

*Z mięsem*

*Z kapustą i grzybami*

*Razem zakąski zimne i ciepłe:*

*85,00 zł (na 1 os)*

### *Dania do wyboru wedle uznania szanownych gości:*

#### *Zupy*

*Tradycyjny barszcz czerwony wraz z kłodunami z cielęciną, czosnkiem i majerankiem*

*lub*

*Zupa chlebowa podawana w drążonym chlebkę z białą kiełbasą i grzankami*

*22,00 zł*

## *Dania główne*

*Łosoś na grillu węglowym pieczony (wcześniej z ości luzowany)*

*Ziemniaki w mundurkach pieczone z sosem czosnkowym podane*

*Zielona sałatka ze świeżych warzyw cytryną i oliwą doprawiona*

*68,00 zł*

*Befsztyk z polędwicy wołowej z grilla węglowego podawany z grubo mielonym pieprzem*

*na sosie śliwkowo chrzanowym*

*Ziemniaczki smażone na patelni z boczkiem, grzybami i myśliwskimi przyprawami*

*Kapustka biała zapiekana w śmietanie*

*88,00 zł*

*Kaczka pieczona w jabłkach, podawana*

*z żurawiną*

*Domowe kopytka smażone*

*Kapustka modra po lwowsku przyprawiona*

*78,00 zł*

## *Danie główne serwowane na płonącym półmisku dla 4 osób*

*Polędwiczki wieprzowe zawijane z grzybami*

*Roladki z kurczaka z serem owczym i wędzonką*

*Szaszłyk z polędwicy wołowej z papryką cebulką i cukinią*

*Żeberka podwędzane, na grillu z przyprawami pieczone*

*Karkówka z grilla po myśliwsku ze śliwkami i rozmarynem*

*Kopytka z patelni,*

*Kluski śląskie z tartą bułeczką*

*Ziemniaki smażone na patelni*

*Ziemniaki pieczone na grillu z przyprawami*

*Kurki w śmietanie*

*Kapustka zapiekana z grzybami*

*Cztery sałaty*

*(Półmisek świeżej zieleniny : Rukola, Roszponka, Sałata lodowa, Sałata strzypiasta w towarzystwie zielonego ogórka, pomidorów koktajlowych i cebulki)*

*78,00 zł (na 1 os)*

## *Słodkości na deser*

*Sernik wiedeński serwowany na ciepło,*

*Podawany z domowym sosem z malin*

*25,00 zł*

*Czekoladowy naleśnik z orzechami włoskimi*

*Podany z waniliowym sosem i gałką lodów śmietankowych*

*25,00zł*

*Płonący Puchar lodów truskawkowych, wiśniowych i jagodowych*

*Podanych z owocami i bitą śmietaną*

*25,00 zł*

*Wszystkim Gościom życzę smacznego!*  
*Szef Kuchni Aleksander Rybiński*