

Karczma Lwowska

— Restauracja —

Wyjątkowe Menu Walentynkowe na Spotkanie w Świetle Świec

*Specjalnie skomponowane przez naszego Szefa Kuchni
na tę wyjątkową okazję!*

*Jest to dodatkowa propozycja do naszej regularnej oferty, z której
oczywiście możecie Państwo nadal korzystać także w tym dniu.*

*Oferujemy możliwość wyboru pomiędzy naszymi tradycyjnymi
specjałami kuchni polskiej, a specjalnym zestawem dla dwojga
przygotowanym z myślą o romantycznej kolacji.*

*Pragniemy podkreślić, że wybierając to menu, możecie Państwo
również zamawiać inne dania, tak aby zaspokoić swoje wszelkie
kulinarne pragnienia w tym wyjątkowym dniu miłości i radości.*

*Zapraszamy do zapoznania się z ofertą oraz składania rezerwacji
poprzez stronę: www.lwowska.com.pl lub telefonicznie*

+48713439887

Serdecznie zapraszam!!!

Szef kuchni- Aleksander Rybiński

Karczma Lwowska

Restauracja

Wyjątkowe Menu Walentynkowe - Kolacja W Świetle Świec

Rozpoczęcie wieczoru, inspirowane ciepłem i urokiem Italii:

Kieliszek włoskiego Prosecco dla zaostrenia apetytu

Przystawka dla dwojga, stworzona do dzielenia się między zakochanymi:

Carpaccio z buraczków z serem solankowym typu feta, oliwą z oliwek, kremem balsamicznym, orzechami włoskimi, pestkami dyni i świeżymi ziołami

Carpaccio z polędwicy wołowej z włoską oliwą, czarnymi oliwkami, kaparami oraz płatkami twardego sera typu parmezan

Rukola- lekko pikantnie i orzechowo w swoim aromacie przyprawiona

Świeże pieczywo na gorąco podane wraz z wiejskim masełkiem osełkowym

Danie główne

wspólnie dla dwojga na półmisku serwowane aby dzielić się wyjątkowym smakiem:

Filet z łososia (bez ości) z prawdziwego grilla węglowego z aromatycznym sosem z kaparów

Befszyk z polskiej polędwicy wołowej z grilla, podany z kurkami duszonymi w śmietance

Także na półmisku podane:

Kluski z dziurką (śląskie) – ręcznie robione, domowo podsmażane

Ziemniaki z grilla z ziołowym masełkiem osełkowym

Ziemniaki z patelni z aromatem wędzonki, rozmarynu, oregano i papryki

Nieodzowne warzywa:

Tradycyjne surówki – mix na półmisku

(surówka z kapusty modrej, mizeria ze szczypiorkiem, surówka z marchwi i jabłek,

surówka z buraczków, sałata z winegret...)

Słodki finał dla zakochanych w jednym pucharze podany:

Płonący Puchar Lodów: waniliowe, truskawkowe, wiśniowe, jagodowe...

ze świeżymi owocami, polewą waniliową, bakaliami i bitą śmietaną...

Prawdziwie włoską kawa (Lavazza) do wyboru wedle upodobania (espresso, macchiato, latte etc.)

Cena zestawu: 249 zł/osobę



Serdecznie polecam!!!

Szef kuchni- Aleksander Rybiński