

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

Befsztyk 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