

Karczma Lwowska

— Restauracja —

„Gęsiną na Św. Marcina”

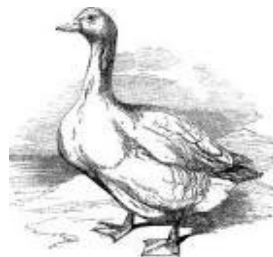
*Marynowana pierś z Polskiej Gęsi Owsianej (półgęsek)
na ogniu upieczona podana na jabłuszkach słodzonych miodem
z sosem malinowo-winnym
w towarzystwie ziemniaków z grilla węglowego z przyprawami
oraz klasyczną, domowo doprawioną modrą kapustką z żurawiną*

“Goose on St. Martin’s Day”

*Grilled marinated breast of Polish Goose Fed Only With Oat
served on honey sweetened apples with raspberry-wine sauce
accompanied by charcoal grilled potatoes with spices
and classic, homemade red cabbage with cranberries*

„Gans zum St. Martinstag“

*Gegrillte marinierte Polnische Gänsebrust, Nur Mit Hafer Gefüttert
serviert auf mit Honig gesüßten Äpfeln und Himbeer-Wein-Sauce
dazu Kartoffeln vom Holzkohlegrill mit Gewürzen
und klassischer, hausgemachter Rotkohl mit Preiselbeeren*



149,00 zł

*Osobiście polecam - Szef Kuchni:
I personally recommend - Chef:
Ich persönlich empfehle - Chefkoch:*

Aleksander Rybiński

Karczma Lwowska

← Restauracja →

Rozgrzewająca Zupa/Warming Soup/Wärmende Suppe

Na chłodne dni polecamy Kapuśniak
na wędzonych żeberkach

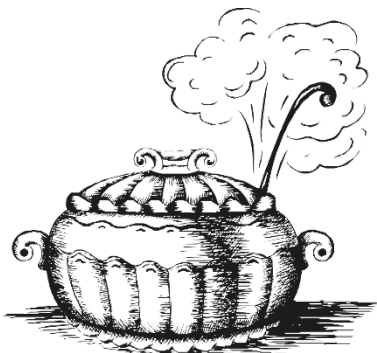
podawany ze smażonymi ziemniaczkami z wędzoną słoninką

For cold days, we recommend "Kapuśniak"
sauerkraut soup cooked on smoked ribs

served with fried potatoes and smoked bacon cracklings

Für kalte Tage empfehlen wir „Kapuśniak“
sauerkrautsuppe gekocht auf geräucherten
Rippchen

serviert mit Bratkartoffeln und gebratenem Räucherspeck



36,90 zł

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • www.lwowska.com.pl • karczma@lwowska.com.pl