

Karczma Lwowska

Restauracja

Sylwester 2024-25

Z wielką przyjemnością przedstawiamy Państwu propozycję spędzenia nocy sylwestrowej w naszym lokalu szczególnie na 30 lecie naszej nieprzerwanej działalności.

Sylwestrowa kolacja w tętniącym życiem Rynku Starego Miasta umożliwi Państwu nie tylko delektowaniem się specjałami naszej staropolskiej kuchni, ale także uczestniczeniem we wspólnej celebracji Nowego Roku pośród rozbawionego tłumu oraz kolorowych kramów jednego z największych jarmarków bożonarodzeniowych w Europie.

Szanownych Gości przyjmujemy wyłącznie po wcześniej dokonanej rezerwacji.

Przypadkowe osoby "z zewnątrz" nie będą miały wstępu.
Nie organizujemy balu – zapraszamy na uroczystą kolację w tradycyjnym staropolskim klimacie.

Na wszystkich szacownych Gości na stołach czekać będą różne zimne przystawki, z których każdy znajdzie coś dla siebie, serwowane na półmiskach.

Po tym dla każdego podamy przystawkę na gorąco.

Następnie do wyboru nasz renomowany szef kuchni przygotował cztery różne zestawy, specjalnie na ten wieczór.

Cena kolacji zależy od wybranego zestawu.

Aby dokonać rezerwacji prosimy o podanie liczby osób, godziny przybycia, wybranie konkretnej opcji menu dla każdego uczestnika oraz wpłatę jej wartości przelewem lub na miejscu w restauracji po przednim potwierdzeniu dostępności miejsc.

Nasza bardzo bogata oferta win, piw, drinków, mocnych trunków z całego świata jak zawsze będzie do państwa dyspozycji.
(dodatkowo płatne wg cen z karty)

Jednocześnie uprzejmie informujemy, iż nie przewidujemy możliwości serwowania innych napoi niż zakupionych w naszym lokalu.

Restauracja czynna będzie w godzinach 19:00- 2:00

Serdecznie zapraszam Szef Kuchni
Aleksander Rybiński

Karczma Lwowska

Restauracja

Tradycyjna kuchnia polska – kresowe receptury
- 30 lat na rynku -

Sylwester 2024-25

Menu przygotowane na sylwestrową staropolską biesiadę
dla szacownych Gości restauracji „Karczma Lwowska”

Przystawki zimne na półmiskach serwowane wszystkim Gościom wprost do stołów

Maślaki (grzyby leśne) z marynaty zaostudzające apetyt

Klasyczny Tatar ze świeżej poledwicy wołowej ręcznie siekany,
jajkiem, ogórkiem, świeżą papryką, pieprzem, cebulką i grzybami doprawiony
Prawdziwa wiejska szynka (z naszej wędzarni) z ćwikłą zaostrzoną chrzanem

Pasztet u nas pieczony z mięs wszelakich, z sosem porzeczkowym

Łosoś marynowany na sposób bałtycki (gravlax) z sosem musztardowym

Salatką warzywna tradycyjna, przygotowana babcinym sposobem

Gruszki w korzennej marynacie, Ogórki kiszone w beczce

Smalec domowy, przepisem kresowym bogato przyprawiony, Prawdziwe Masło

Pieczyno staropolskie na zakwasie, pieczywo białe

Przystawka gorąca dla każdego biesiadnika

Domowe pierożki z patelni specjalnie na sylwestrowy wieczór lepione

(Ruskie klasyczne, z mięs wszelakich, z kapustą i borowikami)

(3 różne sztuki)

- wszystko wliczone w cenę każdej wersji menu -

Wrocław, Rynek 4

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

Karczma Lwowska

Restauracja

Wersja I

Na dobry początek aby stół nie był pusty...

Przystawki zimne na półmiskach (na każdy stół)

*Przystawką gorącą serwowaną indywidualnie (dla każdego)
- wg. oferty dla wszystkich szanownych gości na wstępie okazanej-*

Zupa

*Krem z pora zabieleny śmietaną z prażonymi pestkami dyni,
czarnym sezamem i grzankami ziołowymi prosto z patelni*

Danie główne

*Łosoś na grillu węglowym pieczony (wcześniej z ości luzowany)
z cukinią zaostrzoną peperoncino i świeżymi ziołami serwowany*

Ziemniaki w mundurkach na węglach, bez tłuszczu, pieczone

(podane z sosem jogurtowo koperkowym)

Zielona sałata ze świeżych warzyw cytryną i oliwą doprawiona

Słodkości na deser

Sernik wiedeński puszysty i delikatny jak przysłało

serwowany z gorącym domowym sosem z malin,

(w towarzystwie owoców i bitej śmietany)

Łączna cena całego menu na 1 osobę

(przystawki zimne mix, przystawką gorącą, zupa, danie główne, deser)

325 zł / 75 Euro

Karczma Lwowska

Restauracja

Wersja II

Na dobry początek aby stół nie był pusty

Przystawki zimne na półmiskach (na każdy stół)

Przystawka gorąca serwowana indywidualnie (dla każdego)

- wg. oferty dla wszystkich szanownych gości na wstępie okazanej-

Zupa

*Domowy rosół z kury okraszony lubczykiem na bukiecie z warzyw
z ręcznie robionymi „Kołdunami” z mięs wszelakich*

Danie główne

*Kaczka Barbarie (dwa udka) pieczona po staropolsku w jabłkach
z cytryną, miodem, świeżym majerankiem, podawana z żurawiną*

Domowe kopytka ręcznie robione zrumienione na patelni

Kapustka modra po lwowsku przyprawiona sokiem z jabłek

Słodkości na deser

*Płonący Puchar lodów truskawkowych, wiśniowych
i jagodowych podanych z owocami, polewami i bitą śmietaną*

Łączna cena całego menu na 1 osobę

(przystawki zimne mix, przystawka gorąca, zupa, danie główne, deser)

365 zł / 85 Euro

Karczma Lwowska

Restauracja

Wersja III

Na dobry początek aby stół nie był pusty...

Przystawki zimne na półmiskach (na każdy stół)

*Przystawka gorąca serwowana indywidualnie (dla każdego)
-wg. oferty dla wszystkich szanownych gości na wstępie okazanej-*

Zupa

*Tradycyjny barszcz czerwony wraz z uszkami mięsnymi
(ręcznie robione) z cielęciną, czosnkiem i majerankiem*

Danie główne

*Befsztyk wykrojony z wybornej polędwicy wołowej
(z tradycyjnego grilla z węglowego)*

podany z grubo mielonym pieprzem

na Lwowskim sosie śliwkowo chrzanowym

Ziemniaczki smażone na patelni z boczkiem,

i myśliwskimi przyprawami

Kurki (grzyby) duszone w śmietanie z cebulką i koperkiem

Słodkości na deser

*Szarlotka domowego wypieku z kruszonką i cynamonem
w towarzystwie bakalii, gałki lodów, i sosu waniliowego*

Łączna cena całego menu na 1 osobę

(przystawki zimne mix, przystawka gorąca, zupa, danie główne, deser)

390 zł / 90 Euro

Wrocław, Rynek 4

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

Karczma Lwowska

— Restauracja —

Wersja IV Staropolską Uczta - dla min 4 osób

Na dobry początek aby stół nie był pusty...

Przystawki zimne na półmiskach (na każdy stół)

Przystawka gorąca serwowana indywidualnie (dla każdego)

- wg. oferty dla wszystkich gości na wstępie okazanej-

Zupa

Klasyczny żurek na wędzonce i zakwasie zaostrzony tartym chrzanem podawany z jajkiem i białą kiełbaską w drążonym chlebie

Danie główne - grillowane mięsa serwowane na płonących półmiskach

Aby najęść się do syta jak drzewiej bywało

(min dla 4 osób)

Połądwiczki wieprzowe zawijane z grzybami

Roladki z kurczaka z serem owczym i wędzonką

Szaszłyk z połądwicy wołowej z papryką cebulką i cukinią

Żeberka podwędzane, na grillu z przyprawami pieczone

Karkówka z grilla po myśliwsku ze śliwkami i rozmarynem

Stek z połądwicy wołowej z plastrem bекonu

Kopytka zrumienione na patelni,

Kluski śląskie (z dziurką) z tartą bułeczką

Ziemniaki smażone na patelni z przyprawami

Ziemniaki w mundurkach z grilla z sosem czosnkowym

Maślaki (grzyby) duszone w śmietanie z cebulką i świeżą pietruszką

Fasolka szparagowa z masełkiem, bułką tartą, peperoncino i czosnkiem

Cztery sałaty

(Półmisek świeżej zieleń: Rukola, Roszponka, Sałata lodowa, Sałata strzebiasta w towarzystwie zielonego ogórka pomidorów koktajlowych i cebulki

Patery różnych domowych ciast i słodkości (mix)

*(Pieczone jabłko, gałki lodów, szarlotka, sernik, makowiec, nugat...
podawane z owocami, sosami, bitą śmietaną, bakaliami...)*

Łączna cena całego menu na 1 osobę

(przystawki zimne mix, przystawką gorącą, zupa, danie główne, deser)

390 zł / 90 Euro

Wrocław, Rynek 4

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