

Specjalna Oferta Domowych Wyrobów Na Czas „Śledzika”

Special Offer of Homemade Delicacies for „Śledzik” Herring Days

Sonderangebot Hausgemachter Spezialitäten zum „Śledzik“ - Faschingshering

Lwowski Talerz Specjalnie Przygotowanych Śledzi jak na ostatki przystało

Łagodny śledzik w śmietanie z jabłkiem i szalotką

Marynowany śledzik z korniszonem, cebulką i papryką

Bałycki śledzik z buraczkami i cebulką

Tradycyjny, staropolski chleb na zakwasie, wiejskie masełko

Leopolitan Plate of Specially Prepared Herrings as it should be for the Herring Days

Mild herring in sour cream with apple and shallot

Marinated herring with pickled cucumber, onion, and red pepper

Baltic Sea herring with beetroot and onion

Traditional Old Polish sourdough bread, farmhouse butter

Lemberger Teller mit Speziell Zubereiteten Heringen wie es sich für den Faschingsdienstag gehört

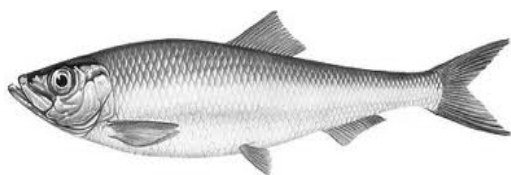
Milder Hering in Sauerrahm mit Apfel und Schalotte

Marinierter Hering (Bismarck-Art) mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Paprika

Baltischer See-Hering mit Rote Bete und Zwiebeln

Traditionelles altpolnisches Sauerteigbrot, Bauernbutter

54,90 zł



Karczma Lwowska

← Restauracja →

Rozgrzewająca Zupa / Warming Soup / Wärmende Suppe

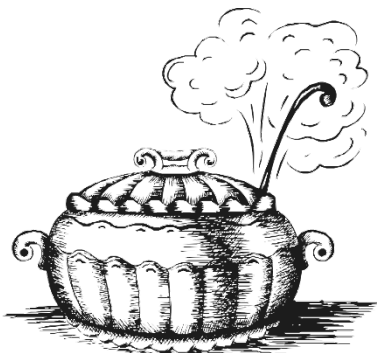
Na chłodne dni polecamy Kapuśniak
na wędzonych żeberkach

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



38,90 zł