

«РЕСТОРАЦІЯ НАД ЦУКЕРНЕЮ»

Виконала
учениця гр. 3.89
ЛПК ГТРС
Харина Анна

РЕСТОРАЦІЯ НАД ЦУКЕРНЕЮ У ЛЬВОВІ — МІКС ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ!

Ресторація над Цукернею у Львові поєднала в собі смаки австрійської, угорської, української, єврейської, італійської, європейської кухні, утворюючи одну особливу — **галицьку**, яка дивує інтерпретаціями та своїм унікальним шармом.

Творчість кухарів ресторації має історичне підґрунтя, адже саме цей квартал, де зараз розташований заклад, був населений представниками різних національностей: італійці, євреї, угорці, поляки — кожен з них зробив свій вклад у формування **гастрономічних традицій галицької кухні!**

Затишна атмосфера закладу, який знаходиться **на другому поверсі над званою усіма львів'янами та гостями міста «Цукернею»**, особливий настрій львівських квартир, гостинність персоналу — все це поєднується в одному просторі



м. Львів, вул. Староєврейська 3



Малюнок - репліка на обкладинку меню, що використовувалося у ресторані Oak Room у Нью-Йорку.
Автор оригінального малюнку - американський художник Constantin Alajalov.

Меню ресторану є досить насиченим, включає 8 сторінок та 40 різних страв.
Винна карта складається з напоїв 5-ти країн-виробників вин.

ОСНОВНІ СТРАВИ

МЕДАЛЬЙОН КОПЕРНИКА

Яловича вирізка та фуагра на подушці з вершкового шпинату і з соусом на основі марсали, деміглясу та карпатських білих грибів

270 ГРН
320 г

ЗАПЕЧЕНИЙ ПІВНИК

Запечений цілком молодий домашній півник від пані Галини з Городоцького району. Подається з овочами гриль та пікантним соусом

211 ГРН
550 г

ВІДЕНСЬКИЙ ГУЛЯШ ІЗ КНЕДЛЯМИ

Яловичина, тушкована в паприці, томаті, вині та спеціях. Подається з чеськими кнедлями з пареного, а потім підпеченого тіста, а також «чіпсами» з цибулі

119 ГРН
285 г

ЛЬВІВСЬКІ ЛАЗАНКИ З БІЛИМИ ТА ГОРГОНЗОЛОЮ

Галицька інтерпретація традиційної італійської лазаньї. Її привезли до Львова венеційські кухарі ще у 16 столітті, а галичани вигадали різні видозміни, аж до лазанок з капустою та шкварками. Ми пропонуємо львівський міський варіант лазанок — із витриманим сиром та білими грибами

135 ГРН
250 г

РАВІОЛІ

Італійська класика. Начинені з шпинатом та рікотою, подаються під соусом крем песто.

150 ГРН
280 г

Фірмові страви:

- Шніцелі
- Борщ
- Хумус
- Качка
- Різотто

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

КАЧКА ПАЛАЦОВА

Соковите качине філе з грушею, томленою у вині із прянощами та малиновим соусом.

148 грн
260 г

ФУАГРА З ЦИМЕСОМ

Гусяча печінка з цимесом — традиційним салатом галицьких євреїв. На додаток апельсиновий та малиновий соуси.

255 грн
290 г

РІЗОТТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ

Карпати й Апенніни в одній тарілці. Італійські рис, вино та пармезан поєднані з карпатськими грибами.

145 грн
180 г

ЗУПИ

БОРЩ САУЕР

Питний борщик за давнім галицьким рецептом на бульйоні, з піною зі сметани. Подається з грибними вушками.

59 грн
250/50 г

РОЗСІЛ ІЗ М'ЯСНИМИ ВУШКАМИ

Прозорий бульйон з двох видів м'яса, з м'ясними вушками та овочами

65 грн
285 г

БОБ-ЛЕВЕШ НА ВУДЖЕНИНІ

Один із видів гуляшу, який багато століть тому разом із вином та паприкою привезли до Львова переселенці з Угорщини. Густий наваристий суп із квасолі, трьох видів копченостей, копченої паприки і з кнелями.

76 грн
290 г

РИБА

ДНІСТРОВСЬКИЙ ОСЕТР

Шмат осетра, запечений із травами, на подушці з пюре селери та зі шпинатним соусом

247 грн
335 г

ЛОСОСЬ ЛЕБЕЛ РУЖ

Філе дикого лосося, зі шпинатом та кедровими горішками

360 грн
250 г

МОРСЬКИЙ ЯЗИК

Лемонсолі, запечена з каперсами, томатами, оливками та травами.

150 грн
за 100 г



САЛАТИ

САЛАТКА БУРЯКОВО-МИГДАЛЕВА

Авторська варіація салату «Старольвівський»: буряк, чорнослив, мигдаль, сир «Шевре» з в'яленими томатами, мікрозеленню та горіховим соусом

165 ГРН

250 г

ЙОГО ВЕЛИЧНІСТЬ ЦЕЗАР

Класичний салат «Цезар», яким його й придумав кухар Цезар Кардіні. До салату ромен додаються грінки, хрусткий бекон, сир пармезан, смажене куряче філе та соус на основі анчоусів, діжонської гірчиці, вустершира та ще шести інгредієнтів

160 ГРН

300 г

САЛАТКА З РОСТБІФОМ

Шматочки печеної яловичини вимішуються з міксом салатів, мікрозеленню, в'яленими томатами, глазурованим у сої баклажаном та пікантним соусом

150 ГРН

265 г

САЛАТКА ЕКЗОТИЧНА З КАЧКОЮ

Салат із шпинату з качиним філе, полуницею, філе апельсину, горіхами та чіпсами із кокосу. Заправляємо малиновим сиропом. Улюблена птиця галицької інтелігенції плюс зовсім трішки заморських фантазій шеф-кухаря

165 ГРН

264 г

САЛАТКА З ТУНЦЕМ

Салат із свіжим тунцем, міксом салатів, водоростями, томатами, каперсами, окатою яєшнею з перепелиного яйця. Заправляється горіховим соусом

217 ГРН

240 г

САЛАТ МІСТО

Мікс салатів, морква, огірки, оливки кальмати, оливкова олія, оцет бальзамічний, пармезан, чері, редиска

118 ГРН

200 г



Особливості подачі деяких страв:

Деруни - подають на рисових макаронах зі сметаною високої жирності у відповідній консистенції.

Борщ Сауер – подається в бокалі, з сметанним шаром та грибними вушками. Відсоток жиру мінімальний.

Той самий віденський шніцель – панірується в тертій здобній булці та лимонному соці, подається із скибкою цитрини.





Наг
ЦУКЕРНЕЮ
РЕСТОРАЦІЯ



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!