

Ресторани міста Львова



Ресторан ВАЛЕНТИНО





• ВАЛЕНТИНО

- Ресторан Валентино розташований в будинку-пам'ятці архітектури, в самому центрі міста, поряд з Площею Ринок. Старовинні цегельні стелі у поєднанні з розкішними венеціанськими люстрами, затишні дивани, м'які килими, старовинні фрески - все це створює атмосферу затишку, спокою і теплоти. Гостей можуть запросити в маленький і затишний VIP-зал, а комусь може припасти до душі зал під скляним дахом, в якому відчуваєш себе як в райському саду, насолоджуючись великою кількістю світла і зелені, особливо якщо по даху тарабанить львівський дощ. Увечері Валентино зачаровує своїх гостей романтичним настроєм, тихою грою піаніста, теплим горінням свічок. Не забули в Валентино і про найменших. Для них розроблене спеціальне меню: до їх послуг дитяча кімната. Поза сумнівом, приємним доповненням до вищеназваних переваг закладу стане паркування, що охороняється, і безкоштовний WI-FI.



БІЗНЕС-ЛАНЧІ



На бізнес-ланч пропонується на вибір одна перша страва, салат, гарнір, основна страва і напій.

Сумарна вартість бізнес-ланчу 95 грн.

VIP-ЗАЛ



У маленькому і затишному VIP-залі можна провести закритий прийом, ділову зустріч, романтичну вечерю при свічках або закриту весільну церемонію.

Зачаровані атмосферою залу і обслуговуванням, Ви захочете повернутись сюди!

У VIP-залі:

Фірмові страви від шеф-кухаря

10 посадочних місць

Окреме обслуговування

Кондиціонер

Плазмова панель

ІННОВАЦІЇ РЕСТОРАНУ "ВАЛЕНТИНО"



- Ресторан “Валентино” запрошує смакувати улюблене вино, не відкриваючи пляшку — скільки зручно і коли зручно!
Інноваційний прилад працює навіть простіше, ніж класичний штопор. Крізь фольгу і пробку проходить надтонка голка, в процесі за допомогою аргону на пляшку створюється тиск. Інертний газ виштовхує вино через голку в келих, не даючи при цьому доступ кисню. Після того як голка вийнята, пробка природним чином герметизується. Пристрій виготовлено з нержавіючої сталі та алюмінію, голка - з тефлоновим покриттям. Аргон подається за допомогою змінних балончиків. Ключова перевага в тому, що цей газ ніяк не змінює аромат або смак вина, але захищає від окислення.
Запрошуємо в наш погреб скуштувати побажально будь-які позиції, які містяться в нашій винній карті.

Валентино



№ Наименование Вес (г) Цена

Банкетное меню

Холодные закуски

1	Бутерброд с красной икрой	7	12 грн
2	Нера красная с маслом и лимонком	30	33 грн
3	Ассорти рыбное (осетр, лосось)	100/60	70 грн
4	Сельдь «Дуплет» (осетр, скумбрия)	100/50	40 грн
5	Сельдь с луком	100/20	35 грн
6	Ассорти мясное (осетр, скумбрия, с/с, ветчина, колбаса, сосиски)	100	24 грн
7	Ассорти мясное по-домашнему (ветчина, поджаренная колбаса, сосиски, рулет мясной)	250	72 грн
8	Сало с чесноком	100/10	19 грн
9	«Язык заливной» (осетр, лосось, язык отварной, тертый с/с)	100	33 грн
10	«Язык отварной» (4-5 кус.)	75	33 грн
11	Закуска острая (ветр. осетр, помидор свеж., сыр, майонез, чеснок, соевый)	200	34 грн
12	Ассорти овощное (помидор с/с, осетр с/с)	100	17 грн
13	Ассорти из солений (осетр с/с, помидор с/с, морковь по-корейски, капуста, грибы мари, чеснок мари.)	300	37 грн
14	Огурец соленый	150	18 грн
15	Грибы маринованные	100	18 грн
16	Маслины/оливки	100	23 грн
17	Лимон с сахаром	50	11 грн
18	Морковь по-корейски	50	13 грн
19	Нарезка из сыра	100	35 грн

Салаты овощные

1	Салат Греческий	100	20 грн
2	Салат Шопский	100	19 грн
3	Салат из свежих овощей (огур., морковь с/с, лук, помидор, салат)	100	16 грн
4	Салат со свежей капустой с огурцом	150/20	18 грн

Салаты рыбные

1	Салат с кальмаром (ветр. осетр, майонез, морковь, лук, салат)	100	22 грн
2	Салат «Коралловый риф» (ветр. осетр, ветр. лосось, креветки, майонез, помидор свеж., яйцо, соевый соус)	110	22 грн
3	Салат «Розовый краб» (ветр. осетр, осетр, майонез, крабовые палочки, лимон, майонез)	100	20 грн
4	Салат «Шуба» (сельдь, ветр. лосось, ветр. скумбрия, майонез)	100	22 грн
5	Салат «Нептун» (ветр. лосось, ветр. скумбрия, ветр. осетр, ветр. скумбрия, ветр. осетр, ветр. скумбрия, ветр. осетр, ветр. скумбрия)	100	31 грн
6	Салат «Посейдон» (ветр. осетр, ветр. лосось, ветр. скумбрия, ветр. осетр, ветр. скумбрия, ветр. осетр, ветр. скумбрия)	100	31 грн
7	Салат «Нептун» (ветр. осетр, ветр. лосось, ветр. скумбрия, ветр. осетр, ветр. скумбрия, ветр. осетр, ветр. скумбрия)	100	28 грн

«Високий Замок»

- Високий Замок - так називається найвища гора, що здіймається над Львовом. Саме цю гору в XIII ст. пригляділи галицькі князі для спорудження фортеці, і саме в цій мальовничій місцині Вас чекає ресторан "Високий Замок". Національна Українська кухня, великий вибір залів, дозволить Вам відпочити невеликою компанією, чи то відсвяткувати тут весілля. Це місце наче просякнуте історією, не даремно сам цісар Франц-Йосиф в далекому 1855 р. відвідав Замок та з балкону існуючої на той час кав'ярні, насолоджувався ілюмінацією Львова на його честь.





- Ресторан **«Високий Замок»** у Львові запрошує львів'ян та гостей міста гарно провести час в **елегантних та розкішних залах, куштуючи страви української та європейської кухні.** Гості зможуть легко знайти собі місце, адже тут можна обирати із 10 локацій: **Мисливський зал, Білий зал, Гетьманський зал, і навіть зал Данила Галицького...**





Затишок у ресторані створюють приємні світлі тони, вишукані та витончені лінії, гостинність персоналу та високий рівень обслуговування.

Ресторан «Високий Замок» — одне із вдалих місць для проведення весіль та банкетів до 150 осіб. Вам тут допоможуть святково оформити зал, а пригощатимуть Гостей фірмовими стравами — М'ясом по-замківськи та Селянським столом. (Мінімальний бюджет на 1 людину - 350грн.)

Львівські забави

РЕСТОРАН



- “Львівські забави” є сучасним рестораним комплексом, здатним одночасно обслуговувати 4 різні групи клієнтів, а також приймати індивідуальних відвідувачів. Складається він із 6-ти розкішних залів різної місткості.

- *Найбільшим є весільний зал, у якому може розміститись біля 200 осіб.*

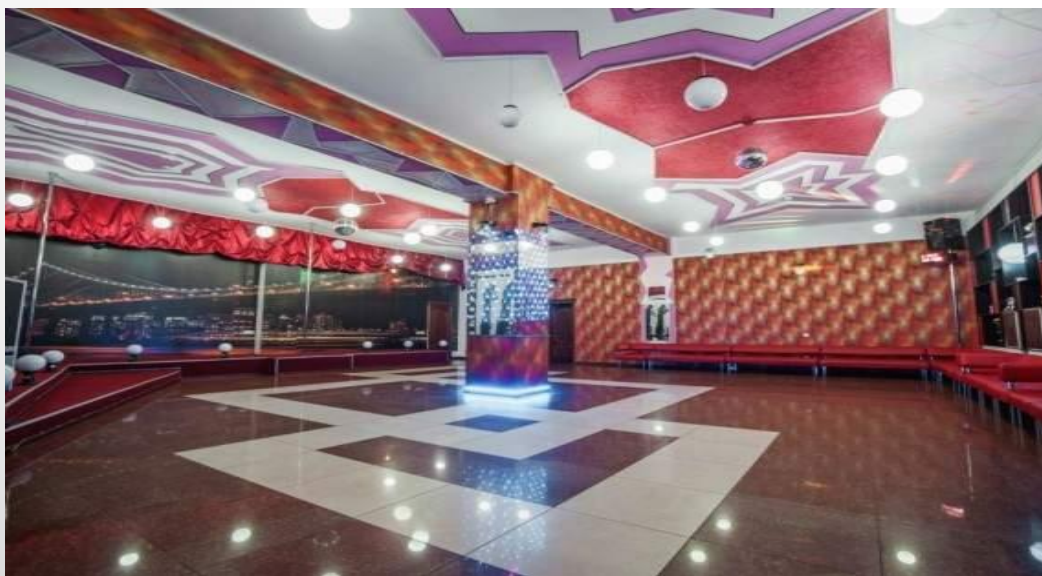


Децо поступається розмірами грецький зал, розрахований на 60 чоловік.



VIP-зал забезпечує затишок 25-ти клієнтам.





Селянська хата – 20-ти.
Бар приймає 20
відвідувачів. Чималим є
літній майданчик, який
у погожу теплу днину
суттєво розширює
можливості ресторану.
І, нарешті, за будь-якої
кількості
відпочиваючих,
елегантно зводить усіх в
одному
місці вишуканий
танцювальний зал.

Tex-Mex BBQ





Тут є два зали - в мексиканському та американському стилях. Фонова музика - кантрі. Страви на грилі готуються на очах відвідувачів, кожен може оглянути кухню.



- В меню головний акцент на стейках та різних стравах в традиційних мексиканських кукурудзяних тортільяс. Гарний вибір закусок для пива. Є в меню і ребра по-техаськи, буріто, чілі-суп та текіла з пивом.





- Гостям подобається "американська" атмосфера закладу і господар, який ходить по ресторану в ковбойському капелюсі і розмовляє з клієнтами. Родзинкою меню вважаються різноманітні стейки та інші м'ясні страви, а також коктейль Маргарита.

Baczewski Restaurant



Дизайн



- Ресторанція присвячена родині Бачевських - засновникам першої у світі офіційної фабрики горілки, меценатам і громадським діячам. Фабрика Бачевських, відкрита в 1782 році, стала першою фабрикою масового виробництва горілки у всьому світі.





Кухня



- Ресторан пригощає відвідувачів не тільки горілкою Бачевських, але і величезним вибором наливок і настоянок власного виробництва (45 видів), а також стравами нової галицької кухні.
- У ресторані відновили атмосферу європейського кабаре. Є декілька терас, оранжерея та зали єврейської та галицької кухні. Відвідувачі відзначають ефектну подачу страв і чистоту в закладі. Головний хіт меню - вареники.





Клуб
Галицької
Кухні

Доктрина галицької кухні

Ми, науковці, кухарі, ресторатори, літератори, журналісти Галичини, беручи до уваги особливості нашого регіону:

- унікальну історію, яка відобразилася на всіх явищах місцевої культури;
- багатонаціональність, яка сприяла створенню самобутньої культури, зокрема гастрономічної, на основі взаємопроникнення й інтерпретації українських, польських, єврейських, словацьких, австрійських, вієнських та інших впливів;
- територію в межах трьох держав, що автоматично перетворює кухню на міжнародне явище;
- природні умови, сприятливі для вирощування та обробки різних продуктів та отримання екологічно чистої сировини;
- стратегічне спрямування місцевої економіки на сферу послуг і що спонукає до відновлення традиційної гастрономії та створення прийнятної за основу такої критерії галицької кухні;
- територію походження страв, продуктів та ідей, яка охоплює та Львівську, Тернопільську, Івано-Франківську, частини Чернівецької областей України, Підкарпатського та Малопольського воєводства Польщі, а також Словаччини;

- традиції, які будувалися з 17 століття до Другої світової війни;
- звичаї вживати в їжу різні частини тварин, від м'яса до шкіри, кістки, у деяких випадках навіть кістки тварин;
- використання різних технологій приготування, які традиційно використовували в Галичині або за її межами;
- використання традиційної рецептури галицької страви в продуктах;
- подорожі в інші країни та використання традиційних технологій приготування страв, які використовували в інших країнах;
- традиції страв в продуктах історичної культури та історії Галичини;
- ділячи свої знання, мистецтво та рецепти, ми передаємо їх наступним поколінням.

рецепти та закладки
на страву в меню

сфери галицької кухні у
додатках

історична галицька
ресторанація

Доктрина проголошена
14 березня 2015 року
Високого міжнародного
галицького конгресу у Львові.

· ПІСНЕ МЕНЮ ·

Страв	ЦІНА	КІЛЬКІСТЬ
ГРИБИ МАРИНОВАНІ	100/50	95
МОСКАВИК Оладки на теплій картоплі з буряком під маринуваним цибулем та з маринуваним огірком на грилі з жовтого сиру	75/190	58
ТЕРТІ ПЛЯЧКИ Деруна зі сметановою або соусом із білими грибами на вибір	240	42
САЛАТ СТАРОЛВІВСЬКИЙ з буряком з червоним	240	48
САЛАТ КВАСНЕВСЬКИЙ з квасолею та картоплею	240	34
БОРЩОК З ВУШКАМИ Традиційний галицький борщ на листі або з маківкою Рідка бурякова юшка (без картоплі, капустянки, квасолі), в яку додають вушка з тіста з грибною начинкою	300	45
ЮШКА ГРИБОВА Юшка з білими грибами з овочами та приправами	300/50	68
ВСТРУГ ЗАПЕЧЕНИЙ Верель, запечена з димом травами. Подається з овочами у вершці	150/100	196
НАДІВАННИЙ КОРОП Шніт фаршированого коропка без кісток, подається гарячим з морквяним цукером	150/100	88
ЛАЗАНКИ ПО-ЛВІВСЬКИ Традиційний для Галичини варіант італійської лазаньї. Квадратні макарони власного виробництва з капустою та білими грибами	240	58



ІМЕНА

Томас і Денна – найкраща галицька білизна 20-30 років 22 століття. Після великої суцільної перерви на радощах з'явилася в нас. Першим власником знаменитої білини «Томас і Денна»

Лейб Бачевський (Бачевський) – засновник фабрики Бачевський

Пані Галицька – знаменита галицька кулінарка початку XX століття, власниця 8-ти ресторанів у Львові, на її честь прийнято називати в Україні й Борщів

Бачів – найкраща галицька м'ясна їжа. Після перерви на Львові у 2015 році Дієта Бачів повернула їй новий імідж і стала найкращою їжею в Україні. Власники мають депутатські мандати в одній з обласних рад. Здобули знамениту Корону Бачів на площі Катеринській

Доктор Антонієвіч Гаркавський – український лікар, засновник санаторію у Косові на Буковині, до 1876 року працював біля нього в лікарні великого князя Російського імператора «Національно-гігієнічний курорт»

Йосиф Перл – у першій половині XX століття одним з провідних єврейських громадських діячів, філософів і письменників. Його ім'я – їдиш, що відкриває можливість перекладу історії, мистецтва на їдиш

ГАЛИЦЬКІ ПОДИВАННЯ / PICTORANS / PODCZENIA GAFICZNE

- Гості / Gosc / Gäste
- Вегетаріанство / Vegetarian / Vegetarische
- 3 ситовки / 3 sietki / 3 sietki
- Специфічна страва без м'яса / Jewish dish without meat / Posiłek żydowski bez mięsa
- Страва на 2-3 осіб / For 2-3 persons / Posiłek na 2-3 osoby
- Гастрономічні звичаї / Gastronomic traditions / Zwyczaje gastronomiczne

ресторація Галичини «Масони»"





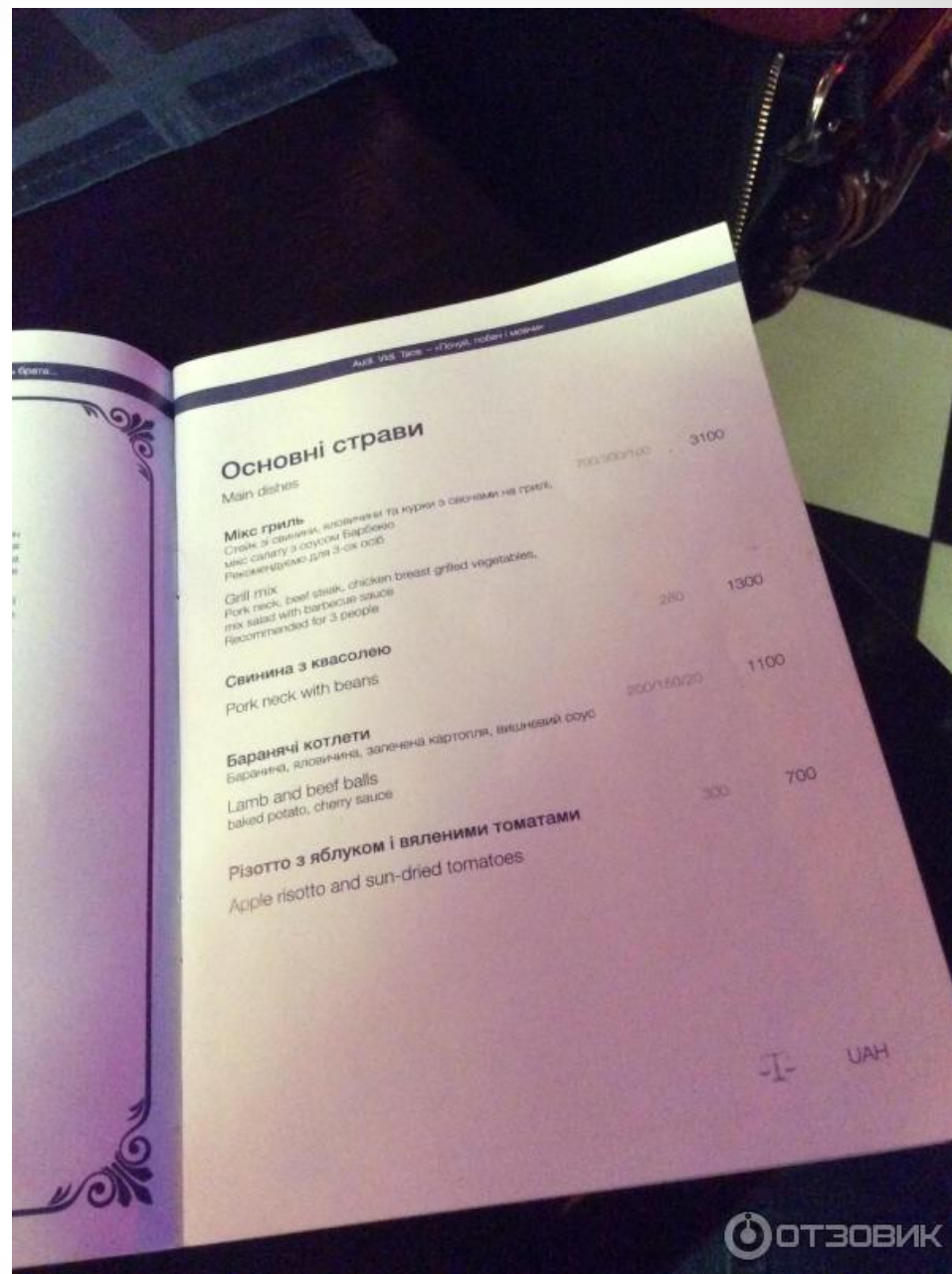
"Найдорожча ресторація галіції" знаходиться над знаменитою Криївкою. По виду звичайна квартира, двері відкрив мужичок в розтягнутих кальсонах, і каже що ніякого ресторану тут немає і не було, але якщо хочете зараз картоплі насмажу і поїмо. У підсумку пропустив в сам ресторан.

Усередині як і повинно бути в масонських закладах все дорого і зі смаком. Ретро автомобіль, шкіряні дивани, картини, свічки- інтерєр.



Меню







Проспект Давида

ст. гр.1.60

Богуцька Галина