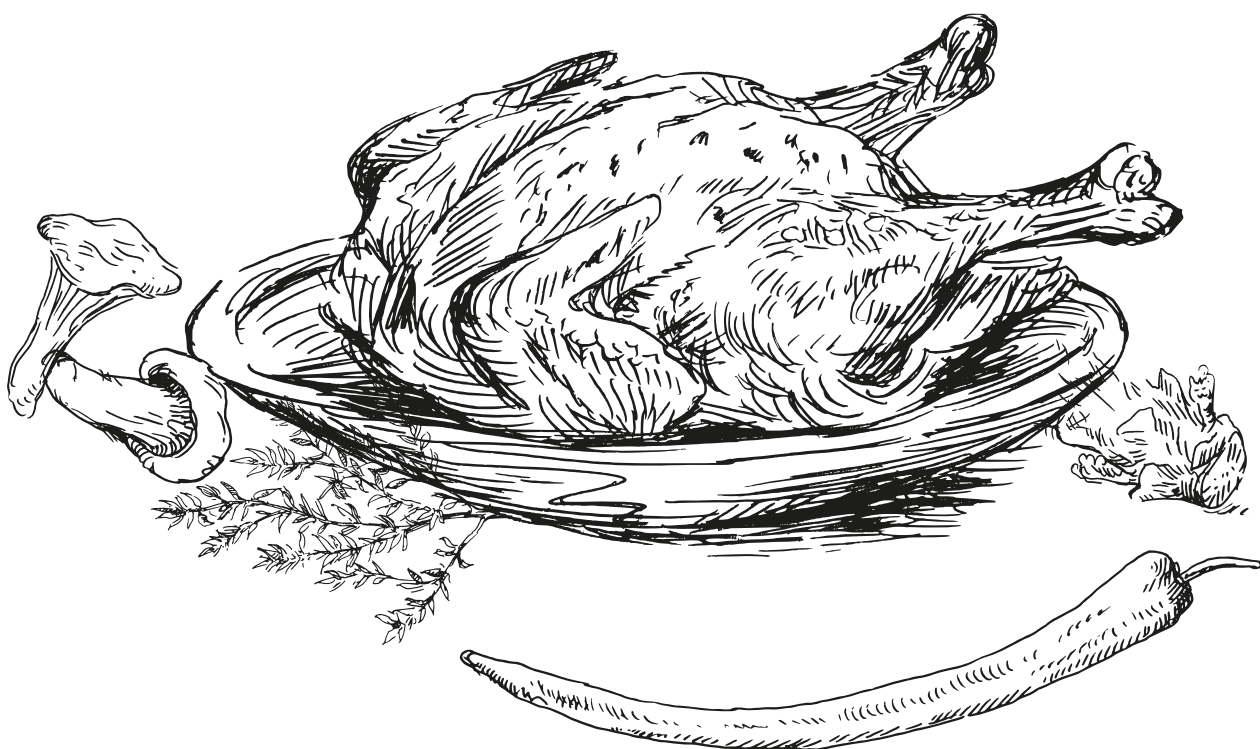


Restauracja Karczma Lwowska



Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w polskich złotych. Karta z gramaturą potraw dostępna na pulpitach wewnątrz i na zewnątrz restauracji. Serwis kelnerski nie jest wliczony w ceny.

Prices are inclusive of VAT and are expressed in Polish zlotys. Menu including dish weight available on indoor and outdoor desktops. Service not included.

NIP NA PARAGONIE

Od 1 stycznia 2020 r. aby otrzymać fakturę za usługę gastronomiczną należy przed wydrukowaniem rachunku fiskalnego podać kelnerowi NIP firmy (bez NIP-u na paragonie nie będzie możliwe wystawienie faktury VAT).

Podstawą jest ustawa z 4 lipca 2019 r. o zmianie ustawy podatku od towarów i usług.

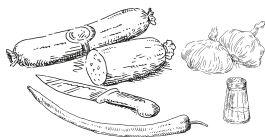
NIP ON THE RECEIPT

From January 1, 2020, in order to receive an invoice for a gastronomic service, before printing the fiscal bill, provide the waiter with the company's tax identification number (without the tax identification number on the bill, it will not be possible to issue a VAT invoice).

Restauracja Karczma Lwowska Wrocław

Rezerwacje:

Rynek 4 tel. +48 71 343 98 87, www.lwowska.com.pl, karczma@lwowska.com.pl



Zakąski Zimne

Starters / Vorspeisen



Na dobry początek polecamy staropolski chleb na zakwasie z domowym, kresowym smalcem

14,00 zł

Śledź po lwowsku na postumencie z buraczków (80/60g)

Traditional Lvov herring on a bed of beetroot

Hering nach Lemberger Art auf einem Sockel aus roten Rüben

24,50 zł

Śledź w pieprzu z marynowaną cebulką (80/40g)

Herring in pepper with marinated onion

Hering in Pfeffer mit mariniertes Zwiebel

24,50 zł

Pieczona wieprzowina faszerowana śliwką z ostrym chrzanem (60/20g)

Roast pork stuffed with plums, served with hot horseradish

Gebratenes Schweinefleisch mit Pflaumenfüllung an scharfem Meerrettich

24,50 zł

Pasztet domowy z mięs wszelakich z sosem porzeczkowym (100/60g)

Home-made pâté with blackcurrant sauce

Hausgemachte Pastete aus verschiedenen Fleischsorten mit Johannisbeerensoße

24,50 zł

Mięso wołowe wędzone i podsuszane z pikantnym sosem czosnkowym (100/40g)

Smoked and dried beef with spicy garlic sauce

Geräuchertes und getrocknetes Rindfleisch mit pikanter Knoblauchsosse

49,90 zł

Befsztyk Tatarski z polędwicy (80/60g)

Steak Tatare made of tenderloin

Tatarbeefsteak

49,90 zł

Salatka żydowska (ziemniaki, jajka, cebulka, majonez, przyprawy) (120 g)

Jewish salad (potatoes, eggs, onion, mayonnaise, spices)

Jüdischer Salat (Kartoffeln, Eier, Zwiebel, Mayonnaise, Gewürze)

24,50 zł

Marynowane maślaki (80 g)

Marinated slippery Jack mushrooms

Marinierte Butterpilze

24,50 zł

Marynowane gruszki (80 g)

Marinated pears

Marinierte Birnen

18,00 zł

Kiszone ogórki z beczki (100 g)

Pickled cucumbers from the barrel

Salzgurken vom Fass

16,00 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche



Zupy

Soups / Suppen



Zupa chlebowa z białą kiełbasą i grzankami (200/50/20 g)

Bread soup with white sausage and croutons

Brotsuppe mit Weißwurst und Croutons

24,50 zł

Flaczki po lwowsku z serem żółtym i śmietaną (250g)

Traditional Lvov tripe with cheese and cream

Kutteln nach Lemberger Art mit Käse und Sahne

28,90 zł

Domowy rosół z kury z koldunami (200/100 g)

Homemade chicken soup with ravioli „kolduny” - homemade stuffed dumplings

Hausgemachte Hühnerbrühe mit litauischen Teigtaschen

28,90 zł

Barszcz czerwony z białą fasolą „Jaś” (200/40 g)

Borsch with butter bean

Rote-Beete-Suppe mit weißen großen Bohnen „Jaś”

24,50 zł

Barszcz czerwony z koldunami (200/100 g)

Traditional borsch with ravioli „kolduny” - homemade stuffed dumplings

Traditionelle Rote-Beete-Suppe mit litauischen Teigtaschen

28,90 zł

Chłodnik z botwinki z jajkiem (danie sezonowe-lato) (250/20g)

Cold borsch with egg „chłodnik” (season dish-summer)

Kaltschale aus Mangold mit Ei „chłodnik” (Saisonsuppe-Sommer)

28,90 zł

Kapuśniak na wędzonych żeberkach podawany ze smażonymi ziemniaczkami (danie sezonowe-zima) (300/120/100 g)

Sauerkraut soup with smoked ribs served with fried potatoes (season dish-winter)

Sauerkrautsuppe mit geräucherten Rippchen serviert mit Bratkartoffeln (Saisonsuppe-Winter)

28,90 zł



Ręcznie robione Pierogi i Naleśniki

Homemade Traditional Polish Filled Dumplings / Handgemacht Piroggen



Pierogi ruskie ze skwarkami (8szt/250 g)

Stuffed ravioli „pierogi” with potato and cottage cheese, served with pork scratchings
Russische Piroggen

39,90 zł

Pierogi z kapustą i grzybami (8szt/250 g)

Stuffed ravioli „pierogi” with cabbage and fungus
Piroggen mit Kraut und Pilzen gefüllte

39,90 zł

Pierogi z mięsem okraszone cebulką (8 szt/250 g)

Stuffed ravioli „pierogi” with meat, sprinkled with onion
Piroggen mit Fleischfüllung mit gebratenen Zwiebeln

39,90 zł

Talerz pierogów mieszanych (10szt/300 g)

(pierogi z mięsem, pierogi ruskie, pierogi z kapustą i grzybami)

Mix of ravioli „pierogi” (stuffed with meat, potato and cheese, cabbage and mushrooms)

Piroggen-Teller mit unterschiedlicher Füllung (Piroggen mit Fleischfüllung, russische Piroggen, Piroggen mit Kraut- und Pilzfüllung)

49,90 zł

Talerz naleśników pikantnych (300 g)

(po lwowsku z ziemniakami i serem, z papryką i cebulką, z kapustą i grzybami)

Spicy pancakes (traditional Lvov pancakes with potato and cottage cheese, pepper and onion, cabbage and mushrooms)

Eierkuchen-Teller mit pikanter Füllung (nach Lemberger Art mit Kartoffeln und Käse, mit Paprika und Zwiebel, mit Kraut und Pilzen)

44,90 zł

Talerz naleśników na słodko (300 g)

(z serkiem waniliowym i brzoskwiniami, z jabłkami cynamonem i rodzynkami oraz naleśnik niespodzianką szefa kuchni, podawane z sosem malinowym i bitą śmietaną)

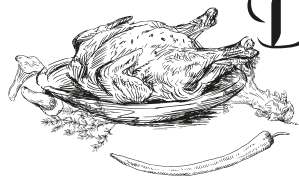
Plate of sweet pancakes (with vanilla cottage cheese and peaches, cinnamon apples and raisins and chef's surprise pancake served with raspberry sauce and whipped cream)

Teller süßer Pfannkuchen (E. mit Vanillenquark und Pfirschen, mit Äpfeln, Zimt und Rosinen, Überraschungspfannkuchen mit Himbeersosse)

44,90 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche



Dania z kuchni Karczmy Lwowskiej

Leopoldian Dishes / Gerichte Der Lemberger Küche



Gołąbki „Kresówki” faszerowane ziemniakami podawane z sosem z grzybów leśnych (180/100 g)
Cabbage parcels „gołąbki” from the Eastern Borderlands (with potatoes, served with wild mushroom sauce)
„Ostpolnische” Kohlrouladen mit Kartoffelfüllung an Waldpilzsosse

44,90 zł

Gołąbki tradycyjne faszerowane z ryżem i mięsem podawane z sosem pomidorowym (180/100 g)
Traditional cabbage parcels „gołąbki” (with meat and rice, served with tomato sauce)
Traditionelle Kohlrouladen mit Fleischfüllung und Reis an Tomatensosse

44,90 zł

Bigos Staropolski z żeberkiem (300/100 g)
Old Polish Bigos with ribs
Bigos auf altpolnische Art mit Rippenfleisch

48,00 zł

Golonka gotowana podawana z kapustą i grochem
Pork knuckle „Golonka” with cabbage and peas
Gekochtes Eisbein mit Kraut und Erbsen

wg wagi za 100g / by weight 100g / per 100g

15,90 zł

Pieczeń wieprzowa po lwowsku z sosem chrzanowo-śliwkowym (100/100 g)
Traditional Lvov roast pork with horseradish and plum sauce
Schweinebraten nach Lemberger Art mit Meerrettich-Pflaumen-Sosse

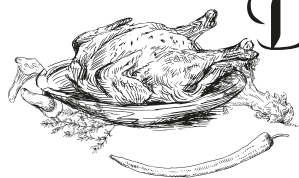
44,90 zł

Tradycyjny kotlet schabowy podawany z duszoną kapustką (150/100 g)
Traditional pork cutlet „schabowy” served with fried cabbage
Traditionelles Schweinekotelett „Schabowy” serviert mit gebratene Kraut

44,90 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche



Dania z kuchni Karczmy Lwowskiej

Leopoldian Dishes / Gerichte Der Lemberger Küche



Filet z kurczaka z oscypkiem i maselkiem czosnkowym (150/50 g)

Chicken fillet with smoked sheep cheese „Oscypek” and garlic butter
Hähnchen-Filet mit Schafkäse „Oscypek” und Knoblauchbutter

44,90 zł

Pieczeń cielęca „à la Dzieduszycki” z sosem miodowo cytrynowym (100/100 g)

Roast veal à la Dzieduszycki with honey and lemon sauce
Kalbsbraten „à la Dzieduszycki” mit Honig-Zitrone-Sosse

84,90 zł

Befsztyk z polędwicy w sosie lwowskim (180/100 g)

Beefsteak with Leopoldian sauce
Beefsteak in Lemberger Sosse

110,00 zł

Sałatkę

Salads / Rohkostsalate



Zielona sałatka ze świeżych warzyw (220 g)

(rukola, sałata lodowa, sałata strzebiasta, ogórek, cebulka, oliwki, sos winegret, świeżo mielony pieprz)
Green salad made of fresh vegetables (rocket, iceberg lettuce, curly lettuce, cucumber, onion, olives, vinaigrette, freshly ground pepper)
Grüner Salat aus frischem Gemüse (Rucola, Eisbergsalat, Lollo Salat, Tomate, Zwiebel, Oliven, Vinaigrette, frisch gemahlener Pfeffer)

38,90 zł

Sałatka z serem owczym (220 g)

(sałata lodowa, sałata strzebiasta, pomidor, ogórek, papryka, cebulka, ser owczy, sos winegret)
Salad with sheep's milk cheese (iceberg lettuce, curly lettuce, tomato, cucumber, pepper, onion, sheep's milk cheese, vinaigrette)
Salat mit Schafskäse (Eisbergsalat, Lollo Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Schafskäse, Vinaigrette)

48,90 zł

Sałatka z grillowanym kurczakiem (220 g)

(sałata lodowa, rukola, pomidor, ogórek, cebulka, pomarańcze, jajko, grillowany kurczak)
Salad with grilled chicken (iceberg lettuce, rocket, tomato, cucumber, onion, orange, egg, grilled chicken)
Salat mit gegrilltem Hähnchen (Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebel, Orangen, Ei, gegrilltes Hähnchen)

58,90 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche



Dania z Grilla Węglowego

From traditional grill / Gerichte Vom Kohlengrill



Filet z łososia z sosem z grillowanej cukinii (180 g)

Salmon fillet with grilled zucchini sauce

Lachsfilet mit Sosse aus gegrillten Zucchini

84,90 zł

Stek z karkówki z pieczarkami (130/50 g)

Pork neck with mushrooms

Schweinkammsteak mit Champignons

44,90 zł

Filet z kurczaka z grilla (150 g)

Grilled Chicken Filet

Hähnchen-Filet vom Grill

44,90 zł

Rostbef z grilla z czosnkiem (130/50 g)

Rostbef with garlic

Rindfleischsteak mit Knoblauch

74,90 zł

Szaszłyki po myśliwsku ze śliwkami i papryką (140 g)

Hunters' shashlik with plums and pepper

Schashlik nach Jäger Art mit Pflaumen und Paprika

44,90 zł

Roladki z kurczaka z papryką, serem owczym i wędzonką (150 g)

Chicken rolls with pepper, sheep's milk cheese and smoked bacon

Hähnchen-Rouladen mit Paprika, Schafskäse und Räucherspeck

44,90 zł

Szaszłyk z polędwicy wołowej z boczkiem i cebulką (160 g)

Shashlik made of beef sirloin, bacon and onion

Schashlik aus Rindsleiste mit Speck und Zwiebel

89,90 zł

Polędwiczki wieprzowe z grzybami (160 g)

Pork tenderloin with mushrooms

Schweinelenken mit Pilzen

59,90 zł

Stek z antrykotu z polskiej selekcjonowanej wołowiny (400 g)

Rib eye steak (antrykot)

Entrecote Steak

110,00 zł

Befsztyk płonący z polędwicy (180 g)

Burning beefsteak

Glühendes Beefsteak aus Lendenstück

110,00 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche



Dania z Grilla Węglowego

From traditional grill / Gerichte Vom Kohlengrill



Żeberka wędzone z grilla (220 g)

Smoked pork ribs

Geräuchertes Rippenfleisch

49,90 zł

Kiełbasa polska z rusztu (200 g)

Grilled Polish sausage

Polnische Wurst vom Grill

34,90 zł

Pęto kiełbasy białej (200 g)

White sausage

Weißwurstfessel

34,90 zł

Pęto kaszanki z grilla (200 g)

Grilled black-pudding "Kashanka"

Grützwurstfessel vom Grill

34,90 zł

*Pstrąg z grilla podawany w całości
z cytryną, świeżą pietruszką i masłem czosnkowym (320 g)*

Grilled whole trout with lemon, fresh parsley and garlic butter

Ganze Forelle vom Grill mit Zitrone, frischer Petersilie und Knoblauchbutter

49,90 zł

*Polecamy płonące półmiski mięs z grilla ,
które możemy skomponować według Państwa życzenia.*

*We recommend the flaming platters of grilled meats,
we can compose according to your wishes.*

*Wir empfehlen "brennende" Fleischplatten vom Grill,
die wir nach Ihrem Wunsch vorbereiten können.*



Tradycyjna kuchnia polska ❖ *Traditional Polish cuisine* ❖ *Traditionelle polnische Küche*



Dodatki

Side dishes / Zutaten



<i>Kluski śląskie</i> (200 g) Silesian dumplings Schlesische Klöße	12,00 zł	<i>Pieczarki z grilla</i> (100 g) Grilled mushrooms Champignons vom Grill	24,90 zł
<i>Kluski lwowskie smażone</i> (200 g) Leopoldan fried dumplings Gebratene Lemberger Klöße	12,00 zł	<i>Bufeczka opiekana z czosnkiem</i> (40 g) Roasted roll with garlic Angebratenes Brötchen mit Knoblauch	9,90 zł
<i>Ziemniaki z patelni „pani szewcowej”</i> (200 g) Fried potatoes à la shoemaker's wife Bratkartoffeln	12,00 zł	<i>Chleb</i> Bread Brot	1 por. 6,00 zł
<i>Ziemniaki z wody z koperkiem</i> (200 g) Boiled potatoes with dill Gekochte Kartoffeln mit Dill	12,00 zł	<i>Masło, smalec domowy</i> Butter, Home-made grease Butter, Schmalz nach Hausrezeptur	1 por. 8,00 zł
<i>Ziemniaki w mundurkach</i> (180 g) Jacket potato Pellkartoffeln	12,00 zł	<i>Musztarda, chrzan, keczup, ćwikła, sos czosnkowy</i> Mustard, horse – radish, ketchup, hot red beetroot, garlic sauce Senf, Meerrettich, Ketchup, rote Rüben, Knoblauchsosse	1 por. 5,00 zł



Nasze Polskie Sałatki i Surówki

Our Polish salads / Unsere polnischen Rohkostsalate



<i>Sałatką z buraczków</i> (120 g) Red beetroot salad Roterübensalat	16,50 zł	<i>Kurki w śmietanie</i> (100 g) chanterelles with cream Pfifferlinge in Sahne	34,90 zł
<i>Sałata ze śmietaną</i> (120 g) Lettuce with cream Salat mit Sahne	16,50 zł	<i>Bukiet surówek</i> (120 g) Bouquet of salads Rohkostplatte	18,50 zł
<i>Mizeria ze śmietaną</i> (120 g) Cucumber salad (with cream) Gurkensalat in Sahne	16,50 zł	<i>Surówka z białej kapusty</i> (120 g) Cabbage salad Rohkost aus Weisskraut	16,50 zł
<i>Sałatką z pomidorów</i> (120 g) Tomato salad Tomatensalat	16,50 zł	<i>Surówka z kiszonej kapusty</i> (120 g) Sauerkraut salad Rohkost aus Sauerkraut	16,50 zł
<i>Kapusta zasmażana</i> (120 g) Fried cabbage Gebratene Kraut	16,50 zł	<i>Surówka z marchwi i jabłek</i> (120 g) Carrot and apple salad Rohkost aus Möhren und Äpfeln	16,50 zł
<i>Buraczki zasmażane po lwowsku</i> (100 g) Leopoldan fried red beetroots Auf lempbergische Art gebratene Roterüben	16,50 zł	<i>Groch puree</i> (120 g) Mashed peas Erbsen puree	16,50 zł



Tradycyjna kuchnia polska ❖ Traditional Polish cuisine ❖ Traditionelle polnische Küche



Desery

Desserts / Nachspeisen



Domowa szarlotka z kruszonką i cynamonem podawana z sosem waniliowym (110 g)
Homemade apple pie with crumble and cinnamon, served with vanilla sauce
Hausgemachte Apfelkuchen mit Streusel und Zimt an Vanillesosse
24,50 zł

Małowiec galicyjski z czekoladą (110 g)
Galician poppy-seed cake with chocolate
Galizischer Mohnkuchen mit Schokolade
24,50 zł

Andrucik lwowski z czekoladą i orzechami włoskimi (80 g)
Traditional Lvov wafers filled with chocolate and walnuts
Waffelkuchen nach Lemberger Art mit Schokolade und Walnüssen
24,50 zł

Sernik z sosem malinowym i bitą śmietaną (110 g)
Galician cheesecake raspberry sauce and whipped cream
Galicischer Käsekuchen mit Himbeersauce und Schlagsahne
26,90 zł

Owoce sezonowe z cukrem pudrem i bitą śmietaną (100/100 g)
Seasonal fruit with powdered sugar and whipped cream
Früchte der Saison mit Puderzucker und Schlagsahne
24,90 zł

Puchar lodów waniliowych, śmietankowych i czekoladowych z bakaliami i polewą (200 g)
A cup of vanilla, sweet cream and chocolate ice cream with nuts, dried fruit and sauce
Eisbecher mit Vanille-, Sahne- und Schokoladeis mit getrockneten Früchten und Sauce
39,90 zł

Puchar lodów truskawkowych, wiśniowych i jagodowych z owocami i bitą śmietaną (200 g)
A cup of strawberry, cherry and blueberry ice cream with fruit and whipped cream
Eisbecher mit Erdbeeren-, Kirsch- und Waldbeereneis mit Früchten und Schlagsahne
39,90 zł

Naleśnik z owocami i gałką lodów waniliowych podawany z sosem malinowym (200 g)
Pancake with fruit and a scoop of vanilla ice cream served with raspberry sauce
Pfannkuchen mit Früchten und einer Kugel Vanilleeis mit Himbeersosse
34,90 zł

