


## СТАРТЕРИ

 <b>ТАРТАР З ЯЛОВИЧИНИ</b> охолоджена яловичина, ячний жовток та спеції	<b>165</b>	 <b>ТАРІЛКА ЛОКАЛЬНИХ СИРІВ</b> сири від місцевих фермерів	<b>275</b>
 <b>ТАРІЛКА "ІТАЛЬЯНО"</b> пармська шинка, Пармезан, Моцарела, сальмі, вялені томати, оливки, хлібні чіпси	<b>295</b>	 <b>СЕТ УКРАЇНСЬКИХ ЗАКУСОК</b> сало, філе оселедця, паштет з язика, домашній фаршмак, мариновані овочі	<b>250</b>
 <b>БРОКОЛІ</b> з мигдалем під соусом Прованс	<b>115</b>	 <b>БРУСКЕТИ</b> - з баклажанами та вяленими томатами - з сальсою із перців - з домашнім фаршмаком	<b>255</b> <b>85</b> <b>85</b> <b>95</b>
<b>БАКЛАЖАН МІЛАНЕЗЕ</b> запечений баклажан із сиром Моцарела, Пармезан, соус Песто, свіжі томати та рукола	<b>130</b>		

## САЛАТИ

 <b>МІКС САЛАТ</b> листя салату, помідори чері, огірок, болгарський перець, мікрогрін, мигдалеві пластівці, гірчично-медовий соус	<b>120</b>	 <b>САЛАТ З КАРПАТСЬКОЮ БРИНЗОЮ</b> томати, огірки, перець болгарський, цибуля, бринза, маслини, кукурудзяна олія, виноградний оцет	<b>135</b>
<b>САЛАТ НОРВЕЗЬКИЙ</b> лосось Гравлак, листя салату, томати, сир Філадельфія, огірок, селера, маслини	<b>165</b>	<b>МІКС САЛАТИВ З ТЕПЛОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ ТА БУЛГУРЕМ</b> листя салату, рукола, смажена яловичина, булгур, Пармезан, томати, цибуля, оливкова олія, виноградний оцет	<b>165</b>
<b>САЛАТ АВТОРСЬКИЙ</b> листя салату, гусяча грудка, білі гриби, груша, кедрові горішки, малиновий соус	<b>175</b>		

## СУПИ

<b>ФРАНЦУЗЬКИЙ ЦИБУЛЕВИЙ СУП</b> подається із запеченим сирним крутоном	<b>105</b>	 <b>УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ</b> класична українська страва, подається зі сметаною	<b>105</b>
<b>ГРИБНИЙ КРЕМ-СУП</b> з трюфельною олією та хлібною грінкою	<b>135</b>		







\* усі ціни вказані в гривнях


## СПЕЦІАЛІТЕТИ

<b>ГОСТРИЙ СУП</b> з перцем чили, грибами та курячим філе	<b>145</b>	<b>РІЗОТТО</b> з чорнилом каракатиці, тигровими креветками, мідіями та кальмарами	<b>310</b>
<b>"GRAAVILONI" ЛОСОСЬ ПО-ФІНСЬКИ</b> Вітання від власників готелю Леополіс з берегів Фінської затоки. Слабосолений лосось, молодий козячий сир, тартар з буряка та імбиря, гірчичний соус	<b>155</b>	<b>ШОКОЛАДНА КУЛЯ</b> десерт за власним рецептом нашого кондитера	<b>155</b>

## ОСНОВНІ СТРАВИ

<b>КАЧИНА НІЖКА "ON SHEVSKA"</b> подається з авторським соусом та овочами в тайському стилі	<b>235</b>	 <b>ВІДЕНСЬКИЙ ШНІЦЕЛЬ</b> Більше ста років Львів був у складі Австро-Угорської імперії – місцевий шніцель варто спробувати. Подається з печеною картоплею та огірковим салатом	<b>175</b>
<b>ФІЛЕ ЛОСОСЯ З ШАФРАНОВИМ СОУСОМ</b> подається на подушці з овочів	<b>315</b>	<b>КУРЯЧА ГРУДКА ШАТОБРІАН</b> з ніжним пюре з селери та руколою	<b>145</b>
<b>НІЖНА СВИНИНА ПІД СОУСОМ ПАРМЕЗАН</b> подається з картопляним пюре та овочами	<b>185</b>	<b>ЗАПЕЧЕНА ДОРАДО З КАПЕРСОВИМ СОУСОМ</b> подається з легко обсмаженими овочами	<b>345</b>
 <b>СИР ТОФУ З РИСОМ</b> подається гостро-солодкими овочами	<b>165</b>	 <b>БУЛГУР</b> подається з овочами, родзинками та пряними спеціями	<b>135</b>
<b>НІЖНЕ ФІЛЕ ЯЛОВИЧИНИ</b> з картопляним гратеном, грибами та винним соусом	<b>275</b>	 <b>ПІВКУРЧА СУВІД З МЕДОВИМ СОУСОМ</b> подається із свіжим овочевим міксом	<b>295</b>
<b>ПАСТА З ЛОСОСЕМ</b> вершковий соус з Норвезьким лососем	<b>205</b>	<b>ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ</b> томатний соус, яловичина, спеції, сир Пармезан	<b>165</b>

## ДЕСЕРТИ

<b>ІТАЛІЙСЬКЕ МОРОЗИВО</b> подається на вибір з горіховим асорті, шоколадною стружкою, фруктами або соусом	<b>30</b>	<b>ПРОФІТРОЛІ</b> заварні тістечка з ягодами, морозивом та ягідним соусом	<b>95</b>
 <b>ЯБЛУЧНИЙ ШТРУДЕЛЬ</b> подається з морозивом та карамельним соусом	<b>95</b>	<b>КРЕМ БРЮЛЕ</b> із хрумкою карамельною скоринкою	<b>115</b>
		<b>ЧІЗКЕЙК З ЯГОДАМИ</b> вершково-сирна основа та ягідне желе	<b>105</b>



facebook



instagram



tripadvisor

БУДЕМО ВДЯЧНІ ЗА ВІДУК