



**LEOPOLIS**  
HOTEL LVIV

**LOBBY BAR MENU**

22

|  |     |
|--|-----|
| СЕТ БРУСКЕТ: ІЗ ЯЛОВИЧИНОЮ,<br>ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА ФОРШМАКОМ<br>BRUSCHETTA SET: WITH BEEF,<br>BAKED PEPPER AND FORSHMAK  | 295 |
| САЛАТ З КОЗЯЧИМ СИРОМ,<br>НУТОМ, БУРЯКОМ ТА АВОКАДО<br>SALAD WITH GOAT CHEESE, CHICKPEAS,<br>BEETS AND AVOCADO         | 315 |
| ЛОКАЛЬНИЙ СЕТ ЗАКУСОК:<br>ФЕРМЕРСЬКІ СИРИ ТА СИРОВ'ЯЛЕНЕ М'ЯСО<br>LOCAL SET OF SNACKS:<br>FARM CHEESES AND CURED MEATS | 425 |
| БОРЩ З БУРЯКА ІЗ ПАМПУШКАМИ ТА САЛОМ<br>TRADITIONAL BORSHCH WITH PAMPUSHKY AND LARD                                    | 225 |
| ГРИБНИЙ КРЕМ-СУП З ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ<br>MUSHROOM CREAM SOUP WITH TRUFFLE OIL  | 275 |
| КЛАБ СЕНДВІЧ З ІНДИЧКОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ ФРІ<br>CLUB SANDWICH WITH TURKEY AND FRENCH FRIES                                 | 405 |



**LEOPOLIS**  
HOTEL LVIV

**LOBBY BAR MENU**

22

|   |     |
|---|-----|
| ШНИЦЕЛЬ ПО-ВІДЕНСЬКИ ЗІ СВИНИНИ<br>З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ ТА ОГІРКОВИМ САЛАТОМ<br>VIENNESE PORK SCHNITZEL<br>WITH MASHED POTATOES AND CUCUMBER SALAD              | 425 |
| ПАСТА З КОРОЛІВСЬКИМИ КРЕВЕТКАМИ, В'ЯЛЕНИМИ<br>ТОМАТАМИ, РУККОЛОЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ<br>PASTA WITH KING PRAWNS, SUN-DRIED TOMATOES,<br>ARUGULA AND PARMESAN CHEESE | 475 |
| ЛЕО ЧІЗКЕЙК<br>LEO'S SIGNATURE CHEESECAKE   | 215 |
| ШОКОЛАДНИЙ ТОРТИК З ВИШНЕВИМ СОУСОМ<br>CHOCOLATE CAKE WITH CHERRY SAUCE   | 215 |

Будь ласка, повідомте офіціанта, якщо у вас є питання  
щодо інгредієнтів або алергічні реакції на будь-який із них.  
If you have any questions on ingredients or allergies to any of them,  
please, let the waiter know.