

Ресторація галицької кухні «Бачевських»

Практикант – Хоменко Аліна - 4 курс ТСР

Ресторація нової Галицької кухні знаходиться у м. Львів по вулиці Шевська, 8. Режим роботи: вт-нд: 08.00-22.00 год. Ресторанція Бачевських присвячена родині Бачевських – відомим меценатам та громадським діячам Львова, які починаючи з кінця 18 і аж до першої половини 20 століття мешкали у Львові. Вони були засновниками однієї з перших у світі фабрик горілки в 1782 році, та експортували її зі Львова по всьому світу. Кухня в Ресторанції Бачевських – це суміш смаків та кулінарних традицій різних етносів, які населяли Галичину – українців, поляків,

євреїв, вірмен та вплив Австро-Угорської імперії, які створили галицький гастрономічний феномен – різнобарвну кухню з оригінальними стравами, які можна спробувати тільки у Львові.

Гастрономія в ресторані – це нова галицька кухня: уже традиційні галицькі рецепти у сучасних авторських інтерпретаціях. В меню опрацьовані шеф-кухарем Олександром Чернишенком варіації галицьких, австрійських, литовських, польських та єврейських рецептів за старовинними переписами. При ресторані діє крамниця оригінальних найдків, напоїв та сувенірів зі Львова. Також тут можна дізнатися чимало фактів з історії "Веселого Львова" - з тих часів, коли Львів був столицею театрів, кабаре, радіо та спортивних змагань.

Ресторація «Бачевських» сьогодні – це оранжерея, три поверхи з різними залами, терасою і верандою, обіди в супроводі арфи, віолончелі або фортепіано та Бар «Бачевських» з авторською коктейльною картою, яку розробив бренд-бармен ресторану Іван Зелик.

Шеф-кухар Олександр Чернишенко пропрацював не тільки галицькі, а й австрійські, польські та єврейські рецепти. Тут можна скуштувати зупу по-бердичівськи, гедфільте-фіш по-львівськи, журек за переписом Пані Стефи, телятину з фуа-гра, лемонсоль, смажену у спеціях сирник львівський та, зрозуміло, фірмові наливки та настоянки, яких у закладі налічується вже понад сотні. Ресторанція має власного наливкаря - Юрія Підвірного - який пропрацьовує старовинні рецепти наливок та настоянок та створює нові.

Особливою подією в ресторані «Бачевських» є сніданок. З 8:00 до 11:00 години ранку тут діє формат «безлімітний шведський стіл» зі стравами європейської та галицької кухні. Саме у Ресторанції Бачевських відродили традицію відомої львівської розваги - кабаре.

Хоменко Аліна є «частинкою» такого незвичайний закладу Львова, який користується шаленою популярністю у туристів і набула безцінних практичних навичок.

Навчання ніколи не вичерпує розум – Леонардо да Вінчі.

