



Готелі, ресторації, кафе

Дорогими, комфортними і престижними у Львові вважаються кілька готелів. Майже всі вони у центрі міста. Там є вишкolenі швейцари, портьє, покоївки, служби безпеки мешканців. Це — «Гранд Готель» на проспекті Свободи і «Жорж» на площі Міцкевича, «Замок Лева» на Глінки (бічна Гвардійської), «Еней» на Шімзерів (кінець Пекарської). Три готелі, згадані останніми, є маленькими затишними закладами з вишуканими апартаментами. Тому місця там треба замовляти заздалегідь. В околицях міста, здебільшого на кільцевій дорозі, є багато мотелів різного класу. У зеленому приміському селищі Брюховичі радимо мотель «Олена» з рестораном, сауною, паркінгом.

Є досить готелів середнього класу, але це зовсім не означає, що в цих закладах нема доброго сервісу, кількакімнатних «люксів», барів, ресторанів і вишкolenої обслуги. Ціна однокімнатного номера там коливається навколо 100 гривень за добу. Це — «Дністер» на Матейка, 6 (нагорі парку Івана Франка), «НТОН» на вулиці Шевченка, «Супутник» на Княгині Ольги, 116, «Тустань» біля аеропорту, «Гетьман» на Володимира Великого.

Для гостей зі скромнішими вимогами є «беззіркові» готелі, де вартість номера на добу складе близько 50 гривень. Там також є ресторани, бари, телефони, але... Самі розумієте, не «Хілтон». Це — «Львів» на проспекті Чорновола (близько від центру), «Турист» на Коновальця, 103, «Карпати» у кінці Клепарівської, біля пивоварні.



Телефони адміністраторів готелів:

«Гранд Готель»	72-12-22
«Жорж»	72-59-52
«Еней»	76-87-99
«Замок Лева»	35-11-00
«Дністер»	72-07-83
«Тустань»	69-28-82
«Супутник»	64-58-22
«НТОН»	33-31-23
«Львів»	79-22-70
«Карпати»	33-34-27
Мотель «Олена»	59-51-81



В околицях міста, особливо на кільцевій дорозі, є чимало motelів з ресторанами, паркінгами, саунами. Від звичайних до дорогих.

Важко знайти в Україні місто, де було б стільки різних ресторанів, рестораничків, кафе, кав'ярень, піцерій. Щоб згадати і описати хоча б найвідоміші з них, довелося б скласти окремі довідник. Тому, покладаючись на власний смак і досвід, згадаємо лише кілька.

Так само як готелі вони умовно поділяються за цінами, вишуканістю інтер'єрів, обслугою і класом кухні.

До найвищої категорії можна зарахувати ресторани, де повноцінний обід без алкоголю на одну персону може обійтися у 50—100 гривень.

На проспекті Свободи, навпроти Матері Божої, віднедавна пригосає гостей ресторан «Ніагара». Масивні дерев'яні меблі, тиша, європейські та національні страви у товстому меню. На площі Ринок, у старовинних підвалах, є вишукане кафе «Золотий верп». Там усе стилізовано під середньовіччя. Модерні лише сервіс і обладнання кухні. Якщо українські страви краще смакують на природі або в суто карпатському інтер'єрі, то всього за п'ять кілометрів за містом, у Брюховичах, є ресторан «Колиба». Свого часу його спеціально готували до саміту президентів країн Європи.

Столик у поважних ресторанах замовляти не заведено, бо штовханини там нема ніколи.

Львівські кафе мають меню, як маленькі ресторанички. Піцу, деруни, смажене куряче стегно, відбивну, салат там знайдуть завжди. А ціни приблизно удвічі нижчі, ніж у поважних ресторанах Львова і значно нижчі від, скажімо, київських. Зате атмосфера демократичніша. Особливо популярні у львів'ян кафе: «У Джованні» на розі Стефаніка та Чайковського, «Червона калина» на розі тієї ж Чайковського і Ковжуна, «Княжий келих» на площі Осьмомисла (поряд з Оперою)...

Добре заварену натуральну каву подають всюди. Але чомусь вона найкраще смакує у маленьких кав'ярнях, що їх досить на кожному кроці. Особливо добра дрібно мелена кавка, зварена на розпеченому піску — кавка по-турецьки. Її треба запивати холодною мінералкою або коньяком. Курити можна там, де на столах є попільнички.

Більшість ресторанів і кафе працюють до 23 години. Часу «заправитися» цілком вистачить.

У старому центрі Львова є кілька закладів, де їжа зовсім недорого, хоч це не значить, що вона не смачна. Просто сервіс там ліберальніший, самообслуговування, більше відвідувачів. Страви прості, порції відчутні. Одне слово, народні. Це — слава «Домовина» («Домова кухня») навпроти «Жоржа», на проспекті Шевченка і їдальня у правому крилі Ратуші, на площі Ринок.

У традиційній галицькій кухні є кілька страв, що їх можна скуштувати тільки у Львові. Це:

Чанахи — колись суто татарська страва з м'яса, квасолі, картоплі, часнику, тушених у глиняному горщику.

Рубці — спеціально оброблені шматочки коров'ячого шлунку в гострому соусі.

Бігос — квашена капуста, тушена з м'ясом і чорносливом.

Крижавки — грубо нарізана капуста, квашена з бурячком і приправлена тертим часником... Всілякі «хот-доги» і «гамбургери» просто відпочивають!

Але у метра кожної кухні є свої власні кулінарні перли, що можуть вийти неповторними тільки з-під його мистецької руки. Смачного!

