

КРАФТОВЕ ПИВО КУМПЕЛЬ

0,3л 0,5л 1л



Світле галицьке . 60 .. 69. 106

Пшеничне..... 60 .. 69. 106

0,4л 1л



Ель Золотий 64. 110

Ель Бронзовий..... 64. 110

Ще є крафтове пиво на крані, яке нині — питай в кельнера

Легуміни до пива

Свинні вуджені вушка..... 100/30/20.. 133
Подаються з масляними грінками та сосом.

Таця бровара..... 550.. 719
В'ялені м'ясні делікатеси, сири, вуджені свинячі вушка, хрумки сухарики.

Кумпельові
"Прутики й когутики"..... 50/30/30.. 157
В'ялені ковбаски, чіпси курячі пікантні. Подаються з хрусткими грінками і конжунтними паличками.

В'ялене м'ясо..... 100/20.. 188
Ковбаса класична, хамон, полядвіця, бастурма. Подається з соленими паличками

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Слабосолений оселедець з німецьким салатом 100/150/60.. 152

Саломало..... 240/30.. 163
Подається з сосом.

Бочкові соління 350.. 183
Квашені огірки та помідори, мариновані гострі перчики, крижавки, голубці овочеві, слива.

Паштет в слоїку..... 120/50.. 142
Крем паштет з вершковим сиром, ароматним маслом. Подається з хрусткими грінками та цибулькою.

Хлібний кошик..... 60.... 27

ДЕГУСТАЦІЙНІ СЕТИ ТРАДИЦІЙНИХ ЛЬВІВСЬКИХ СТРАВ, ПИВА ТА НАСТОЯНОК



Пивний сет Батярський 3 x 100... 64
з трьох видів пива: Світле, Пшеничне, мішане.



Пивний сет Ельовий Кумпель 3 x 100... 64
з трьох видів пива: Ель Бронзовий, Ель Золотистий та мішаний.



Сет Пивний майстер 6 x 100. 104
з шести видів пива: Світле, Пшеничне, мішане пиво, Ель бронзовий, Ель Золотистий та мішаний ель.

Сет наливковий «Бачевських» ... 5 x 50. 390



Дегустаційний сет настоянок "Плітки на бамбетлі" 4 x 25 177
Чотири фірмові настоянки, подаються з канапками на чорному хлібі.

Набір баношів "Три гуцули" 180/180/180 .. 192
Дегустаційний сет баношів: з лісовими грибами, традиційний та в стилі токана.

"Слічні зупки" 150/150/150 .. 157
Дегустаційний сет традиційних галицьких зуп: гуляшова зупа, флячки, часникова.

"Шляхетна пательня" 500/50 .. 542
Дегустаційна пательня фірмових кумпельових ковбасок з власної масані.

Сет десертів "Шпіцове по-галицьки" 265 .. 275
Традиційні львівські десерти: Андрути пані Зосі, Захер треба, Пристрасть Наполеона

СТРАВИ З ПТИЦІ

"Слічна магерка" 120/150/75.. 282
Пряжена качина ніжка. Гарнірується печеними овочами та картопляним п'юре.

Пульпетка з м'яса птиці з сирно-шпинатною начинкою..... 170/150/75/50.. 215
Подається з картопляним п'юре, тим'яном, печеними овочами та сосом з лісових грибів.

Індик з ронделя 170/75/50.. 239
Подається з печеними овочами та гострим сосом.

СТРАВИ З ТЕЛЯТИНИ

"Теляпасе"..... 180/200/75.. 332
Телятина з лісовими грибами. Подається з ароматною бараболею та печеними овочами.

Віденська шніцеляка..... 300/200/25.. 360
Подається з печеною бараболею та соліннями.

СТРАВИ ЗІ СВИНИНИ

Львівський Ребрандт..... 300/75/50.. 393
Свинячі реберця запечені. Подаються з печеними овочами та гострим сосом.

Пані Бандзюхова
з Клепарова 700/1400/300.. 952
Фламбе зі свинної вирізки. Подається з бараболею в салі, овочами та сосами. Страва на 4-6 друзів Кумпеля.

Паця та тютя 300/150/50.. 302
Томлене м'ясо в вершково-грибному сосі у глечуку. Подається із смаженою бараболею та огірочками з бочки.

Свинтусова доля..... за 100 г.... 65
Вуджена свиняча голонка засмажена в пиві.

До голонки проситься
додаток «Кумпельові витівки» 500.. 158
Запашна картопля запечена з бринзою із розмарином та тим'яном, капуста тушкована в пиві, хрусткі квашені огірочки, два види сосів: гірчичний гострий, помідоровий пікантний .

Файдюлі - файдюлі - фай..... 1800/700 1527
Вуджена голонка засмажена у пиві, реберця запечені на пиві, кумпельові ковбаски, шмат запеченої карківки, індик на ронделі, кров'янка, бараболя в салі, печені овочі, соси. Страва на 4-6 друзів Кумпеля.

страви з риби

Окунь в маринарці..... 500.. 292
Філе морського окуня запечене в сметанковому сосі зі смаженою бараболею, цибулею та помідорами під сирною скоринкою.

Шляхтич Коропецький..... 300/50/50.. 323
Запечені до золоті хрумкої скоринки скибочки коропа. Подаються з ніжним вершково-цитриновим сосом.

СКУШТУЙ НОВИНКИ!

Пиріг «Від батярової матері» ... 450/50.. 268
На тепло з копченостями та бринзою. Подається на пательні з сосом із лісових грибів.

«Вареняки» 250/50.. 185
Файнезні барвисті вареники з куркою, сиром та грибами. Подаються з сметанковим сосом.

СТРАВИ НА КОМПАНІЮ

Кумпельовий сет «Витребеньки до пива» 1000/150..... 790
Курячі крильця в кисло-солодкому сосі з буряка, смородини та меду, цибулеві кільця та бараболі човники, хрусткі сирні палички, смажені свинні кумпельові вушка, курячі нагетси, три види сосу.

Метрова ковбаса..... 800/170..... 759
Подається з трьома видами сосів та маринадами.

Пані Бандзюхова з Клепарова 700/1400/300..... 952
Фламбе зі свинної вирізки. Подається з бараболею в салі, овочами та сосами. Страва на 4-6 друзів Кумпеля.

Файдюлі - файдюлі - фай..... 1800/700..... 1527
Вуджена голонка засмажена у пиві, реберця запечені на пиві, кумпельові ковбаски, шмат запеченої карківки, індик на ронделі, кров'янка, бараболя в салі, печені овочі, соси. Страва на 4-6 друзів Кумпеля.

Цьоткин Рондель..... 1200/100..... 989
Всі ковбаси в одній пательні з гострим сосом.

М'ясна таця на банду "Птаха та скотиняка" 1200/150/150/75/75..... 1427
Свинні ребра запечені в пиві, стейк з індика, шмат запеченої карківки, курячі крильця, бараболя запечена, кукурудза гриль, три соси, салат овочевий. Страва на чотирьох друзів Кумпеля.

Пательня печених овочів 300..... 152

Бараболя печена в салі..... 300/50..... 98
Подається з гострим сосом.

КОВБАСКИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА З НАШОЇ МАСАРНІ

Метрова ковбаса 800/170.. 759
Подається з двома видами сосів та маринадами.

Цьоткин рондель..... 1200/100.. 989
Всі ковбаси в одній пательні з гострим сосом.

"Шляхетна пательня"..... 500/50. 542
Фірмові кумпельові ковбаски з власної масарні.

Ковбаса куряча за 100 г.... 98
Ковбаса начинена курячим філе та зеленим маслом.

Ковбаса байдера за 100 г.... 98
Класична галицька ковбаска до пива зі свинини.

Ковбаса індича за 100 г.... 98
Ніжна ковбаса з м'яса індика та капченостями.

Ковбаса бараняча за 100 г.... 98
Соковита ковбаска з баранини та телятини.

Ковбаса паприкова пікантна..... за 100 г.... 98
Ковбаска з телятини, свинини та птиці.

Ковбаса шпікачка за 100 г.... 98
Соковита ковбаска з телятини та свинини.

до ковбасок пасує

Скибочки печеної бараболі

з маринадами 100/100.... 98

Товчена бараболя 200.... 62

Галушки картопляні

зі шкварками та цибулькою 200.... 85

Тушкована медова капуста 200.... 65

Додаток «Кумпельові витівки»..... 500.. 158
Запашна картопля запечена з бринзою із розмарином та тим'яном, капуста тушкована в пиві, хрусткі квашені огірочки, два види сосів: гірчичний, помідоровий.

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Смажені пироги з бриндзею 220/50.. 165
Вареники з карпатським сиром та картоплею.
Подаються в пательні зі шкварками.

Смажені пироги з білими грибами та картоплею 220/50.. 165
Подаються в пательні зі шкварками.

Бігус 250/75.. 206
Капуста тушкована зі свининою, телятиною, копченостями, білими грибами. Подається на пательні зі скибочками печеної картоплі.

Карпатський банош 250/30/30.. 162
Кукурудзяна каша, варена на вершках. Подається зі шкварками з копченого бекона та сала з бриндзею.

Карпатський банош з лісовими грибами 250/75/30.. 162
Кукурудзяна каша з лісовими грибами, варена на вершках. Подається з бриндзею.

Гарячий пиріг з бараниною 450/50.. 288
Подається на пательні з гострим соусом.

Пиріг "Від батярової матері" 450/50.. 268
На тепло з копченостями та бриндзею. Подається на пательні з соусом з лісових грибів.

Жульєн 215.. 162
Печериці, тушковані в сметані з м'ясом птиці.

Сиротинський пляцок 400/50 .. 262
Великий дерун з м'ясом телятини та свинини, тушкованим шпинатом та цибулькою під сиром. Подається із соусом з лісових грибів.

Миска вареників з бараниною "На доброго хлопа" 300/50.. 242
З маслом, смаженою цибулькою і сметаною.

Тлуста кишка як на празник 220/50.. 152
Кров'янка з хрусткою цибулькою, шкварками та гірчичним соусом.

«Вареняки» 250/50.. 185
Барвисті вареники з куркою, сиром та грибами. Подаються з сметанковим соусом.

маганки та соси

Помідоровий пікантний 50.... 40

Грчичний гострий 50.... 40

Рожевий 50.... 40

Соус бурачковий з порічками 50..... 40

Соус BBQ 50..... 40

Соус з лисичок 50..... 40

Сметана 50..... 35

· С · А · Л · А · Т · К · И ·

Салатка «Язикатий Ясько» 250.. 193
Заправлені вершковим соусом: яловичий язик відварений в ароматних травах, свіжі помідори, перець гриль, квасоля Ясьок, сир твердий, яйця перепилині, маринована синя цибуля та хрусткі корнішони.

Зелена салатка з грінками 200.. 175
Печеною куркою, смаженим копченим беконом та витриманим сиром. Подається теплою.

Салатка помідорова з фетою 230.. 142
Цибулею, свіжим огірком, оливковою олією, бальзамічним оцтом, кедровими горішками.

ДЕЛІКАТЕСИ ГАРЯЧІ

Смажені свинні кумпельові вушка 150/50.. 133
Подаються з рожевим соусом.

«Гостро накрило» 350.. 228
Моцні хрусткі курячі крильця в кисло-солодкому соусі з буряка, смородини та меду.

Сирні нагетси 125/50.. 208
Хрусткі сирні палички з бураково-базиліковим соусом.

Цибулеві кільця та бараболі-човники 120/75/50.. 133
З рожевим соусом.

ЗУПИ ТА ЮШКИ

Галицький питний борщок з м'ясним млинцем 300/90.. 114
Заправлений сметаною.

Грибна юшка з сушених білих грибів 300.. 114
Подається з литим тістом

Флячки 300.. 128
Волові рубці приготувані за традиційним галицьким переписом.

Гуляшова зупа з телятиною 400.. 138
Зупа з телятиною, паприкою, помідорами та галушками.

Чесна часникова зупа 250.. 156
Подається в буханці хліба зі стружкою в'яленою шинки.

Слічні зупки 150/150/150.. 157
Дегустаційний сет традиційних галицьких зуп: гуляшова зупа з телятиною, флячки, чесна часникова зупа.



ПИВО ПЛЯШКОВЕ

Світле	ABV:4,2%, IBU: 21, FG:12%	0,33л	60
Пшеничне	ABV: 4,5 %, IBU: 11, FG 13%	0,33л	60
Шварцбір	ABV: 4,5%, IBU: 26, FG: 11,8%	0,33л	64
IPA світла	ABV: 5%, IBU: 40, FG: 13,8%	0,33л	64
IPA темна	ABV: 4%, IBU: 39, FG: 1,7%	0,33л	64
IPA 120	ABV:7,6%, IBU:120	0,33л	64
Mosaic	ABV: 5,2%, IBU:26, FG: 13,6%	0,33л	64
Citra APA	ABV:5,5, IBU: 27, FG:14,5%	0,33л	64
Witbier	ABV:4,2%, IBU:16, FG:11,5%	0,33л	64
Saison	ABV:6,3%, IBU:27, FG:13,3%	0,33л	64
Вуджене	ABV:5,5%, IBU:17, FG:14,5%	0,33л	64
Rye Stout	ABV:4,5%, IBU:34, FG:14%	0,33л	64



Кажу до мене батяра

Смакувало?

Готуй дома страви від Кумпеля

Замовляй на: kumpel.in.ua

Ресторан пивоварня
КУМПЕЛЬ ЗА ОПЕРНИМ

м.Львів, пр. Чорновола, 26
Тел.: +38 068 998 99 95

ШПІЦОВЕ НА ДЕСЕРТ

Бабусин сирник 120/25.. 165
Ніжний домашній сирник у шоколадній глазури з журавлиновим соусом.

Захер треба 115/30.. 157
Класичний віденський торт, який готується у Львові з XIX століття.

Пристрасть Наполеона 120/50.. 155
Ніжний торт із листових коржів та заварного крему.

Андрути пані Зосі 80/50.... 92
Традиційний львівський вафельний торт.

Львівські цюмки 150/50/30.... 97
Льоди з полуничною поливкою.

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Узвар 1л 105

Узвар 0,25л ... 29

Соки в асортименті 1л 112

Соки в асортименті 0,25л ... 35

Соки із свіжих фруктів 0,25л 110

Боржомі (скло) 0,5л ... 92

Карпатська Джерельна сг /нг ... 0,5л ... 45

Pepsi 0,3л ... 45

Тонік 0,25л ... 45

Evian 0,5л ... 60

Ferrarelle 0,3л 100

ФРУКТОВІ ВОДИ

Цитрусова вода 1л ... 72

Лимонна вода з м'ятою 1л ... 72

ЛИМОНАДИ

Лимонади в асортименті 0,5л ... 72
Лимон, апельсин, "мішаний".

Лимонади в асортименті 1л.. 118
Лимон, апельсин, "мішаний".

ГАРЯЧІ НАПОЇ

Еспресо 45

Капучіно 55

Лате 60

Рістретто 65

По-американськи 45

З медом та молоком 65

Без кофеїну 45

Какао з маршмеллоу та какао-бобами 65

Обліпиховий гарячий напій 1л.. 152

Журавлиновий гарячий напій 1л.. 152

Імбирний гарячий напій 1л.. 152

Чай листовий «Gerbert» 51
Ассам органік, Ерл Грей, Сенча органік, Жасмин, Напій Богів, Перцева м'ята.

ДО КАВИ

Молоко 70мл ... 10

Вершки 10мл ... 20

Мед 15г ... 25