

# КРАФТОВЕ ПИВО КУМПЕЛЬ

0,3л 0,5л 1л



Світле галицьке . 64 .. 73.111

Бурштинове ..... 64 .. 73.111

0,4л 1л

Ель Золотий ..... 68.115

Ель Бронзовий ..... 68.115



*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, хрумкі сухарики.

Кумпельові  
"Прутики й когутики" ..... 50/30/30.. 182  
В'ялені ковбаски, чіпси курячі пікантні. Подаються з хрусткими грінками і кунжутними паличками.

В'ялене м'ясо ..... 100/20.. 198  
Ковбаса класична, хамон, полядниця, бастурма. Подається з соленими паличками

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Слабосолений оселедець  
з німецьким салатом ..... 100/150/60.. 172

Гермелін ..... 150/50.. 198  
Маринований камамбер з житніми та масляними грінками. Подається з цибулевим конфітюром.

Саломало ..... 240/30.. 185  
Подається з сосом.

Ціла тареля сирів ..... 180/80.. 355  
Горгонзола, камамбер, адигейський у травах, пармезан. Подається з медом, журавлиновим конфітюром та грісіні.

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

Паштетка в слоїку ..... 120/50.. 142  
Крем паштет з вершковим сиром і ароматним маслом. Подаємо з хрустики грінками.

## ДЕГУСТАЦІЙНІ СЕТИ ТРАДИЦІЙНИХ ЛЬВІВСЬКИХ СТРАВ, ПИВА ТА НАСТОЯНОК



Пивний сет Батярьський ..... 3 x 100... 68  
з трьох видів пива: Світле, Бурштинове, мішане.



Пивний сет Ельовий Кумпель ..... 3 x 100... 68  
з трьох видів пива: Ель Бронзовий, Ель Золотистий та мішаний.



Сет Пивний майстер ..... 6 x 100. 111  
з шести видів пива: Світле, Бурштинове, мішане пиво, Ель бронзовий, Ель Золотистий та мішаний ель.

Сет наливковий «Бачевських» ... 5 x 50. 450



Дегустаційний сет настоянок "Плітки на бамбетлі" 4 x 25 185  
Чотири фірмові настоянки, подаються з канапками на чорному хлібі.

Набір баношів "Три гуцули" ..... 180/180/180 .. 196  
Дегустаційний сет баношів: з лісовими грибами, традиційний та в стилі токана

"Слічні зупки" ..... 150/150/150 .. 188  
Дегустаційний сет традиційних галицьких зуп: гуляшова зупа, флячки, часникова.

"Шляхетна пательня" ..... 500/50 .. 582  
Дегустаційна пательня фірмових кумпельових ковбасок з власної масарні.

Сет десертів "Шпіцове по-галицьки" ..... 265 .. 305  
Традиційні львівські десерти: Андрути пані Зосі, Захер треба, Пристрасть Наполеона

## СТРАВИ З ПТИЦІ

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

Пульпетка з м'яса птиці з сирно-шпинатною начинкою ..... 170/150/75/50.. 225  
Подається з картопляним пюре, тим'яном, печеними овочами та сосом з лісових грибів..

## СТРАВИ З ТЕЛЯТИНИ

"Теляпасе" ..... 180/200/75.. 342  
Телятина з лісовими грибами. Подається з ароматною бараболею та печеними овочами.

Віденська шніцеляка ..... 300/200/25.. 385  
Подається з печеною бараболею та соліннями.

Елегантська волова карманадля ..... 200/425. 485  
Біфштекс з відбірної яловичини. Подається з картопляним пюре та овочами гриль.

Ніжні телячі щічки ..... 250/150/100.. 285  
Томлені у вині. Подаються з картопляним пюре та маринованими овочами.

## СТРАВИ ЗІ СВИНИНИ

Львівський Ребрандт ..... 300/75/50.. 423  
Свинячі реберця запечені. Подаються з печеними овочами та гострим сосом.

Пані Бандзюхова  
з Клепарова ..... 700/1400/300.. 985  
Фламбе зі свинної вирізки. Подається з бараболею в салі, овочами та сосами. Страва на 4-6 друзів Кумпеля.

Паця та тютя ..... 300/150/50.. 342  
Томлене м'ясо в вершково-грибному сосі у глечуку. Подається із смаженою бараболею та огірочками з бочки.

Свинтусова доля ..... за 100 г.... 69  
Вуджена свиняча голонка засмажена в пиві.

До голонки проситься  
додаток «Кумпельові витівки» ..... 500.. 162  
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 1577  
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.. 339  
Філе морського окуня запечене в сметанковому сосі зі смаженою бараболею, цибулею та помідорами під сирною скоринкою.

Шляхтич Коропецький ..... 300/50/50.. 332  
Запечені до золотої хрумкої скоринки скибочки коропа. Подаються з ніжним вершково-цитриновим сосом.

## хлібчик

Хлібний кошик ..... 90.... 35  
Хліб білий, духмянний житній, запашний сірий.

## КОВБАСКИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА З НАШОЇ МАСАРНІ

Метрова ковбаса ..... 800/170.. 797  
Подається з двома видами сосів та маринадами.

Цьоткин рондель ..... 1200/100.. 998  
Всі ковбаси в одній пательні з гострим сосом.

"Шляхетна пательня" ..... 500/50. 582  
Фірмові кумпельові ковбаски з власної масарні.

Ковбаса куряча ..... за 100 г.... 99  
Ковбаса начинена курячим філе та зеленим маслом.

Ковбаса байдера ..... за 100 г.... 99  
Класична галицька ковбаска до пива зі свинини.

Ковбаса індича ..... за 100 г.... 99  
Ніжна ковбаса з м'яса індика та копченостями.

Ковбаса бараняча ..... за 100 г.... 99  
Соковита ковбаска з баранини та телятини.

Ковбаса паприкова пікантна ..... за 100 г.... 99  
Ковбаска з телятини, свинини та птиці.

Ковбаса шпікачка ..... за 100 г.... 99  
Соковита ковбаска з телятини та свинини

## до ковбасок пасує

Скибочки печеної бараболі  
з маринадами ..... 100/100.. 105

Товчена бараболя ..... 200.... 75

Галушки картопляні  
зі шкварками та цибулькою ..... 200.... 95

Тушкована медова капуста ..... 200.... 85

Додаток «Кумпельові витівки» ..... 500.. 162  
Запашна картопля запечена з бринзою із розмарином та тим'яном, капуста тушкована в пиві, хрусткі квашені огірочки, два види сосів: гірчичний, помідоровий.

## СКУШТУЙ НОВИНКИ!

Ніжні телячі щічки ..... 250/150/100.. 285  
Томлені у вині. Подаються з картопляним пюре та маринованими овочами.

«Вареняки» ..... 250/50.. 195  
Барвисті вареники з куркою, сиром та грибами. Подаються з сметанковим сосом.

## СТРАВИ НА КОМПАНІЮ

Кумпельовий сет «Витребеньки до пива» ..... 1000/150..... 980  
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..... 797  
Подається з трьома видами сосів та маринадами.

Пані Бандзюхова з Клепарова ..... 700/1400/300..... 985  
Фламбе зі свинної вирізки. Подається з бараболею в салі, овочами та сосами. Страва на 4-6 друзів Кумпеля.

Файдюлі - файдюлі - фай ..... 1800/700..... 1577  
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..... 998  
Всі ковбаси в одній пательні з гострим сосом.

М'ясна таця на банду "Птаха та скотиняка" ..... 1650/250/150/75..... 1577  
Свинні ребра запечені в пиві, стейк з індика, шмат запеченої карківки, курячі крильця, картопляні човники, кукурудза гриль, три соси, салат овочевий. Страва на чотирьох друзів Кумпеля.

Пательня печених овочів ..... 300..... 172

Бараболя печена в салі ..... 300/50..... 105  
Подається з гострим сосом.

## ГАРЯЧІ СТРАВИ

**Смажені пироги з бриндзею** ..... 220/50.. 175

Вареники з карпатським сиром та картоплею.  
Подаються в пательні зі шкварками.

**Смажені пироги з білими грибами та картоплею** ..... 220/50.. 175

Подаються в пательні зі шкварками

**Бігус** ..... 250/100.. 226

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 бекону 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 сосом.

**Пиріг "Від батярової матері"** ..... 450/50.. 288

На тепло з копченостями та бриндзею. Подається на пательні з сосом з лісових грибів.

**Жульєн** ..... 350/215.. 172

Печериці, тушковані в сметані з м'ясом птиці.

**Сиротинський пляцок**..... 400/50 ..282

Великий дерун з м'ясом телятини та свинини, тушкованим шпинатом, тушкованими печерицями та цибулькою під сиром. Подається із сосом 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... 157

Кров'янка з хрусткою цибулькою, шкварками та бурячками з хроном.

**«Вареняки»** ..... 250/50... 195

Барвисті вареники з куркою, сиром та грибами. Подаються з сметанковим сосом.

### маганки та соси

**Помідоровий пікантний** ..... 50... 45

**Гірчичний гострий** ..... 50... 45

**Рожевий** ..... 50... 45

**Соус бурачковий з порічками**..... 50... 45

**Соус BBQ**..... 50... 45

**Соус з лисичок**..... 50... 45

**Сметана** ..... 50... 40

## · С · А · Л · А · Т · К · И ·

**Салатка «Кожушинка»** ..... 250.. 198

Заправлені вершковим сосом: полядниця, свіжі помідори, перець гриль, квасоля Ясьок, сир твердий, яйця перепилині, маринувана синя цибуля та хрусткі корнішони.

**Зелена салатка з грінками** ..... 200.. 185

Печеною куркою, смаженим копченим беконем та витриманим сиром. Подається теплою.

**Салатка помідорова з фетою** ..... 230.. 152

Цибулею, свіжим огірком, оливковою олією, бальзамічним оцтом, кедровими горішками.

## ДЕЛІКАТЕСИ ГАРЯЧІ

**Смажені свинні**

**кумпельові вушка**..... 150/50.. 143

Подаються з рожевим сосом.

**"Гостро накрило"** ..... 350.. 262

Мощні курячі крильця в кисло-солодкому сосі з буряка, смородини та меду.

**Сирні нагетси** ..... 120/30.. 216

Хрусткі сирні палички з бураково-базиліковим сосом.

**Цибулеві кільця**

**та бараболі-човники** ..... 120/75/50.. 153

З рожевим сосом.

## ЗУПИ ТА ЮШКИ

**Галицький питний борщок з м'ясним**

**млинцем** ..... 300/90.. 129

Заправлений сметаною.

**Флячки** ..... 300.. 142

Волові рубці приготовані за традиційним галицьким переписом.

**Гуляшова зупа з телятиною** ..... 400.. 157

Зупа з телятиною, паприкою, помідорами та литим тістом.

**Чесна часникова зупа** ..... 250.. 165

Подається в буханці хліба зі стружкою в'яленої шинки.

**Грибна юшка з сушених**

**білих грибів**..... 300... 119

Подається з литим тістом.

**Слічні зупки**..... 150/150/150.. 188

Дегустаційний сет традиційних галицьких зуп: гуляшова зупа з телятиною, флячки, чесна часникова зупа.



## ПИВО ПЛЯШКОВЕ

**Світле** ..... ABV:4,2%, IBU: 21, FG:12% ..... 0,33l ..... 60

**Пшеничне** ..... ABV: 4,5 %, IBU: 11, FG 13% ..... 0,33l ..... 60

**Шварцбір**..... ABV: 4,5%, IBU: 26, FG: 11,8% ..... 0,33l ..... 64

**IPA світла** ..... ABV: 5%, IBU: 40, FG: 13,8% ..... 0,33l ..... 64

**IPA темна** ..... ABV: 4%, IBU: 39, FG: 1,7% ..... 0,33l ..... 64

**IPA 120**..... ABV:7,6%, IBU:120 ..... 0,33l ..... 64

**Mosaic**..... ABV: 5,2%, IBU:26, FG: 13,6% ..... 0,33l ..... 64

**Citra APA**..... ABV:5,5, IBU: 27, FG:14,5% ..... 0,33l ..... 64

**Witbier**..... ABV:4,2%, IBU:16, FG:11,5% ..... 0,33l..... 64

**Saison** ..... ABV:6,3%, IBU:27, FG:13,3% ..... 0,33l..... 64

**Вуджене** ..... ABV:5,5%, IBU:17, FG:14,5% ..... 0,33l..... 64

**Rye Stout** ..... ABV:4,5%, IBU:34, FG:14% ..... 0,33l..... 64



*Кажу до мене батяра*

**Смакувало?**

**Готуй дома страви від Кумпеля**

**Замовляй на: kumpel.in.ua**

**Ресторан пивоварня**

**КУМПЕЛЬ НА МИТНІЙ**

м.Львів, вул.Винниченка,6 (пл.Митна)

Тел.: +38 068 998 99 94

## ШПІЦОВЕ НА ДЕСЕРТ

**Бабусин сирник** ..... 120/25.. 165

Ніжний домашній сирник у шоколадній глазури з журавлиновим сосом.

**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.... 97

Традиційний львівський вафельний торт.

**Сет десертів "Шпцове по-голицьки"** 265 305

Традиційні львівські десерти: Андрути пані Зосі, Захер треба, Пристрасть Наполеона.

**"Львівські цюмки"** ..... 120/30/30.. 107

Льоди з полуничною поливкою.

## ХОЛОДНІ НАПОЇ

**Узвар** ..... 1л 105

**Узвар** ..... 0,25л ... 29

**Соки в асортименті** ..... 1л 118

**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 ... 48

**Тонік** ..... 0,25л ... 45

**Evian** ..... 0,5л ... 60

## ЗІГРІВАЮЧІ НАПОЇ

**Вишняк правдивий з прянощами та**

**крапелькою рому** ..... 200 мл... 135

**Глінтвейн "Гарячий батяра"** ..... 200 мл... 105

## ФРУКТОВІ ВОДИ

**Цитрусова/Лимонна з м'ятою** ..... 1л ... 75

## ЛИМОНАДИ

**Лимонади в асортименті** ..... 0,5л ... 75

Лимон, апельсин, "мішаний".

**Лимонади в асортименті** ..... 1л.. 125

Лимон, апельсин, "мішаний".

## ГАРЯЧІ НАПОЇ

**Еспресо** ..... 45

**Капучіно** ..... 55

**Лате**..... 60

**Рістретто** ..... 45

**По-американськи** ..... 45

**З медом та молоком** ..... 65

**Без кофеїну**..... 45

**Какао запашне зігріваюче** ..... 65

**Обліпиховий гарячий напій** ..... 1л.. 152

**Журавлиновий гарячий напій** ..... 1л.. 152

**Імбирний гарячий напій** ..... 1л.. 152

**Чай листовий «Gerbert»** ..... 55

Ассам органік, Ерл Грей, Сенча органік,

Жасмин, Напій Богів, Перцева м'ята.

## ДО КАВИ

**Молоко** ..... 70мл ... 10

**Вершки** ..... 10мл ... 20

**Мед** ..... 15г ... 25