

# КРАФТОВЕ ПИВО КУМПЕЛЬ

0,3л 0,5л 1л



Світле галицьке . 60 .. 69. 106

Бурштинове ..... 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, хрумкі 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 Батярьський ..... 3 x 100... 64  
з трьох видів пива: Світле, Бурштинове, 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, Бурштинове, 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 глечик. 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 золотої 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, колпачками, 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 сосом.

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

**Миска вареників з бараниною "На доброго хлопця"** ..... 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 сосом.

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

### маганки та соси

**Помідоровий пікантний** ..... 50... 40  
**Гірчичний 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 сосом: яловичий язик відварений в ароматних травах, свіжі помати, 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 сосом.

**"Гостро накрило"** ..... 350.. 228  
Моцні хрусткі курячі крильця в кисло-солодкому сосі з буряка, смородини та меду.

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

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

## ЗУПИ ТА ЮШКИ

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

**Флячки** ..... 300.. 128  
Волові рубці приготовані 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'яленої шинки.

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

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



## ПИВО ПЛЯШКОВЕ

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