



МЕНЮ

НА ЗИМНО

Оселедці в гострому маринаді	150/80/200	115
Оселедці з цибулею, подаються з картопляним салатом на майонезі та канічками з зеленою цибулею		
Сало на три способи	150/100	180
В'ялене м'ясо до пива	140	180
Сири нашого краю	200/40	235
Крафтові козячі та коров'ячі сири на різні смаки. Подаються з цибулевою мармулядою та маринованим солодким часником		
Ярина на свіжо	400	90
Помідор, огірок, болгарський перець, салат, сина та зелена цибуля, редька		
Помідори від пані Юзі з Солонки	300	60
Малосольні з зеленню та часником		
Бочкові соління та маринади	450	95
Крижавка, огірки, помідори, гострі перчики, часникова заправка		

САЛАТКИ

Теплий салат з свинною вирізкою	210/50	135
З грінками, помідорами чері, виноградом та медово-гірчичною заправкою		
І птиця, і коза	230/5	135
Зелена салата з печеним м'ясом птиці, грінками, смаженим копченим шпундером та витриманим сиром		
Ярини з копченою вурдою	220/40	80
Салат з помідорів та ярин, з підкопченим сиром з оливковою олією		
Салат з капусти в «банці»	200	69
Подається з шматочками печеної телятини, заправляється олією		
Приїхали греки привезли цитрини	250	105
Салата зі свіжими помідорами, огірками, болгарським перцем, маслинами та фетою, заправляється оливковою олією		

ГАРЯЧІ ПЕРЕКУСИ

Вареники смажені з картоплею та бринзою	200/50/25	80
Подаються зі шкварками та сметаною		
Вареники смажені з картоплею	200/50/25	80
та сушеними білими грибами		
Млинці з м'ясом телятини і свинини	200/100	93
Млинці, обсмажені в тертому хлібі. Подаються з мачкою з сушених білих грибів		
Шпинатні млинці з м'ясом птиці	220/100	95
Запікаються в помідоровому соусі та сирі		

Бігус	400	165
Жульєн з куркою та печерицями	200	112
Баклажанові рулетики з м'ясом	250	85

Запечені з помідорами і сиром

ПИРОГИ

Пиріг з бараниною	450/50	199
Подається з гострим соусом		
Штрудель з картоплею,	150/150	190
Порою та копченостями. Подається з мачкою з печериць		

БАНОШІ

Карпатський банош	300/50/50	125
З шкварками та бринзою		
Карпатський банош	300/150/50	165
Білими грибами в сметані		
Карпатський банош	300/150/50	140
З мачкою з сушених білих грибів і бринзою		

ЗУПИ

Борщ з п'єца	300/50/30/80	80
Грибна юшка	300/50	78
З білих сушених грибів. Подається з пиріжком		
Журек з копченостями та білою ковбаскою	300/25/40	95
Подається в хлібі з білою ковбаскою та вареним яйком		
Задимлений бограч	500	115

МИКОЛИНА РИБАЛКА

Пструг з вугілля *	за штуку	240
Пструг копчений *	за штуку	240



Пструг в сметані *за штуку* **240**
з печерицями

Пструг в сметані *за штуку* **260**
з білими грибами

**Подається з додатком печені овочі*

МИКОЛИНЕ М'ЯСИДЛО

Томлене в печі у власному *475* **175**
соці м'ясо козлика

З овочами, квасолькою, помідорами, зеленню

Телятина запечена *220/120/50* **245**
з печерицями в хрусткому тісті

Подається з печеними овочами

Телячі пампулі *150/275/30* **140**

Щічки, томлені в печі з вином

Теляча вирізка смажена *100/150/100* **245**
на пательні

Подається з лісовими грибами та смаженою бульбою

Свинна вирізка смажена *130/150/100* **185**
в шпондері

Подається з картопляним пюре та засмажкою з білих грибів та лисичок

Пані в жупані *300/75* **175**

Свинна вирізка запечена в тісті, подається з лісовими грибами

Качина ніжка заморена в п'єці *за 100грам* **95**

Подається з картоплею пюре та тушкованою капустою *200/75* **55**

Смажена качина грудинка *75/200/75/50* **206**

На хрусткому штруделі з рисом та яблуками
Подається під ягідним соусом

Кролик томлений в п'єці *150/200/150/75* **230**
зі сметаною

Подається з картопляним пюре та підбитими бурячками



МЕНЮ з ВОГНИКОМ

Карківка (свиняча шия) *за 100 грам* **75**

Реберця свинячі *за 100 грам* **65**

Крутелики *за 100 грам* **49**

*Мариновані шматочки м'яса
птиці, смажені на рожні*

Телятина на ребрі *за 100 грам* **90**

Маринована теляча полядниця з кісточкою

Баранина з реберцем *за 100 грам* **160**

СОУСИ ДО М'ЯСА

Томатний з часником *за 100 грам* **25**

Моцний до м'яса *за 100 грам* **25**

Сливовий *за 100 грам* **25**

ДОДАТКИ / GARNISH

Картопля печена *200/20* **50**

в сальнику з травами

Печені овочі *250/20* **98**

*Болгарський перець, баклажани,
помідор, кабачок, печериці*

Сільський хліб *150/40* **30**

Печений на руштах

МИКОЛИНІ КОВБАСИ

Дегустаційна *600/100* **440**
пательня ковбасок

*Усі ковбаски в одній пательні. Подаються
з соусом з копченого перцю*

Метрова ковбаса *800/50/90* **540**



ДЕСЕРТИ

Десерт Карамельна Феєрія *90/35* **80**

Чорнична коліжанка *120/40* **85**

П'янка грушка *160/50* **105**

*Грушка у вині, запечена
в шоколадно-мигдалевому
бісквіті, з ванільною поливкою*

Сирник домашній *150/50* **70**

Десерт Полуничний каприз *90/60* **87**

Налисники з домашнім сиром *180/50/50* **90**

Подаються зі сметаною та вишнями

ЛЬОДИ

Як на Академічній *200/90* **75**

*Вершкове і шоколадне морозиво, чорна
смородина і вафельно-горіхова посипка*

Білі льоди з ягодами *150/50/30* **65**

ХЛІБ ТА ДОДАТКИ

Хліб *200* **20**

Хрусткі палочки *100* **25**

з маком і кунжутом

Тушонка з індика *300* **70**

СОУСИ

Помідоровий гострий *50* **15**

З копченого перцю *50* **15**

