



❧ НА ЗИМНО ❧

Оселедці в гострому маринаді 150/80/200 115

Оселедці з цибулею, подаються з картопляним салатом на майонезі та канапками 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, синя та зелена цибуля, редька

Помідори від пані 300 60

Юзі з Солонки

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
<i>З грінками, помідорами чері, виноградом та медово-гірчичною заправкою</i>		
І птиця, і коза	230/5	135
<i>Зелена салата з печеним м'ясом птиці, грінками, смаженим копченим шпондером та витриманим сиром</i>		
Ярини з копченою вурдою	220/10	80
<i>Салат з помідорів та ярин, з підкопченим сиром з оливковою олією</i>		
Салат з капусти в «банці»	200	69
<i>Подається з шматочками печеної телятини, заправляється олією</i>		
Приїхали греки привезли цитрини	250	105
<i>Салата зі свіжими помідорами, огірками, болгарським перцем, маслинами та фетою, заправляється оливковою олією</i>		

🌀 ГАРЯЧІ ПЕРЕКУСИ 🌀

Вареники смажені з картоплею та бринзою	200/50/25	80
<i>Подаються зі шкварками та сметаною</i>		
Вареники смажені з картоплею	200/50/25	80
<i>та сушеними білими грибами</i>		
Млинці з м'ясом телятини і свинини	200/100	93
<i>Млинці, обсмажені в тертому хлібі. Подаються з мачкою з сушених білих грибів</i>		
Шпинатні млинці з м'ясом птиці	220/100	95
<i>Запікаються в помідоровому соусі та сирі</i>		
Бігус	400	165
Жульєн з куркою та печерицями	200	112
Баклажанові рулетики з м'ясом	250	85
<i>Запечені з помідорами і сиром</i>		





❧ 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
з печерицями** за штуку 240

**Пструг в сметані
з білими грибами** за штуку 260
**Подається з додатком печені овочі*





☼ МИКОЛИНЕ М'ЯСИДЛО ☼

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

З овочами, квасолькою, помідорами, зеленню

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

Подається з печеними овочами

Телячі пампулі 150/275/30 140

Щічки, томлені в п'єці з вином

Теляча вирізка смажена на пательні 100/150/100 245

Подається з лісовими грибами та смаженою бульбою

Свинна вирізка смаженна в шпондері 130/150/100 185

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 95
За 100грам 200/75 55

Подається з картоплею пюре та тушкованою капустою

Смажена качина грудинка 75/200/75/50 206

*На хрусткому штруделі з рисом та яблуками
Подається під ягідним соусом*

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

Подається з картопляним пюре та підбитими бурячками





МЕНЮ з ВОГНИКОМ

Карківка (свиняча шия)	за 100 грам	75
Реберця свинячі	за 100 грам	65
Крутелики <i>Мариновані шматочки м'яса птиці, смажені на рожні</i>	за 100 грам	49
Телятина на ребрі <i>Маринована теляча полядниця з кісточкою</i>	за 100 грам	90
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 в сальнику з травами	200/20	50
Печені овочі <i>Болгарський перець, баклажани, помідор, кабачок, печериці</i>	250/20	98
Сільський хліб <i>Печений на руштах</i>	150/40	30

МИКОЛИНІ КОВБАСИ

Дегустаційна пательня ковбасок <i>Усі ковбаски в одній пательні. Подаються з соусом з копченого перцю</i>	600/100	440
Метрова ковбаса	800/50/90	540





☞ ДЕСЕРТИ ☞

Десерт Карамельна Феєрія	90/35	80
Чорнична коліжанка	120/40	85
П'янка грушка <i>Грушка у вині, запечена в шоколадно-мигдалевому бісквіті, з ванільною поливкою</i>	160/50	105
Сирник домашній	150/50	70
Десерт Полуничний каприз	90/60	87
Налисники з домашнім сиром <i>Подаються зі сметаною та вишнями</i>	180/50/50	90

☞ ЛЬОДИ ☞

Як на Академічній <i>Вершкове і шоколадне морозиво, чорна смородина і вафельно-горіхова посипка</i>	200/90	75
Білі льоди з ягодами	150/50/30	65

☞ ХЛІБ ТА ДОДАТКИ ☞

Хліб	200	20
Хрусткі палочки з маком і кунжутом	100	25
Тушонка з індика	300	70

☞ СОУСИ ☞

Помідоровий гострий	50	15
З копченого перцю	50	15





УМОВИ

Замовити можна як «на-сьогодні»,
так і на наступний день.

Самовивіз
(ресторан «Голодний Микола»,
вул. Стрийська, 352, біля «КінгКросу»)

Графік роботи з 12.00 - 22.00
(замовлення «на-сьогодні»
приймаємо до 20:00)

*Форма оплати розрахунок в ресторані,
або переказ на банківську картку*

Телефон (viber):

+38 067 229 22 22

+38 032 232 96 06

kumpelgroup.com/dostavka

