

# КРАФТОВЕ ПИВО КУМПЕЛЬ

0,3 л 0,5 л 1 л

Світле галицьке .. 38 .. 51... 72  
Пшеничне..... 38 .. 51... 72

0,4 л 1 л

Ель Золотий ..... 46... 76  
Ель Бронзовий ..... 46... 76

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

## Легуміни до пива

Гострі вужені вушка ..... 150/50/60.. 104  
Подається з масляними гринками та двома сосами.

Таця бровара ..... 800.. 705  
Зі смаженими коноплями. В'ялені м'ясні десерти, сири, вужені вушка, сухарики, горішки.

Кумпельові прутики ..... 60/40.. 123  
В'ялені ковбаски. Подаються з хрусткими гринками і соленими паличками.

В'ялене м'ясо ..... 100/20.. 176  
Ковбаса класична, хамон, полядвиця, бастурма. Подається з соленими паличками

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Слабосолений оселедець з німецьким салатом ..... 100/150/60.... 98  
Подається з чорним хлібом.

Саломало ..... 240/50.. 109  
Подається з бородинським хлібом і сосом.

Бочкові соління ..... 500.... 97  
Квашені помідори, огірки, мариновані гострі перчики, крижавки.

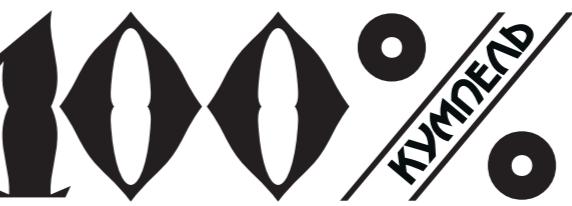
Паштетка в слоїку ..... 120/50.. 127  
Крем паштет з вершковим сиром, ароматним маслом. Подається з хрусткими гринками та цибулькою.

Сиромудратареля з гарбузового раю ..... 200/80.. 248  
Витримані крафтові сири. Подаються з медом та конфітюром з журавлини.

## Крафтове пиво в склі!



# ДЕГУСТАЦІЙНІ СЕТИ ТРАДИЦІЙНИХ ЛЬВІВСЬКИХ СТРАВ, ПИВА ТА НАСТОЯНОК



**Пивний сет Батярський .....** 3 x 100... 46  
з трьох видів пива: Світле та мішане.



**Пивний сет Ельовий Кумпель ....** 3 x 100... 46  
з трьох видів пива: Ель бронзовий, Ель Золотистий та мішаний.



**Сет Пивний майстер .....** 6 x 100... 72  
з шести видів пива: Світле, Пшеничне, мішане пиво, Ель бронзовий, Ель Золотистий та мішаний ель.

**Дегустаційний сет настояноч .....** 4 x 25 .. 142  
Чотири фірмові настоянки подаються з канапками на бородинському хлібі.

**Сет з зупок Львівський смак (NEW) ...** 160/150/150 .. 114  
Дегустаційний сет традиційних галицьких зуп: грибна юшка, флячки, часникова.

**Набір баношів Три гуцули .....** 190/150/150 .. 168  
Дегустаційний сет баношів: з лісовими грибами, традиційний, в стилі токана.

**Дегустаційна пательня ковбасок .....** 500/100 .. 477  
Всі ковбаси від "Кумпеля" в одній пательні.

**Сет десертів Шпіцове по-галицьки (NEW) ....** 240 .. 158  
Традиційні львівські десерти: андрути, Захер, птисі з льодами та горіхами ліщини.

## СТРАВИ З ПТИЦІ

**Качина ніжка "пражена" .....** 120/150/75.. 237  
Гарнірується картопляним пюре та печеними овочами.

**Пульпетка з м'яса птиці з сирно-шпинатною начинкою.....** 170/150/100/75.. 172  
Подается з картопляним пюре, сосом з лісових грибів та печеними овочами.

**Індик з ронделя .....** 170/75/50.. 174  
Подается з печеними овочами та гострим сосом.

**Індик-піндинк .....** 480/350/250/150.. 489  
Глазуроване стегно індички запечено в ароматних травах. Подается з запеченою бараболею і соліннями з бочки, сосамі. Страва на двох друзів Кумпеля

**СТРАВИ З ТЕЛЯТИНИ**  
**Телятина з лісовими грибами.** 180/200/100.. 257  
Подається з товченою бульбою.

**Карманадля волова .....** 200/360.. 288  
Біфштекс з телячої вирізки, подається з картопляним пюре та овочами в сметанковому сосі.

**Віденська шніцеляка.....** 350/100/125/50.. 305  
Подається з картопляним салатом та солінням.

**Бицьо під грибами .....** 300/200/30.. 225  
Теляча вирізка тушкована з печерицями в сметанній заправці, на картопляній подушці.

**асортимент  
запитуйте у кельнера**

## СТРАВИ ЗІ СВИНИНИ

**Голонка вуждена засмажена в піві .....** за 100 г.... 42  
Копчена свиняча нога смажена в піві.

**Пані Бандзюхова з Клепарова .....** 700/1200/200.. 880  
Фламбе зі свинної вирізки, подається з бульбою, овочами та сосами.

**Файдулі - файдулі - фай .....** 1630/1100 1450  
Засмажена голонка, печені реберця, ковбаски, карківка, індичина, картопля, грильовані овочі, соси, маринована капуста. Страва на 4-6 друзів Кумпеля

**Свинячі реберця печені на піві .....** 300/75/50.. 296  
З печеними овочами та гострим сосом.

**Грильована карківка .....** 180/75/50.. 207  
З печеними овочами та гострим сосом.

**страви з риби**  
**Окунь в сметані запечений .....** 500.. 226  
Філе морського окуня в сметанковому сосі зі смаженою картоплею, цибулею та помідорами під сирною скоринкою.

**Пструг на вільховому тесі (NEW) .....** 250/75/50 250  
Форель приготована на вільховій планці. Гарнірується печеними овочами.

**Сомик Бельбас .....** 100/125/50/40.. 176  
Ніжке філе сома смажене в кукурудзяній хрусткій паніровці, подається з овочевим пюре та лимоном гриль.

## КУМПЕЛЬОВІ НАСТОЯНКИ

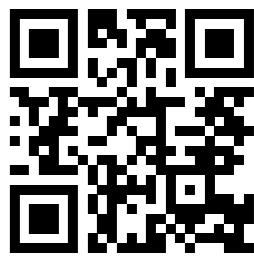
«Кумпельова «Хрінівка»\* ..... 50г.... 39  
«Кумпельова «Кминівка»\* ..... 50г.... 39  
«Кумпельова «Бехерівка»\* ..... 50г.... 39  
«Кумпельова «Зубрівка»\* ..... 50г.... 39

## до ковбасок пасує

**Скибочки печеної картоплі з маринадами .....** 100/100.... 78  
Маринована синя капуста ..... 200.... 45  
Тушкована медова капуста ..... 200.... 45

## МЕНЮ НА ВУГІЛЛІ

**Пструг на вільховому тесі .....** 250/75/50..... 250  
Форель приготована на вугіллі на вільховій планці. Гарнірується печеними овочами.  
**Свинячі реберця печені на піві .....** 300/75/50..... 296  
Подається з печеними овочами та гострим сосом.  
**Свиняча карківка задимлена .....** 180/75/50..... 207  
**М'ясо індика на руштах .....** 180/75/50..... 174  
**Бульба печена в салі .....** 300/50..... 78  
Подається в пательні з гострим сосом.  
**Пательня печених овочів .....** 300..... 85  
**М'ясна таця на банду "Птаха та скотиняка"** 1700/200/150/75 .. 1350  
Свинні ребра запеченні в піві, стейк з індика, шмат запеченої шиї, курячі крильця в карамелі, картопля, три соси, салат з руколи та помідорами чері. Страва на чотирьох друзів Кумпеля.



# КОВБАСКИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА З НАШОЇ МАСАРНІ

Метрова ковбаса ..... 800/300.. 580  
Подається з гострим сосом та маринадами.

Цьоткин рондель .....

Всі ковбаси в одній пательні з гострим сосом.

Дегустаційна пательня

ковбасок .....

Асорті з фірмових ковбасок.

Куряча .....

Ковбаска, начинена курячим філе та зеленим маслом.

Байдерка .....

Класична галицька ковбаска до пива зі свинини.

Індичка .....

Ніжна ковбаска з м'яса індика з ароматом копченостей.

Паприкова .....

Ковбаска з телятини, свинини та птиці.

Шпікачка .....

Соковита ковбаска з телятини та свинини.

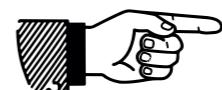
**до ковбасок пасує**  
Скибочки печеної картоплі з маринадами .....

100/100.... 78

Маринована синя капуста ..... 200.... 45

Тушкована медова капуста ..... 200.... 45

Соковита ковбаска з телятини та свинини.



від  
38  
грн



## ГАРЯЧІ СТРАВИ

Смажені пироги з бриндзю .....	170/30....	78
Вареники з карпатським сиром та картоплею.		
Подаються в пательні зі шкварками.		
Смажені пироги з білими сушеними грибами та картоплею .....	170/30....	78
Подаються в пательні зі шкварками.		
Бігус .....	300/100..	147
Готується за старольвівським рецептром.		
Капуста тушкована зі свининою, телятиною, копченостями, білими грибами. Подається на пательні зі скібочками печеної картоплі.		
Карпатський банош .....	300/50/50..	124
Кукурудзяна каша, варена на сметані.		
Подається в зі шкварками, хрустким копченім беконом та бриндзю.		
Карпатський банош з мачкою з білих сушених грибів .....	300/100/50..	126
Подається з бриндзю.		
Карпатський банош з лісовими грибами в сметані .....	300/100/50..	144
Подається з бриндзю.		
Гарячий пиріг з бараниною .....	450/50..	182
Подається на пательні з гострим сосом.		
Жульєн .....	200/15..	122
Печериці, тушковані в сметані з м'ясом птиці. Подаються в хлібній тарелі.		
Бульба печена в салі .....	300/50....	78
Подається в пательні з гострим сосом.		
Сиротинський пляцок .....	400/50..	168
Великий дерун з м'ясом телятини та свинини, тушеним шпинатом та цибулькою під сиром.		
Подається з сосом з лісових грибів.		
<b>маганиси та соси</b>		
Сирний гострій .....	50....	25
Гірчиčний гострій .....	50....	25
Рожевий .....	50....	25
З копченого перцю .....	50....	25
Хлібний кошик .....	90....	23
Хліб з томатами, з ароматом цибульки та житній з насінням соняшника.		

## С · А · Л · А · Т · К · И ·

Зелена салатка з грінками .....	230/10..	139
Печеною куркою, смаженим копченім беконом та витриманим сиром. Подається теплою.		
Салатка помідорова з фетою .....	250....	96
Цибулею, грильованим кабачком, оливковою олією, бальзамічним оцтом, кедровими горішками.		
Салатка "Верховинська" .....	250....	96
Свіжі помідори, печений болгарський перець, печена цибуля, суміш салатів, карпатська бриндзя, гірчиця заправка.		
Тепла салатка зі смаженою свининою вирізкою .....	220..	116
Подається з медовими баклажанами, грінками, помідорами чері, кропом та кунжутом.		
<b>ДЕЛІКАТЕСИ ГАРЯЧІ</b>		
Фірмові кумпельові вушка .....	150/50..	104
Смажені фірмові кумпельові вушка з рожевим сосом.		
Фірмові курячі крильця .....	220/50..	159
Суміш фаршированих та підкопчених крилець, подаються з гострим сирним сосом.		
Скибики окуня в хрусткій паніровці .....	150/50..	119
З лимоном та йогуртовим сосом.		
Сирні нагетси .....	125/50..	109
Хрусткі сирні палички з бураково-базиліковим сосом.		
Цибулеві кільця 6 бараболі....	120/75/50..	106
З рожевим сосом.		
<b>ЗУПИ ТА ЮШКИ</b>		
Галицький борщок з млинцем....	300/90....	78
Питний борщок, заправлений сметаною. Подається з м'ясним млинцем.		
Флячки .....	310....	92
Волові рубці, приготовані за традиційним галицьким переписом.		
Юшка з сушених білих грибів .....	300....	89
З литим тістом.		
Гуляшова зупа з телятиною .....	75/250....	98
Зупа з телятиною, паприкою, помідорами та галушкиами.		
Чесна часникова зупа .....	250/50..	124
Подається в буханці чорного хліба зі стружкою в'яленої шинки.		



Захер.....	100/50....	83
Класичний віденський торт, який готується у Львові з XIX століття.		
Андрути.....	80/50....	76
Традиційний львівський вафельний торт.		
Льоди з ягодами.....	150/50/30....	79
та полуничною поливкою.		
Птисі з морозивом та горіхами в шоколадній глазурі .....	115/40....	83
Заварні еклери начинені морозивом та горішками, політі гарячим шоколадом.		
Ябланик з «трюфелем» .....	100/60....	82
Теплій яблучний пляцок з білими льодами і солодкою посипкою.		

## ПИВО У СКЛІ

Світле .....	ABV:4,2%, IBU: 21, FG:12%	0,33l ....	38
Пшеничне .....	ABV: 4,5 %, IBU: 11, FG 13%	0,33l ....	38
Шварцбір.....	ABV: 4,5%, IBU: 26, FG: 11,8%	0,33l ....	42
IPA світла .....	ABV: 5%, IBU: 40, FG: 13,8%	0,33l ....	42
IPA темна .....	ABV: 4%, IBU: 39, FG: 1,7%	0,33l ....	42
New England IPA .....	ABV:7 %, IBU: 51, IPA FG: 16,7%	0,33l ....	48
IPA 120 .....	ABV:7,6%, IBU:120	0,33l ....	48
Mosaic .....	ABV: 5,2%, IBU:26, FG: 13,6%	0,33l ....	42
Citra APA.....	ABV:5,5, IBU: 27, FG:14,5%	0,33l ....	42
Вуджене .....	ABV:5%, IBU:17, FG:14,5%	0,33l....	48



Кажи  
до мене  
батяр

Пивна ресторація  
**КУМПЕЛЬ ЗА ОПЕРНИМ**  
м. Львів, проспект Чорновола, 2 Б  
Тел.: +38 068 998 99 95  
E-mail: kumpelhostes@gmail.com



facebook.com/KumpelBehindOpera  
kumpelgroup.com

## ХОЛОДНІ НАПОЇ

Узвар .....	1л ...	75
Узвар .....	250 мл ...	25
Соки Сандора в асортименті .....	1л ...	85
Соки із свіжих фруктів .....	0,25л ...	80
Поляна Квасова (скло) .....	0,5л ...	42
Трускавецька сг /нг (скло) .....	0,5л ...	42
Pepsi (скло) .....	0,3л ...	40
Тонік «Evervess» .....	0,5л ...	40
Evian .....	0,5л ...	40
Badoit .....	0,33л ...	70

## ФРУКТОВІ ВОДИ

Цитрусова вода .....	1 л ...	50
Лимонна вода з м'ятою .....	1 л ...	45

## ЛИМОНАДИ

Лимонади в асортименті .....	0,5 л ...	50
Лимонади в асортименті .....	1 л ...	85

## ГАРЯЧІ НАПОЇ

Еспресо .....		37
Капучіно .....		47
Лате.....		49
По-італійські .....		37
По-американські .....		37
З медом та молоком .....		49
Без коефіну .....		37
Какао з маршмеллоу та .....		57
какао-бобами		
Обліпиховий гарячий напій .....	1л....	90
Журавлинівий гарячий напій .....	1л....	90
Імбирний гарячий напій .....	1л....	90
Коктель Глінтвейн .....	200мл....	65
Коктель Вишняк .....	200мл....	95
Чай листовий«Gerbert» .....		44
Ассам органік, Ерл Грей, Сенча органік,		
Жасмин, Напій Богів, Перцева м'ята.		

## ДО КАВИ

Молоко .....	70мл ...	15
Вершки .....	10мл ...	14
Мед .....	15г ...	18