

КРАФТОВЕ ПИВО КУМПЕЛЬ

0,3 л 0,5 л 1 л



Світле галицьке . 38 .. 51... 72

Бурштинове 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 вуджені вушка 150/50/60.. 104
Подаються з масляними грінками та двома сосами.

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

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

В'ялене м'ясо 100/20.. 176
Ковбаса класична, хамон, полядвіця, 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 грінками та цибулькою.

Сиромудра тареля з Гарбузового раю 200/80.. 248
Витримані крафтові сири. Подаються з медом та конфітуром з журавлини.

Крафтове пиво в склі!



від 38 грн

ДЕГУСТАЦІЙНІ СЕТИ ТРАДИЦІЙНИХ ЛЬВІВСЬКИХ СТРАВ, ПИВА ТА НАСТОЯНОК



Пивний сет Батярський 3 x 100... 46
з трьох видів пива: Світле, Бурштинове, 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, Бурштинове, мішане пиво, Ель бронзовий, Ель Золотистий та мішаний ель.

Дегустаційний сет настоянок 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 190/200/180 .. 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 Шпичове 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
Подається з картопляним пюре, сосом з лісових грибів та печеними овочами.

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

Індик-піндик 480/350/250/150.. 489
Глазуроване стегно індички запечене в ароматних травах. Подається з запеченою бараболею і соліннями з бочки, з сосами. 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 300/200/25.. 290
Подається з картоплею та маринадами.

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

СТРАВИ ЗІ СВИНИНИ

Голонка вуджена засмажена в пиві за 100 г.... 42
Копчена свиняча нога смажена в пиві.

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

Файдюлі - файдюлі - 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 пиві 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 соусі 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.



КУМПЕЛЬОВІ НАСТОЯНКИ

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

СТРАВИ НА КОМПАНІЮ

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

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

Пані Бандзюхова з Клепарова 700/1400/300..... 880
Фламбе зі свинної вирізки, подається з бульбою, овочами та сосами. Страва на 4-6 друзів Кумпеля.

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

Цьоткин рондель 1200/200..... 757
Всі ковбаси в одній пательні з гострим сосом. Страва на 4-6 друзів Кумпеля.

Індик-піндик 480/350/250/150..... 489
Глазуроване стегно індички запечене в ароматних травах. Подається з запеченою бараболею соліннями з бочки, з сосами. Страва на двох друзів Кумпеля.

М'ясна таця на банду "Птаха та скотиняка" 1700/200/150/75 . 1350
Свинні ребра запечені в пиві, стейк з індика, шмат запеченої шії, курячі крильця в карамелі, картопля, три соси, аджика, салат з руколи з помідорами чері. Страва для чотирьох друзів Кумпеля.

Бульба печена в салі 300/50..... 78
Подається в пательні з гострим сосом.

КОВБАСКИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА З НАШОЇ МАСАРНІ

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

Цьоткин рондель 1200/200.. 757
Всі ковбаси в одній пательні з гострим сосом.

Дегустаційна пательня ковбасок 500/100. 477
Асорті з фірмових ковбасок.

Куряча за 100 г.... 70
Ковбаска, начинена курячим філе та зеленим маслом.

Байдерка за 100 г.... 70
Класична галицька ковбаска до пива зі свинини.

Індича за 100 г.... 70
Ніжна ковбаска з м'яса індика з ароматом копченостей.

Паприкова за 100 г.... 70
Ковбаска з телятини, свинини та птиці.

Шпікачка за 100 г.... 70
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

**асортимент
запитуйте у кельнера**

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Смажені пироги з бриндзею 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 старолівівським рецептом.
Капуста тушкована зі свининою, телятиною, копченостями, білими грибами. Подається на пательні зі скибочками печеної картоплі.

Карпатський банош 300/50/50.. **124**
Кукурудзяна каша, варена на сметані.
Подається в зі шкварками, хрустким копченим беконом та бриндзею.

Карпатський банош з мачкою з білих сушених грибів 300/100/50.. **126**
Подається з бриндзею.

Карпатський банош з лісовими грибами в сметані 300/100/50.. **144**
Подається з бриндзею.

Гарячий пиріг з бараниною 450/50.. **182**
Подається на пательні з гострим соусом.

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 соусом.

Сиротинський пляцок 400/50.. **168**
Великий дерун з м'ясом телятини та свинини, тушеним шпинатом та цибулькою під сиром.
Подається з соусом з лісових грибів.

Миска баранячих вареників "На доброго хлоп" **NEW!** 350/50.... **189**
Подаються в маслі зі смаженою хрусткою цибулькою і сметаною.

Вареники "Бабця передала" **NEW!** 750/150/75 **288**
Три види вареників — з картоплею і бриндзею, бараниною і картоплею з грибочками.
Подаються в маслі зі смаженою хрусткою цибулькою, шкварками і сметаною

маганки та соси

Сирний гострий 50.... **25**
Грчичний гострий 50.... **25**
Рожевий 50.... **25**
З копченого перцю 50.... **25**
Соус бурачковий з порічками 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 копченим беконом та витриманим сиром. Подається теплою.

Салатка помідорова з фетою 250.... **96**
Цибулею, свіжим огірком, оливковою олією, бальзамічним оцтом, кедровими горішками.

Салатка "Верховинська" 250.... **96**
Свіжі помідори, печений болгарський перець, печена цибуля, суміш салатів, карпатська бриндзя, гірчична заправка.

Тепла салатка зі смаженою свинною вирізкою 220.. **116**
Подається з медовими баклажанами, грінками, помідорами чері та кунжутом.

ДЕЛІКАТЕСИ ГАРЯЧІ

Фірмові кумпельові вушка 150/50.. **104**
Смажені фірмові кумпельові вушка з рожевим соусом.

Фірмові курячі крильця 220/50.. **159**
Фаршировані та підкопчені крильця, подаються з сирним гострим соусом.

Сирні нагетси 125/50.. **109**
Хрусткі сирні палички з бураково-базиліковим соусом.

Цибулеві кільця & бараболі.... 120/75/50.. **106**
З рожевим соусом.

ЗУПИ ТА ЮШКИ

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 галушками.

Чесна часникова зупа 250/50.. **124**
Подається в буханці чорного хліба зі стружкою в'яленої шинки.



facebook.com/kumpel.lviv
kumpelgroup.com

Кажу до мене батя



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
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
Witbier ABV:4,2%, IBU:16, FG:11,5% 0,33l..... 40



Смакувало?

Готуй дома страви від Кумпеля
Замовляй на: kumpel.market



Ресторан пивоварня
КУМПЕЛЬ НА МИТНІЙ

м.Львів, вул. Винниченка, 6 (площа Митна)
Тел.: +38 068 998 99 94
E-mail: kumpelmytna6@gmail.com



ШПІЦОВЕ НА ДЕСЕРТ

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, политі гарячим шоколадом.

Ябчаник з «трюфелем» 100/60.... **82**
Теплий яблучний пляцок з білими льодами і солодкою посипкою.

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Узвар 1л ... **75**
Узвар 0,25 л ... **25**
Соки Сандора в асортименті 1л ... **85**
Соки Сандора в асортименті 0,25 л ... **27**
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-італійськи **37**
По-американськи **37**
З медом та молоком **49**
Без кофеїну **37**
Какао з маршмеллоу та какао-бобами **57**
Обліпиховий гарячий напій 1л.... **90**
Журавлиновий гарячий напій 1л.... **90**
Імбирний гарячий напій 1л.... **90**
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**