

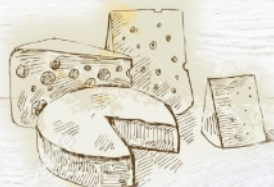


Кавказький хліб «Чурек»	1/250	29,00
Хліб припечений на вуглях. Найкраще смакує з соусом сацибелі або гостренькою аджикою		
Шия свинна на рожні	за 100	69,00
Свинна шия маринована в травах з Кавказу, подається на лаваші з маринованою цибулькою		
Шашлик з телятини	за 100	79,00
Теляча полядниця замаринована за давнім рецептом в гранатовому соці		
Стейк з тлустої курочки	за 100	57,00
Курочка пришкварена до золотистої скоринки, традиційно подається на лаваші		
Люля-кебаб з телятини	1/150/50	95,00
Традиційна страва із Азербайджану, приготована з рубленої телятини, смажиться на шампурах		
Хачапурі	1/190	87,00
Сир сулугуні загорнутий у ніжне тісто, за традиційним грузинським рецептом готується на вуглях та добре смакує з медом		
Хачапурі з вудженим шпондерком	1/200	89,00
Сир сулугуні загорнутий у вуджений шпондерок або як його ще обзивають «копчений бекон», далі загортаємо у ніжне тісто, і запікаємо на вуглях		
Форель по карпатськи	за 100	89,00
Форель річкова, фарширована печерицями та запечена на вогні		
Скумбрія АлясКамбалаєс	за 100	49,00
Скумбрія замаринована у духмяних спеціях та запечена на вуглях		
Овочі гриль	1/250	79,00
болгарський перець, кабачок, печериці та помідор заправлені соусом		
Печериці печені на рожні	за 100	29,00
Бульба на мангалі	за 100	19,00
Картопелька в мундирах замаринована в солоденькій паприці та запечена на грилі		

Не їж багато, їж лише добре, а доброго не буває багато.

Следзь за рецептом діда Славка 200/30 75,00
Оселедець пряного посолу та фаршмак по галицьки

Сирна дошка 200/50 145,00
Домашні козячі та коров'ячі сири від газдів нашого краю подаємо із медом з власної пасіки



Нарізка з бретрури – тареля печеного м'яса 300/50 185,00
яке ми зготували для Вас в печі: буженина, шпундер печений, рулет курячий, подається з цв'іклі



Паштети по рецепту Бабиці Касі 200/100 85,00
паштет свинечий в слоіоному тісті,
паштет курячий кремівий та свіжуткі хрустячі грінки

Саломанія – Якби мені паном бути, то я б сало їв 50/50/100 59,00
і медом закусував. сало солоне в з червоним перчиком та сало з часником та зеленіною подається з хрустячими гріночками

Квашенина з бочки 1/350 65,00
Квашений огірок, квашений помідор, квашені ябка та крижавка

Квашені огірочки з медом – найкраща закус на пасіці 1/150 39,00
квашені огірочки з медом та насінням соняшника

Маринади з погрібка 1/350 75,00
Маринована слива, патісони, перець в медовому маринаді та мариновані огірочки

Як ковбаса та чарка, то минеться й сварка.



ГайЮлік на галері	1/250	115,00
Скумбрія файно випечена на цитрині, помідор, огірок, мікс салату, сухарики в духмяних травах, сир пармезан та все це заправлено соусом «Цезар»		
Салатка «Гунорова мішанка»	1/220	119,00
В'ялений балик, сир Рокфор, мікс салатів, помідор та оливки посипані кунжутом та заправлені медовим соусом		
ГайЮлік на бантах	1/250	120,00
То фест салат з домашньої курочки, шпандерка вудженого, помідора, огірка та іншої ярини заправленої добрим сосом «Цезар» та посипаний сухарями та сиром пармезан або як моя бабця каже "сиром партизан"		
Салат Ходить гарбуз по городу	1/250	95,00
Мішанка з бужениною, бринзою, маринованим гарбузиком, соковитими помідорами, листям салату, руколою та крутонами		
Сонях	1/250	89,00
Смажене філе курки, сир сулугуні, помідор, огірок, маслини заморські, мікс салату заправлені французьким соусом «Майонезе» та посипані насінням соняшника		
Дифіляда	1/250	94,00
Підсмажена куряча печіночка з карамелізованим ябком, сиром брі та листям салату		
Тамтешній	1/250	85,00
Перець болгарський, огірок, помідор, мікс салату, цибулька, маслини та заморський сир фета заправлений оливою та приправлені бджолиним пилком		
Шуба-придане від бабуні	1/300	69,00
Буряк, морква, картопля, цибулька зі свого городу з оселедцем маринованим в сметані		
Вінегрет	1/300	55,00
Один з найфайніших зимових салатків у Львові, бо має запас вітамінів на цілу зиму! Наші бджілки готують салатку з буряка, картоплі, моркви, огірочків квашених, капусти квашеної, цибульки, фасольки та заправляють домашньою олією.		

У селі Веселий спас жив пасічник – дід Панас.
Пив вино і пив наливку, медовуху та горілку.
Запивав все це він квасом, пивом, морсом та дромбасом
Йшов завжди він попереду, бо тримав багато меду.



Мертві бджоли не гудуть

Таця ковбасів-балабасів	500/500/100	460,00
- Пів кіля ковбасів з свинини, курки і навіть кров'янка із шкварками - Пів кіля вареників з масненьким бігосом - Цвіклі та грибний соус		
Таким данем можуть сі наїсти два хлопа або три поредних кобіти!		
А ще з флешкою горілки		590,00
Таця Запеченого м'ясидла	1000/1000/100	850,00
- Кільо запеченої на вуглях свинини, телятини та птиці - Кільо печених овочів гриль - Соус Сацебелі та пікантний з вишень		
Таким данем можуть сі наїсти штири хлопа або петь поредних кобіт!		
А ще з флешкою горілки		980,00

Викрутаси на пательні

Бабусина бульбочка	250/20/50	59,00
Картопелька смажена на пательні, традиційно подається з припіченим копченим шпандерком та малосольними огірком		
Мнеско на пательні	1/400	105,00
Шия свинна, печериці, картопля, цибуля, сир сулугуні та духмяні трави		
Палюшки по панськи	300/100	95,00
Палюшки підсмажені до золотистого хрусту з тушкованою в сметані свининою та грибами		
Підбивана печіночка	250/100	89,00
Печінка смажена з цибулькою в сметані, супероно смакує з мамалигою посипаною бринзою		
Село і терті пляцки	250/100	
Деруни посмажені до золотистої скоринки традиційно подаються:		
- з свіженькою сметанкою		69,00
- із свининою та печерицями тушкованими у вершках		79,00
Домашня кров'янка з бігусом	200/100	79,00
Кров'янка смажена на шкварках, подається з тушеною капустою		



Цицьки – цицьками, а борщ, варити треба влітти

Запиканці на британці

Медові ребра з чорносливом	200/150/100	159,00
Свинні м'ясисті ребра томлені в помідоровому сосі з медом та чорносливом, подаються з тушкованою молодого капустию та бараболькою		

Горщики з пєца

Бограч по закарпатськи	1/400	98,00
Готується в казані, з свинини, телятини, курочки, копченостей, мадярської паприки, гостренького перчика, болгарського перця, помідорів, моркви, трошка часничку. А як він гріє? Як три кобіти відразу. Куштуйте фест Бограч, відчуєте як то з трьома кобітами).		
Банюш гуцульський	300/30/30	
Кукурудзяна каша варена на домашній сметані, подається:		
з бринзою та грибочками		83,00
з бринзою та шкварками		83,00

Страви з тіста

Українці — справдавна хліборобський народ, відтак і традиційна українська культура ґрунтується на цінностях хліборобської праці та шануванні хліба. Любов до хліба відобразилася й у традиційному меню українців, яке на Галичині в основному складалося з хлібних страв і борошняних виробів. Це і традиційні вареники, палюшки, кльоцки, млинчики, кнедли, пироги, варенички.



Налисники з мн'єсом і русолом — як на весілі	160/200	65,00
Млинці з курячим мнєском посмажені в яйку, подаються з горнєтком курячого бульйону.		
Вареники мішані	300/100	69,00
Вареники з картоплею подаються з сметаною та шкварками або грибною мачанкою.		
Вушка з мясом	300	79,00
Вушка то як пельмені, тіко в 100 раз ліпші, традиційно подаються помащені вершковим маслом, та посипані зеленню.		
Вареники смажені на пательні	300/100	75,00
Вареники з картоплею, пришкварені на пательні з шкварками до золотенької скоринки, подаються із сметаною.		

Добрий апетит ліпше, аніж поганий сон.
Ліпше всто ніч їсти, аніж всто ніч не спати.