

Щедрі сніданки подаємо щодня, з 8:00 - 10:00

САЛАТИ

Салатка капустиана (280 г)
З вітамінним яблуком і цибулею. Заправляється
запашною воливою 112.00

Тареля олів'є (250 г)
Із копченим м'ясцем мангалиці 147.00


Солені гурзді (240 г)
Зі сметаною та маринованою цибулею 143.00

Скриня, повна шуби (270 г)
«Шуба» з варених овочів та оселедця.
Присмачується ікрою равлика 148.00

 **Мізерія** (200 г)
Свіжі овочі в поєднанні з ніжним молодим овечим сиром
з власної полонини 139.00

Вінегрет з білими грибами (300 г) 156.00

Язиката хвеська (260 г)
З томленим язиком, квасолею та фермерським сиром.
Заправляється вершковим соусом 164.00

 **Бурякова салатка** (250 г)
З сиром рахівських овець. Перемащується
медово-гірчичною заправкою. Подається
з ікрою равлика 137.00

Салатка з лісових грибів (270 г)
Із додаванням маринованої цибулі 168.00

Салат з домашньої курки (200 г)
Мішанка зі свіжих овочів, листя салати, яйця
та хрумких грінок. Заправляється цибулевим
соусом 146.00

Закатана капуста (290 г)
Квашена за старовинним рецептом з опеньками
та свіжою цибулею 119.00

СІЛЬСЬКІ СМАКИ

Файна солонина (150/30 г)
Три види домашнього сала зі свиней (с.Тютків) 172.00

Квасна миска (400 г)
Щедра порція різносолів та маринадів
з нашого льоху 186.00

Студинець (400 г)
Наваристий холодець із м'яса дикої свині 225.00

Рибна дефіляда (250 г)
Квашена річкова риба та оселедець, подається
з крумпллями 193.00

З нашої копильні (290/50 г)
Щедра порція димної нарізки м'яса.
Подається з бурячковим хроном 318.00

Сири з власної сироварні (м. Тернопіль) (200/60 г)
Найкраща компанія до вашого вина 246.00

Улюблені ковбаси (180 г)
Сиров'ялені, некуповані 214.00

Правдиві біляки (110 г)
Білі гриби (урожай 2019 року), мариновані з цибулею 157.00

НА ПЕРШЕ

Поливка куряча з різанками (420 г)
Бульйон з сільської курки, з додаванням
органічного тіста. Подається з вареним яйцем 129.00

Бограч – їжа пастухів (400 г)
Наваристий суп-гуляш з баранини та телятини.
Присмачується пекельним перцем 158.00

Грибна зупа (420 г)
Зі справжніх білих грибів. Готується на вершках.
Подається з хлібними кнедликами та часником 162.00

Перше причастя гуцулів (350/50 г)
Легендарний борщ з м'ясом. Подається
в запеченому хлібі, зі сметаною та часником 143.00



*Овеча бринза/будз з власної полонини (м. Рахів) -
переможець фестивалю «Гуцульська бриндзя 2019»*

ГАРНІРИ

Товчена бульба (290 г)

Домашня картопля, файно розім'ята з вершковим маслом 93.00

Кашовиця від кашовара (300 г)

Перлова каша, тушкована в п'єцу з білими грибами 89.00

Смажені крумплі (300 г)

Картопля, краяна з салом і цибулею. Подається на чавунній пательні з сиром будз 118.00

Овочі, щойно з грядки (350/40 г)

Печені на живому вогні. Подаються з винним соусом 152.00

Карчохи печені (170/50 г)

Бульба, запечена у вогняній ямі. Подається з бринзовою мачанкою 97.00

НАШІ ВАРЕНИКИ

ХТО ТАКІ ПИРОГИ ВЖИВАЄ, ТОЙ МОЛОДАВЕ ТІЛО МАЄ

З бараболею (280 г)

Подаються з поливою з білих грибів 152.00

З бараниною та кінзою (300 г)

Подаються з оцтом 174.00

З кроликом (300 г)

Поливаються маслом 193.00

З бринзою та зеленню (300 г)

Подаються з домашньою сметаною 157.00

Макітра пирогів (1100/100 г)

Щедро, як для себе! Поливаються маслом, подаються зі сметаною 608.00

Солодкі пироги (300 г)

З соковитими вишнями 176.00

ЛАСІ КОВБАСИ

«ОЙ, ЩО ТО ЗА ЗАБАВА ТА Й БЕЗ КОВБАСИ»

Вуджені по-домашньому (190/50 г)

З нашої масарні 198.00

З баранця з полонини (м.Рахів) (100/50 г)

Подаються з потрохами 203.00

Кривава кишка (200/50 г)

Апетитна кров'янка, щедро напхана м'ясними потрохами, гречаною крупою та шкварками 184.00

ВОГНЯНА ЯМА

ВАГОВІ СТРАВИ

Свинні ребра в соусі

з чорносливу (за 100 г)

Запікаються на живому вогні 112.00

Кавалок сома (за 100 г)

Нижне філе риби, запечене на живому вогні.

Подається з вершковим соусом 137.00

Ципа печена (за 100 г)

Подається з помідорно-часниковим соусом 134.00

Баран на патику (150/40 г)

Свіжозмелене м'ясо гірського баранця, запечене на вогні. Подається з освіжаючим соусом з аличі 215.00

Шашлик з мангалиці (за 100 г)

Це дика порода свиней, які вільно випасаються та годуються органічними кормами протягом 12-ти місяців на нашій фермі (Тернопільська обл.) 148.00

Ті-Боун з українського бичка (за 100 г)

Витримується протягом 21 дня 209.00

Костиця (за 100 г)

Подається з печеною картоплею та ягідним соусом 153.00

КАРПАТСЬКІ СТРАВИ

ТОМЛЯТЬСЯ В П'ЄЦІ НА ДРОВАХ

Фаршировані перці за 100 г (вагова)
З м'ясом мангалиці та грибами, тушкуються у вершково-томатному соусі 94.00

Ягня в травах за 100 г (вагова)
Томиться на м'яко в гірських прянощах.
Подається з картоплею та сливовим соусом 172.00

Чанахи зі свининою (400 г)
Рум'яняться у чавунному горщику з овочами та фасолею 197.00

Карпатський спруг за 100 г (вагова)
Ціла форель, файно запечена у сметані 124.00

★ **Вертихвости** (250 г)
Тушковані делікатеси - телячі хвости. Подаються на перині з кукурудзяної каші 216.00

Ті, що ростуть над землею (250 г)
Білі гриби та опеньки, зібрані цьогоріч у гірських лісах. Рум'яняться у вершках на живому вогні 229.00

Шпундра! Така, як їли діди (350 г)
Смажена свинина, томиться у буряковому квасі.
Подається в запеченому хлібі 282.00

Гайзи-бубел з м'ясцем (400 г)
Дерун з вудженим м'ясом. Присипається сиром з нашої сироварні 208.00

Крутий гайзи-бубел (350 г)
Пляцок з тертої картоплі. Запікається в п'єці на відкритому вогні. Поливається грибною поливою 193.00

★ **Свіжина з молодим сиром** (280 г)
Смажене м'ясо мангалиці, запікається з тягучим сиром на чавунній пательні 265.00

Українські равлики (200 г)
Подаються у пікантному соусі з аличі 254.00

Гуцульський банош (200/80/25 г)
Подається з підливою з білих грибів та карпатською бринзою 169.00

Смак дитинства (300 г)
Товчена бульба з тушкованим м'ясом (на ваш вибір) 186.00

Чеботурка у сметані за 100 г (вагова)
Сільська домашня курка, випріває цілу ніч на вогні 108.00

Баран на гречці (330 г)
Апетитні шматки баранини, тушкуються у сметані. Подаються на гречаній перині 231.00

★ **Язик до Києва доведе** (220 г)
Найніжніший яловичий язик, розтомлюється у вершках 247.00

Кролик у вершках за 100 г (вагова)
Ніжка кролика, рум'яниться на живому вогні в соусі з бринзи 192.00

Любчики-голубчики (220/100 г)
Рисово-м'ясні голубці. Томляться цілу ніч у печі, подаються з поливою з білих грибів 189.00

ТРОШКИ СОЛОДЕНЬКОГО

Андрути з кедровими горіхами
Улюблений вафельний торт, перемашується згущеним молоком 159.00

★ **Льоди з солоною карамеллю**
Надзвичайне морозиво зі шматочками бородинського хліба, посипається вулканічною чорною сіллю 187.00

Чорнослив з горіхами в сметані
Десерт родом з дитинства. Чорні сливки та вишні, залиті збитою сметаною 168.00

Сирник: кращий, ніж удома 156.00

Чорна Гора
Шоколадний пляцок у поєднанні з солоною карамеллю 157.00

Медівник, що тане в роті 164.00

Чудове морозиво
На ваш вибір: з маком, вершкове та зі смаком халви 153.00

★ РЕКОМЕНДУЄМО НАШІ НОВИНКИ

Якщо у вас День народження, ми хочемо знати про це.