

САЛАТКИ

3 городу для нашого роду 92
З домашньої хрумкої капусти, яблука, моркви, огірка та цибулі. 250г
Заправляється запашною воливою.

Шуба цьоці Гані 139
Ситна салата з варених овочів, оселедцю та цибулі. 270г
Добре перемашується домашнім майонезним соусом, присмачується фермерським сиром.

Салатка з лісових грибів 147
Накришилка з білих грибів, лисичок, опеньок та груздів. 240г
Смак доповнює маринована цибулька. Заправляється ековоливою та посипається гарбузовим насінням.

Гарбузова салата з вудженим шовдором 127
Солодкі шматки гарбуза з вудженим шовдором та свіжим листям салату. Заправляється помідоровим соусом. Посипається карпатським сиром Будз. 200г

Тареля олів'є 138
М'ясна салатка з варених овочів, домашнього яйка та маринованої цибульки. Вимішується майонезним соусом. 225г

Вінегрет з білими грибами 129
Мішанка з варених овочів, квашеної капусти, цибулі та маринованих грибів. Файно перемашується запашною воливою. 260г

Салатка з курятини 127
Мішанка зі свіжими овочами, карпатськими соленими груздями та редисом в поєднанні з сиром з власної сироварні. Вимішується сметанковим соусом. 250г

Мізерія 126
Овочеве асорті в поєднанні з карпатським сиром Будз. Заправляється запашною воливою. 170г

Закатана капуста 104
Квашена за стародавнім переписом з опеньками, маринованим перцем, редисом, гоготами та свіжою цибулею. Вимішується домашньою ековоливою. 350г

СІЛЬСЬКІ СМАКИ

Тюлька-дрібодулька 94
Свіжоварена картопля, подається з маринованою тюлькою, домашньою синьою цибулею, заправляється соняшниковою воливою. 220г

Студинець 142
Наваристий холодець з копченого м'яся введеного паце. 400г

Файна солонина 124
Три види домашнього сальця: сало копчене, сало з вострою аджикою, сало з кропом. Подаються з зеленою цибулькою та файною гірчицею. 170/30г

Квасна миска 143
Щедра порція різносолів та маринадів з нашого льоху. 500г

Легуміни сиров'ялені 147
Дуже порція наших сиров'ялених м'ясних делікатесів. 180г

Оселедець козака 112
Подається з мандибуркою та цибулею. 220г

Фермерські сири з полонини та нашої сироварні 192
Найкраща компанія для вашого вина. 250г

М'ясні витребеньки 265
Щедра порція м'ясил з нашої коптильні. Подається з трав'яним соусом. 395г

Правдиві біляки 158
Мариновані білі карпатські гриби з цибулею. 220г

НА ПЕРШЕ

Поливка куряча з різанками 93
Бульйон з сільської курки, домашньої пасти з органічного борошна та фермерського яйка. 420г

Грибна зупа з копченою фореллю 134
зі справжніх білих грибів, органічної локшини, овочів та цибулі. 420г
Подається з хлібними кнедликами та часником.

Бограч – їжа пастухів 132
Пряний, наваристий – з баранини, телятини та вудженої шовдри. Присмачений пекельним перцем. 400г

Перше причастя гуцулів 108
Наваристий борщ (з м'ясом), заправляється доброю сметаною та часником. Подається у домашньому хлібі, запеченому на дровах або у глибокій мисці. 350/50г

ГАРНІРИ

Гороховиця 87
Ніжна горохова мнячка. Поливається воливою, посипається насінням соняшника. 230г

Товчені крумплі 63
Картопляна мнячка, поливається вершковим маслом. 290г

Овочі – щойно з грядки 146
...а далі справа за вогнем. Подаються з винним соусом, перед яким важко встояти. 260/40г

Пасуля Дзюбачки 104
Довга квасоля, тушкована з грибами в домашніх вершках. 200г

Смажені сирі бараболі 107
Картопля краяна з цибулею та салом, смажить на чавунній пательні. 350г

Карчохи печені 82
Домашня бульба, запікається в козацькій ямі до золотавої скоринки. Подається з бринзуватою мачанкою. 170/50г

НАШІ ВАРЕНИКИ

**ХТО ТАКІ ПИРОГИ ВЖИВАЄ
ТОЙ МОЛОДАВЕ ТІЛО МАЄ**

з квашеної капусти 89
Притрушуються тушеною цибулею. Подаються зі шкварками. 300г

з бараболою та мачанкою з білих карпатських грибів 106
Поливаються маслом. 280г

з бараниною та кінзою 132
Поливаються маслом. Подаються з оцтом. 300г

з бринзою та зеленню 117
Поливаються маслом. Подаються з домашньою сметаною. 300г

Солодкі пироги 142
з вишнями та маком. Поливаються маслом, подаються з домашнім варенням. 300г

Макітра пирогів 423
Щедро, як для себе! Поливаються маслом або тушкованою цибулею. Подаються зі сметаною. 1100/100г

ГРИБОВА ХАТА
працюємо для Вас з 2004 року



**НАЙКРАЩИЙ РЕСТОРАН
УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ 2015
ФІНАЛІСТ 2016/2017**

РЕСТОРАННА ПРЕМІЯ

ЛАСІ КОВБАСИ

ОЙ ШО ТО ЗА ЗАБАВА
ТА Й БЕЗ КОВБАСИ

- Кривава кишка** **112**
Апетитна кров'яна ковбаса, щедро напхана м'ясними потрохами, гречаною крупною та шкварками. Смажитесь в печі. Подається з салаткою з хрону. 200/50г
- Кучерики баранця** **139**
З нашої масарні. Подаються з гострим хроном. 100/50г
- З мангалиці** **173**
З дикої свині. 200/50г
- Вуджені по-домашньому** **146**
З особливої породи свиней, які випасаються на гірських вигонах. Подається з оцтованим хроном. Достатня порція на двох осіб. 190/50г

КАРПАТСЬКІ СТРАВИ ТОМЛЯТЬСЯ В ПЕЦУ НА ДРОВАХ

- Фаршировані перці** (вагова) **53**
Томлені перчики з м'ясом та грибами у вершковому-томатному соусі. за 100г
- Ребра, засипані капустою** **149**
Копчені свинні реберця, засипані тушкованою квашеною капустою. 350г
- Чеботурка у вершках...** (вагова) **76**
Сільська домашня курочка томиться цілу ніч у вершковому соусі з грибами. за 100г
- Ті, що ростуть над землею** **187**
Карпатські білі гриби, опеньки та лисички – зібрані цьогоріч у гірських лісах. Рум'яняться в печі з цибулею у вершках, присипаються гуцульським сиром будз. 200г
- Горнець чанах** **134**
Тушковані овочі, квасоля та м'ясо. Томляться на м'яко в чавунному казанку. 400г
- Любчики-голубчики** **116**
Рисово-м'ясні голубці, цілу ніч томляться в рідненькій печі. Подаються зі засмажкою з білих карпатських грибів. 220/100г
- Шпундра! Така, як діди їли!** **192**
Соковита вепрова грудинка томиться на м'яко в буряковому квасі. Давній рецепт з 1791 року з книги «Енеїда» І. Котляревського. 350г
- Крутий гайзи-бубел** **132**
Картопляний тертий пляцок, запікається в п'єцу на справжньому вогні. Подається затертим сиром буйвола або з поливою з білих грибів на ваш вибір. 330г
- Ягня в травах** (вагова) **154**
Тушується на м'яко в гірських прянощах. Подається з бульбою та сливовим соусом. за 100г
- Смак дитинства** **138**
Товчена картопля з тушкованим м'ясом баранця та домашньої птиці. 300г
- Свіжина - їжа наших предків, в народі - Лоці** **197**
Свіже м'ясе мангалиці, томлене на цибулі. 230г
- А той баран – круторогий** **257**
В поєднанні зі свіжотушкованими овочами та бобами. Присмачується пікантним соусом. 300г
- Царський гриб з місцевих гір** **243**
Феєричне поєднання карпатського трюфеля з вершковим-грибним морозивом в соусі з білого гриба, насиченого киснем та спеціями. Авторська страва високої кухні. 220г
- Гуцульський банош** **127**
Кукурудзяна кулеша, варена на домашніх вершках. Подається з підливою з білих грибів та витриманою овечою бринзою. 200/80/25г

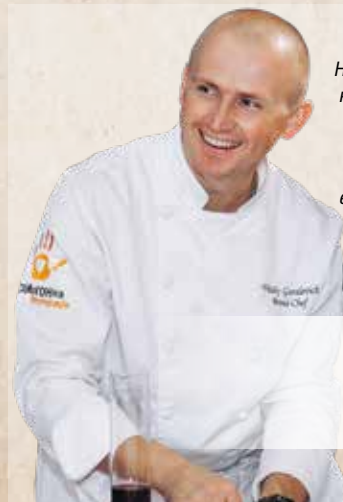
ВОГНЯНА ЯМА

ВАГОВІ СТРАВИ

- Ципа печена** **126**
Шмат курчати, файно маринується за галицьким переписом. Подається із помідорово-часниковим соусом. за 100г
- Баран на патику** **153**
Свіжозмелене м'ясо гірського баранця, запікається на вогні. Подається з освіжаючим соусом. 150/40/30г
- Карпатський спруг** **129**
Ціла форель, файно запікається. Подається з вершковим соусом, який ідеально підкреслить найніжніші відчуття. за 100г
- Костиця** **128**
Вражаючий шмат вепрового м'яса. Подається з печеною бульбою та соусом з гогодзів. за 100г
- Каре ягня** **234**
Хрустка скоринка та ніжне м'ясо ягняти. Готується на відкритому вогні. Подається зі сливовим соусом. за 100г
- Телятина у вогні** **169**
Ласий шмат запеченої телятини. Подається зі сливовим соусом. за 100г
- Щедре гуцульське частування** **874**
Щедра порція для хвацької компанії: м'яса, ковбас, овочів 800/400/60г маринуваних та грильованих.

ТРОШКИ СОЛОДЕНЬКОГО

- Наше морозиво з бджолиним пилком** **89**
Поливається варенням з акації, подається із медовими сотами.
- Наші льоди з мармулядою** **146**
Ласа порція вершкового морозива з домашнім варенням на Ваш вибір.
- Солодкі дулі на снігу** **154**
Соковита груша з карамеллю та шоколадом на вершках.
- Млинці з яблуками** **97**
з ягодами та корицею.
- Млинці з сиром** **116**
з ніжним домашнім вершковим сиром та легкою дієтичною рікоттою.
- Медівник** **108**
Медовий пляцок, перемашений сметанковим густим кремом. Подається з медово-карамельними сотами.
- Чорна Гора** **106**
Незвичайне поєднання чорної чіколяди з соленою карамеллю.



Найкраще, бо українське!
Накриваючи на стіл смаколики української кухні посланцям євроспільноти в Брюсселі, я зрозумів, наскільки наша кухня смачна, та разом з тим, незвідана іноземцями, неоцінена світом. Постараємось виправити це в нашому меню. Пишаємось історією наших предків, нашими божественними чорноземами та працюючими українськими кухарями.
Слава Україні! Смачного!

Віталій Гуралевич
бренд-шеф мережі
«САМОГОНна ресторація»