

Бізнес ЛАНЧ

з 12:00 до 15:00
Пн - Пт

Салати

Смажені кабачки Подаються з соусом Тартар	200 г
Салат по-домашньому з томатами, огірками та зеленою цибулею, заправлений сметаною	200 г
Салат Олів'є зі свіжим огірком	200 г
Брускети з томатами та бринзою	180 г

Перші страви

М'ясна солянка Подається зі сметаною	330 мл
Окрошка, настояна на айрані	300 мл
Консоме з яйцем, локшиною та зеленню	300 мл

Основні страви

Котлетки по-домашньому Подаються з молодю картоплею	330 г
Куряча печінка, тушкована в сметанному соусі з шампіньйонами На гарнір - гречана каша	330 г
Біла риба, тушкована в томатному соусі Подається з кус-кусом.	300 г
Пельмені по-домашньому зі сметаною та зеленню	250 г

Напої

Ягідний компот	250 мл
Узвар	250 мл

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011



Lunch OFFER

NOON to 3:00 p.m.
Mon - Fri

Salad

Roasted zucchini Served with Tartar sauce	200 g
Country-style vegetable salad - tomatoes, cucumber, green onions, seasoned with sour cream	200 g
Olivier salad with fresh cucumber	200 g
Bruschettas with tomatoes and brynza cheese	180 g

Soup

Solyanka - thick meat soup	330 ml
Okroshka - Ukrainian cold soup infused on ayran	300 ml
Consomme with noodles, eggs and greens	300 ml

Main course

Cutlets a-la home Served with young potatoes	330 g
Chicken liver stewed with sour cream sauce with champignons	330 g
Buckwheat on the side	300 g
White fish stewed with tomato sauce Served with cous cous	250 g
Meat dumplings a-la home Served with sour cream and greens	250 g

Drinks

Berry drink	250 ml
Fruit drink	250 ml

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011

