

Осіннє меню

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

ТАР-ТАР ІЗ ЯЛОВИЧИНИ

350 г | **345 ГРН**

БРУСКЕТТА З ЛОСОСЕМ

230 г | **290 ГРН**

БРУСКЕТТА З ТАР-ТАРОМ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ

210 г | **270 ГРН**

СУПИ

ОВОЧЕВИЙ КРЕМ-СУП З ЛОСОСЕМ, ШПИНАТОМ І ЗЕЛЕНОЮ ОЛІЄЮ

300 мл | **195 ГРН**

ГАРБУЗОВИЙ СУП З КОКОСОМ І КРЕВЕТКОЮ

330 мл | **210 ГРН**

САЛАТИ

СПАЙСІ САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ.

ПОДАЄТЬСЯ НА РИСОВОМУ ПАПЕРІ

250 г | **295 ГРН**

МІКС САЛАТІВ З ГРУШЕЮ, ХАМОНОМ, СИРОМ КАМАМБЕР ТА ТОМАТАМИ ЧЕРІ. ЗАПРАВЛЯЄТЬСЯ МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ

320 г | **335 ГРН**

МІКС САЛАТІВ З БАКЛАЖАНАМИ, ВУГРОМ ТА ТОМАТАМИ ЧЕРІ. ЗАПРАВЛЯЄТЬСЯ МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ

260 г | **340 ГРН**

ОСНОВНІ СТРАВИ

СТЕЙК ЗІ СВИНИНИ. ПОДАЄТЬСЯ З КАРТОПЛЕЮ ПО-СЕЛЯНСЬКИ ТА АДЖИКОЮ

450 г | **365 ГРН**

ФІЛЕ МІНЬЙОН З БАКЛАЖАНАМИ ПО-АЗІАТСЬКИ ТА СИРНИМ СОУСОМ

385 г | **480 ГРН**

ФІЛЕ СУДАКА В АПЕЛЬСИНОВІЙ ГЛАЗУРІ.

ПОДАЄТЬСЯ З КАРТОПЛЯНО-МОРКВЯНИМ ПЮРЕ

300 г | **380 ГРН**

МЮНХЕНСЬКІ КОВБАСКИ.

ПОДАЮТЬСЯ З КАРТОПЛЯНИМИ ДІПАМИ ТА ДВОМА СОУСАМИ - ХРІНОМ ТА ГІРЧИЦЕЮ

330 г | **270 ГРН**

СЕТ КОВБАСОК. ПОДАЄТЬСЯ З ТУШКОВАНОЮ КАПУСТОЮ, КАРТОПЛЕЮ ПО-СЕЛЯНСЬКИ ТА ДВОМА СОУСАМИ - ХРІНОМ ТА ГІРЧИЦЕЮ

580 г | **370 ГРН**

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З ЦИБУЛЕЮ ТА ГЛИВАМИ

350 г | **150 ГРН**

ДЕСЕРТ

**ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-БРЮЛЕ
З КАРАМЕЛІЗОВАНИМ МИГДАЛЕМ**

140 г | **115 ГРН**

ТЕПЛІ ОСІННІ НАПОЇ

КАПІТАНСЬКИЙ ГРОГ

200 мл | **150 ГРН**

ГЛІНТВЕЙН

200 мл | **180 ГРН**

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY

ESTD. 2011

Autumn offer

COLD STARTERS

BEEF TARTAR

350 G | **345 UAH**

SALMON BRUSCHETTA

230 G | **290 UAH**

BEEF TARTAR BRUSCHETTA

210 G | **270 UAH**

SOUPS

CREAMY VEGETABLE SOUP WITH SALMON, SPINACH AND GREEN OIL

300 ML | **195 UAH**

PUMPKIN SOUP WITH COCONUT AND SHRIMPS

330 ML | **210 UAH**

SALADS

SPICY SALAD WITH SHRIMPS.

SERVED ON RICE PAPER

250 G | **295 UAH**

**SALAD MIX WITH PEAR, JAMON, CAMEMBERT CHEESE
AND CHERRY TOMATOES. SEASONED WITH HONEY & MUSTARD SAUCE**

320 G | **335 UAH**

**SALAD MIX WITH EGGPLANTS, EEL AND CHERRY TOMATOES.
SEASONED WITH HONEY & MUSTARD SAUCE**

260 G | **340 UAH**

MAIN COURSES

PORK STEAK. SERVED WITH POTATOES A-LA FARM AND ADJIKA

450 G | **365 UAH**

**FILLET MIGNON WITH ASIAN-STYLE EGGPLANTS
AND CHEESY SAUCE**

385 G | **480 UAH**

PIKE-PERCH FILLET FRIED IN ORANGE GLAZE.

SERVED WITH MASHED POTATOES AND CARROT

300 G | **380 UAH**

MUNICH SAUSAGES.

SERVED WITH POTATO DIPS AND TWO SAUCES - HORSERADISH AND MUSTARD

330 G | **270 UAH**

**SAUSAGE PLATE. SERVED WITH STEWED CABBAGE, POTATOES A-LA FARM
AND TWO SAUCES - HORSERADISH AND MUSTARD**

580 G | **370 UAH**

POTATOES FRIED WITH ONION AND OYSTER MUSHROOMS

350 G | **150 UAH**

DESSERT

**PUMPKIN CRÈME BRULEE
WITH CARAMELIZED ALMONDS**

140 G | **115 UAH**

WARM AUTUMN DRINKS

CAPTAIN'S GROG

200 ML | **150 UAH**

MULLED WINE

200 ML | **180 UAH**

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY

ESTD. 2011