

БІЗНЕС ЛАНЧ

з 12:00 до 15:00
Пн – Пт

Салати

<i>Салат з курячою печінкою та карамелізованими яблуками</i>	200 г
<i>Весняний салат з редисом, огірком, яйцем та сметанною заправкою</i>	200 г
<i>Салат з молодого капустию та свіжим огірком</i>	200 г
<i>Брускета з томатами та бринзою</i>	180 г

Перші страви

<i>Зелений борщ зі свіжим шпинатом</i>	330 мл
<i>Сирний крем-суп</i>	300 мл
Подається з сухариками	
<i>Консьоме з яйцем, локшиною та зеленню</i>	330 мл

Основні страви

<i>Курячі гомілки у соєво-медовій глазури</i>	330 г
Подаються з картоплею фрі	
<i>Домашні рибні котлетки з соусом Голандез</i>	330 г
На гарнір – картопляне пюре	
<i>Смажена відбивна зі свинини</i>	330 г
Подається з булгуром з шампіньйонами та аджикою	
<i>Пельмені по-домашньому зі сметаною та зеленню</i>	250 г

Напої

<i>Ягідний компот</i>	250 мл
<i>Узвар</i>	250 мл

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011



LUNCH

OFFER

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

Salad

*Salad with chicken liver
and caramelized apples* 200 g

*Spring salad with fresh radish, cucumber,
eggs and sour cream seasoning* 200 g

*Salad with young cabbage
and fresh cucumber* 200 g

*Bruschetta with tomatoes
and brynza cheese* 180 g

Soup

Green borsch with fresh spinach 330 ml

Cream of cheese soup 300 ml

Served with croutons

Consomme with noodles, eggs and greens 330 ml

Main course

Soy-and-honey glazed chicken legs 330 g

Served with French fries

Fish cakes with Hollandaise sauce 330 g

Mashed potatoes on the side

Roasted pork chop 330 g

Bulgur with mushrooms and adjika on the side

Meat dumplings a-la home 250 g

Served with sour cream and greens

Drinks

Berry drink 250 ml

Fruit drink 250 ml

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011

