

ОСІННЄ МЕНЮ

ОСНОВНІ СТРАВИ

**САЛАТ З ВУГРОМ УНАГІ, СКИБОЧКАМИ
АВОКАДО, ТОМАТАМИ ЧЕРІ ТА
АЗІАТСЬКОЮ ЗАПРАВКОЮ** | 220 Г | **270 ГРН**

КАРПАЧО З ЯЛОВИЧИНИ | 150 Г | **180 ГРН**
ПОДАЄТЬСЯ З МАРИНОВАНИМ ГАРБУЗОМ, ТРЮФЕЛЬНИМ
СОУСОМ, ПАРМЕЗАНОМ ТА РУКОЛОЮ

**ГАРБУЗОВИЙ СУП З ТИГРОВИМИ
КРЕВЕТКАМИ** | 330 ML | **140 ГРН**
ПРИКРАШАЄТЬСЯ НАСІННЯМ ГАРБУЗА
ТА АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ

**ФІЛЕ МІНЬЙОН, ЗАПЕЧЕНЕ В
ДРОВ'ЯНІЙ ПЕЧІ** | 250/80 Г | **470 ГРН**
ПОДАЄТЬСЯ З ЛИСТЯМ САЛАТУ І ПЕРЦЕВИМ СОУСОМ

**ЗАПЕЧЕНА ДОРАДО З
ІМБИРНО-ГАРБУЗОВИМ КРЕМОМ.** | 300 Г | **360 ГРН**
ПОДАЄТЬСЯ З РУКОЛОЮ ТА РАВІОЛІ З ДОМАШНЬОЮ
РІКОТОЮ І В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ

**ХРУСТКИЙ МІЛЬФЕЙ З ГАРБУЗОВОЮ
ПАННА-КОТОЮ, ЧОРНОЮ
СМОРОДИНОЮ, ГРИЛЬЯЖЕМ З
ГАРБУЗОВОГО НАСІННЯ ТА В'ЯЛЕНИМ
ГАРБУЗОМ** | 130 Г | **130 ГРН**

* ЦІНА СТРАВИ ВКАЗАНА ЗА 250 Г ПІДГОТОВАНОВОГО ДО СМАЖІННЯ М'ЯСА.

НАПОЇ

БІЛИЙ РОМАШКОВИЙ ГЛІНТВЕЙН | 200 ML | **90 ГРН**

КЛАСИЧНИЙ ГЛІНТВЕЙН | 260 ML | **97 ГРН**

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011



AUTUMN

menu

MAIN COURSES

SALAD WITH UNAGI EEL, AVOCADO SLICES, CHERRY TOMATOES AND ASIAN DRESSING

220 G | 270 UAH

BEEF CARPACCIO

SERVED WITH PICKLED PUMPKIN, TRUFFLE SAUCE, PARMESAN AND ARUGULA

150 G | 180 UAH

PUMPKIN SOUP WITH TIGER SHRIMPS

DECORATED WITH PUMPKIN SEEDS AND FRAGRANT OIL

330 ML | 140 UAH

FILLET MIGNON BAKED IN WOODEN OVEN

SERVED WITH LETTUCE AND PEPPER SAUCE*

250/80 G | 470 UAH

BAKED DORADO WITH GINGER-PUMPKIN CREAM.

SERVED WITH ARUGULA AND RAVIOLI WITH FARM RICOTTA AND DRIED TOMATOES

300 G | 360 UAH

CRISPY MILLE-FEUILLE WITH PUMPKIN PANNA COTTA, BLACK CURRANT, PUMPKIN SEEDS GRILLAGE AND DRIED PUMPKIN

130 G | 130 UAH

* THE PRICE SPECIFIED IS FOR 250 G OF RAW, ROAST-PREPARED MEAT.

DRINKS

WHITE MULLED WINE WITH CHAMOMILE

200 ML | 90 UAH

CLASSIC MULLED WINE

260 ML | 97 UAH

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011

