Пісне Меню

Салати і закуски

Зелений салат з сиром тофу, запеченим гарбузом та цукіні	250 г	135 грн
Брускета з баклажанами і вугром по-японськи	200 г	195 грн
Карпаччо з буряка. Подається з міксом салату, руколою, горіхом пекан та соусом унагі	170 г	95 грн

Перші страви

Весняний мінестроне зі шпинатом, овочами та білими грибами	350 мл	95 грн
Селеровий крем-суп на кокосовому молоці з трюфельною олією	330 мл	95 грн

Основні страви

Стейк з тофу. Подається зі смаженим горошком, томатами та хумусом	300 г	175 грн
Вареники з квашеною капустою, грибами та картоплею	230 г	120 грн
Смажена картопля з білими грибами та вешенками	300 г	165 грн

На десерт

Вареники з яблуками. Подаються з вишневим соусом	250 г	110 грн
Штрудель з грушею. Подається з банановим кремом і ягідним сорбетом	260 г	125 грн

Cosmopolite
RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011

Lenten Menu

Salads and starters

Green salad with tofu cheese, baked pumpkin and zucchini	250 g	135 uah
Bruschetta with eggplants and Japanese-style eel	200 g	195 uah
Beetroot carpaccio. Served with lettuce mix, arugula, pecan and unagi sauce	170 g	95 uah

Soups

Spring minestrone with spinach, vegetables and mushrooms	350 ml	95 uah
Cream of celery soup with coconut milk and truffle oil	330 ml	95 uah

Main courses

Steak of tofu cheese. Served with fried green peas, tomatoes and hummus	300 g	175 uah
Varenyky - Ukrainian dumplings with sauerkraut, mushrooms and potatoes	230 g	120 uah
Fried potatoes with white mushrooms and oyster mushrooms	300 g	165 uah

Dessert

Varenyky with apples. Served with cherry sauce	250 g	110 uah
Pear strudel. Served with banana cream and berry sorbet	260 g	125 uah

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY

ESTD. 2011