

ШЕФ РЕКОМЕНДУЄ

НАВКОЛО СВІТУ



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

ГУАКАМОЛЕ З МЕКСИКАНСЬКИМИ НАЧОС	125/50 г	250
КАРПАЧО З ТЕЛЯЧОЇ ВИРІЗКИ ПІД МЕДОВО-ГІРЧИЧНОЮ ЗАПРАВКОЮ Подається з соусом песто	150 г	395

САЛАТИ

САЛАТ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ, СИРОМ ДОРБЛЮ, ГРЕЙПФРУТОМ ТА М'ЯТНОЮ ЗАПРАВКОЮ	300 г	465
САЛАТ ЗІ СМАЖЕНИМ ЛОСОСЕМ, АВОКАДО ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ	230 г	450

ПЕРШІ СТРАВИ

СУП ТОМ-ЯМ З КРЕВЕТКАМИ ТА КУРКОЮ	300 г	240
ШПИНАТНИЙ КРЕМ-СУП ЗІ СМАЖЕНИМ ЛОСОСЕМ	300 г	315

ОСНОВНІ СТРАВИ

СТЕЙК З ФІЛЕ ІНДИЧКИ Подається з ніжним пюре з зеленого горошка та апельсиновим соусом	350 г	295
КАЧИНА НІЖКА КОНФІ З ЖУРАВЛИНОВИМ СОУСОМ НА ГАРНІР - КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН	320 г	420

ДЕСЕРТ

ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ З МАНГОВИМ КЮЛІ	150/40 г	160
---------------------------------	----------	------------

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011

CHEF'S SPECIAL



AROUND THE WORLD

COLD STARTERS

GUAKAMOLE WITH MEXICAN NACHOS	125/50 g	250
VEAL CARPACCIO WITH HONEY-&-MUSTARD SEASONING Served with pesto sauce	150 g	395

SALADS

SALAD WITH TIGER SHRIMPS, DORBLU CHEESE, GRAPEFRUIT AND MINT SEASONING	300 g	465
SALAD WITH ROASTED SALMON, AVOCADO AND POACHED EGG	230 g	450

SOUPS

TÔM YÂM WITH SHRIMPS AND CHICKEN	300 g	240
CREAM OF SPINACH SOUP WITH ROASTED SALMON	300 g	315

MAIN COURSE

TURKEY FILLET STEAK Served with green peas puree and orange sauce	350 g	295
DUCK LEG CONFIT WITH CRANBERRY SAUCE POTATO GRATIN ON THE SIDE	320 g	420

DESSERT

CHOCOLATE CAKE WITH MANGO CULIS	150/40 g	160
---------------------------------	----------	------------

Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY
ESTD. 2011