

Сезон ЛИСИЧОК

Теплий салат з лисичками

Смажені лисички і яйце пашот
під кремом з білих грибів

180 грн

200 г



Жульєн з лисичками, моцарелою і Вершковим соусом

Подається з хрусткими грінками

240 грн

280 г



Смажена картопля з лисичками

Подається з кремом з білих грибів

180 грн

280 г



Зелене ризотто з лисичками

200 грн

330 г



Запечена дорадо з лисичками і молодим шпинатом в томатному соусі

340 грн

330 г



Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY

ESTD. 2011

CHANTERELLE season

Warm salad with chanterelles 180 uah
*Fried chanterelles and poached egg
with sauce of porcini mushrooms* 200 g

**Julienne
with chanterelles,
mozzarella and creamy sauce** 240 uah
Served with crispy croutons 280 g

**Fried potatoes
with chanterelles** 180 uah
Served with sauce of porcini mushrooms 280 g

**Green risotto
with chanterelles** 200 uah
330 g

**Roasted dorado fish
with chanterelles,
young spinach and creamy sauce** 340 uah
330 g



Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY

ESTD. 2011