

# Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY

ESTD. 2011

## MENU DAILY 11-22

## BEER & FOOD SPORT MUSIC



### ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ



Курячий паштет власного приготування	180	<b>235</b>
Тартар із норвезького лосося з рисовими чіпсами	200	<b>480</b>
Тартар із тунця	200	<b>490</b>
Тартар із яловичини	200	<b>540</b>
Карпачо з норвезького лосося	110	<b>440</b>
Карпачо з телятини	100	<b>580</b>
Вишукане італійське антипасті	250	<b>590</b>

### СУПИ



Український борщ	300	<b>290</b>
Зелений борщ з кропивою	300	<b>290</b>
Булйон з домашньою куркою	300	<b>190</b>
Грибний крем-суп	300	<b>145</b>
Традиційний азійський Том Ям	300	<b>380</b>

### Fresh Beer власного виробництва

#### LIGHT BEER

Пиво світле, нефільтроване, непастеризоване.	0.3	<b>110</b>
Аромат: солодовий з легкими квітковими нотками.	0.5	<b>140</b>
	1	<b>210</b>

Смак: м'який, з ледь відчутними  
хмелевими нотками.  
ABV 4,7%. OG 12%.

#### WEISS BEER

Пиво світле пшеничне, нефільтроване, непастеризоване.	0.3	<b>110</b>
Аромат: пряний аромат з легкими нотками гвоздики.	0.5	<b>140</b>
	1	<b>210</b>

Смак: солодовий з помірною гіркотою  
і трав'яними нотками хмелю.  
ABV 5,2%. OG 13%.

#### STOUT

Пиво темне, нефільтроване, непастеризоване «Стаут».	0.3	<b>110</b>
Аромат: чистий, зброджений з палею солодовістю, легкими нотками смаженої кави і копченого чорносливу.	0.5	<b>140</b>
	1	<b>210</b>

Смак: помірно-сухий з легкою  
гірчинкою смаженої кави.  
ABV 4,7%. OG 12%.

#### ALE

Кожного сезону пивовар Cosmopolite дивує новим сортом елю - класичні рецепти світових сортів крафтового пива, зварені професійно та з пристрастю. Він робить все, аби наші гості мали	0.3	<b>110</b>
можливість спробувати щось незвичайне та особливе!	0.5	<b>140</b>
	1	<b>210</b>

#### ДЕГУСТАЦІЯ ПИВА

Light, Wheat, Ale, Stout  
0.1 / 0.1 / 0.1 / 0.1

**140**

### ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ



Креветки панко	200	<b>450</b>
Хрумкий попкорн із креветок	150	<b>450</b>
Камамбер-фрі	200	<b>360</b>
Хрусткі кальмари	280	<b>350</b>
Курячі крильця	200	<b>320</b>

### САЛАТИ



Грецький салат	250	<b>350</b>
Салат Цезар з куркою су-від	320	<b>370</b>
Салат Цезар з креветками гриль	260	<b>450</b>
Норвезький салат з слабосолоним лососем	270	<b>490</b>
Салат з ростбіфом та соусом Дорблю	250	<b>520</b>

### СЕТИ

Сет м'ясних снєків	300	<b>1200</b>
Сет рибних снєків	200	<b>850</b>
Сет Фрі	550	<b>850</b>
Асорті ковбасок на грилі	650	<b>950</b>



# Cosmopolite

RESTAURANT • BREWERY

ESTD. 2011



## MENU DAILY 11-22

### BEER & FOOD SPORT

MUSIC



## ОСНОВНЕ



Стейк зі свинини	220	<b>360</b>
Стейк рібай (ціна за 100 г)	100	<b>400</b>
Стейк із тунця	150	<b>560</b>
Шніцель з телятини	275	<b>590</b>
Курча по-сичуанськи	370	<b>460</b>
Качина ніжка конфі з вишневим соусом	200	<b>590</b>
Лосось гриль зі шпинатом	250	<b>690</b>
Дорадо гриль	150	<b>620</b>

## ГАРНІРИ



Картопля фрі	150	<b>150</b>
Картопля по-селянськи	150	<b>150</b>
Батат фрі	150	<b>210</b>
Картопляне пюре	200	<b>120</b>
Рис басматі з вершковим маслом	200	<b>120</b>
Овочі гриль	220	<b>290</b>

## ПАСТА



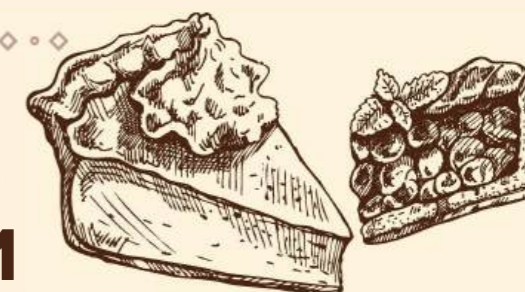
Паста карбонара	240	<b>320</b>
Паста з креветками	300	<b>450</b>
Паста цукіні з овочами	270	<b>270</b>

## БУРГЕР



Фірмовий чізбургер з двома котлетами та картоплею фрі	485	<b>545</b>
Італійський бургер з куркою, моцарелою та картоплею фрі	440	<b>525</b>
Бургер з котлетою із рубленої телятини та картоплею фрі	440	<b>525</b>
Бургер з яловичини з соусом Філо та цибулевим джемом	450	<b>545</b>

## ДЕСЕРТИ



Класичний Наполеон	230	<b>240</b>
Медовик з компоте з чорної смородини	210	<b>220</b>
Чизкейк з солоною карамеллю	185	<b>230</b>
Шоколадний фондан з морозивом	180	<b>240</b>
Креп Сюзетт - млинці в апельсиновій карамелі	220	<b>240</b>
Сирники з вишневим соусом, медом та сметаною	260	<b>250</b>
Морозиво власного виробництва	50	<b>70</b>