

МЕНЮ

BY COSMOS

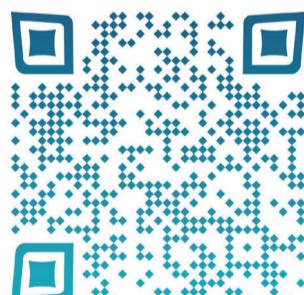


фото блюд

ЗАВТРАК 7:00-12:00

	Г	₽
Шакшука с яйцом пашот и кремом из феты	250/50	390
Омлет классический из 2-х яиц	135	139
Глазунья из 2-х яиц	80	139
Скрэмбл из 2-х яиц	120	139
Дополнение к омлету, глазунье и скрэмбулю		
Яйцо пашот 1 шт	50	79
Яйцо куриное (по вашему желанию можем пожарить или отварить) 1 шт	50	79
Бекон жареный	30	159
Креветки (по вашему желанию можем пожарить или отварить)	30	239
Лук репчатый	20	39
Микс салата	20	119
Сосиски	80	169
Страчателла	30	169
Томаты черри	40	110
Руккола	5	59
Чиабатта	50	59
Багет	50	59
Хлеб ржаной-злаковый	50	59
Перец болгарский	30	69
Сыр тёртый моцарелла	30	85
Пармезан	10	85

НА ХЛЕБЕ

	Г	₽
Яйцо пашот с лососем С рукколой, авокадо, кремом из сыра фета и голландским соусом. Подается на чиабатте	230	790
Яйцо пашот с ростбифом С рукколой, помидорами, маринованным перцем и голландским соусом Подается на чиабатте	215	690
Скрэмбл с прошутто крудо С сыром страчателла, кремом из сыра фета. Подается на чиабатте	210	850
Скрэмбл с креветками С рукколой, кремом из сыра фета и томатами черри. Подается на чиабатте	180	490

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Г	₽
Слабосоленый лосось Со свежим шпинатом и кремом «Молодая фета»	200	1590
Тартар из говядины С красным луком, соленым огурцом и ржаным хлебом	100/50	990
Тартар из лосося С маринованным перцем, капресами и кремом «Молодая фета»	110/20	990
Тартар из тунца С овощной сальсой, пармезаном	100/20	990
Брускетта с лососем С стряпчателькой, сальсой из огурца и дипом из авокадо	200	920
Брускетта с ростбифом Соусом умами, томатами черри и кремом «Молодая фета»	150	890
Сыровяленное ассорти к вину Свинина прошутто, говядина брезаола, салами. Подается с жареными орехами и грissини	90	1610
Сырное ассорти Сыр с песто, дюр-целлер, пармезан, дор-блю. Подается с жареными орехами и грissини	250	1920
Ассорти разносолов Сало, малосольные огурцы и помидоры, маринованные опията. Подается с зелёным луком, горчицей и хрено	330/80/60	1170
Фруктовое ассорти Яблоко, апельсин, груша, киви, виноград, клубника, голубика	480	1120
Свежие овощи Огурец, помидор, болгарский перец, микс салатов и соус песто	180/30	590
Закуска из свёклы С молодым сыром фета, рукколой, кедровым орехом и заправкой «Мёд-лайм»	150	390

САЛАТЫ

	Г	₽
Цезарь с курицей Микс салатов, томаты черри, куриное филе бедра су-вид, сыр пармезан и соус «Цезарь»	190	750
Цезарь с креветками Микс салатов, томаты черри, обжаренные тигровые креветки, сыр пармезан и соус «Цезарь»	190	870
С тунцом в кисло-сладком соусе С миксом салатов, томатами черри, древесными грибами, куриным яйцом и крем из «Молодой феты»	210	970
С ростбифом С миксом салатов, томатами черри, сыром пармезан и соусом умами	180	1270
С лососем и печеным перцем С миксом салатов, свежими огурцами, томатами черри, рукколой и кисло-сладким соусом	170	870
С креветками в кисло-сладком соусе С миксом салатов, рукколой, киноа, сыром пармезан, томатами черри и кремом из «Молодой феты»	180	880
С томатами и жареным баклажаном С миксом салатов, песто из кинзы и соусом сладкий чили	240	690
Капрезе Микс салатов с рукколой, моцарелла, томаты черри, соус песто и лепестки миндаля	160	680
Цыпленок с томатами черри и киноа С миксом салатов, бобами эдамаме, огурцом, орехом пекан и кисло-сладким соусом	190	820
Греческий Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, оливки, маслины, лист салата, сыр фета и классическая заправка	180	710

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Г	₽
Закуска к пиву на компанию Свиные ребра, сырные палочки, луковые кольца, чесночные гренки, колбаски гриль. Подается с соусами: сырный, шашлычный, тартар	650/90	1970
Креветки и кальмары в кисло-сладком соусе	120/30	980
Запеченный камамбер С клубникой, виноградом и соусом из шиповника	200/20	1370
Чесночные гренки с соусом тартар	100/30	290
Креветки в соусе дор-блю Подается с багетом в соусе песто	190/30	1170

Острое блюдо

Вегетарианское блюдо

Готовим и в ночное время

Завтрак подается в баре и ресторане Space с 07:00 до 12:00

Все цены указаны в рублях и включают НДС. К оплате принимаются рубли и основные виды банковских карт.
Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

SPACE
BY COSMOS

МЕНЮ

СУПЫ

	Г	₽
Куриный суп с лапшой Наваристый куриный бульон с овощами и пастой фетучини	300	590
Мясная солянка Наваристый мясной бульон с копченостями, солеными огурцами, луком, томатной пастой и чесноком Подается со сметаной	300	770
Борщ с томлеными говяжьими щечками Подается с чесночными булочками, сметаной и салом	300	750
Грибной крем-суп Сливочный с шампиньонами	250	860
Томатный суп с морепродуктами Креветки, кальмары, лосось, судак. Подается с запеченным багетом	350/60	950

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Г	₽
Томленые говяжьи щечки С картофельным пюре, овощным соусом «Демиглас» и зеленым маслом	300	1170
Медальоны из говядины С грибной кашей из пшеницы и овощным соусом «Демиглас»	250/20	1790
Бефстроганов из говядины Вырезка из говядины, шампиньоны, репчатый лук и сливки. Подается с картофельным пюре	150/120	1490
Стейк рыбай Со сливочным соусом	270/20	3970
Свиные ребра С фри из батата и соусом «Чесночный барбекю»	170/120/30	990
Клаб-стейк из свинины С картофельными дольками и шашлычным соусом	260/30	1050

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

	Г	₽
Жареный цыплёнок по-омски С кинзой, фирменным соусом и лепёшкой с моцареллой	450/50	1170
Утиная грудка су-вид С пюре из батата и соусом «Демиглас» из шиповника	280	1290
Биточки из индейки С птицей и сливочным соусом	280	920
Запеченное куриное филе С брюссельской капустой, брокколи и мини-морковью со сливочным песто	200	770

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Г	₽
Стейк из лосося С пюре из цветной капусты и печеным перцем	230	1770
Биточки из судака С грибной полбой и соусом «Ромеско»	300	1470
Овощное сote с морепродуктами Лосось, судак, тигровые креветки, кальмары. Подается с пшеничным багетом	200/60	1170
Филе палтуса С брюссельской капустой, брокколи, мини-морковью и сливочно-трюфельным соусом	210	1370

ГАРНИРЫ

	Г	₽
Картофель фри	120	220
Батат фри	130	320
Картофельные дольки	120	220
Картофельное пюре	140	220
Овощи на гриле	230	430
Овощи на пару	190	390
Брокколи, цветная капуста, мини-морковь и брюссельская капуста		
Пшеничная каша	100	220
В сливочно-грибном соусе		
Полба	100	220
В сливочно-грибном соусе		

ПАСТЫ

	Г	₽
Птиitim с тигровыми креветками Со стружкой тунца, сыром пармезан и сливочным соусом	190	820
Спагетти карбонара	270	970
С беконом, сыром пармезан, соусом на основе сливок и яичного желтка		
Фетучини с лососем	280	1070
С томатами черри, сыром пармезан, шпинатом и сливочным соусом		
Спагетти с морепродуктами	330	1190
Лосось, судак, кальмары, тигровые креветки, сыр пармезан и сливочный соус		
Птиitim с куринным филе су-вид	270	750
Со шпинатом, сыром пармезан и сливочным соусом		
Лазанья «Болоньезе»	220/50	990
Мясной соус «Болоньезе» из говяжьего фарша с овощами, сливочный соус и пармезан		

АНТИПАСТИ

	Г	₽
Ассорти антипasti на компанию	390/60	3590
Свинина прошутто, говядина брезаола, салями, сыры: с песто, дюр-целлер, дор-блю, пармезан, вяленые томаты с творожным сыром, оливки с творожным сыром, маринованные перчики с творожным сыром, грissини и мёд		
Сыр с песто	50	390
Сыр дюр-целлер	50	390
Свинина прошутто	30	470
Говядина брезаола	30	520
Салями	30	870
Сыр пармезан	50	470
Сыр дор-блю	50	770
Грissини	25	90
Перчики с сыром	40	290
Оливки с сыром	40	290
Вяленые томаты с сыром	40	290

ДЕСЕРТЫ

	Г	₽
Сорбет из таежной брусники С медом и кедровым орехом	100	290
«Молочная девочка» от Шефа С ягодным миксом	160	640
Cosmos	180	1170
Шоколадный брауни в космической полусфере с творожным кремом и свежей ягодой		
Ванильный крем-брюле	150	390
Фисташковый трюфель	100	590
Наполеон «Гранд Формат» С соленой карамелью и ванильным соусом	230/80	670
Яблочный штрудель с мороженым	150/40/50	620
Чиа мусс	180	420
Мусс из чиа с манго-маракуйя		
Баскский чизкейк с шоколадным соусом	120/60	720
Мороженое	50	120
Ванильное / шоколадное / клубничное		



фото блюд

Острое блюдо

Вегетарианское блюдо

Готовим и в ночное время