



ТОМЛЁНАЯ ГОВЯДИНА НА КВАСЕ С ОВОЩАМИ

Томлёная говядина на квасе с овощами и черносливом, подаётся с молодым картофелем, брокколи и стейком из краснокочанной капусты.

300 г

840

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью, обжаренные на мангале. Подаются с соусом тар-тар.

160 г

680

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях. Будем рады обратной связи и отзывам!
This menu is a promotional booklet, feel free to ask the manager for more information. All prices are in the Russian rubles. We welcome your feedback and reviews!



КЕКС С СУХОФРУКТАМИ

Ароматный пряный тёплый кекс с грецким орехом, пропитанный апельсиновым сиропом, подаётся с мацони и черносливом.

135 г

КУПКАК С СУХОФРУКТАМИ

Vibrant warm walnut cupcake soaked in orange syrup, served with matsoni and prunes.

490

ГРАНАТОВЫЙ ТИНИ / Pomegranate Tini

Яркий коктейль на основе джина, гранатового вина и вишнёвого сока. Vibrant cocktail based on gin, pomegranate wine and cherry juice.

350

210 г

ЯГОДНЫЙ ГРОГ / Berry Grog

Горячий коктейль на основе вишнёвой настойки, сиропа бузины и пряных специй. A hot cocktail based on cherry infusion, elderberry syrup and spices.

390

280 г

НАСТОЙКА ОНЕГИН ВИШНЯ / Onegin Cherry Infusion

Купаж ароматной вишни и барбариса, с терпкостью граната и послевкусием миндальной косточки. Blend of flavourful cherries and barberry, with a luscious warmth of pomegranate and almond aftertaste.

350

50 г

НАСТОЙКА ОНЕГИН ЧЕРНОПЛОДКА / Onegin Aronia Infusion

Насыщенный вкус черноплодной рябины сбалансирован ароматом кедрового ореха и цветов бузины. The rich taste of aronia is balanced by the flavour of pine nut and elderflowers.

350

50 г



ОСЕННЕЕ МЕНЮ

AUTUMN MENU



РУЛЕТКИ ИЗ ОГУРЦА С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

Хрустящие рулетики из огурца
с нежным муссом из лосося
и сливочного сыра.

130 г

1 Cucumber rolls
with smoked salmon

Crunchy cucumber rolls
with delicate salmon
and cream cheese mousse.

390

САЛАТ С ТЁПЛЫМИ БАКЛАЖАНАМИ, УТКОЙ И АВОКАДО

Салат с тёплыми баклажанами,
подкопчённой утиной грудкой,
авокадо и сладким чили.

210 г

2 Warm aubergine,
duck and avocado
salad

Warm aubergine, smoked duck breast,
avocado and sweet chilli salad.

670

КРЕМ-СУП ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА

Нежный крем-суп из зелёного
горошка с чипсами из бекона
и гренками из лаваша.

300 г

3 Green peas
cream soup

Soft green peas cream soup
with bacon chips and pita
bread croutons.

390

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

Яркий тыквенный крем-суп
с вялеными томатами.

300 г

4 Pumpkin cream soup
with sun-dried
tomatoes

Vibrant pumpkin cream soup
with sun-dried tomatoes.

390

ПЕЧЁНЫЙ БАТАТ С СЫРОМ ФЕТА

Печённый в пряных травах батат,
подаётся с соусом скордалия
и сыром фета.

230 г

5 Baked batata
with feta cheese

Baked in herbs batata,
served with scordalia sauce
and feta cheese.

490

ДОЛМА ИЗ СУДАКА С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И РОМЕЙНОМ

Авторская долма. Филе судака
в листьях салата ромейн, подаётся
с соусом из печёного перца.

180 г

6 Pikeperch dolma
with roasted peppers
and romaine

Original dolma. Pikeperch fillet
in romaine salad leaves,
served with roasted pepper sauce.

740

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия или непереносимость
каких-либо продуктов.
Attention, please, if you have food allergies, let your waiter know.

