Меню
ресторан “Onix”

Холодные закуски

	гр.	руб.
Рыбное ассорти (семга шеф-посола, масляная рыба холодного копчения)	100/100	680
Мясное ассорти (домашние деликатесы: язык отварной, буженина, рулет куриный)	50/75/75	400
Овощная тарелка (огурцы, помидоры, перец, зелень)	50/50/50	180
Сырная тарелка (камамбер, дор-блю, моцарелла, пармезан, мёд, орехи, виноград)	40/40/40/40	500
Сельдь по-деревенски (филе сельди слабого посола с картофелем)	100/50	200
Всё под водочку (капуста квашеная, огурцы и помидоры маринованные, черемша соленая, чеснок соленый)	45/45/40/10/35	180
Завитки по-чешски (рулетики из ветчины с нежной сырной начинкой)	150	150

Горячие закуски

	гр.	руб.
Драники Косогорские с грибами . . . . . (картофельные драники с луком и грибами, обжаренные на масле растительном, подаются со сметаной)	200/50	**200**
Драники Косогорские с сыром . . . . . (картофельные драники с луком и сыром, обжаренные на масле растительном, подаются со сметаной)	200/50	**150**
Жульен с курицей и грибами . . . . . (куриное филе и грибы, запеченные под сырной шапочкой в сливочном соусе)	110	**180**

Салаты

	гр.	руб.
Столичный (картофель отварной, морковь, горошек, яйцо, куриная грудка, огурцы маринованные, майонез)	200	180
Овощной с маслом (огурцы, помидоры, перец сладкий)	200	150
Восток (язык говяжий отварной, дайкон, жареный лук, майонез домашний)	200	270
Капитан Кальмар (огурцы маринованные, помидоры, кальмары, яйцо, сыр, огурцы свежие, зелень)	200	150
Теплый салат "Оратор" (шампиньоны маринованные, сыр, язык отварной, горчица, сметана, зелень)	200	280
Оливье по-французскому рецепту. (язык отварной, картофель отварной, огурцы маринованные, горошек, яйцо, сыр пармезан, икра красная, майонез домашний)	220	280
Цезарь с курицей (маринованная куриная грудка, помидоры черри салат айсберг, сыр пармезан, соус цезарь)	220	270
Греческий (сыр фета, помидоры, перец сладкий, огурцы свежие, салат айсберг, маслины, оливковое масло)	200	250
Любимый (куриная грудка, помидоры свежие, ветчина, перец болгарский, сыр, майонез)	160	150

Первые блюда

	гр.	руб.
Борщ с чесночными гренками	250	150
Щи из свежей капусты в горшочке	250	120
Солянка сборная мясная	250	200
Грибная похлебка	250	200
Лапша домашняя	250	100
Бульон по-королевски с вареным яйцом	250	80
Крем-суп из белых грибов с гренками	200	130

Блюда из мяса

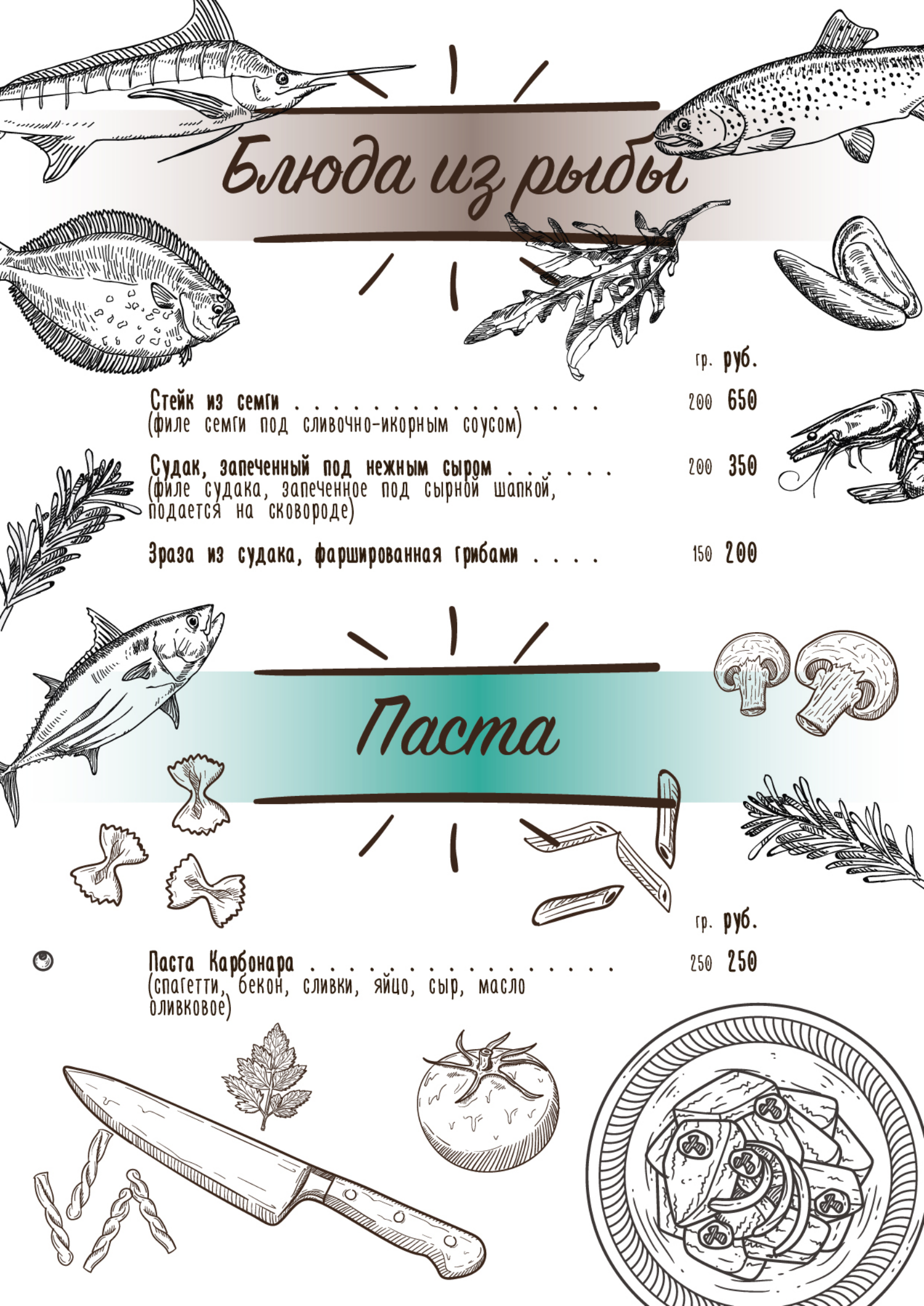
	гр.	руб.
Бефстроганов с картофельным пюре (говядина, сметана, лук репчатый)	140/150	600
Язык говяжий запеченный По-царски (говяжий язык, запеченный с картофелем и овощами, под сырной корочкой) подается на сковородке	300	450
Свиные ребрышки с соусом	200/30	250
Шницель из свинины (свиная шея в хрустящей панировке)	200	280
Мясо по-деревенски на сковородочке (свиная шея, тушенная с овощами в сливочном соусе с добавлением копченостей)	250	350
Пельмени домашние (пельмени из свинины и говядины, подаются со сметаной)	250	270
Котлета Пожарская по классическому рецепту	130	180
Котлета Пожарская рецепт ресторана Onix подается с овощами (перец болгарский, редис, огурец, помидор)	130/90	220
Рулет куриный (куриное филе, фаршированное чесноком и сыром Фета, завернутое в бекон)	200	270

Блюда из рыбы

	гр.	руб.
Стейк из семги . . . . . (филе семги под сливочно-икорным соусом)	200	650
Судак, запеченный под нежным сыром . . . . . (филе судака, запеченное под сырной шапкой, подается на сковороде)	200	350
Зраза из судака, фаршированная грибами	150	200

Паста

	гр.	руб.
Паста Карбонара . . . . . (спагетти, бекон, сливки, яйцо, сыр, масло оливковое)	250	250



Гарниры

	гр.	руб.
Овощи-гриль (обжаренные на сковороде гриль: баклажаны, цуккини, помидоры, перец сладкий, лук)	150	180
Картофель жареный с белыми грибами	240	170
Каша рисовая с овощами	200	120
Каша гречневая с овощами	200	120
Картофель фри	150	120
Картофельное пюре	150	60
Картофель отварной	150	60
Картофель запеченный	150	60
Брокколи и цветная капуста (обжаренные на сковородке или приготовленные на пару)	150	120

Соусы

	гр.	руб.
Тар Тар	50	50
Соевый	50	60
Сметана.	50	50
Хрен	50	50
Горчица	50	50
Кетчуп	50	40
Майонез	50	40
Цезарь	50	50
Сацибели	50	60

Страница русской кухни

	гр.	руб.
Холодные яства		
Закуска из сала с квашеной капустой и гренками из ржаного хлеба	220	150
Телячий отварной язык с русской горчицей и маринованными огурчиками	220	280
Горячие закуски		
Вареники картофельные с белыми грибами (подаются со сметаной)	220/20	150
Вареники с квашеной капустой (подаются со сметаной)	170/30	100
Салаты		
Салат из квашеной капусты с луком	150	80
Русский с беконом (салат листовой, сухарики пшеничные, бекон жаренный, яйцо куриное, фирменная заправка)	210	350
Супы		
Уха царская с расстегаем	300	320
Кислые Щи (подаются с лепешкой из гречневой каши)	300/100	210
Горячее кушанье		
Котлета по-киевски	260	250
Домашние голубцы с картофелем и сметаной.	210/90/30	200

Фрукты и десерты

	гр.	руб.
Фруктовая ваза (набор сезонных фруктов)	1000	450
Штрудель яблочный. (десерт из слоеного теста с начинкой из свежих яблок, изюма и грецких орехов, подается с шариком мороженого)	250	180
Штрудель с черной смородиной (десерт из слоеного теста с начинкой из черной смородины, подается с шариком мороженого)	250	180
Блинчики с джемом	150/50	60
Мороженое 3 шарика (сироп на выбор)	150/50	130
Хлебная корзина (булка ржаная, булка белая) приготовление 10 минут		120
Шоколадный маффин.	210	120
Тирамису	160	250
Наполеон	160	100