САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат с копченой уткой и солеными вешенками	*102 г /* 930
Буратта с печеным перцем и генуэзским песто	*240 г /* 1300
Вителло тоннато	*190г /* 1080
Микс салатов с копченым лососем и соусом из дижонской горчицы	*185 г /* 990
Овощной салат с авокадо	*170 г /* 880
Карпаччо из тунца с артишоками и оливками	*200 г /* 1100
Тартар из говядины с соусом из персика и хрена	*150 г /* 1300
Севиче из морепродуктов с луковым маслом и йогуртовым соусом	*160 г /* 990
Ассорти сыров	*140 г /* 950
Сет закусок к вину Тартар из говядины/ Вителло тоннато/ Паршутто ди парма / Хумус с артишоком	*185 г /* 1400

СУПЫ

Тыквенный крем-суп с копченой куриной грудкой	*20/300 г /* 780
Крем-суп из пастернака с тигровыми креветками	*20/240 г /* 940
Качукко с дорадо и королевскими креветками	*20/300 г /* 1090
Фаджиоли	*300 г /* 950

ГАРНИРЫ И ТОППИНГИ

Картофель фри	*150 г /* 340
Картофельное пюре	*150 г /* 320
Овощи гриль	*150 г /* 410
Сыр пармезан	*50 г /* 270
Домашние соусы Кетчуп / майонез / соус песто	*50 г /* 90

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Спинка дорадо с орзо, брокколи и эдамаме	320 г /	1660
Броколли гриль с соусом кешью и лаймом	370 г /	1400
Стейк из говядины, мусс из корня сельдерея, ромейн гриль	350 г /	1930
Утиная грудка, шпинат, терпкая вишня	300 г /	1490
Тунец на гриле с салатом из морских водорослей	340 г /	1670
Стейк стриплойн из мраморной говядины	300/50 50г /	2800
Форель опаленная, таглиателли из цукини, страчателла, жареный лук	100/100/20 г /	1750
Голень ягненка с кускусом и муссом из баклажана	500г /	2300
Ригатони с морепродуктами	330 г /	1340
Лазанья четыре сыра с грибами и шпинатом	320 г /	990

Фокачча с соусом песто	200/50г	540
Фокачча с сыром и орехами	200/10 г /	450
Фокачча с розмарином	200г /	450

ДЕСЕРТЫ

КЛАССИЧЕСКИЕ

Щелкунчик	87 г /	540
Тирамису	130 г /	620
Графские развалины с клюквой	124 г /	550
Курд маракуйя	87 г /	560
Джелато и сорбеты	50 г /	320

КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ

Морские камни Пирожное картошка в авторской подаче	250 г /	630
Сицилийский лимон	180 г /	700

ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ

Красная икра Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами, 30 г	*30/220 г /*	1200
Черная осетровая икра Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами, 50 г	*50/200 г /*	7800
Сельдь с обжареным картофелем и маринованным красным луком	*297 г /*	690
Традиционный борщ с чесночными пампушками и сметаной	*250/330 г /*	750
Домашние пельмени в соусе из белых грибов	*255 г /*	950
Жареный картофель с грибами и трюфельной сметаной	*400 г /*	770
Котлета по-киевски с картофельным пюре и зеленью	*170/170/50г /*	1140
Бефстроганов с грибами в сливочном соусе и драниками	*360 г /*	1550
Отбивные из свинины в грибном соусе с картофельным пюре	*150/200 г /*	1100

Шеф-повар
ВЛАДИМИР ГРИШУКОВ

CHARISMATIC CUISINE · ONDE RESTAURANT · CHARISMATIC CUISINE ·

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта

При посадке компанией от шести человек в счет будет добавлен сервисный сбор в размере 10%