

- Меню -



ОнегинДача
ресторан



•Эрик Ле Прово•

Французский шеф-повар, соавтор меню

Bonjour, Мадам и Месье!
Я, Эрик Ле Прово*, рад приветствовать вас в «ОнегинДача». Приятно видеть, что Вы разделяете мою страсть к настоящей grande cuisine.

Для меня кулинария – это подлинное искусство, не терпящее компромиссов: только сезонные фермерские продукты, лучшие деликатесы европейских производителей и авторская рецептура. Я уверен, любители изысканной кухни по достоинству оценят высокое качество блюд «а-ля рус» в оригинальном исполнении, обслуживание на уровне европейских стандартов и русское гостеприимство. Смею надеяться,

Вы вернетесь сюда снова!

А теперь я оставляю Вас наедине, чтобы Вы могли сделать заказ.

Bon Appetit, друзья!
Ваш Эрик Ле Прово.



**Эрик Ле Прово - один из самых известных шеф-поваров, представляющих высокую французскую кухню. По приглашению компании «Хорошие рестораны» Эрик Ле Прово работал над созданием меню ресторана «ОнегинДача». Здесь представлены его лучшие рецепты, которые, по мнению маэстро, наиболее точно отражают картину идеальной французской кухни. Основное внимание уделено закускам и мясным блюдам, приготовленным по традиционным канонам. Ценители русско-французской кухни будут приятно удивлены новыми вкусовыми решениями и авторским прочтением кулинарной классики.*



•Антон Кочура•

Бренд-шеф компании «Хорошие рестораны», автор меню

Дамы и господа, я рад приветствовать Вас в ресторане «ОнегинДача»!

Я, Антон Кочура*, с удовольствием представляю Вашему вниманию раздел русской классической кухни.

Русская кухня имеет очень богатую историю, но со временем многое было утрачено, исключено из гастрономической практики. В Российскую империю приглашали французских поваров, которые, работая с местными продуктами, добавляли свое кулинарное видение, представляли свои гастрономические акценты. В меню «ОнегинДача» я стараюсь возрождать эти традиции, ищу старинные рецепты, собираю книги пех леп. Верю, что кулинарная память поколений должна сохраняться.

Окунитесь в удивительный мир русской кухни, откройте новые, необычные вкусы и современное прочтение классических рецептов!

Приятного аппетита!

Ваш Антон Кочура.



**Антон Кочура, бренд-шеф компании «Хорошие рестораны».*

Стажировался в ресторанах Piazza Duomo (3 Мишлен), Auberge de la Charme (1* Мишлен), а также в московских проектах Cantinetta Antinori, White rabbit, Luciano, A.Q Kitchen, ADRI.*



-Завтрак-

	Омлет с ветчиной, сыром и поматами (190 гр.)	330 руб.
<i>лето</i>	Омлет с кабачками и пшгровыми крешетками (200 гр.)	430 руб.
	Фирменные оладьи с медовым маслом и апельсиновым вареньем (180 гр.)	330 руб.
<i>лето</i>	Блинчики с пшорогом и соусом из черники (185 гр.)	360 руб.
<i>лето</i>	Овсяная каша с сезонными фруктами и ягодами (280 гр.)	330 руб.
	Пшнная каша с пыквой, ванилью и малиной (270 гр.)	350 руб.
	Вареники с вишней и сорбетом из черешни (310 гр.)	370 руб.
<i>лето</i>	Вареники с пшорогом, сметаной и свежей клубникой (330 гр.)	450 руб.
<i>лето</i>	Ряженка с персиком и малиной (180 гр.)	290 руб.
<i>лето</i>	Творожок с малиной (200 гр.)	430 руб.
	Яйца пашоп с гуакамоле из авокадо и багетом (230 гр.)	370 руб.
	Картофельные оладьи с яйцом пашоп и копченой грудинкой (320 гр.)	390 руб.
<i>лето</i>	Тост из зернового хлеба с гуакамоле, поматами и яйцом пашоп (210 гр.)	390 руб.
	Яйца «Бенедикт» с ветчиной и шпинатом (240 гр.)	390 руб.
	Сырники со сметаной и домашним вареньем (240 гр.)	380 руб.
	Творожная запеканка с абрикосами и ванилью (250 гр.)	390 руб.
	Яйца «Бенедикт» с маринованным лососем и красной икрой (220 гр.)	470 руб.
	Яичница глазунья с крабом и поматами (270 гр.)	650 руб.
<i>лето</i>	Авокадо на гриле с крабом и яйцом пашоп (185 гр.)	690 руб.



Фирменный завтрак

багет, сливочное масло, красная икра, лосось слабосоленый, сырный крем, яйцо опварное, паштет из ушки, ряженка с ягодами

(370 гр.) 690 руб.



-Свежая выпечка-

Круассан классический (80 гр.)	90 руб.
Круассан с шоколадом (110 гр.)	120 руб.
Круассан с миндалем (100 гр.)	120 руб.
Улитка с корицей (80 гр.)	100 руб.
Шоссон с яблоком (140 гр.)	100 руб.
Вапрушка (120 гр.)	100 руб.
Звездочка с ванильным кремом (110 гр.)	120 руб.
Пирожок с яблоком (40 гр.)	70 руб.
Пирожок с вишней (40 гр.)	70 руб.
Пирожок с грибами (40 гр.)	70 руб.
Пирожок с капустой (40 гр.)	70 руб.
Пирожок с яйцом и луком (40 гр.)	70 руб.
Бриошь с ливером (40 гр.)	70 руб.
Расстегаи с лососем (40 гр.)	120 руб.

-Напитки к Завтраку-

Молоко (250 мл.)	60 руб.
Кефир (250 мл.)	60 руб.
Кисель вишневый (250 мл.)	150 руб.

-Варенье домашнее, мед-

Клубничное, вишневое, яблочно-брусничное (50 гр.)	50 руб.
Гречишный, Майский (50 гр.)	70 руб.
Липовый, Горный (50 гр.)	90 руб.



- Холодные закуски -

Икра красная с постями и вологодским маслом (100/90/60 гр.)	840 руб.
Икра щучья с луком, постями и вологодским маслом (100/90/60 гр.)	760 руб.
Икра черная «Астраханская» с постями и вологодским маслом (55/90/60 гр.)	3700 руб.
Тарелка свежих овощей с душистой зеленью (250 гр.)	290 руб.
Сало с горчицей и гренками из бородинского хлеба (180 гр.)	290 руб.
<i>лето</i> Икра кабачковая с постями (270 гр.)	330 руб.
<i>лето</i> Икра баклажанная (270 гр.)	370 руб.
Соленья из погребов (380 гр.) капуста квашеная, яблоки моченые, чеснок соленый, помидоры соленые, огурцы соленые, перец острый соленый	350 руб.
<i>лето</i> Мусс из куриной печени с рукколой и сливовым соусом (260 гр.)	390 руб.
Паштет из утки с абрикосовым конфишюром и бриошью (250 гр.)	430 руб.
Холодец мясной с хреном и горчицей (370 гр.)	450 руб.
Ассорти из паштетов с гренками (300 гр.) лосось с сырным кремом, печеночный с яблочным конфишюром, грибной с фундуком	470 руб.
<i>лето</i> Молодой карпфель с красной икрой и ботшаргой (255 гр.)	490 руб.
Таршар из говядины с маринованными грибами и пюре из зеленого лука (175 гр.)	490 руб.
Таршар из лосося с гуакамале из авокадо и малиной (140 гр.)	680 руб.
Сырная тарелка к вину (250 гр.) грana падано, чеддер, рокфорпи, камамбер, орехи, сухофрукты, мёд	690 руб.
Домашние мясные специалитеты (410 гр.) колбаса из пепуха, мясной хлеб, буженина, пастрома из индейки, зельц куриный	850 руб.
Ассорти северных рыб собственного посола (150/50/70 гр.) лосось, сперлядь	950 руб.



-Салаты-

<i>лето</i> Домашний салат из огурцов и редиса со сметаной и яйцом пашот (290 гр.)	370 руб.
<i>лето</i> Салат из лепных овощей с молодым картофелем и авокадо (300 гр.)	420 руб.
<i>лето</i> Салат из свежих овощей с пелячьим языком и йогуртовой заправкой (250 гр.)	450 руб.
<i>лето</i> Салат из розовых помидоров с домашним сыром и красным луком (300 гр.)	490 руб.
<i>лето</i> Зелёный салат с брокколи, авокадо, спаржей, стеблем сельдерея и киноа (270 гр.)	570 руб.
Фирменный «Оливье» с пелячьим языком, каперсами, пшеничными креветками и красной икрой (230 гр.)	540 руб.
<i>лето</i> Салат из листовой зелени с инжиром, белыми грибами и фундуком (190 гр.)	590 руб.
Салат из помидоров с копченым ростбифом, сырным кремом и печеным перцем (280 гр.)	590 руб.
Салат с ростбифом, опятами из бочки и яичницей из перепелиных яиц (250 гр.)	590 руб.
Салат из рукколы и пшеничных креветок с авокадо и ремуладом из сельдерея (210 гр.)	660 руб.
Салат из печени трески с пшеничными креветками и шампиньонами (270 гр.)	680 руб.
<i>лето</i> Салат из розовых помидоров и авокадо со спрачательной (250 гр.)	690 руб.
Сыр Буратта с розовыми помидорами и печеным болгарским перцем (300 гр.)	790 руб.
Салат из листовой зелени с крабом, авокадо и грейпфрутом (210 гр.)	990 руб.



-Горячие закуски-

<i>лето</i> Оладьи из кабачков со сметаной (200 гр.)	390 руб.
Картофельные оладьи с щуцъей икрой и сметаной (190 гр.)	450 руб.

-Пельмени и вареники-

Домашние пельмени с ушкой и соусом из белых грибов (280 гр.)	390 руб.
Пельмени из щуки в сливочном соусе с щуцъей икрой (300 гр.)	570 руб.
Домашние пельмени с шеяпиной, сметаной и пепрушкой (280 гр.)	440 руб.
Домашние вареники с картофелем, сметаной и укропом (310 гр.)	360 руб.

-Супы-

Куриный бульон с попрошками, домашней лапшой и перепелиным яйцом (330 гр.)	320 руб.
Борщ с говядиной и антоновскими яблоками (360 гр.)	350 руб.
Сливочный суп с крабом и креветками (240 гр.)	590 руб.
Наваристая уха из стерляди, судака и лосося с расспегаем (360/40 гр.)	590 руб.

-Холодные супы-

<i>лето</i> Свекольник со сметаной (300 гр.)	330 руб.
<i>лето</i> Окрошка с шеячьим языком (320 гр.) заправка на ваш выбор: квас или кефир	350 руб.



- Блюда из мяса и птицы -

Коплета «Пожарская» с репой и глазированной морковью (270 гр.)	490 руб.
Телятина «Спроганов» с лесными грибами и картофельным пюре (290 гр.)	590 руб.
Телячьи щечки с пшеничной кашей и соусом из белых грибов (320 гр.)	580 руб.
Коплешки из кролика с гречневым ризотто (280 гр.)	690 руб.
Цыплёнок с салатом из свежих овощей, грецким орехом и сванской солью (440 гр.)	890 руб.
Говядина по-бургундски с картофельным пюре и соусом из поршвейна и гвоздики (280 гр.)	740 руб.
Запеченный бок быка с печеным картофелем и соусом из кваса (320 гр.)	990 руб.
Томленая голень ягненка в правах с картофельным грашеном (470 гр.)	990 руб.

- Блюда из рыбы и морепродуктов -

Щучьи коплеты с картофельным пюре и соусом из поматов и семян фенхеля (290 гр.)	590 руб.
<i>лето</i> Филе судака с помапами, подкопченной смешаной и кинзой (250 гр.)	680 руб.
Крабовые коплеты со спаржей и картофельным кремом (260 гр.)	790 руб.
<i>лето</i> Филе кефали с мидиями, розовыми помапами и базиликом (300 гр.)	790 руб.
Филе лосося с гуакамоле из авокадо и апельсиновым маслом (250 гр.)	890 руб.
Филе подкопченной сперляди с репой и глазированной морковью (250 гр.)	890 руб.
<i>лето</i> Морские гребешки с картофельным пюре и кабачковой икрой (280 гр.)	990 руб.
Морепродукты запеченные в сливочно-сырном соусе (280 гр.) креветки, гребешки	1100 руб.



- Устрицы -

Устрица "Императорская" /Дальний Восток/ (1 шт.)	250 руб.
при покупке дюжины (1 шт.)	230 руб.
Устрица "Розовая Джоли" /Намбия/ (1 шт.)	330 руб.
при покупке дюжины (1 шт.)	310 руб.

- Гарниры -

Картофельное пюре (150 гр.)	130 руб.
Картофель жареный по-домашнему (220 гр.)	220 руб.
Шпинат со сливками (110 гр.)	250 руб.

- Хлеб -

Бородинский (600 гр.)	90 руб.
Картофельный (350 гр.)	90 руб.
Отрубной (550 гр.)	150 руб.
Тостовый (450 гр.)	150 руб.
Хлеб на закваске (400 гр.)	150 руб.
Хлебная корзина (160 гр.) постовый, бородинский, картофельный, отрубной, бездрожжевой	50 руб.

Пекари «ОнегинДача» в совершенстве владеют тонкостями приготовления настоящего французского хлеба.
Возьмите с собой румяную буханку ароматного свежего хлеба с тонкой хрустящей корочкой



-Десерты-

	Торт «Пшичье молоко» (100 гр.)	290 руб.
	Торт классический «Наполеон» (170 гр.)	330 руб.
	Торт «Ореховый» (180 гр.)	330 руб.
	Домашний медовый торт (160 гр.)	330 руб.
	Смешанник с абрикосами (200 гр.)	330 руб.
<i>лето</i>	Французский эклер с ванильным кремом и свежими ягодами (150 гр.)	350 руб.
	Манговый мусс (255 гр.)	350 руб.
	Шоколадный фондан с карамельным мороженым и миндалем (165 гр.)	350 руб.
<i>лето</i>	Крем-фреш из домашнего йогурта с красными ягодами (200 гр.)	360 руб.
	Пирожное «Анна Павлова» с ягодами (110 гр.)	390 руб.
	Мильфей со свежими ягодами и ванильным кремом (210 гр.)	490 руб.
	Йогурт на кокосовом молоке с семенами чиа, ягодами клубники и малины (250 гр.)	370 руб.

-Мороженое-

	Мороженое (60 гр.) ванильное, фисташковое, ромовое, карамельное	90 руб.
<i>лето</i>	Сорбе «Клубника» (60 гр.)	130 руб.
<i>лето</i>	Ванильный пломбир с сезонными ягодами (150 гр.)	290 руб.



- Птифуры -

Трюфель (12 гр.)	40 руб.
Французский макарон (20 гр.) кокосовый, лимонный, малиновый, чай мапча	70 руб.
Мармелад «Мандарин» (13 гр.)	40 руб.
Безе с карамелью и фундуком (50 гр.)	100 руб.

- Напитки -

Морс (250 мл.) клюква / облепиха / малина-черная смородина / клубника	140 руб.
Компот из вишни и черешни (250 мл.)	250 руб.
<i>лето</i> Напиток из шиповника (200 мл.)	140 руб.
<i>лето</i> Взвар из сухофруктов (250 мл.)	140 руб.
<i>лето</i> Квас (250 мл.)	140 руб.

- Свежевыжатые соки -

Апельсин (200 мл.)	190 руб.
Морковь (200 мл.)	190 руб.
Яблоко (200 мл.)	190 руб.
Грейпфрут (200мл.)	250 руб.
Сельдерей (200мл.)	250 руб.
Лимон (200мл.)	250 руб.
Ананас (200 мл.)	390 руб.