



г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 49 тел. 8-912-23-59-002, (343) 253-56-91 odemina@hotelonegin.com / www.onegin-rest.com

Меню бизнес-завтраков ресторана "Онегин"

№	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, гр	Цена, руб.
1	Рыбное ассорти (Нельма с/с, омуль балык х/к, балык муксуна, лосось с/с, канапе со сливочным сыром и красной икрой, лимон, свежая зелень)	340	950
2	Сельдь пряная «По-старорусски» (Закуска русского купечества...Аппетитная сельдь, поданная с листьями салата, под кольцами лука со свежей зеленью, маринованными огурчиками, отварным картофелем, с оливковым маслом)	100/200	320
3	Мясное ассорти (Ростбиф, буженина домашняя, рулет куриный, язык теленка отварной, консервированные корнишоны и томаты «Черри», капуста домашняя маринованная, клюква, свежая зелень)	340	760
4	Ассорти куриных рулетов (Рулет куриный с фундуком и говядиной, рулет куриный с фасолью и омлетом, рулет куриный со свиной и сладкой паприкой. Подается с листьями салата и аджикой)	310	590
5	Рулетики из языка (Классическая старорусская закуска из отварного говяжьего языка, корнишонов, натертого сыра, чеснока, майонеза, горчицы и хрена. Подается с дольками сочных томатов и свежей зеленью)	215/60	520
6	Овощное ассорти (Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, редис)	307	330
7	Роллы из баклажан (Баклажанные витки с греческим сыром «Фета», свежими томатами, грецкими орехами. Подаются с помидорками «Черри» и семенами кунжута)	220	490
8	Лосось слабосоленый с маслинами и лимоном	175	590
9	Ассорти сырное (Сыр «Бри», сыр с голубой плесенью «Санта Россо Милкано», сыр «Монте Рей», сыр «Тед де Муан», сыр «Грано Подано», виноград, грецкие орехи, миндаль, киви, тархун, мед, соус брусничный)	365	950
10	Фруктовый сад (Ассорти из свежих фруктов: ананас, киви, груша, яблоко, виноград, банан, мандарин, свежая клубника и физалис)	1000	1300
11	Фруктовая ваза (Яблоки, мандарины, виноград)	1200	850
ПРОФИТРОЛИ			
12	Профитроли с сациви из курицы (сациви из куриной грудки, майонеза и грецких орехов в профитроли из заварного теста)	30	65
13	Профитроли с сыром (голландский сыр с майонезом и чесночной пастой в профитроли из заварного теста)	25	50
14	Профитроли с икрой (красная икра, творожный сыр в профитроли из заварного теста)	20	130
15	Профитроли с авокадо, лососем (слабосоленая семга, свежее авокадо, цукини, свежие томаты Черри, лимон в профитроли из заварного теста)	45	125

СЭНДВИЧИ			
16	Сэндвич с курицей Сэндвич из хрустящих тостов, с обжаренной куриной грудкой, маринованной в соево-чесночном соусе, с добавлением яиц. Подается с микс салатом из овощей приправленных пряным маслом.	160/50	220
17	Сэндвич с ветчиной Хрустящий сэндвич с ветчиной. Подается с микс салатом из овощей приправленных пряным маслом.	160/50	220
18	Сэндвич овощной Сэндвич из хрустящих ломтиков белого хлеба со свежими томатами, огурцами и нежными листьями салата. Подается с легким овощным салатом из свежих овощей и листьев Фризе, приправленных пряным маслом.	145/50	190
19	Сэндвич с лососем Сочетание белого хлеба и ломтиков копченой семги, с нежным творожным сыром, подается с салатом Фризе, маслинами, свежими овощами приправленных пряным маслом.	135/50	350
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
20	Яичница - глазунья (Классическая яичница из двух яиц, подается со свежими овощами, маслинами и салатом Лоло Россо. Заправляется французским соусом)	100/127	120
21	Омлет Американский (Обжаренный омлет с ветчиной. Подается со свежими томатами, огурцами, болгарским перцем и маслинами. Заправляется легким французским соусом на основе соевого соуса, суса ворчестер и сока лимона)	170/127	220
22	Омлет Русский (Нежное яичное блюдо фаршированное красной икрой и сметаной. Подается со свежими овощами и французским соусом)	170/127	280
23	Омлет Швейцарский (Обжаренный омлет фаршированный голландским сыром. Подается с гарниром из свежих томатов, огурцов, болгарского перца и маслин и Лоло Россо. Заправляется французским соусом)	170/127	220
24	Омлет Норвежский (Сытный омлет фаршированный ломтиками копченой семги. Подается со свежими томатами, огурцами, болгарским перцем и маслинами. Заправляется французским соусом)	170/127	350
КАША			
25	Каша пшеница (Савренная пшеница каша на молоке. Подается с различными сухофруктами на выбор, а так же с кедровыми орехами или медом)	210	140
26	Каша рисовая (Рисовая каша сваренная на молоке, Подается с различными сухофруктами на выбор, а так же с кедровыми орехами или медом)	210	140
27	Каша овсяная (Овсяная каша сваренная на молоке, Подается с различными сухофруктами на выбор, а так же с кедровыми орехами или медом)	210	140
ДЕСЕРТЫ			
28	Блинчики (Блинчики на молоке, подаются с соусами на выбор)	120/40	85
29	Сырники (Нежные сырники из творога, с добавлением муки и яиц. Подаются с соусами на выбор)	100/40	115
30	Фисташковый десерт в бокале (фисташковый мусс с кусочками бисквита, подается в шоте)	40	110
31	Клубничный десерт в бокале (воздушный йогуртовый мусс, клубничное желе, подается в шоте)	40	95
32	Шоколадный десерт в бокале (шоколадный мусс с кусочками бисквита, подается в шоте)	40	95

33	Мини капкейк шоколадный (миниатюрный кекс из шоколадного бисквита с воздушным кремом из сливок и сгущенного молока)	30	45
34	Мини капкейк апельсиновый (миниатюрный кекс из бисквита с цедрой апельсина с воздушным кремом из сливок и сгущенного молока)	30	45
35	Безе со сливками	30	40
36	Мини эклеры с кремом (мягкое заварное тесто с нежным ванильным кремом, украшается темной шоколадной глазурью)	20	35
37	Печенье заварное с кремом (заварное тесто с ванильным кремом и сладкой крошкой сверху)	30	45
ВЫПЕЧКА			
38	Слойка с курагой (хрустящее слоеное тесто с курагой и ванильным кремом)	40	55
39	Слойка с черникой (хрустящее слоеное тесто с черникой и ванильным кремом)	40	55
40	Слойка с брусникой (хрустящее слоеное тесто с брусникой и ванильным кремом)	40	55
41	Слойка с творогом (хрустящее слоеное тесто с нежной творожной начинкой и ванильным кремом)	40	55
42	Пирожки с вишней	50	50
43	Пирожки с яблоком	50	50
44	Пирожки с грибами	50	50
45	Пирожки с капустой	50	50
46	Пирожки с курицей	50	50
47	Пирожки с мясом	50	50
CANDY BAR			
48	Макаруны	20	70
49	Капкейк	60	65
50	Кейкпопс	20	50
51	Пряник	45	50
52	Мини-пирожное	40	50
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ			
53	Морс клюквенный/брусничный/облепиховый	1000	250
54	Сок "Рич" в ассортименте	1000	250
55	Кофе "Chicco" с молоком	200	70
56	Чай черный, зеленый пакетированный с лимоном	200	70
57	Кофе Эспрессо/Американо зерновой	50/200	100
58	Чай черный/зеленый листовой	400	150
59	Вода Перье газ	0,33	220
60	Вода Витель	0,25	220
61	Архыз газ/негаз	0,5	220
62	Вода "Bon Aqua" газ/негаз	0,5	90
63	Вода Нарзан минеральная	0,33	120
64	Вода Харрогейт негаз.	0,33	180
СВЕЖАВЫЖАТЫЕ СОКИ			
65	Ананасовый фреш	200	300
66	Апельсиновый фреш	200	200
67	Мандариновый фреш	200	220
68	Грейпфрутовый фреш	200	200
69	Морковный фреш со сливками	200	200
70	Томатынй	200	190

71	Яблочный	200	200
<i>На все услуги ресторана накладывается сервисное обслуживание в размере 10%</i>			
г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 49 тел. 8-912-23-59-002, (343) 253-56-91 odemina@hotelonegin.com / www.onegin-rest.com			