



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПЕТЕРБУРГ

с ОНИКС TRAVEL

STROGANOFF STEAK HOUSE

STROGANOFF STEAK HOUSE

Рекомендуем отведать настоящую мясную классику, а также принять участие в увлекательной экскурсии по "Музею Русского национального напитка". После экскурсии Вас ждёт дегустация напитка за высоким «стоячим» столиком из запотевших граненых рюмок под традиционные закуски.

*При бронировании столика через консьерж-службу, Вас ждёт комплимент от ресторана специально для гостей Бутик-отеля «Оникс»

Средний чек

3500 -4500 руб



HARVEST

Руководитель службы заботы о гостях Бутик-отеля «ОНИКС»

Тамара Горегляд

travel@hotelonyx.ru · **+7 931 636 67 22**



HARVEST

Ресторан вошел в сотню лучших ресторанов мира, по версии The World's Best Restaurants. Современная авторская кухня, элегантный интерьер, очень обширная винная карта на любой вкус.

Средний чек

3500 руб



BIRCH

BIRCH

BIRCH

№1 в России 2020 по версии ресторанной премии Where To Eat. Ресторанные критики называют ресторан Хезрета-Арслана Бердиева и его команды "гастрономическим чудом".

*Бронирование столиков осуществляется заранее

Сет-меню

6500 руб



BOURGEOIS BOHEMIANS

BOURGEOIS BOHEMIANS

Авторская кухня братьев Гребенчиковых в аккомпанементе терруарных вин от небольших хозяйств, подобранных сомелье Валерием Цирдава.

Принцип нашей работы заключается в подборе качественных локальных продуктов, уникальных вкусовых сочетаний, постоянном совершенствовании квалификации в гастрономии и вине.

Наша миссия – развитие эногастрономической культуры Петербурга и страны в целом.

Специальный сет

6500 руб



MR. BO

Руководитель службы заботы о гостях Бутик-отеля «ОНИКС»

Тамара Горегляд

travel@hotelonyx.ru · **+7 931 636 67 22**



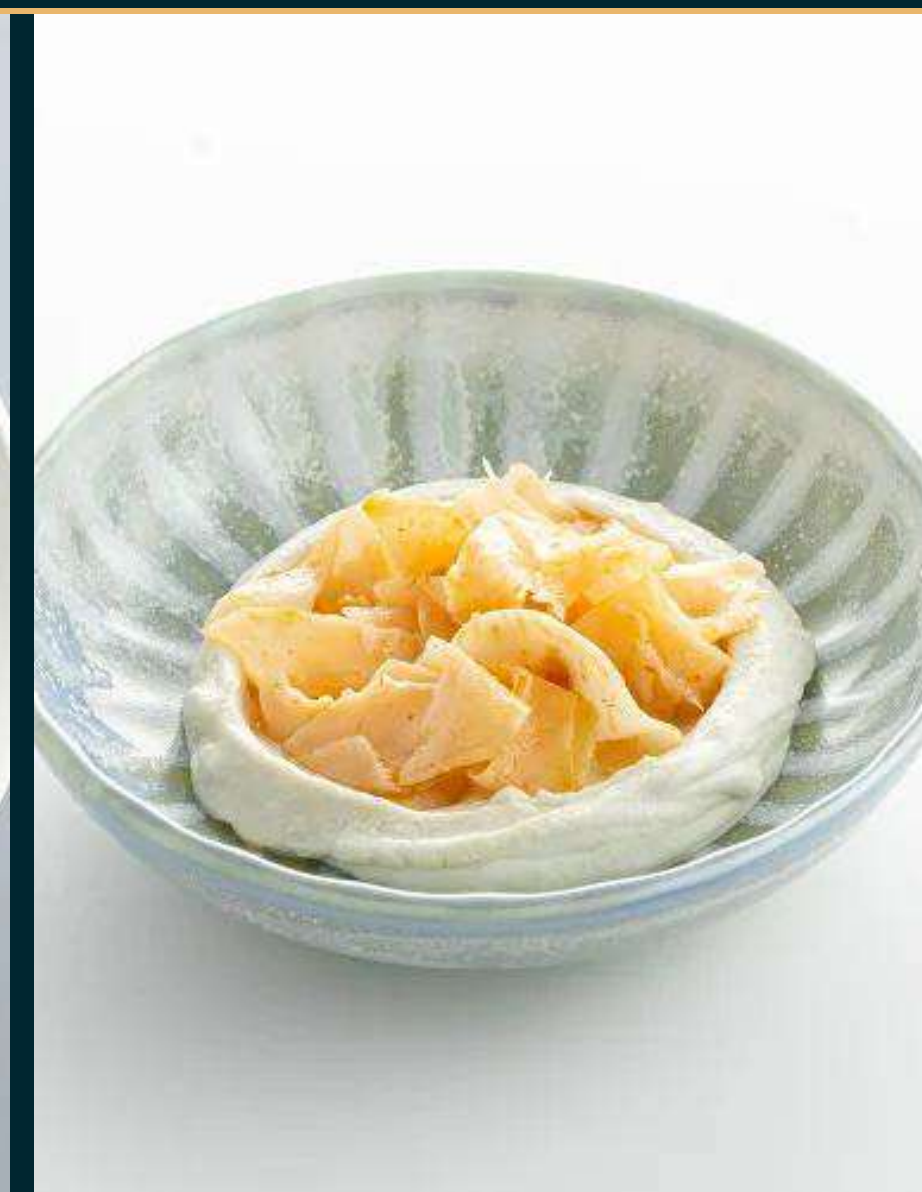
MR. BO

Mr. Bo – новый, необычный даже для искушённого ресторанный Питера проект: азиатское направление/необычные вкусовые сочетания/смелость на грани дерзости.

В меню Mr. Bo нет канонических традиционных рецептов: каждое блюдо – результат поиска нового, экстраординарного, неожиданного. Устрицы со страчателлой или маракуйей, бегония и алоэ, гребешок с соусом из халапеньо, – читаешь меню, как захватывающий кулинарный роман.

Средний чек

1400 руб



FRANTSUZA BISTROT

FRANTSUZA BISTROT

Пока большинство россиян в силу известных причин не могут поехать в Париж. Пережить это обстоятельство в Frantsuza Bistrot определенно гораздо приятнее.

В меню Frantsuza Bistrot объединили актуальную повседневную парижскую кухню: от пате и рататюя до беф-бургиньона и бри с прованскими травами.

Средний чек

2000 - 2500 руб



ΤΈΤΤΟ

Руководитель службы заботы о гостях Бутик-отеля «ОНИКС»

Тамара Горегляд

travel@hotelonyx.ru · +7 931 636 67 22



TÉTTO

Tetto - стильное бистро с неклассической итальянской кухней и технологичным коктейльным баром, объединившее в себе аутентичность и современные тренды. Мы берём классические блюда итальянской кухни, итальянские и локальные продукты и вкладываем своё видение в их исполнение.

Средний чек

2000 руб



САД

САД

Сад — ресторан современной рустикальной кухни с цветущим яблоневым садом на Петроградской стороне. Еда на каждый день с характерным внешним видом, где главенствует вкус и лаконичные сочетания продуктов.

Средний чек

2500 руб



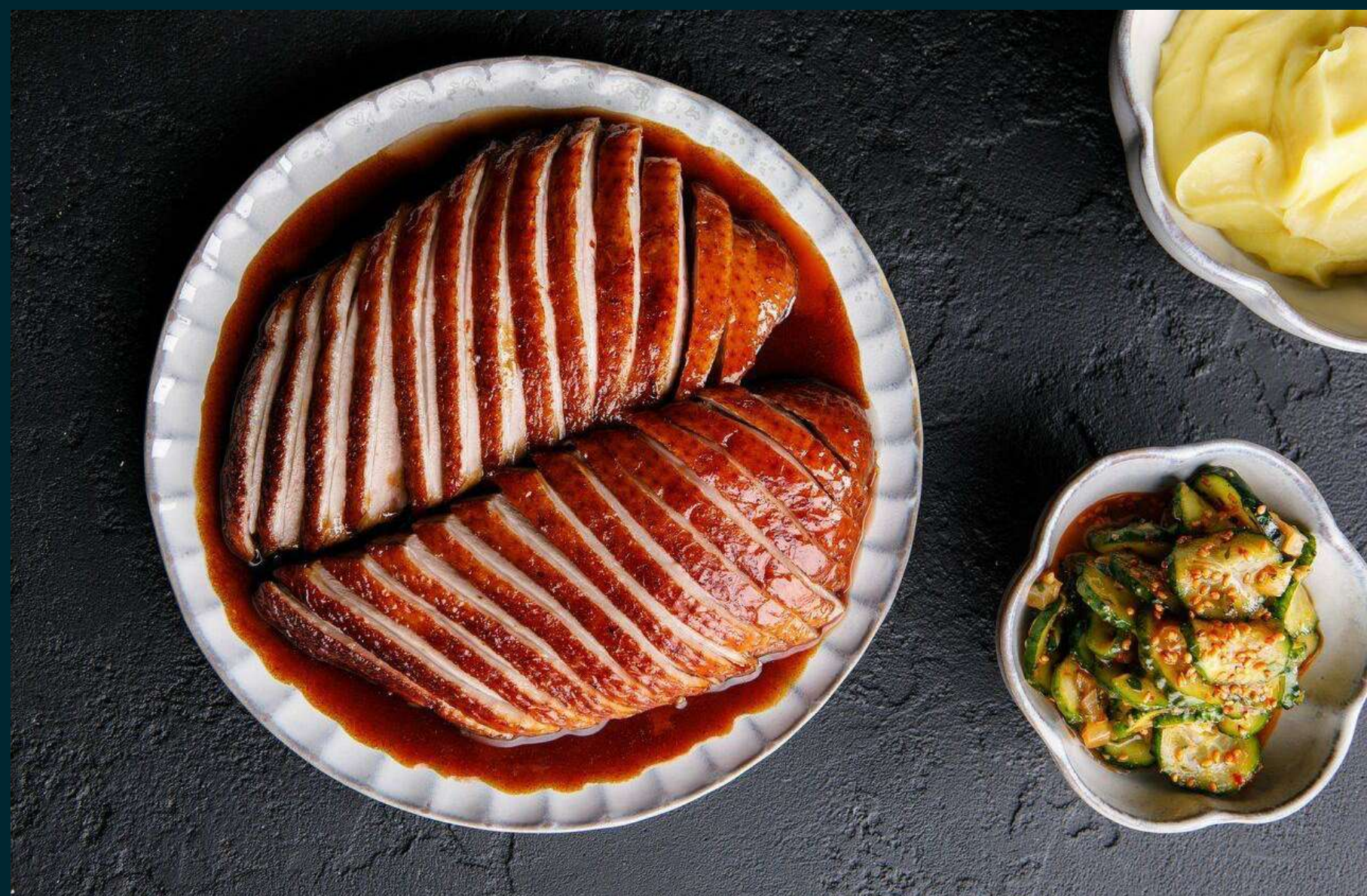
DUO ASIA

DUO ASIA

Duo Asia – ресторан на Рубинштейна от создателей популярных «Тартарбара» и «Дуо» с уклоном в Азию. Обстановка ресторана закольцована вокруг открытой сквозной кухни, интерьер оформлен в черно-бело-золотой гамме, всё строго и лаконично. В меню – блюда азиатской кухни.

Средний чек

2500 руб



SAVIV

Руководитель службы заботы о гостях Бутик-отеля «ОНИКС»

Тамара Горегляд

travel@hotelonyx.ru · **+7 931 636 67 22**



SAVIV

Saviv — это место, где вас ждет теплая атмосфера, так называемая Dolce Vita в сочетании с израильским гостеприимством.

Средний чек

1500 - 2000 руб



LETH

Руководитель службы заботы о гостях Бутик-отеля «ОНИКС»

Тамара Горегляд

travel@hotelonyx.ru • **+7 931 636 67 22**



LETH

Знаменитый своей оригинальной подачей блюд ресторан с сенсорной кухней вовлечет вас в игру, где каждое блюдо вызовет эмоцию. Современные технологии, су-вид, различные текстуры, аромат, вид, цвет, звук — инструменты в диалоге с гостем. Уникальное меню от профессионального шеф-повара, вина, полученные напрямую от австрийского винодела Франца Лет и Оригинальный дизайн с панорамным видом на набережную.

*Комплимент от шеф-повара специально для гостей Бутик-отеля «Оникс».

Средний чек

2000 руб



MIO BISTROT

Руководитель службы заботы о гостях Бутик-отеля «ОНИКС»

Тамара Горегляд

travel@hotelonyx.ru · **+7 931 636 67 22**



MIO BISTROT

Ресторан с видом на исторический центр города. Бистро-бар MIO – третий проект Марка Лапина, рассказывающий историю одного итальянца, отправившегося в путешествие из Тосканы вдоль всего Средиземного моря. MIO напоминает миниатюру с открыток, посвященных улочкам Европы. Сложно отыскать в городе более итальянское заведение, ведь меню, сервис и концепция принадлежат авторству абсолютных итальянцев по крови и по духу. Авторы меню – Франческо Барбато и Марк Лапин. Им удалось создать меню, рассказывающее историю одного итальянца, верного традициям родной страны и открытого всему миру.

Средний чек

4 000 руб



МАГАДАН

МАГАДАН

МАГАДАН

Рыбный сетевой ресторан Антона Пинского и Аркадия Новикова в Петербурге. Двухэтажный проект расположился на корабле «Летучий Голландец», с палуб которого видны главные доминанты города: акваторию Невы и Стрелку Васильевского острова, Биржевой мост, Ростральные колонны, Эрмитаж и Дворцовую площадь.

В ресторане есть большая открытая кухня, аквариумы с живыми ежами и крабами, несколько картин с морской тематикой, а столы укрыты белыми скатертями.

Средний чек

3000 руб



РАМЕ

РАМЕ

Главное здесь продукты – настоящие греческие Фета PDO и йогурт (Στραγγιστό γιαούρτι), орегано, каперсы, оливки с полуострова Пелопоннес, дорадо и креветки из Средиземного моря.

Свежая рыба и морепродукты: креветки, вонголе, кальмары, ципура, лаврак, а также традиционный кебаб, греческий томагавк и закуски в стол (Mezedes).

Меню насыщено вегетарианскими позициями и устроено так, что все можно и даже нужно шерить, большое греческое застолье – это про "Раме".

Средний чек

2500 руб





NINÓ

NINÓ

Мы переосмыслили рецепты классической грузинской кухни, сделав их более легкими, свежими и соответствующими духу современной гастрономической культуры, но оставили при этом узнаваемые вкусы и яркость блюд.

Мы привозим настоящие грузинские специи: сванскую соль из Сванетии, грецкие орехи из Кахетии, выдержанный овечий сыр — с высокогорной фермы.

Средний чек

2500 руб



SERBISH

SERBISH

Переступив порог ресторана Serbish, вы окажетесь в Сербии и поймете это сразу! По удивительно радушному приему и ярким акцентам в интерьере. Вдохнув аромат превосходного кофе, без которого не представить себе Сербию и отведав восхитительные в своей простоте, но щедрые на сочные вкусы блюда.

Каждый раз приходя в Serbish, вы словно совершаете маленькое путешествие в страну, где любят и умеют принимать гостей. И делают это искреннее – от всей души. Ведь Serbish – это семья, бережно хранящая традиции. А значит, доброго гостя здесь всегда встречают, как хорошего друга.

Средний чек

1500 руб



БРОНЬ СТОЛИКА

Мы готовы сделать Ваше пребывание в Санкт-Петербурге комфортным и беззаботным, взяв на себя все хлопоты по организации Вашего досуга и помочь забронировать желаемые рестораны.

Для брони столика нам понадобится информация о количестве человек, удобной дате, времени и предпочтении по ресторану.

*Обращаем Ваше внимание, что бронь в ресторане Birch лучше планировать за 4 недели.

Стоимость услуги **500 руб**



ГОРЕГЛЯД ТАМАРА

Руководитель службы заботы о гостях Бутик-отеля «ОНИКС».

«Организую ваш досуг и составлю индивидуальный маршрут, чтобы вы смогли открыть для себя Истинный Петербург!»



travel@hotelonyx.ru • +7 931 636 67 22

