

МОРИОН

ОСЕННЕЕ МЕНЮ

Autumn menu

Паштет из утиного филе
с брусничным соусом и бриошью

Duck fillet pate with lingonberry sauce and brioche

650.-
180 з/г

Ригатони с вяленой кониной, пармезаном
и черным перцем

Rigatoni with air-dried horse meat, parmesan and black pepper

1000.-
300 з/г

Брокколи с финиками, сельдереем,
пармезаном и миндалем

Broccoli with dates, celery, parmesan and almonds.

800.-
235 з/г

Романо с ферментированной в меду тыквой,
фетой, медово-горчичным соусом и чили

Romano salad with honey-fermented pumpkin, feta, honey-mustard dressing and chili

900.-
220 з/г

Томленая утиная грудка с тыквенным пюре
и малиновым демигласом

Braised duck breast with pumpkin purée and raspberry demi-glace

1200.-
310 з/г

Филе-миньон из говяжьей вырезки с картофельным пюре
с трюфелем и сливочно-кофейным соусом

Beef tenderloin filet mignon with truffle mashed potatoes and creamy coffee sauce.

1500.-
310 з/г

МОРИОН

ОСЕННЯЯ ПРЕМЬЕРА

Autumn premiere

В этой главе мы собрали шесть голосов увядающего сада.
От золотого света до первых заморозков, от плотных трав
до голых веток. Каждый коктейль — как лепесток, летящий к земле.
Почувствуйте осень с нами!

*In this chapter, we have gathered six voices of a fading garden.
From golden light to the first frost, from dense herbs to bare
branches. Each cocktail is like a petal falling to the ground.
Experience autumn with us!*

БАРХАТЦЫ *Marigold*

85 мл/ml 650.-

Бархатцы держатся до самых заморозков, виски и кампари сплетаются в горьковато-сладкий узор, а клюква добавляет ностальгическую ноту — как последний солнечный луч перед сумерками

Marigolds hold on until the very first frost.

Whisky and Campari intertwine in a bittersweet pattern, while cranberry adds a nostalgic note — like the last ray of sunlight before twilight

ИМБИРНЫЙ ЦВЕТ

Ginger flower

260 мл/ml 650.-

У имбиря нет ярких лепестков, зато есть огненный корень. Пряный виски, мед и корица согревают изнутри, как шаль на ветру

Ginger has no bright petals, but it does have

a fiery root. Spicy whisky, honey, and cinnamon warm you from within, like a shawl in the wind

ШИПОВНИК *Rosehip*

100 мл/ml 650.-

Шиповник — цветок с шипами.

Джин, вермуты и груша — сладость и острота, а рассол халапеньо добавляет дерзости. Как осень: красиво, но колюще

Rosehip is a flower with thorns.

Gin, vermouth, and pear provide sweetness and tang, while jalapeno brine adds a touch of sass.

Like autumn: beautiful, but prickly

АСТРА *Aster*

250 мл/ml 450.-

Сухие астры в букете, которые стоят до снега. В этом безалкогольном напитке — легкая горчинка апероля, игристое вино и апельсиновая свежесть

Dried asters in a bouquet that last until the first snow covers the ground. In this non-alcoholic drink — a light bitterness of Aperol, sparkling wine and orange freshness

РЯБИНА *Rowan*

250 мл/ml 450.-

Горькая рябина с медом становится сладкой. Этот глинтвейн без алкоголя — как прогулка по осеннему лесу: терпкий вишневый сок, пряности и медовое послевкусие

Bitter rowan berries become sweet with honey.

This alcohol-free mulled wine is like a walk through an autumn forest: tart cherry juice, spices and a honeyed finish.

ГРУЗДЬ *Milk Mushroom*

240 мл/ml 450.-

Груздь — гриб, который прячется под листвой.

Эспрессо, молоко и трюфель — это вкус осеннего леса в чашке: влажный, землянистый, уютный

The milk mushroom is a fungus that hides beneath the leaves. Espresso, milk, and truffle — this is the taste of an autumn forest in a cup: damp, earthy and cozy