Ресторан-Фондю

МЕНЮ

ФОНДЮ СЫРНОЕ (на двоих)*

Классическое швейцарское «Невшатель» (500 г) . . . 1900
сыр, вино белое, кирш в качестве ингредиента, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок.

«Авторское» с белыми грибами и шампиньонами (500 г) . . . 2100
4 вида сыра, белые грибы, шампиньоны, вино белое, кирш в качестве ингредиента, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок.

Классическое швейцарское «Муатье-Муатье» (500 г) . . . 2300
сыр, вино белое, кирш в качестве ингредиента, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок.

Гарниры к фондю:
входят в стоимость любого сырного фондю и предлагаются на выбор

ТОППИНГИ К ФОНДЮ (НА ДВОИХ)

- багет к фондю (150 г) . . . 170
- картофель и маринады (450 г) . . . 500
бекон, картофель, корнишоны, лук жемчужный, багет.
- овощи гриль, маслины, томаты Черри, зелень (450 г) . . . 500
овощи гриль, маслины, томаты Черри, зелень, багет.

ФОНДЮ КИТАЙСКОЕ (на двоих)

«Шинуаз» (в кипящем бульоне, с говядиной) (1000 г) . . . 1500
бульон куриный, говядина вырезка, шампиньоны, овощи, зелень, специи, соус, багет.

ФОНДЮ ШОКОЛАДНОЕ (на двоих)

С фруктами (из молочного и горького шоколада) . . . 1400
бельгийский шоколад, сезонные фрукты (250/ 400 г)

New ФОНДЮ ПОСТНОЕ (на двоих)

«Антифондю» с овощами-гриль и фруктами (450/ 200/ 200 г) . . . 750
Морковь, вино белое, кирш в качестве ингредиента, мёд, чеснок, овощи гриль, сезонные фрукты.

РАКЛЕТ

Раклет с беконом и маринадами (280 г) . . . 590
сыр Раклет, бекон, картофель, корнишоны, лук жемчужный

Раклет с овощами гриль (240 г) . . . 590
сыр Раклет, овощи гриль

ПАСТА

Паста «Томато-базилик» (300 г) . . . 470
Паста Карбонара с беконом (300 г) . . . 540

САЛАТЫ

Тартар из свеклы с пшеничными чипсами (100 г) . . . 210
New Салат из топинамбура, проростков маша и малинового дрессинга (130 г) . . . 320
Горячий салат с баклажанами, цуккини, перцем и томатами (160 г) . . . 370
New Салат с тёплым обжаренным тофу и карамелизованными овощами с кунжутной заправкой (170 г) . . . 390
Тёплый салат с куриной печенью (240 г) . . . 470
Фреш-салат с грушей, авокадо, сыром и орехами (205 г) . . . 530
Салат «Цезарь» с курицей Sous-vide (215 г) . . . 490

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Форшмак из сельди с зеленым яблоком (120 г) . . . 340
Брускетты с лососем шеф-посола и авокадо (100 г) . . . 420
Ролл из лосося малой соли с творожным сыром и соусом «Песто» (100 г) . . . 470
Бочковая сельдь с картофелем и томлённым красным лучком (160 г) . . . 340

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Картофельные драники со сметаной (240/ 50 г) . . . 290
Шляпки шампиньонов, фаршированные жульеном из курицы (150 г) . . . 340
Жульен классический с грибами (100 г) . . . 310
«Двойной» тыквенный микс (125/ 125/ 50 г) . . . 390
тыква, овощи, сухофрукты, сметана
Острый пирог с чечевицей в винно-медовом соусе (165 г) . . . 340
Вареники с вишней, тыквой и сметаной (300/ 50 г) . . . 390
New Суфле из грудки цыпленка со шпинатом и эстрагоном (200 г) . . . 420
Горячий лобио из фасоли со свежей зеленью (300 г) . . . 340

СУПЫ

Крем-суп грибной с трюфельным маслом (250 г) . . . 390
Борщ с говядиной и белыми грибами (300 г) . . . 420
подается с ржаным хлебом, фаршированным салом и чесноком
Крем-суп тыквенный (250/ 50 г) . . . 390/490
подается с яйцом Пашот или с тигровыми креветками
Финская сливочная уха из лосося с креветками (300 г) . . . 490
Суп томатный с баклажанами (250 г) . . . 450

ЗАВТРАК

(заказ с 11.00 до 13.00)

Омлет с помидорами, сыром и зеленью (250 г) . . . 390
Овсяная каша с сыром (250 г) . . . 390
Яичница с беконом (250 г) . . . 390
Тейк-кейки с соусом (280 г) . . . 390
Пудинг с семенами чиа (150 г) . . . 390

в составе завтрака подаются: тосты, масло, джем, чай / кофе/морс

ОБЕД

(заказ по будням с 12.00 до 16.00)

Домашний обед, чай/кофе/морс . . . 390
(меню дня уточняйте у официантов)

* Мы готовим сырное фондю на две персоны по классической швейцарской технологии и используем для приготовления только выдержанные Швейцарские сыры из кантонов Фрибур, Берн и Вале. Французское сухое белое вино, немецкий кирш (натуральный крепкий спиртной напиток на основе вишни), белый и черный перец, мускатный орех, чеснок. Технология приготовления отработана с непосредственным участием Генерального консула Швейцарии в Санкт-Петербурге Мишеля Файетта. Все фондю готовятся из разных комбинаций сыров и каждый купаж создаёт свой неповторимый оригинальный вкус.

Ресторан-Фондю

МЕНЮ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Котлеты из судака с Голландским соусом (160 /50 г) (без гарнира)	530
Гнездо из форели и судака с креветочной начинкой на кус-кусе в соусе «Песто» (175 /110 /40г)	950
Стейк из лосося на шпинатной подушке (160 /130 /40 г)	950
Тигровые креветки с грибным Карри (250 г)	890

МЯСО И ПТИЦА

Котлеты из куриной грудки с соусами «Песто» и «Жульен» (175/ 60 г) (без гарнира)	480
Филе курицы Sous-vide с овощами гриль (160/ 160 г)	530
Куриная печень в сливочном-имбирном соусе с картофелем по-деревенски (200/ 150/ 40 г)	520
Стейк из свиной шеи с печеным яблоком в клюквенном соусе (200/ 100/ 40 г)	700
Бифштекс из говяжей вырезки с жареным яйцом и картофельным пюре со шпинатом (200/ 150 г)	850
Стейк из говяжьей вырезки с овощами гриль и гранатовым соусом «Наршараб» (180/ 160/ 50 г)	1100
Мясо по-строгановски с грибами и картофельным пюре со шпинатом (215/ 150 г)	780

ЗАКУСКИ
К ВИНУ, ПИВУ, ВОДКЕ

Гренки ржаные с сыром и чесноком (100 г)	150
Сезонные фрукты (300 г)	250
Оливки гигантские зелёные с косточкой (120 г) в прованских травах, премиум	390
Ассорти из сыров «Премиум» (100/ 150 г) сыр: 5 видов по 20 гр., курага, чернослив, оливки гигантские, мёд, орехи, крекеры.	780
Сыры в ассортименте (30 г):	
- полумягкий: Тильзитер чиззи - Россия	140
- полумягкий с голубой плесенью: Горгонзола - Россия	160
- твердый: Пармезан - Италия	190
- твердые: Грюйер - Швейцария	230
- полутвёрдые: Раклет - Швейцария	290
Хлебная тарелка со сливочным маслом (75/ 25 г) багет, чипсы из льна, хлеб Кельтский	120
Молоко (50 мл) / сливки (30 мл) / сметана (30 мл) / мёд (30 г)	30

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре со шпинатом (150 г)	130
Картофель по-деревенски (150 г)	130
Картофельное пюре (150 г)	130
Кус-кус (150 г)	130
Рис микс (смесь белого и дикого) (100 г)	150
Овощи гриль (160 г)	230
Соус в ассортименте: «Цезарь», «Песто», томатный (50 г)	130

ДЕСЕРТЫ АВТОРСКИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

New Вегетарианские трюфели (100 г)	200
New Десерт из меренги с банановым кремом и сорбетом (150 г)	370
Лимонный пирог (150 г)	290
Ягодный мусс с мороженым (210 г)	320
Тейк-кейки с соусом (280 г)	390
Торт «Наполеон» (150 г)	320
Тирольский ягодный пирог (150 г)	350
Штрудель с яблоком и мороженым (100 /60 г)	350
Салат из груш со сливочным сыром (180 г)	390
New Пудинг с семенами чиа (150 г)	290
Ассорти из десертов с мороженым (140 /60 г) «Наполеон», Лимонный и Тирольский пироги, Штрудель/мороженое	390
New Эклер с вишнёвым кремом и мятой (140 г)	320
New Авторское мороженое Art'n'Roll	220/250
Артистический пломбир «Дарья» (100 г) с цикорием и банановым кремом	270
Сорбет в ассортименте Premium (60 г) безалкогольное/с алкоголем	240

НАПИТКИ

Морс клюквенный (200 мл)	100
Сок свежевыжатый (200 мл):	
- морковный	150
- апельсиновый	200
- яблочный	220
- сельдереевый	270
Горячий шоколад (120 мл)	330
Коктейль молочный в ассортименте (250 мл)	270

₽ Все цены указаны в российских рублях

Блюда, отмеченные этим знаком, соответствуют принципам правильного питания

от 15 мин – время ожидания закусок

от 25 мин – время ожидания горячего

используем технологию низкотемпературной обработки Sous-vide

Счастлива, что Вы зашли в наше кафе!
Мы очень стараемся Вам понравиться!
Мы готовы принять любые предложения и замечания,
которые Вы можете сообщить мне лично
удобным для Вас способом!

8 (921) 939 80 46
tany-bentley@yandex.ru

С уважением,
Татьяна Родыгина