



РЕСТОРАН-ФОНДЮ

Счастлива, что Вы зашли в наш ресторан!

Мы очень стараемся Вам понравиться! Готовы принять любые предложения и замечания, которые Вы можете сообщить мне лично удобным для Вас способом!

С Уважением, *Татьяна Доринья*  
tany-bentley@yandex.ru /+7 (921) 939 80 46**ФОНДЮ СЫРНОЕ (на двоих)\***

Классическое швейцарское «Невшатель» (500 г) сыр, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок.	1900
«Авторское» с белыми грибами и шампиньонами (500 г) четыре вида сыра, белые грибы, шампиньоны, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок.	2300
Классическое швейцарское «Муатье-Муатье» (500 г) два вида сыра, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок.	2500

К сырному фондю подаётся багет.

**ГАРНИРЫ К ФОНДЮ**

Багет к фондю (150 г)	170
Бекон, картофель и маринады, багет (450 г)	480
Овощи гриль, маслины, томаты Черри, зелень, багет (450 г)	480

**РАКЛЕТ (на одну персону)**

Раклет с беконом и маринадами (280 г) (сыр Раклет, бекон, картофель, корнишоны, лук жемчужный)	670
Раклет с овощами гриль (240 г) (сыр Раклет, овощи гриль)	670

**ФОНДЮ КИТАЙСКОЕ (на двоих)**

«Шинуаз» (в кипящем бульоне, с говядиной) (1000 г) бульон куриный, говядина вырезка, шампиньоны, овощи, зелень, специи, соус, багет.	1550
--	------

**ФОНДЮ ШОКОЛАДНОЕ (на двоих)**

Шоколадное фондю с фруктами (400 г/ 250 г) бельгийский шоколад (молочный и горький), сезонные фрукты	1350
---	------

\* Мы готовим сырное фондю на две персоны по классической швейцарской технологии и используем для приготовления выдержанные Швейцарские сыры из кантонов Фрибур, Берн и Вале. Мы благодарны Генеральному консулу Швейцарии в Санкт-Петербурге господину Мишелю Файетта, который поделился рецептом приготовления национального швейцарского фондю.

**СУПЫ**

Крем-суп тыквенный (250/ 50 г) (подаётся с яйцом Пашот или с тигровыми креветками)	440/540
Крем-суп грибной с трюфельным маслом (250 г)	460
Суп томатный с баклажанами (250 г)	550
Борщ с говядиной и белыми грибами (300 г) (подаётся с ржаным хлебом, фаршированным салом и чесноком)	490
Финская сливочная уха из лосося с креветками (300 г)	560

**ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ**

Картофельные драники (240/ 50 г /20 г) <i>New</i> (со сметаной или с лососем малой соли и творожным сыром)	320/390
Чечевичный пай в винно-медовом соусе (165 г)	360
«Двойной» тыквенный микс (125/ 125/ 50 г)	390
Вареники с вишней, тыквой и сметаной (300/ 50 г)	410
Горячий лобио из фасоли со свежей зеленью (300 г)	380
Шляпки шампиньонов, фаршированные жульеном из курицы (150 г)	460
Жульен классический с грибами (100 г)	380

**ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ**

Бочковая сельдь с картофелем и томлённым красным луком (160 г)	380
Форшмак из сельди с зеленым яблоком (120 г)	420
Брускетты с лососем шеф-посола и авокадо (100 г)	450
Ролл из лосося малой соли с творожным сыром и соусом «Песто» (100 г)	510
Сезонные фрукты (300 г)	260
Оливки гигантские зелёные с косточкой в прованских травах (120 г)	310
Сырная тарелка (5 видов сыра, сухофрукты, оливки, мёд, орехи, крекеры.) (100/ 150 г)	710
Сыры в ассортименте (30 г):	
Тильзитер чиззи/ Горгонзола (п/м)	100/170
Пармезан/ Грюйер (твердый)	150/230
Раклет (п/г):	290
Хлебная тарелка со сливочным маслом (75/ 25 г) (багет, чипсы из льна, хлеб Кельтский, масло сливочное)	150

**ПАСТА**

Паста «Томато-базилик» (300 г)	550
Паста Карбонара с беконом (300 г)	650

**САЛАТЫ**

Салат «Цезарь» с курицей Sous-vide (215 г)	540
Тёплый салат с куриной печенью (240 г)	495
Горячий салат с баклажанами, цуккини, перцем и томатами (160 г)	450
Салат с тёплым обжаренным тофу и карамелизованными овощами с кунжутной заправкой (170 г)	440
Тартар из свеклы с пшеничными чипсами (100 г)	230
Салат из топинамбура, проростков маша и малинового дрессинга (130 г)	390
<i>New</i> Салат из свёклы с творожным сыром и горгонзолой (160 г)	440
Фреш-салат с грушей, авокадо, сыром и орехами (205 г)	570



РЕСТОРАН-ФОНДЮ

## МЯСО И ПТИЦА

Котлеты из куриной грудки с соусами «Песто» и «Жульен» (175/ 60 г) (без гарнира)	570
Куриная печень в сливочно-имбирном соусе с картофелем по-деревенски (200/ 150/ 40 г)	580
Филе курицы Sous-vide с овощами гриль (160/ 160 г)	650
Стейк из свиной шеи с печеным яблоком в клюквенном соусе (200/ 100/ 40 г)	800
Мясо по-строгановски с грибами и картофельным пюре со шпинатом (215/ 150 г)	830
Бифштекс из говяжьей вырезки с жареным яйцом и картофельным пюре со шпинатом (200/ 150 г)	920
Стейк из говяжьей вырезки с бататом и "зелёным" соусом (180/ 160/ 50 г)	1300

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Котлеты из судака с Голландским соусом (160 /50 г) (без гарнира)	580
Тигровые креветки с грибным Карри (250 г)	880
Гнездо из форели и судака с креветочной начинкой на кус-кусе в соусе «Песто» (175 /110 /40 г)	950
Стейк из лосося на шпинатной подушке (160 /130 /40 г)	1100

## ГАРНИРЫ

<b>News</b> Тыква запечённая с пряными травами (150 г)	150
Картофель по-деревенски (150 г)	150
Картофельное пюре (150 г)	150
Картофельное пюре со шпинатом (150 г)	150
<b>News</b> Запечённый батат с пряными травами (120 г)	190
Овощи гриль (160 г)	250
Соус в ассортименте: «Цезарь», «Песто», томатный (50 г)	130

## ДЕСЕРТЫ АВТОРСКИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Салат из груш со сливочным сыром (180 г)	410
Лимонный пирог (150 г)	340
Торт «Наполеон» (150 г)	320
Тирольский ягодный пирог (150 г)	320
Штрудель с яблоком и мороженым (100 /60 г)	390
Ассорти из десертов с мороженым (140 /60 г) («Наполеон», Лимонный и Тирольский пироги, Штрудель/мороженое)	400
Эклер с вишневым кремом и мятой (140 г)	360
Десерт из меренги с банановым кремом и сорбетом (150 г)	380
Тейк-кейки с соусом (280 г)	450
Пудинг с семенами чиа (150 г)	310
Ягодный мусс с печеньем (210 г)	390
Мороженое с булочкой (100 гр)	190
Артистический пломбир «Дарья» (100 г) (с цикорием и банановым кремом)	260
Сорбет с грушей и горгонзоллой (150 г)	350
Горячий шоколад (120 мл)	350

## ЗАВТРАК (с 11.00 до 12.00)

Омлет с помидорами, сыром и зеленью (250 г)	420
Овсяная каша с сыром (250 г)	400
Яичница с беконом (250 г)	400
Тейк-кейки с соусом (280 г)	450
Пудинг с семенами чиа (150 г)	310

(в составе завтрака подаются: тосты, масло, варенье, чай или кофе)

## КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД

(по будням с 12.00 до 15.00)

Суп дня, салат дня.	
Горячее на выбор: вареники с вишней, тыквой и сметаной/ котлета из куриной грудки с пюре/ котлета из судака с пюре	550
Десерт на выбор: наполеон ручной работы/ лимонный пирог ручной работы/ шарик мороженого	
Чай/кофе	

**Р** Все цены указаны в российских рублях

Вегетарианские блюда



используем технологию низкотемпературной обработки Sous-vide

**Красным цветом выделены блюда рекомендованные владельцем заведения.**от 15 мин — время ожидания закусок  
от 25 мин — время ожидания горячего

## АКЦИИ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Вторник: Скидка 15% на все авторские десерты от шеф-повара.

Среда: Женским компаниям скидка 15% на чек от 1000 р.

Пятница., Суббота, Воскресенье: Звучит живая музыка.

Именинникам:

В ваш день рождения мы дарим скидку 10% и комплимент от заведения.  
Акция действует в день рождения и 3-х дней после.

## Дорогие гости!

- Мы будем благодарны вам за соблюдение нескольких правил нашего ресторана:
- Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом.
  - В наших залах запрещено курить.
  - Мы не приветствуем разговоры по мобильным телефонам в обеденных залах ресторана и просим вас перевести звонки в беззвучный режим.

Данный буклет носит рекламный характер и не является меню.  
Меню с выходом блюд, калорийностью можно попросить у администратора.

**В сумму счёта от 6 гостей ресторан включает сервисный сбор 10%.**ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ  
К НАМ В СОЦСЕТЯХ:

www.instagram.com/cherdak\_hudognika  
www.vk.com/restarauntcherdak  
www.facebook.com/cherdakhudozhnika

г. Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, 1/28  
8 (812) 315-96-54, +7 (921) 932-93-38  
www.glassdesign.ru/cherdak | fondy-bar@yandex.ru