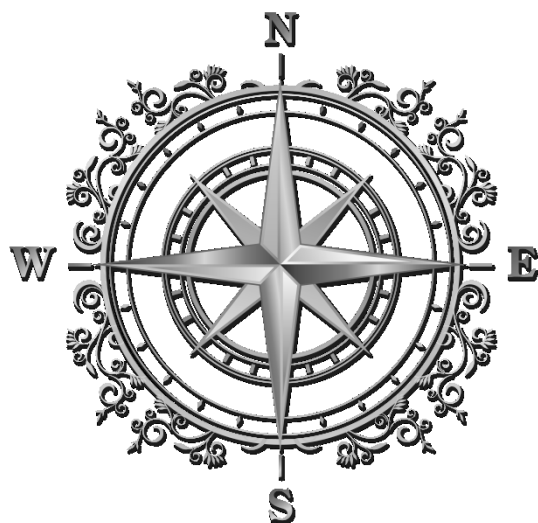


VON WITTE BAR



ЛАВКА ГАСТРОНОМА

(30 гр.)

Брезаола	500.-	Грана падано	400.-
Ростбиф	400.-	Таледжио	400.-
Прошутто	500.-	Бри	400.-
Гравлакс	400.-	Горгонзола	400.-

ЗАКУСКИ

Цезарь с цыпленком	1600.-
Цезарь с креветками	2200.-
Овощной салат с греческим сыром	1000.-
Тартар из мраморной говядины	1100.-
Килька с печеными перцами и ржаным хлебом	700.-
Рийет из копченой скумбрии с облепихой	700.-
Запеченный сыр Бри с фисташкой, апельсиновым джемом, тимьяном и маринованной грушей	1300.-
Хрустящие креветки с соусом манго	1300.-
Картофель с икрой, велюте со сморчками и сметаной	950.-
Томленая телячья щека с костным мозгом, щавелем и яблоком	1200.-

СЭНДВИЧИ

Клаб сэндвич с цыпленком	1100.-
Фирменный бургер «Фон Витте»	1100.-

СУПЫ

Традиционный борщ с говядиной	1000.-
Картофельный крем-суп с лососем и луком порей	1200.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шницель из телятины <i>с белыми грибами и кремом из шампиньонов</i>	1600.-
Пельмени из мраморной говядины <i>с грибным консоме и сметаной</i>	1500.-
Судак <i>с брокколи в соусе бер блан с вонголе</i>	1600.-
Стейк Стриплойн <i>с перченым соусом и маслом кафе де пари</i>	3500.-

ДЕСЕРТЫ

Ванильный эклер	450.-
Шарлотка с грушей	500.-
«Лимончелло» тарталетка	800.-
Тирамису	600.-