



### Фирменное блюдо

Наше главное блюдо, наша безусловная любовь – это классическое швейцарское фондю из нескольких видов сыров с различными дополнительными ингредиентами.

В самом начале истории нашего ресторана, сам консул Швейцарии Мишель Файетта, большой ценитель и мастер приготовления фондю лично обучал наших поваров искусству изготовления и подачи этого традиционного швейцарского блюда.

И за это мы ему безмерно Благодарны!

## ФОНДЮ СЫРНОЕ (на двоих)

«Невшатель» 2990  
(370/150 г)  
багет, два вида сыра, белый, чёрный перец,  
мускатный орех, чеснок, белое вино, шнапс

«Авторское» с грибами 3450  
(490/150 г)  
багет, четыре вида сыра, белые грибы, шампиньоны,  
белый, чёрный перец, мускатных орех, чеснок,  
белое вино, шнапс

«Муатье-Муатье» 3780  
(370/150 г)  
багет, два вида сыра, белый, чёрный перец,  
мускатный орех, чеснок, белое вино, шнапс

## ГАРНИРЫ К ФОНДЮ

Багет к фондю (150 г) 190  
Бекон, картофель, маринады (450 г) 590  
Овощи гриль, маслины,  
томаты черри (450 г) 590

## ФОНДЮ КИТАЙСКОЕ (на двоих)

«Шинуаз» в кипящем бульоне с говядиной 2200  
(1000 г)  
багет, бульон куриный, говядина вырезка, шампиньоны,  
овощи, зелень, специи, соус, белое вино, кири

## ФОНДЮ ШОКОЛАДНОЕ (на двоих)

Шоколадное фондю с фруктами 1980  
(400/250 г)  
бельгийский молочный шоколад,  
сезонные фрукты

## РАКЛЕТ (на одну персону)

Раклет с овощами гриль 950  
(240 г)  
сыр Раклет, овощи гриль

Раклет с беконом и маринадами 950  
(280 г)  
сыр Раклет, бекон, картофель, корнишоны, маслины

Оливки гигантские 590  
(120 г)  
зелёные с прованскими травами

Сырная тарелка 1290  
(100/180 г)  
5 видов сыра, сухофрукты, оливки, мёд, орехи,

Сыры в ассортименте 30 г  
Тильзитер чиззи/Горгонзола (п/м) 190/290  
Пармезан/Грюйер (т) 190/320  
Раклет (п/т) 330

Хлебная тарелка со сливочным маслом 290

### Легенда о появлении фондю

По легенде, блюдо появилось благодаря швейцарским пастухам около семи веков назад. На заснеженные альпийские пастбища они брали с собой запасы еды, в том числе хлеб, сыр и вино.

Надолго оставаясь в горах, когда основные запасы продуктов заканчивались, но еще рано было сгонять стада домой, пастухи брали подсохший сыр укладывали на дно керамического горшочка и заливали остатками вина, а затем ёмкость нагревали.

Получался ароматный, сырный бульон, в который они макали ломтики хлеба и наслаждались вкусом горячего сытного блюда.

Ресторан работает с 2009 года  
Чердак Художника +7 (812) 315-96-54,  
+7 (921) 932-93-38 fondy-bar@yandex.ru

Мы находимся внутри арт-пространства  
Галерея искусств на ул. Ломоносова, д.1  
+7 (931) 004-50-59 / art@glassdesign.ru

г. Санкт-Петербург

## САЛАТЫ

Фреш-салат 680  
с грушей и авокадо

Салат «Цезарь» 650/790/850  
с курицей/с креветками/с лососем

Тёплый салат с куриной печенью 650

Теплый салат с тунцом и овощами гриль 990

## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Форшмак из сельди с зелёным яблоком 490

Севиче из лосося с мексиканским соусом 720

Брускетты с лососем и авокадо 690

## ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Жульен классический с грибами 390

Картофельные драники 520/680  
со сметаной/лососем и творожным сыром

Хрустящие баклажаны, томаты и соус чили 620

Тыква по-гречески с соусом базилик 590

## СУПЫ

Крем-суп тыквенный 390/520/680  
классический/с горгонзолой  
/с креветками и имбирём

Борщ 550  
с говядиной и белыми грибами  
(подаётся с ржаным хлебом фаршированным салом  
и чесноком)

Рыбный суп 880  
с лососем и креветками

## МЯСО И ПТИЦА

Котлетки из куриной грудки 590  
с соусами песто и жульен

Филе курицы Sous-vide 720  
с овощами гриль

Стейк из свиной шеи 890  
с печёным яблоком под клюквенным соусом

Рубленый бифштекс из говяжьей вырезки 1290  
с картофелем по-деревенски,  
перечным и томатным соусами

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Котлетки из судака 830  
с голландским соусом

Тигровые креветки 890  
с грибным карри

Гнездо из форели и креветок 1200  
на кус-кусе в соусе песто

Стейк из лосося 1200  
с соусом цезарь

Дальневосточный кальмар 920  
с картофелем и соусом тартар

## ПАСТА

Паста карбонара с беконом 710

Паста с лососем 890

## ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски 230

Картофельное пюре/со шпинатом 200/220

Овощи гриль: баклажаны, кабачки, перец 300

Тыква запечённая с пряными травами 250

## СЕЗОННЫЕ БЛЮДА

В будни с 12 до 16 часов скидка 10%

Для компании от 6 человек и более стоимость обслуживания составляет 10% от суммы и будет включена в счет  
\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт,  
сообщите нам об этом!

используем технологию низкотемпературной обработки Sous-vide  
от 15 мин - подача закусок  
от 25 мин - подача горячего  
все цены указаны в российских рублях  
вегетарианские блюда  
острые блюда  
горячие блюда

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

## ВИННАЯ КАРТА

### ВЕРМУТЫ

40 мл

Мартини Бьянко	(Италия)	450
Мартини Экстра Драй	(Италия)	450
Мартини Фиеро	(Италия)	450

### ВОДКА

40 мл

Водка Мамонт	(Россия)	390
Водка Чистые Росы	(Россия)	450
Шнапс Бауер вишня	(Австрия)	500

### КОНЬЯК/БРЕНДИ

40 мл

Бренди Наполеон де Пурвиль	(Франция)	450
Коньяк Анри Мунье VS	(Франция)	600

### ВИСКИ

40 мл

Самуэль Гелстонз	(Ирландия)	450
Дюартс 8 летний	(Шотландия)	600

### РОМ

40 мл

Дэд Мэнс Фингерс (пряный/тёмный)		450
Окхарт Оригинал	(Италия)	450

### ТЕКИЛА/ДЖИН

40 мл

Текила Лейт 925 Бланко	(Мексика)	500
Джин Уитли	(Великобритания)	450

### ЛИКЁРЫ

40 мл

Апероль	(Италия)	500
Кампари	(Италия)	500
Ягермейстер	(Германия)	500
Лимончело ди Сорренто	(Италия)	500

### ГРАППА

40 мл

Граппа ди Просекко		
Вилла делла Ровере	(Италия)	450

### ПИВО/СИДР

Пиво Вилл-Брау (св., н/ф, безалк., бут. 500 мл)	(Германия)	580
Пиво Вилл-Брау Хефе Вайцен (св., н/ф, алк. 5,5%, бут. 500 мл)	(Германия)	580
Пиво Вилл-Брау Хеллес (св., фильтр., алк. 4,9%, бут. 500 мл)	(Германия)	580
Пиво Майзел Вайс Дункель (тём., н/ф, алк. 5,1%, бут. 500 мл)	(Германия)	580
Сидр Фурнье (брют, бут. 330 мл)	(Франция)	550

### КОКТЕЙЛИ

Джин-тоник (150 мл)		520
Кампари-тоник (150 мл)		520
Апероль-шприц (200 мл)		580
Виски-кола (200 мл)		520

### ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

200 мл

Глинтвейн на красном вине (алк. 6-9%)		490
Глинтвейн на белом вине (алк. 6-9%)		490

## ВИНА ПО БОКАЛАМ

### БЕЛЫЕ ВИНА

125 мл/750 мл

Обра Прима Винью Верде (Португалия)	500/2800
(ДОК, н/сухое)	
Вилла Рокка Соаве (Италия)	590/3000
(ДОК, сухое)	
Пандора Шардоне (США)	620/3400
(сухое)	
Совиньон Валь де Луар (Франция)	650/3800
(ИП, сухое)	

### КРАСНЫЕ ВИНА

125 мл/750 мл

Пандора Зинфандель (США)	620/3400
(сухое)	
Гув нор (Испания)	590/3200
(сухое)	
Вилла Рокка Мольтепульчано д'Абруццо (Италия)	590/3000
(ДОК, сухое)	

### РОЗОВЫЕ ВИНА

125 мл/750 мл

Розе д'Анжу (Франция)	650/3800
(н/сухое)	

### ВИНА СПЕЦИАЛЬНЫЕ

40 мл

Мадера Массандра (Россия)	300
Порто Трес Аркос Руби (Португалия)	350
Херес Алехандро (сухой) (Испания)	400

### СЕЗОННЫЕ НАПИТКИ

---



---



---



---



---

## ИГРИСТЫЕ ВИНА И ШАМПАНСКОЕ

750 мл

Комт де Шамбери (Испания)	3000
(брют / н/сл)	
Кава Маркес де Рекена (Испания)	3200
(брют)	
Просекко Тенуте Арначес (Италия)	4000
(ДОК, брют)	

### КРАСНЫЕ ВИНА

750 мл

Барбера д'Асти Вольпи (Италия)	3100
(сухое)	
Терра Пура Резерва Каберне Совиньон (Чили)	3100
(сухое)	
Шираз Дабл Пасс Оссименто (Австралия)	3500
(сухое)	
Тукана Пинотаж (ЮАР)	3500
(сухое)	
Крю Кантемерль Кюве Престиж (Франция)	3900
(сухое)	
Мореллино ди Скансано (Италия)	4300
(сухое)	
Кьянти Классико Поджио су Винчи (Италия)	4500
(сухое)	

### БЕЛЫЕ ВИНА

750 мл

Боира Пино Гриджио (Италия)	3200
(ДОК, сухое)	
Мюскаде Сэвр э Мен Кюве (Франция)	3500
(сухое)	
Вувре Мишель Арман (АОС, сухое) (Франция)	3500
Вуврэ Мишель Арман (АОС, н/сухое) (Франция)	4000
Пульпо Совиньон Блан (Новая Зеландия)	4000
(сухое)	
Грюнер Вельтлинер (Австрия)	4200
(сухое)	
Рислинг Некто Мозель (Германия)	4900
(н/сухое)	



Мы не продаем алкогольные напитки и пиво лицам, не достигшим 18 лет



Все цены указаны в российских рублях



Запрещено приносить с собой и открывать спиртные напитки.