



РЕСТОРАН-ФОНДЮ

Счастлива, что вы были в наш ресторан!

Мы очень стараемся, чтобы вам понравилось! Готовы принять любые предложения и замечания, которые вы можете сообщить мне лично удобным для вас способом.

С уважением, Татьяна Бенсли

tany-bentley@yandex.ru / +7 (921) 939 80 46

ФОНДЮ СЫРНОЕ (на двоих)*

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

К сырному фондю подаётся багет.

ГАРНИРЫ К ФОНДЮ

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

РАКЛЕТ (на одну персону)

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

ФОНДЮ КИТАЙСКОЕ (на двоих)

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

ФОНДЮ ШОКОЛАДНОЕ (на двоих)

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

* 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.

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с курицей (215 г)	540
Тёплый салат с куриной печенью (240 г)	495
Горячий салат с баклажанами, цукини, перцем и томатами (160 г)	450
Салат из свёклы с творожным сыром и горгонзолой (160 г)	440
Фреш-салат с грушей, авокадо, сыром и орехами (205 г)	570

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Бочковая осельдь с картофелем и томлённым красным луком (160 г)	380
Форшмак из осельди 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
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 (г)	150/230
Раклет (п/г)	290

Хлебная тарелка со сливочным маслом (75/ 25 г) (багет, чипсы из льна, хлеб Кельтский, масло сливочное)	150
---	-----

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Картофельные драники со сметаной/лососем (240/160/50 г)	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

СУПЫ

Крем-суп тыквенный (300/ 30 г) (подаётся с яйцом Пашот/креветки)	440/540
Крем-суп грибной с трюфельным маслом (250/30 г)	460
Суп томатный с баклажанами (250/30 г)	550
Борщ с говядиной и белыми грибами (300 г) (подаётся с ржаным хлебом, фаршированным салом и чесноком)	490
Финская сливочная уха с лососем и креветками (300 /30 г)	560

ПАСТА

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



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
Мясо по-строгановски с грибами и картофельным пюре со шпинатом (215/ 150 г)	830
Стейк из свиной шеи с печеным яблоком с клюквенным соусом (200/ 100/ 40 г)	800
Говяжья щечка, томлённая с кофе и тыквой (150/ 100 г)	870
Бифштек из говяжьей вырезки с жареным яйцом и картофельным пюре со шпинатом (200/ 150 г)	920

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Котлеты из судака с «Толландским» 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-кус с соусом «Песто» (175 /110 /40 г)	950
Стейк из лосося с медальонами из шпината (160 /130/50 г)	990

ГАРНИРЫ

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
Овощи гриль: баклажаны, цукини, перец (160 г)	250

ДЕСЕРТЫ АВТОРСКИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Салат из груш со сливочным сыром (180 г)	410
Лимонный пирог (150 г)	350
Штрудель с яблоком и мороженым (100 /60 г)	390
Ассорти из десертов: лимонный пирог, минитэклер, штрудель с мороженым (150 г)	350
Эклер с вишнёвым кремом (140 г)	360
Десерт из меренги с банановым кремом и сорбетом (150 г)	380
Мороженое 2 шарика (120 г)	190
Мороженое с булочкой (100 г)	190
Артистический пломбир «Дарья» (200 г) (с цикорием и банановым кремом)	290
Сорбет с грушей и горгонзолой (160 г)	350
Сезонные фрукты (300 г)	260
Горячий шоколад (120 мл)	350

ЗАВТРАКИ

(с 11.00 до 12.00 ч)

Омлет с помидорами, сыром и зелёнью (250 г)	420
Овсяная каша с сухофруктами и сыром (250 г)	400
Яичница с беконом (250 г)	400

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

КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД

(по будням с 12.00 до 15.00 ч)

Салат дня.

Суп дня.

550

Горячее (на выбор): котлета из куриной грудки с пюре/ котлета из судака с пюре.

Десерт: мороженое.

Чай/кофе.

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% .
Акция действует в день рождения и 3 дня после.



используем технологию
низкотемпературной
обработки Sous-vide



Все цены указаны в российских рублях



Вегетарианские блюда



от 15 мин – время ожидания закусок
от 25 мин – время ожидания горячего

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



2500

2500

2500

2500

2500

2500