



РЕСТОРАН-ФОНДЮ

ФОНДЮ СЫРНОЕ (на двоих)

«Невшатель» - классическое швейцарское (370/150 г) 2 400

два вида сыра, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок, белое вино, кирш.

«Авторское» с белыми грибами и шампиньонами (490/150г) 2 800

четыре вида сыра, белые грибы, шампиньоны, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок, белое вино, кирш.

«Муэтте-Муэтте» - классическое швейцарское (370/150 г) 3 200

два вида сыра, белый, чёрный перец, мускатный орех, белое вино, кирш, чеснок.

К сырному фондю подаётся багет.

ГАРИНЫ К ФОНДЮ

Багет к фондю (150 г) 190

Бекон, картофель, маринады (450 г) 560

Овощи гриль, маслины, томаты Чери, зелень (450 г) 560

РАКЛЕТ (на одну персону)

Раклеть с овощами гриль (240 г) 920

(сыр Раклеть, овощи гриль)

Раклеть с беконом и маринадами (280 г) 920

(сыр Раклеть, бекон, картофель, карнишоны, маслины)

ФОНДЮ КИТАЙСКОЕ (на двоих)

«Шинуаз» (в кипящем бульоне, с говядиной) (1000 г) 2 100

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) 1 800

белгийский молочный шоколад, сезонные фрукты.

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

САЛАТЫ

Салат "10 калорий" (150 г) 390

New Салат с томатами и лососем (210 г) 590

Салат «Цезарь» с курицей/ с креветками (215 г) 590/790

Тёплый салат с куриной печенью (240 г) 590

Баклажаны в киало-саладком соусе (250 г) 550

Фреш-салат с грушей, авокадо, сыром и орехами (150 г) 550

New Салат о хурмой и солеными лимонами (200 г) 550

New Тёплый салат с тунцом и овощами гриль (300 г) 890

New Тигровые креветки с манго, авокадо под соусом манго чили (270 г) 990

Счастлива, что Вы вошли в наш ресторан!
Мы очень стараемся Вам понравиться! Готовы принять любые предложения и замечания, которые Вы можете сообщить мне лично удобным для Вас

С Уважением,
Тони Бентли
tony-bentley@yandex.ru /+7 (921) 939 80 46

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Бочковая сельдь с картофелем и томленым красным луком (160/50 г) 420

Форшмак из сельди с зеленым яблоком (120 г) 420

Севiche из лосося по-мексикански (75/25/30 г) 650

Брускетты с лососем шеф-повара и авокадо (100 г) 620

Ролл из лосося малой оали с творожным сыром и соусом «Песто» (120 г) 650

Оливки гигантские зелёные с прованскими травами (120 г) 540

Сырная тарелка (5 видов сыра, сухофрукты, оливки, мёд, орехи, крекеры) 100/ 180 г 1200

Сыры в ассортименте (30 г):

Тильзитер чиззи/ Гаргонзола (п/м) 150/250

Пармезан/ Грюйер (т) 150/250

Раклеть (п/т) 300

Хлебная тарелка со сливочным маслом (75/ 25 г) 280
(багет, чипсы из льна, хлеб в ассортименте, масло сливочное)

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Жульен классический с грибами (100 г) 360

Баклажан, запеченный с овощным соте (300/50 г) 520

Картофельные драники со сметаной (240/50 г) 420

Картофельные драники с лососем и творожным сыром (160/30/20 г) 560

Чечевичный пай в винно-медовом соусе (165 г) 520

«Двойной» тыквенный микс (125/ 125/ 50 г) 420

Горячий лобио из фасоли со свежей зеленью (300 г) 420

Шляпки шампиньонов, фаршированные жульеном из курицы (150 г) 460

New Тыква потрошечки с соусом базилик (230 г) 520

СУПЫ

New Крем-суп тыквенный/о горгонзолой (300 г) 350/450

Крем-суп грибной с зеленым маслом (300 г) 450

Борщ с говядиной и белыми грибами (300/50/50 г) 550
(подается с ржаным хлебом, фаршированным салом и чесноком)

Норвежская сливочная уха с лососем и креветками (350 г) 880



РЕСТОРАН-ФОНДЮ

МЯСО И ПТИЦА

Котлетки из куриной грудки с соусами «Песто» и «Жульен» (160/ 60 г) (без гарнира)	570
Куриная печень в сливочно-имбирном соусе (200 г) (без гарнира)	550
Куриная котлета с мятным картофелем и овощным рагу (160/120/80/40 г)	650
Филе курицы Sous-vide с овощами гриль (240 г)	650
Стейк из свиной шеи с печеным яблоком под клюквенным соусом (300 г)	800
New Эскалоп из свиной корейки с домашним соусом (400/40 г)	990
Говяжья щечка, томленная с кофе и ризotto из круп (150/ 120 г)	1100
Бифштекс из говяжьей вырезки с яйцом Пашот и картофельным пюре со шпинатом (150/ 150/40 г)	1200

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Котлетки из судака с "Голландским" соусом (160 /40 г) (без гарнира)	690
Филе судака с картофельным пюре со шпинатом, кабачками под белым соусом (350 г)	990
Тигровые креветки с грибным Карри (210 г)	880
Крабовый кейк на подушке из кабачков под тайским соусом (250 г)	990
Гнездо из форели и судака с креветочной начинкой на кусочке в соусе «Песто» (330 г)	1200
New Стейк из лосося с чечевицей и маринованным фенхелем (150/100/20 г)	1280

ГАРНИРЫ

Тыква, запечённая с прямыми травами (150 г)	250
Картофель по-деревенски (150 г)	150
Картофельное пюре (150 г)	150
Картофельное пюре со шпинатом (150 г)	200
Овощи гриль: баклажаны, кабачки, перец (160 г)	300
Пюре из зелёного горошка (150 г)	300
Рис с овощами (150 г)	250

ПАСТА

Паста «Томато-базилико» (300 г)	550
Паста Карбонара с беконом (300 г)	650
New Паста с лососем (350 г)	880

ДЕСЕРТЫ

Сорбет с грушей и горгонзолой (150 г)	450
Горячий шоколад (120 мл)	390
Лимонный тарт (150 г)	420
New Профитроли с горячим шоколадом (190/40 г)	450
Десерт "Жозефина" (150 г)	390
Штрудель с яблоком, изюмом, кедровыми орешками с мороженым (100 /60 г)	420
Артистический пломбир "Дары" (150г) (с цикорием и банановым кремом)	390
Десерт "Садовая груша" (150 г)	450
Десерт из меренги с банановым кремом и сорбетом (150 г)	450
Французский десерт с жидким горячим шоколадом и мороженым (90/60 г)	450
Лимонный пирог (150 г)	350
Ванильная тыква с манго и сырным соусом (185 г)	480

ЗАВТРАКИ

(с 11.00 до 13.00 ч)

Омлет с помидорами, сыром и зеленью (290/40 г)	420
Овсяная каша с сухофруктами и сыром (350/50г)	400
Яичница с беконом (200/40 г)	400
(в завтраки входят: тосты, сливочное масло, домашнее варенье, чай или кофе)	

КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД

(по будням с 12.00 до 16.00 ч)

Салат дня, суп дня, горячее дня.

Чай/кофе.

используем технологию низкотемпературной обработки Sous-vide

⌚ от 15 мин – время ожидания закусок

∅ Все цены указаны в российских рублях

✖ Вегетарианские блюда

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

✖ Острые блюда

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом!

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ www.vk.com/restarauntcherdak
К НАМ В СОЦСЕТЯХ: https://t.me/rest_cherdak

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