

ФОНДЮ

РЕСТОБАР

МЕНЮ







**Рестобар Фондю – путешествие по миру
через сыр, шоколад и не только.**

**Мы рады видеть Вас в нашем уютном
рестобаре «Фондю» – это место, где
стираются границы между странами,
а гости погружаются в атмосферу
гастрономического приключения. Здесь
Вас ждут 13 уникальных видов фондю,
созданные нашим шеф-поваром Артёмом
Юсовым и отражающие кулинарные
традиции разных уголков планеты.**

**Фондю наполнено изысканными вкусами
и ароматами, оригинальностью и кон-
трастами вкусов. А рестобар Фондю
– идеален для дружеских встреч и
романтических ужинов, где важны и
еда, и атмосфера тёплого общения.**



Авторские фондю

«Итальянское» 730г **2390.-**

Изысканное сочетание нежности и ярких акцентов. Основу блюда составляет насыщенный томатный мусс, и он идеально гармонирует с сыром моцарелла, оливками, шампиньонами, хрустящей чиабаттой и грисини

«Французское» 810г **2450.-**

Густой луковый соус, приготовленный на основе карамелизированного лука, с нотками белого вина. Гармонию вкусов дополняет подкопчёное филе индейки, миниатюрный печёный картофель и микс из свежих овощей. Хрустящие чипсы с пармезаном подчеркивают сливочность соуса, создавая приятный контраст

«Венгерское» 930г **2690.-**

Сытное и ароматное фондю с пикантным соусом из дижонской горчицы. Идеально сочетается с обжаренной грудинкой, хрустящими мини-шницелями и пряными колбасками. Освежает и балансирует вкус маринованные огурчики и домашнее лечо

«Бургундское» 850г **2690.-**

Пряное горячее масло насыщенное розмарином, черным перцем и чесноком. Тонкие ломтики нежной говядины для контраста текстур. Сохраняем сочность и свежесть шампиньонами, маринованными огурчиками и ржаными гренками

«Восточное» 960г **2900.-**

Яркий и нежный рубиновый мусс из запечённой свеклы и гранатового сока. Создаём идеальный баланс вкусов - обжаренная баранина, хрустящие баклажаны, солоноватый сулугуни, спелые томаты и мини-лаваш. Блюдо объединяет в себе теплоту востока и современную эстетику



Авторские фондю

«Пьемонтское» 750г **2900.-**

Идеальный гастрономический эксперимент. Воздушный тунцово-сливочный мусс смягчает насыщенность ростбифа, овощи добавляют сочности и свежести, картофель - сытности, а чиабатта впитывает соус, объединяя все ингредиенты воедино

«Швейцарское» 870г **2690.-**

Классическое фондю на основе нежного сыра, белого вина и мускатного ореха. Подаём с фруктами и хрустящим багетом. Блюдо сочетает в себе теплоту швейцарских традиций и свежесть современных акцентов

«Миланское» 730г **2900.-**

Пикантное фондю с нежной сырной основой и нотками благородной Гарганзолы. Сочные томаты черри, миниатюрный печёный картофель, терпкий вкус оливок, хрустящий багет и гриссини - каждый кусочек превращается в момент наслаждения

«Японское» 790г **3100.-**

Переосмыслим традиционное фондю, сочетая японские ингредиенты и игру текстур. Лёгкий, но насыщенный васаби - бульон, нежные ломтики тунца, слабосолёная форель, копчёный угорь и воздушные рисовые чипсы. Это блюдо идеально для тех, кто ценит современные интерпретации азиатской кухни

«Средиземноморское» 890г **3190.-**

Изысканность и нежность сливочного соуса встречается с яркими акцентами Средиземноморья. Мидии в створках, тигровые креветки, сочные баклажаны, нежный авокадо, терпкость оливок и сладость вяленых томатов. Завершает композицию хрустящая чиабатта, создавая гармоничную и тающую текстуру

Выберите любую авторскую основу, дополнив её домашним хлебом

Насыщенный томатный мусс

Луковый соус с нотками белого вина

Соус из дижонской горчицы

Свекольно-гранатовый мусс

Тунцово-сливочный мусс

Классическая сырная основа

Сырная основа с Горгонзолой

Насыщенный Васаби-бульон

Сливочный соус на белом вине

1690.-

Хлеб

Чиабатта

Багет

Пшеничные тосты

Ржаной хлеб



Дополнительные закуски к вашему фондю

Форель слабосолёная

Креветки тигровые

Баранина жареная

1090.-

Говядина свежая

Говядина маринованная

Грудинка копчёная

Ростбиф

Мидии в створках

Тунец холодного копчения

Оливки гигант Каламата

Мини Моцарелла

790.-

Подкопчёное филе индейки

Мини шницеля из свинины

Купаты

590.-

Баклажан фри

Шампиньоны жареные

Огурец маринованный

Стручковая фасоль

Огурец свежий

Авокадо

Томаты черри

Картофель стоун печёный

Домашнее лечо

350.-





Закуски

Брускетта с ростбифом
и огуречным тартаром **290.-**

Брускетта с форелью
и каперсами **320.-**

Профитролли с паштетом
из куриной печени
и луковым джемом **390.-**

Картофельная вафля
с тунцом холодного
копчения **640.-**

Тартар из говядины
на шисо огурце **660.-**

Ассорти сыров с мёдом
и грушей..... **1090.-**

Антре из мясных
деликатесов **1290.-**

Салаты

Зелёный салат с авокадо,
киноа и лимонным цитронетом **470.-**

Салат с баклажанами фри,
томатами и сливочным сыром **560.-**

Салат с куриной печенью
и малиновым соусом **510.-**

Салатный микс с подкопчёной
индейкой и картофелем **540.-**

Салатный микс с обжаренным
куриным филе и беконом **560.-**

Салат с говядиной и стручковой
фасолью в горчичном соусе **620.-**

Салат с зубаткой горячего
копчения и печёной паприкой **590.-**

Салатный микс с тунцом,
томатами черри
и анчоусной заправкой **610.-**

Супы

Куриный бульон с лапшой
и яйцом **390.-**

Тыквенный крем-суп
с гриссини **390.-**

Гороховый суп
с чипсом из бекона **490.-**

Борщ с говядиной
и ржаными тостами **520.-**

Том ям
с мидиями и креветками **730.-**





Горячее

Овощи гриль со сливочным
сыром и орегано **590.-**

Филе индейки
с ягодной сальсой **690.-**

Куриная грудка
в томатно-сливочном соусе
с паприкой **590.-**

Медальоны из свинины с клубникой
и цитрусовой карамелью **790.-**

Бефстроганов с грибами
на картофельном дранике **860.-**

Томлёная говядина с шампиньонами
и картофелем в сливках **1090.-**

Паста с куриным филе,
цукини и соусом «Песто» **660.-**

Паста с мидиями и креветками
в сливочном соусе..... **820.-**

Филе зубатки со стручковой
фасолью и соусом «Берблан»..... **790.-**

Рыбные котлетки с картофельным
пюре и огуречным тартаром..... **980.-**

Филе форели с цукини
и цитрусовым соусом..... **1390.-**

Гарниры

Печёный картофель «Стоун»	220.-
Картофельное пюре	200.-
Овощи на пару.....	280.-
Картофель фри.....	260.-
Паста	220.-

Хлеб

Чиабатта	220.-
Багет	
Пшеничные тосты	
Ржаной хлеб	
Подаётся с чесночным маслом	

Соусы

Кетчуп	100.-
Барбекю	
Сырный	
Томатный	
Сладкий чили	
Домашний майонез	
Айоли	





Сладкие фондю – настоящий гимн гармонии вкусов

«Индийское» 430г **1490.-**

Нежный и насыщенный карамельный мусс с лёгкими нотками ванили. Его воздушная текстура идеально контрастирует с сочными фруктами, черносливом, курагой, ломтиками бисквита и хрустящими орехами

«Парижское» 490г **1590.-**

Роскошь французской кухни встречается с итальянской страстью. Нежнейший мусс из ванильного заварного крема в сочетании с пикантной гарганзоллой создаёт изысканный контраст. Подаём с кусочками круассана и фруктовой свежестью

«Бельгийское» 530г **1590.-**

Изысканный и ароматный десерт из темного шоколада, идеально гармонирует с прохладной свежестью фруктов и ностальгической сладостью маршмеллоу

Десерты

Мороженое/сорбет.....	100г	280.-
Медовик с гречишным мёдом	110г	420.-
Штрудель с пряной вишней	150г	390.-
Сырный Наполеон.....	110г	420.-
Чизкейк с клубничным суфле.....	110г	440.-

ФОНДЮ

РЕСТОБАР



You can find English menu on our website



📍 Лиговский проспект, 67/22

☎ + 7921 900 1940

🌐 fonduerest.ru

📱 @fondue

📷 @fondue_spbrest

✈️ [fondue_rest](#)

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.

Меню является рекламной продукцией нашего ресторана.