



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

«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 Горгондзолы. Сочные томаты черри, миниатюрный печёный картофель, терпкий вкус оливок, хрустящий багет и гриссини - каждый кусочек превращается в момент наслаждения

«Лигурийское» 730г **3100.-**

Сырное фондю с яркими нотами свежего базилика и солёного пармезана, подаётся с тщательно подобранным антипасты. Идеальные ломтики чабатты и хрустящие гриссини, отборные оливки, нежные шарики моцареллы и сочные шампиньоны. Изысканное сочетание нежности и ярких акцентов

«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 чабатта, создавая гармоничную и тающую текстуру

«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



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

«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

«Кавказское» 800г **2900.-**

Огненное фондю с темпераментом Кавказа. Ароматная и пряная томатная основа, где чеснок оттеняет сладость томатов, а зелень добавляет свежести. Идеальные партнёры для пикантного соуса - нежные мини-шашлычки из свинины, сочный кебаб из говядины, свежие овощи, печёные баклажаны и перья красного лука. А мягкий и теплый лаваш - незаменимый инструмент, чтобы захватить соус и собрать в него любимое сочетание мяса и овощей



ФОНДЮ

РЕСТОБАР

Стань творцом своего ФОНДЮ, комбинируя любимый соус с разными закусками и открывая для себя новые вкусовые сочетания — от классических и гармоничных до смелых и контрастных.

- 🍷 Классическая сырная основа
- 🍷 Сырная основа с Горгондзоллой
- 🍷 Сырная основа с базиликом

Луковый соус с нотками
белого вина

Тунцово-сливочный мусс

Сливочный соус
на белом вине

Соус из дижонской горчицы

Томатный соус с чесноком
и зеленью

Насыщенный Васаби-бульон

1890.-

Хлеб

Чиабатта

Багет

Пшеничные тосты

Ржаной хлеб

Дополнительные закуски к вашему фондю

Форель слабосолёная
Креветки тигровые
Филе угря
Тунец холодного копчения

1190.-

Говядина свежая
Говядина маринованная
Бастурма из куриного филе
Ростбиф
Мидии в створках
Оливки

870.-

Подкопчёное филе индейки
Мини шницеля из свинины
Купаты
Грудинка копчёная
Кебаб из говядины и свинины
Шашлычок свиной

620.-

Баклажан фри
Шампиньоны жареные
Огурец маринованный
Стручковая фасоль
Огурец свежий
Авокадо
Томаты черри
Картофель стоун печёный
Домашнее лечо

390.-





Закуски

Брускетта с ростбифом
и огуречным тартаром **310.-**

Брускетта с форелью
и каперсами **390.-**

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

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

Тартар из говядины
на шисо огурце **690.-**

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

Антре из мясных
деликатесов **1290.-**

Салаты

Зелёный салат с авокадо,
киноа и лимонным цитронетом **490.-**

Салат с баклажанами фри,
томатами и сливочным сыром **590.-**

Салат с куриной печенью
и малиновым соусом **520.-**

Салатный микс с подкопчёной
индейкой и картофелем **560.-**

Салатный микс с обжаренным
куриным филе и беконом **580.-**

Салат с говядиной и стручковой
фасолью в горчичном соусе **640.-**

Салат с зубаткой горячего
копчения и печёной паприкой **620.-**

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 **630.-**

«Кордон Блю»
с пюре из зеленого горошка **720.-**

Медальоны из свинины
с картофелем и цитрусовой
карамелью **820.-**

Бефстроганов с грибами
на картофельном дранике **990.-**

Томлёная говядина в сливках
с шампиньонами и картофелем.... **1190.-**

Паста с куриным филе,
цукини и соусом «Песто» **690.-**

Паста с мидиями и креветками
в сливочном соусе..... **870.-**

Филе зубатки со стручковой
фасолью и соусом «Берблан» **1090.-**

Рыбные котлетки с картофельным
пюре и огуречным тартаром **1090.-**

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	240.-
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

«Бельгийское»

530г

1690.-

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

«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

1690.-

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

Десерты

Мороженое/сорбет	100г	280.-
Медовик с гречишным мёдом	110г	420.-
Штрудель с пряной вишней	150г	490.-
Чизкейк с клубничным суфле	110г	440.-
«Крем- брюле»	110г	470.-

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.