



ФОНДИО СЫРНОЕ (на двоих)

«Невшатель» - классическое швейцарское (370/150 г)	2 650
два вида сыра, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок, белое вино, кирш.	
«Авторское» с белыми грибами и шампиньонами (490/150 г)	3 200
четыре вида сыра, белые грибы, шампиньоны, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок, белое вино, кирш.	
«Муатье-Муатье» - классическое швейцарское (370/150 г)	3 500
два вида сыра, белый, чёрный перец, мускатный орех, белое вино, кирш, чеснок.	

К сырному фондю подаётся багет.

ГАРНИРЫ К ФОНДИО

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

РАКЛЕТ (на одну персону)

Раклет с овощами гриль (240 г)	950
(сыр Раклет, овощи гриль)	
Раклет с беконом и маринадами (280 г)	950
(сыр Раклет, бекон, картофель, корншоны, маслины)	

ФОНДИО КИТАЙСКОЕ (на двоих)

«Шинуаз» (в кипящем бульоне, с говядиной) (1000 г)	2 200
бульон куриный, говядина, вырезка, шампиньоны, овощи, зелень, специи, соус, багет, белое вино, кирш.	

ФОНДИО ШОКОЛАДНОЕ (на двоих)

Шоколадное фондю с фруктами (400 г/ 250 г)	1 900
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 "10 калорий" (150 г) 🌿	450
<i>New</i> Салат с томатами и лососем (210 г)	650
Салат «Цезарь» с курицей/с креветками (215 г) 🍷	650/790
Тёплый салат с куриной печенью (240 г)	650
Баклажаны в кисло-сладком соусе (250 г) 🌿 🍅	650
Фреш-салат с грушей, авокадо, сыром и орехами (150 г) 🌿	650
<i>New</i> Тёплый салат с тунцом и овощами гриль (300 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, *Татьяна Бендлей*
tany-bentley@yandex.ru / +7 (921) 939 80 46

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Бочковая оеда с картофелем и томлённым красным луком (160/50 г)	490
Форшмак из оеда с зеленым яблоком (120 г)	490
Севиче из лосося по-мексикански (75/25/30 г)	690
Брускетты с лососем шеф-посола и авокадо (100 г)	690
Ролл из лосося малой соли с творожным сыром и соусом «Песто» (120 г)	690
Оливки гигантские зелёные с прованскими травами (120 г)	590
Сырная тарелка (5 видов сыра, сухофрукты, оливки, мёд, орехи, крекеры) 100/180 г	1 200
Сыры в ассортименте (30 г):	
Тильзитер чиззи/ Горгонзола (г/м)	190/290
Пармезан/ Грюйер (г)	190/320
Раклет (г/г)	330
Хлебная тарелка со сливочным маслом (75/ 25 г)	290
(багет, чипсы из льна, хлеб в ассортименте, масло сливочное)	

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Жульен классический с грибами (100 г)	390
Баклажан, запеченный с овощным соусом (300/50 г) 🌿	690
Картофельные драники со сметаной (240/50 г)	490
Картофельные драники с лососем и творожным сыром (160/30/20 г)	590
Горячий лобио из фасоли со свежей зеленью (300 г) 🌿 🍅	450
Шапки шампиньонов, фаршированные жульеном из курицы (150 г)	590
<i>New</i> Тыква по-тречески с соусом базилик (230 г)	590

СУПЫ

<i>New</i> Крем-суп тыквенный/с горгонзолой (300 г)	350/450
Крем-суп грибной с зеленым маслом (300 г)	450
Борщ с говядиной и белыми грибами (300/50/50 г)	590
(подаётся 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)	590
Куриная печень в сливочно-имбирном соусе (200 г) (без гарнира)	650
Филе курицы Sous-vide с овощами гриль (240 г)	690
Стейк из свиной шеи с печеным яблоком под клюквенным соусом (300 г)	850
Говяжья щечка, томлённая с кофе и ризотто из круп (150/120 г)	1200
Бифштекс из говяжьей вырезки с рукколой и перченым соусом (150/60/50 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)	890
Гнездо из форели и судака с креветочной начинкой на кустусе в соусе «Песто» (330 г)	1200
New Стейк из лосося с чечевицей и маринованным фенхелем (150/100/20 г)	1280

ГАРНИРЫ

Тыква, запечённая с пряными травами (150 г)	250
Картофель по-деревенски (150 г)	200
Картофельное пюре (150 г)	200
Картофельное пюре со шпинатом (150 г)	220
Овощи гриль: баклажаны, кабачки, перец (160 г)	300
Пюре из зеленого горошка (150 г)	300

ПАСТА

Паста «Томато-базилик» (300 г)	590
Паста Карбонара с беконом (300 г)	650
New Паста с лососем (350 г)	890

ДЕСЕРТЫ

Горячий шоколад (120 мл)	420
New Профитролы с горячим шоколадом (190/40 г)	450
Штрудель с яблоком, изюмом, кедровыми орешками с мороженым (100/60 г)	450
Артистический пломбир "Дарья" (150г) (с цикорием и банановым кремом)	420
Десерт из меренги с банановым кремом и сорбетом (150 г)	490
Французский десерт с жидким горячим шоколадом и мороженым (90/60 г)	450
Лимонный пирог (150 г)	390

ЗАВТРАКИ

(с 11.00 до 13.00 ч)

Омлет с помидорами, сыром и зеленью (290/40 г)	490
Овсяная каша с сухофруктами и сыром (350/50г)	490
Яичница с беконом (200/40 г)	490

(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.	650
Хлеб. Чай/кофе.	



используем технологию низкотемпературной обработки Sous-vide



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



Все цены указаны в российских рублях



Вегетарианские блюда



Острые блюда

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

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

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ [www.vk.com/restarautcherdak](https://vk.com/restarautcherdak)
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