РЕСТОРАН-ФОНДЮ

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

С Уважением,

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.

«Авторское» с белыми грибами и шампиньонами (500 г) . . . 2300
четыре вида сыра, белые грибы, шампиньоны, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок.

«Муатье-Муатье» - классическое швейцарское (500 г) . . . 2500
два вида сыра, белый, чёрный перец, мускатный орех, чеснок.

К сырному фондю подаётся багет.

ГАРНИРЫ К ФОНДЮ

Багет к фондю (150 г) . . . 170
Бекон, картофель и 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, корнишоны, 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.

ФОНДЮ ШОКОЛАДНОЕ (на двоих)

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

СУПЫ

Крем-суп тыквенный (250/ 50 г) . . . 440/540
(подается с яйцом Пашот или с тигровыми креветками)

Крем-суп грибной с трюфельным маслом (250 г) . . . 460

Суп томатный с баклажанами (250 г) . . . 550

Борщ с говядиной и белыми грибами (300 г) . . . 490
(подается с ржаным хлебом, фаршированным салом и чесноком)

Финская сливочная уха из лосося с креветками (300 г) . . . 560

ПАСТА

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

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Картофельные драники (240/ 50 г /20 г) New
(со сметаной или с лососем малой соли и творожным сыром) . . . 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

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

Бочковая сельдь с картофелем
и томлённым красным луком (160 г) . . . 380

Форшмак из сельди 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 (твердый) . . . 150/230
- Раклет (п/т): . . . 290

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

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с курицей Sous-vide (215 г) . . . 540

Тёплый салат с куриной печенью (240 г) . . . 495

Горячий салат с баклажанами, цуккини, перцем и томатами (160 г) . . . 450

Салат с тёплым обжаренным тофу и карамелизованными
овощами с кунжутной заправкой (170 г) . . . 440

Тартар из свеклы с пшеничными чипсами (100 г) . . . 230

Салат из топинамбура, проростков маша
и малинового дрессинга (130 г) . . . 390

New Салат из свёклы с творожным сыром и горгонзолой (160 г) . . . 440

Фреш-салат с грушей, авокадо, сыром и орехами (205 г) . . . 570

Чердак Мудожника

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
New Утиная ножка с булгуром, имбирём и яблоками (130/ 100 г)	820
Мясо по-строгановски с грибами и картофельным пюре со шпинатом (215/ 150 г)	830
Бифштекс из говяжей вырезки с жареным яйцом и картофельным пюре со шпинатом (200/ 150 г)	920
New Говяжья щечка томлёная с кофе и бататом (150/ 100/ 30 г)	870

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Котлеты из судака с Голландским 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-кусе в соусе «Песто» (175 /110 /40 г)	950
Стейк из лосося на шпинатной подушке (160 /130 /40 г)	1100

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
New Запечённый батат с пряными травами (120 г)	190
Овощи гриль (160 г)	250
Соус в ассортименте: «Цезарь», «Песто», томатный (50 г)	130

ДЕСЕРТЫ АВТОРСКИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Салат из груш со сливочным сыром (180 г)	410
Лимонный пирог (150 г)	340
Тирольский ягодный пирог (150 г)	320
Штрудель с яблоком и мороженым (100 /60 г)	390
Ассорти из десертов с мороженым (140 /60 г) (Лимонный и Тирольский пироги, Штрудель/мороженое)	400
Эклер с вишнёвым кремом и мятой (140 г)	360
Десерт из меренги с банановым кремом и сорбетом (150 г)	380
Тейк-кейки с соусом (280 г)	450
Пудинг с семенами чиа (150 г)	310
New «Жозефина» (близкая родственница «Наполеона») (150 г)	320
New Сливочное суфле с тыквенно-цитрусовым конфитюром (130 г)	260
Мороженое с булочкой (100 гр)	190
Артистический пломбир «Дарья» (100 г) (с цикорием и банановым кремом)	260
Сорбет с грушей и горгонзолой (150 гр)	350
Горячий шоколад (120 мл)	350
Сезонные фрукты (300 г)	260

ЗАВТРАК (с 11.00 до 12.00)

Омлет с помидорами, сыром и зеленью (250 г)	420
Овсяная каша с сыром (250 г)	400
Яичница с беконом (250 г)	400
Тейк-кейки с соусом (280 г)	450
Пудинг с семенами чиа (150 г)	310

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

КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД

(по будням с 12.00 до 15.00)

Суп дня, салат дня.

Горячее на выбор:
вареники с вишней, тыквой и сметаной/ котлета из куриной грудки с пюре/ котлета из судака с пюре . . . 550

Десерт на выбор:
лимонный пирог ручной работы/ шарик мороженого

Чай/кофе

₽ Все цены указаны в российских рублях

Вегетарианские блюда

используем технологию низкотемпературной обработки Sous-vide

Красным цветом выделены блюда рекомендованные владельцем заведения.

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

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% и комплимент от заведения.
Акция действует в день рождения и 3 дня после.

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%.

НАПИШИТЕ О НАС НА tripadvisor

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