

VON WITTE BAR

ФОНДЮ

Сырное фондю

С двумя бокалами Пино Нуар

Фондю готовится по классической технологии с использованием белого сухого вина и сыров *Грюйер, Мона Монт, Лютер.*

В качестве топпингов к фондю подаются: *багет и серый хлеб, ломтики ветчины, томаты черри и маслины, корнишоны и маринованный лучок.*

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Карпаччо из лосося с кремом из печеных яблок и вялеными томатами

Тартар из мраморной говядины *(подается с теплыми гренками из бородинского хлеба)*

Прошутто с дыней и базиликом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Хрустящий рожок с крабом и чатни из манго

Теплые гужеры с легким паштетом

Креветки в миндале с соусом пряный кешью

Тако с мраморной говядиной и томатной сальсой

Запеченый сыр бри с карамелью из бекона, грушей и базиликом

Сет мини бургеров:

креветка, мраморная говядина, утка Магре

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Традиционный борщ с говядиной

Сливочная уха из трех видов рыб

Запеченное филе лосося с овощным соте

Нежная утка на шпажке в соусе терияки с апельсином

Говядина на шпажке в глазури BBQ

Жаркое из телячьих щечек

Паста из морепродуктов

ЛАВКА ГАСТРОНОМА

(30 гр)

2900.-				
3800.-	Брезаола	400.-	Артишоки	300.-
	Ростбиф	400.-	Таледжио	300.-
	Парма	400.-	Бри	300.-
	Вяленые томаты	300.-	Пармезан	300.-
	Оливки «Гигант»	300.-	Сулугуни	200.-
	Фаршированные перцы			600.-

900.-

900.-

950.-

900.-

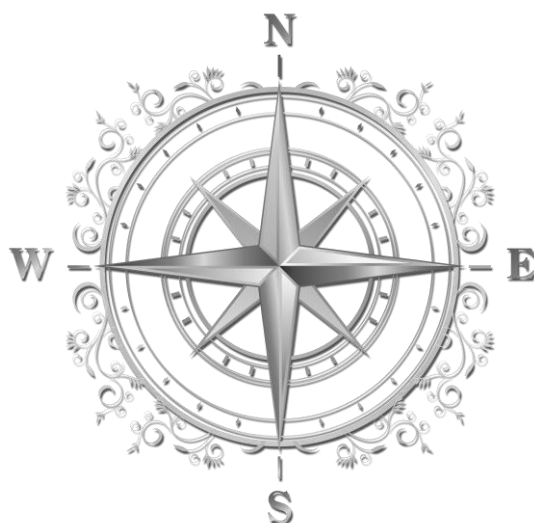
700.-

990.-

990.-

900.-

1290.-



ДЕСЕРТЫ

	Тропический эклер	400.-
890.-	Тарталетка «Эрл Грей»	400.-
980.-	Сет макарон	400.-
1500.-	Кокосовый пудинг с семенами чиа и клубникой	400.-
1100.-	Пряный Веррин	400.-
	Домашнее мороженое или сорбет	400.-
1100.-	Орешки с вареной сгущенкой	160.-
980.-	Венские вафли со свежими ягодами и шоколадным соусом	500.-
1350.-		

Пожалуйста, сообщите нам, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты

Все цены указаны в рублях и включают НДС