

# VON WITTE BAR

## ФОНДЮ

**Сырное фондю** 2900.-  
*С двумя бокалами Пино Нуар* 3800.-

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.*

## НАШЕ ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

Салат из камчатского краба с гуакомоле 3000.-

## ЛАВКА ГАСТРОНОМА

(30 гр)

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.-		

## ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Крудо из тунца с клубникой и авокадо 800.-  
Зеленый гаспачо с тартаром из копченой рыбы и греческим йогуртом 750.-  
Тартар из мраморной говядины (подается с теплыми гренками из бородинского хлеба) 900.-  
Прошутто с дыней и базиликом 950.-

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спринг-ролл с крабом и чатни манго 1450.-  
Теплые гужеры с легким паштетом 700.-  
Хрустящие креветки с соусом васаби 1250.-  
Тако с мраморной говядиной и томатной сальсой 990.-  
Запеченный сыр бри с карамелью из бекона, грушей и базиликом 950.-  
Бургер «Von Witte» 1100.-

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Традиционный борщ с говядиной 890.-  
Уха из трех видов рыбы 980.-  
Ладожский судак с пюре из горошка и мяты под сливочным соусом 850.-  
Запеченное филе лосося с овощным соте 1500.-  
Филе миньон с копченым картофелем и вялеными томатами 1900.-  
Жаркое из телячьих щечек 980.-  
Пельмени с подкопченнй говядиной и перечным соусом 800.-

## ДЕСЕРТЫ

Ванильный эклер 350.-  
Кокосовый пудинг с семенами чиа и клубникой 400.-  
«Малибу» 450.-  
«Куп Романов» 850.-  
Баскский чизкейк «Сан-Себастьян» 650.-  
Домашнее мороженое или сорбет 400.-

# VON WITTE BAR

## FONDUE

### Cheese fondue

*With two glasses of Pinot Noir*

Fondue is cooked following the traditional recipe with dry white wine and *Gruyere, Mona Mont, Luther* cheeses.

*Baguette and grey bread, ham slices, cherry tomatoes and black olives, pickling cucumbers, and silver onion* are served as dippers

**2900.-**

3800.-

## GOURMET SHOP

(30 gr )

Bresaola 400.- Artichokes 300.-

Roast beef 400.- Taleggio 300.-

Parma ham 400.- Brie 300.-

Sun-dried tomatoes 300.- Parmesan 300.-

Giant Olives 300.- Suluguni 200.-

Stuffed peppers 600.-

### OUR SIGNATURE DISH

Kamchatka Crab Salad with guacamole **3000.-**

## COLD APPETIZERS

Tuna crudo with strawberries and avocado 800.-

Green gazpacho with smoked fish and Greek yogurt 750.-

Marble beef tartare (served with warm toast of Borodino bread) 900.-

Prosciutto with basil and melon 950.-

## HOT APPETIZERS

Spring roll with crab and mango chutney 1450.-

Warm gougères with light patée 700.-

Crispy shrimps with wasabi sauce 1250.-

Tacos with marbled beef and tomato salsa 990.-

Baked Brie with caramelized bacon, pears and basil 950.-

Byprep «Von Witte» 1100.-

## HOT DISHES

Classic Russian Borsch 890.-

Ukha soup with three types of fish 980.-

Ladoga zanderr with mint and green peas puree in creamy sauce 850.-

Baked salmon fillet with vegetable sauté 1500.-

Filet mignon with baked potatoes and sun-dried tomatoes 1900.-

Roasted beef cheeks 980.-

Pelmeni with lightly smoked beef and pepper sauce 800.-

## DESSERTS

Vanilla éclair 350.-

Coconut pudding with chia seeds and strawberry 400.-

«Malibu» 450.-

«Coupe Romanoff» 850.-

Basque Cheesecake «San Sebastián» 650.-

Homemade ice-cream or sorbet 400.-

If you have any food allergies, please let us know

All prices are in rubles and include VAT