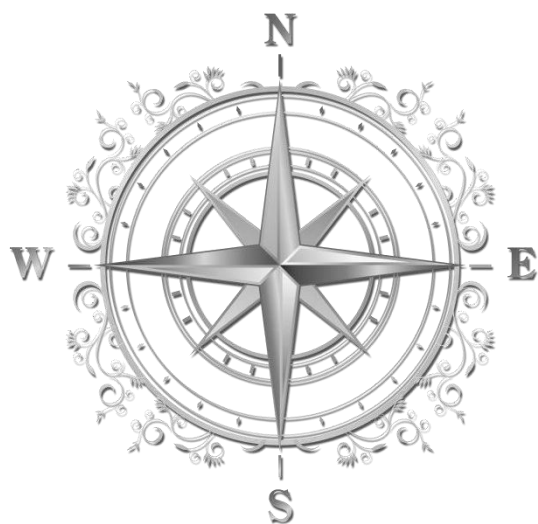


VONWITTEBAR



ЛАВКА ГАСТРОНОМА

(30 гр)

Брезаола	600.-	Грана падано	400.-
Ростбиф	500.-	Таледжио	500.-
Прошутто	600.-	Бри	500.-
Гравлакс	500.-	Горгонзола	500.-
Артишоки	600.-		

ЗАКУСКИ

Салат из подкопченной форели <i>форель горячего копчения с микс салатом, горчичным дрессингом и отварным яйцом</i>	1300.-
Овощной салат с греческим сыром	1300.-
Фиш & Чипс <i>Филе трески в пивном кляре с картофелем фри, пюре из зеленого горошка и соусом тар-тар</i>	1700.-
Тартар из мраморной говядины	1300.-
Килька с печеными перцами и ржаным хлебом	900.-
Жареный Бри в миндале с маринованной тыквой	1100.-
Хрустящие креветки с соусом манго	1600.-
Картофель с икрой, велюте со сморчками и сметаной	1100.-

СЭНДВИЧИ

Клаб сэндвич с цыпленком	1300.-
Фирменный бургер «Фон Витте»	1300.-

СУПЫ

Традиционный борщ с говядиной	1200.-
Кукурузный чаудер	1500.-

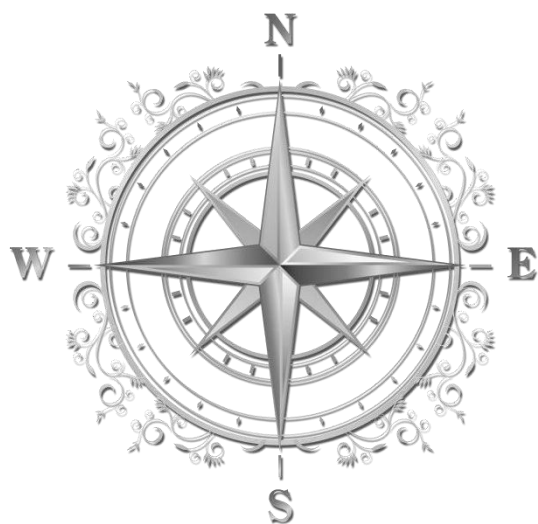
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пастуший пирог с ягненком на имперском стауте	1800.-
Сибас на гриле с соусом Вьердж, томатами и вонголе	1900.-
Пельмени из мраморной говядины <i>с грибным консоме и сметаной</i>	1700.-
Ростбиф с Йоркширским пудингом и мясной подливой <i>Ломтики жареной говядины средней прожарки</i>	2200.-

ДЕСЕРТЫ

Ванильный эклер	550.-
Шарлотка с грушей	650.-
Медовик	600.-
Десерт Шерлок	900.-
Чизкейк Сан-Себастьян	850.-

VONWITTEBAR



GOURMET SHOP

(30 rp)

Bresaola	600.-	Grana Padano	400.-
Roast beef	500.-	Taleggio	500.-
Prosciutto	600.-	Brie	500.-
Gravlax	500.-	Gorgonzola	500.-
Artichokes	600.-		

APPETIZERS

Smoked trout salad	1300.-
Seasonal salad with Greek cheese	1300.-
Fish & Chips	1700.-
<i>Cod fillet in beer batter with French fries, green peas, and tar-tar sauce</i>	
Marble beef tartare	1300.-
Sprat with baked peppers and rye bread	900.-
Roasted Brie in Almonds with Pickled Pumpkin	1100.-
Crispy shrimp with mango sauce	1600.-
Potato with caviar, velouté with morels and sour cream	1100.-

SANDWICHES

Club sandwich	1300.-
Burger «Von Witte»	1300.-

SOUPS

Classic Russian Borsch	1200.-
Corn chowder	1500.-

HOT DISHES

Shepherd's pie with Lamb on an Imperial Stout	1800.-
Grilled sea bass with Vierge sauce, tomatoes, and vongole	1900.-
Marbled beef pelmeni <i>with mushroom consommé and sour cream</i>	1700.-
Roast beef with Yorkshire pudding and meat gravy slices of medium-rare beef	2200.-

DESSERTS

Vanilla éclair	550.-
Charlotte with a pear	650.-
Dessert Sherlock	600.-
Honeycake	550.-
San sebastian cheesecake	850.-

If you have any food allergies, please let us know
All prices are in rubles and include VAT