

ФОНДЮ

РЕСТОБАР

МЕНЮ







**Рестобар Фондю – путешествие по миру
через сыр, шоколад и не только.**

**Мы рады видеть Вас в нашем уютном
рестобаре «Фондю» – это место, где
стираются границы между странами,
а гости погружаются в атмосферу
гастрономического приключения. Здесь
Вас ждут 13 уникальных видов фондю,
созданные нашим шеф-поваром Артёмом
Юсовым и отражающие кулинарные
традиции разных уголков планеты.**

**Фондю наполнено изысканными вкусами
и ароматами, оригинальностью и кон-
трастами вкусов. А рестобар Фондю
– идеален для дружеских встреч и
романтических ужинов, где важны и
еда, и атмосфера тёплого общения.**



Авторские фондю

«Итальянское» 730г **2390.-**

Изысканное сочетание нежности и ярких акцентов. Основу блюда составляет насыщенный томатный мусс, и он идеально гармонирует с сыром моцарелла, оливками, шампиньонами, хрустящей чиабаттой и грисини

«Французское» 810г **2450.-**

Густой луковый соус, приготовленный на основе карамелизированного лука, с нотками белого вина. Гармонию вкусов дополняет подкопчёное филе индейки, миниатюрный печёный картофель и микс из свежих овощей. Хрустящие чипсы с пармезаном подчеркивают сливочность соуса, создавая приятный контраст

«Венгерское» 930г **2690.-**

Сытное и ароматное фондю с пикантным соусом из дижонской горчицы. Идеально сочетается с обжаренной грудинкой, хрустящими мини-шницелями и пряными колбасками. Освежает и балансирует вкус маринованные огурчики и домашнее лечо

«Бургундское» 850г **2690.-**

Пряное горячее масло насыщенное розмарином, черным перцем и чесноком. Тонкие ломтики нежной говядины для контраста текстур. Сохраняем сочность и свежесть шампиньонами, маринованными огурчиками и ржаными гренками

«Восточное» 960г **2900.-**

Яркий и нежный рубиновый мусс из запечённой свеклы и гранатового сока. Создаём идеальный баланс вкусов - обжаренная баранина, хрустящие баклажаны, солоноватый сулугуни, спелые томаты и мини-лаваш. Блюдо объединяет в себе теплоту востока и современную эстетику



Авторские фондю

«Пьемонтское» 750г **2900.-**

Идеальный гастрономический эксперимент. Воздушный тунцово-сливочный мусс смягчает насыщенность ростбифа, овощи добавляют сочности и свежести, картофель - сытности, а чиабатта впитывает соус, объединяя все ингредиенты воедино

«Швейцарское» 870г **2690.-**

Классическое фондю на основе нежного сыра, белого вина и мускатного ореха. Подаём с фруктами и хрустящим багетом. Блюдо сочетает в себе теплоту швейцарских традиций и свежесть современных акцентов

«Миланское» 730г **2900.-**

Пикантное фондю с нежной сырной основой и нотками благородной Гарганзолы. Сочные томаты черри, миниатюрный печёный картофель, терпкий вкус оливок, хрустящий багет и гриссини - каждый кусочек превращается в момент наслаждения

«Японское» 790г **3100.-**

Переосмыслим традиционное фондю, сочетая японские ингредиенты и игру текстур. Лёгкий, но насыщенный васаби - бульон, нежные ломтики тунца, слабосолёная форель, копчёный угорь и воздушные рисовые чипсы. Это блюдо идеально для тех, кто ценит современные интерпретации азиатской кухни

«Средиземноморское» 890г **3190.-**

Изысканность и нежность сливочного соуса встречается с яркими акцентами Средиземноморья. Мидии в створках, тигровые креветки, сочные баклажаны, нежный авокадо, терпкость оливок и сладость вяленых томатов. Завершает композицию хрустящая чиабатта, создавая гармоничную и тающую текстуру

Выберите любую авторскую основу, дополнив её домашним хлебом

Насыщенный томатный мусс

Луковый соус с нотками белого вина

Соус из дижонской горчицы

Свекольно-гранатовый мусс

Тунцово-сливочный мусс

Классическая сырная основа

Сырная основа с Горгонзолой

Насыщенный Васаби-бульон

Сливочный соус на белом вине

1690.-

Хлеб

Чиабатта

Багет

Пшеничные тосты

Ржаной хлеб



Дополнительные закуски к вашему фондю

Форель слабосолёная

Креветки тигровые

Баранина жареная

1090.-

Говядина свежая

Говядина маринованная

Грудинка копчёная

Ростбиф

Мидии в створках

Тунец холодного копчения

Оливки гигант Каламата

Мини Моцарелла

790.-

Подкопчёное филе индейки

Мини шницеля из свинины

Купаты

590.-

Баклажан фри

Шампиньоны жареные

Огурец маринованный

Стручковая фасоль

Огурец свежий

Авокадо

Томаты черри

Картофель стоун печёный

Домашнее лечо

350.-





Закуски

Брускетта с ростбифом
и огуречным тартаром **290.-**

Брускетта с форелью
и каперсами **320.-**

Профитролли с паштетом
из куриной печени
и луковым джемом **390.-**

Картофельная вафля
с тунцом холодного
копчения **640.-**

Тартар из говядины
на шисо огурце **660.-**

Ассорти сыров с мёдом
и грушей..... **1090.-**

Антре из мясных
деликатесов **1290.-**

Салаты

Зелёный салат с авокадо,
киноа и лимонным цитронетом **470.-**

Салат с баклажанами фри,
томатами и сливочным сыром **560.-**

Салат с куриной печенью
и малиновым соусом **510.-**

Салатный микс с подкопчёной
индейкой и картофелем **540.-**

Салатный микс с обжаренным
куриным филе и беконом **560.-**

Салат с говядиной и стручковой
фасолью в горчичном соусе **620.-**

Салат с зубаткой горячего
копчения и печёной паприкой **590.-**

Салатный микс с тунцом,
томатами черри
и анчоусной заправкой **610.-**

Супы

Куриный бульон с лапшой
и яйцом **390.-**

Тыквенный крем-суп
с гриссини **390.-**

Гороховый суп
с чипсом из бекона **490.-**

Борщ с говядиной
и ржаными тостами **520.-**

Том ям
с мидиями и креветками **730.-**





Горячее

Овощи гриль со сливочным
сыром и орегано **590.-**

Филе индейки
с ягодной сальсой **690.-**

Куриная грудка
в томатно-сливочном соусе
с паприкой **590.-**

Медальоны из свинины с клубникой
и цитрусовой карамелью **790.-**

Бефстроганов с грибами
на картофельном дранике **860.-**

Томлёная говядина с шампиньонами
и картофелем в сливках **1090.-**

Паста с куриным филе,
цукини и соусом «Песто» **660.-**

Паста с мидиями и креветками
в сливочном соусе..... **820.-**

Филе зубатки со стручковой
фасолью и соусом «Берблан»..... **790.-**

Рыбные котлетки с картофельным
пюре и огуречным тартаром..... **980.-**

Филе форели с цукини
и цитрусовым соусом..... **1390.-**

Гарниры

Печёный картофель «Стоун»	220.-
Картофельное пюре	200.-
Овощи на пару.....	280.-
Картофель фри.....	260.-
Паста	220.-

Хлеб

Чиабатта	220.-
Багет	
Пшеничные тосты	
Ржаной хлеб	
Подаётся с чесночным маслом	

Соусы

Кетчуп	100.-
Барбекю	
Сырный	
Томатный	
Сладкий чили	
Домашний майонез	
Айоли	





Сладкие фондю – настоящий гимн гармонии вкусов

«Индийское» 430г **1490.-**

Нежный и насыщенный карамельный мусс с лёгкими нотками ванили. Его воздушная текстура идеально контрастирует с сочными фруктами, черносливом, курагой, ломтиками бисквита и хрустящими орехами

«Парижское» 490г **1590.-**

Роскошь французской кухни встречается с итальянской страстью. Нежнейший мусс из ванильного заварного крема в сочетании с пикантной гарганзолой создаёт изысканный контраст. Подаём с кусочками круассана и фруктовой свежестью

«Бельгийское» 530г **1590.-**

Изысканный и ароматный десерт из темного шоколада, идеально гармонирует с прохладной свежестью фруктов и ностальгической сладостью маршмеллоу

Десерты

Мороженое/сорбет.....	100г	280.-
Медовик с гречишным мёдом	110г	420.-
Штрудель с пряной вишней	150г	390.-
Сырный Наполеон.....	110г	420.-
Чизкейк с клубничным суфле.....	110г	440.-

ФОНДЮ

РЕСТОБАР



You can find English menu on our website



📍 Лиговский проспект, 67/22

☎ + 7921 900 1940

🌐 fonduerest.ru

📱 @fondue

📷 @fondue_spbrest

✈️ [fondue_rest](#)

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.

Меню является рекламной продукцией нашего ресторана.

ФОНДЮ

РЕСТОБАР

ЗАВТРАКИ

Будние дни с 8 до 11-00

Выходные с 8 до 13-00





Завтраки

Каша с мёдом и тостами **290.-**

Цельнозерновой овёс
с пармезаном **330.-**

Гречка с авокадо
и томатами **380.-**

Яичница/ омлет
со свежими овощами
и тостами **390.-**

Дополните ваш завтрак:
бекон, ветчина, сыр,
шампиньоны, авокадо

150.-

Салат из свежих овощей
с заправкой на ваш выбор **390.-**

Сендвич с беконом, сыром,
свежими овощами и яйцом **490.-**

Слабосолёная форель
с авокадо, творожным сыром
и тостами **670.-**

Сырники со сметаной
и вареньем **370.-**

Круассан
с ягодным вареньем **270.-**

Блинчики со сметаной **290.-**

Игристое к вашему завтраку

«Krimitage»..... 125мл **420.-**
брют, Россия

Comte de Chamberi..... 125мл **560.-**
2022, полусладкое/брют, Испания

Кофе

Эспрессо	50мл	220.-
Американо.....	170мл	240.-
Капучино.....	230мл	290.-
Латте.....	240мл	320.-
Флэт уайт.....	230мл	340.-
Какао.....	240мл	370.-

Любой кофейный напиток может быть приготовлен на основе растительного молока

Чай

Чайник чая.....	700мл	420.-
Ассам, Эрл грей, Сенча, Жасмин, Молочный улун, Травяной		

Облепиховый с апельсином

Имбирно-медовый чай

Пряный чай с клюквой и гвоздикой

Ананасовый Эрл с лимоном

600мл

520.-

Вода

«Bona Aqua» still / sparkling	330мл	240.-
«Tassay» still / sparkling	500мл	360.-
«Mondariz» sparkling	750мл	590.-

Соки

Апельсин

Яблоко

Вишня

Fresh апельсин.....	200мл	440.-
---------------------	-------	--------------



ФОНДЮ

РЕСТОБАР



📍 Лиговский проспект, 67/22

☎ + 7921 900 1940

🌐 fonduerest.ru

VK @fondue

📷 @fondue_spbrest

📧 fondue_rest

ФОНДЮ

РЕСТОБАР

— БАР —





Игристое по бокалам

125мл

"Krimitage"	
брют, Россия	420.-
Comte de Chamberi	
2022, полусладкое, Испания	560.-
Brut Comte de Chamberi	
2022, брют, Испания	560.-

Игристое вино

750мл

Berticot white sparkling	
б/алк., Франция	1980.-
"Krimitage"	
брют, Россия	2300.-
Comte de Chamberi	
2022, полусладкое, Испания	3200.-
Comte de Chamberi Brut	
2022, брют, Испания	3200.-
Cava Marques de Requena	
2024, брют, Испания	3590.-
Prosecco DOC Tenute Amaces	
2022/23, брют, Италия	3900.-
Comte de Chamberi Rose	
2023, сухое, Испания	3800.-
Rose Philippe Deval	
2021, брют, Франция	4980.-
Martini Asti	
сладкое, Италия	4980.-
Martini Prosecco	
брют, Италия	4980.-



Белое вино по бокалам 125мл

Obra Prima Verde DOC
2023, полусухое, Португалия **540.-**

Pinot Grigio Boira
2023, сухое, Италия **590.-**

Белое вино 750мл

The Guv'nor
2023, полусухое, Испания **3300.-**

Pinot Grigio Boira
2023, сухое, Италия **3500.-**

Chateau Lafont Saint-Martin
2022, сухое, Франция **4100.-**

Sauvignon Tresor de Loire
2022, сухое, Франция **4100.-**

Domaine du Bois Joly
Cuvve Dabelard
2020, сухое, Франция **4300.-**

Riesling Landhaus Mayer
2023, сухое, Австрия **4800.-**

Pulpo Sauvignon Blanc
Marlborough
2022, сухое, Новая Зеландия **4980.-**

Розовое вино по бокалам 125мл

The Guv'nor Rose
2022, полусухое, Испания **630.-**

Красное вино по бокалам 125мл

Barbera Piemonte DOC 2022, сухое, Италия	540.-
The Guv'nor 2023, полусухое, Испания	590.-

Красное вино 750мл

Barbera Piemonte DOC 2022, сухое, Италия	3200.-
The Guv'nor 2023, полусухое, Испания	3300.-
Chianti Poggio su Vinci 2021, сухое, Италия	3900.-
Podere Frontino Montepulciano 2022, сухое, Италия	4400.-
Casato di Melzi Primitivo Salento 2022, полусухое, Италия	4720.-
Chateau Lafont Saint Martin 2022, сухое, Франция	4900.-

Розовое вино 750мл

The Guv'nor Rose 2022, полусухое, Испания	3700.-
Pinot Grigio Delle Venezie Blush 2023, сухое, Италия	4200.-





Аперитивы 40мл

Aperol	320.-
Sarti	320.-
Campari	360.-
Martini Bianco	290.-
Martini Fiero	290.-
Cynar	410.-

Джин 40мл

J. J Whitley	320.-
Bosford London dry	410.-
Broom Pink Gin	460.-

Текила 40мл

Hacienda La Capilla Silver, Мексика	320.-
Tequila Espolon Blanco, Мексика	540.-
Tequila Espolon Reposado, Мексика	630.-

Виски и бурбон 40мл

Jim Beam, США	470.-
Dewar's White Label, Шотландия	390.-
Dewar's 8 years Caribbean Smooth, Шотландия	440.-
Pogues односолодовый, Ирландия	540.-
Jameson, Ирландия	590.-
Chivas Regal 12 years, Ирландия	790.-

Ром 40мл

Oakheart Original Spiced Gold	420.-
Bati coffee rum Liqueur	540.-
Appleton Eastate Signature	600.-

Коньяк 40мл

Абрау-Дюрсо 5, Азербайджан	410.-
Henri Mounier VS, Франция	650.-
Henri Mounier VSOP, Франция	810.-
Courvoisier VSOP, Франция	890.-

Водка 40мл

Baikal, Россия	160.-
Нерпа, Россия	220.-
Настроение, Киргизия	230.-
Mamont, Россия	340.-
Grey Goose, Франция	420.-

Настойки собственного производства 40мл

Лимончелло	320.-
Малина на джине	320.-
Клюква на коньяке	320.-
На мятных леденцах	320.-
Клубничная с базиликом	320.-



ЗАКАЖИ
3 ЛЮБЫХ
СПРИТЦ-КОКТЕЙЛЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ

1750 ₺

САРТИ СПРИТЦ

НОВЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ
АПЕРИТИВ ИЗ БОЛОНЬИ



АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

КОКТЕЙЛЬ №1
В ИТАЛИИ**



КАМПАРИ СПРИТЦ

СТРАСТЬ И ЭСТЕТИКА
ИЗ МИЛАНА



3, 2, 1, Спритц!

* Сканируй куар-код, регистрируйся и получай подарок. Предложение ограничено и действительно сегодня. Подробности у официанта или бармена. Изображение подарка может отличаться от оригинала.

** По данным Итальянского агентства по исследованию рынка BVA Group, Doxa S.p.A. Società Benefit (Группа компаний БВА, Докса С.п.А. Компания Бенефит), проведенного в апреле 2024 года.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ (18+)

*** ДАВИДЕ КАМПАРИ-МИЛАН

Коктейли

Дайкири Манго Mango Daiquiri Ром, пюре манго, лимон, сироп	125мл	490.-
Черный Джин Black Gin Джин, чёрная смородина, лимон, лаванда, содовая	200мл	530.-
Базиликовый смеш Gin Basil Smash Джин, лимонный фреш, сироп, зелёный базилик	125мл	490.-
Палома Paloma Текила, сок грейпфрут, сироп, лайм	150мл	560.-
Имбирный ром Ginger Rum Ром, апельсиновый сок, сироп имбирный и медовый	220мл	580.-
Фиеро - Тоник Fiero -Tonic Вермут Martini Fiero, тоник, апельсин	200мл	610.-
Негрони Negroni Джин, красный вермут, ликёр Campari, цедра апельсина	90мл	590.-
Мохито Mojito Ром, сок лайма, сахарный сироп, мята, лайм, содовая	240мл	620.-
Анджело Angelo Ликер чинар, ром, лайм, сок ананас / вишня на ваш выбор	180мл	640.-
Апероль Спритц Aperol Spritz Aperol, игристое, содовая	180мл	690.-
Кампари Спритц Campari Spritz Ликер Campari, игристое, содовая	180мл	690.-
Сорти Спритц Sarti Spritz Sarti, игристое, содовая	180мл	690.-



Разливное пиво 0,5л

Krusovice Royal
светлое Алк. 4,2% **510.-**

Krusovice Cerne
тёмное Алк. 4,1% **510.-**

Affligem Blonde
аббатский светлый эль Алк. 6,8% **580.-**

Фруктовая медовуха В-Side 0,5л

Абрикос	490.-
Арбуз и дыня	
Земляника и мята	



Кофе и какао

Эспрессо	50мл	220.-
Американо	170мл	240.-
Капучино.....	230мл	290.-
Латте	230мл	320.-
Флэт уайт	230мл	340.-
Раф-кофе	230мл	350.-
Какао	240мл	370.-

Любой кофейный напиток может быть приготовлен на основе растительного молока

Чай

Чайник чая	700мл	420.-
Ассам, Эрл грей, Сенча, Жасмин, Молочный улун, Травяной		

Облепиховый с апельсином	600мл	520.-
Имбирно-медовый чай		
Пряный чай с клюквой и гвоздикой		
Ананасовый Эрл с лимоном		

Вода

«Bona Aqua» still / sparkling ...	330мл	240.-
«Tassay» still / sparkling	500мл	360.-
«Mondariz» sparkling	750мл	590.-

Соки

Апельсин	200мл	160.-
Яблоко		
Вишня		
Томат		
Fresh апельсин		440.-

Лимонады

«Rich» Cola	330мл	260.-
«Rich» Tonic		
«Abrau Vinonade» Каберне	375мл	390.-
«Abrau Vinonade» Черешня		
«Abrau Vinonade» Манго		
«Abrau Vinonade» Апероль		

Домашние лимонады

Клюква - арбуз- мята	1л	790.-
Чёрная смородина - лаванда		
Манго - маракуйя		
Цитрусовый с имбирём		

ФОНДЮ

РЕСТОБАР



📍 Лиговский проспект, 67/22

☎ + 7921 900 1940

🌐 fonduerest.ru

📶 @fondue

📷 @fondue_spbrest

✈️ [fondue_rest](#)