

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.-
--	--------

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	900.-
Бургер «Von Witte»	1100.-

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.-

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 подкопчённой говядиной и перченым 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

OUR SIGNATURE DISH

Kamchatka Crab Salad with guacamole 3000.-

GOURMET SHOP

(30 gr)

2900.-

3800.-

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.-

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 900.-

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.-