



ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МЕНЮ КУХНИ

КАФЕ «РЕСТОБАРА БИБЛИОТЕКА №1»

КУХНЯ

~ Kitchen ~



САЛАТЫ

Salads



Салат с мясом краба
томатами и соусом Спайс
Salad with crab meat
tomatoes and Spice sauce

150гр
560.-



Цезарь
с курицей
Caesar
with chicken

200гр
410.-



Салат Нисуаз
из картофеля, перепелиных яиц, зелёной фасоли, свежего тунца, каперсов и помидоров под медовой заправкой
Salad Nicoise
Potatoes, qual eggs, green beans, fresh tuna, capers with honey dressing

200гр
520.-



Салат с глазированной в меду куриной печенью
черри помидорами, крutoнами, миксом из салата, кедровыми орехами, твёрдым сыром с соусом Бальзамик
Salad with chicken liver glazed in honey
cherry, croutons, mix of lettuce, pine nuts, hard cheese with Balsamic sauce

200гр
360.-

САЛАТЫ

Salads



Глазированная свёкла с Козьим сыром

кедровым орехом, мелассой, горчиной заправкой, малиной

Glazed beets with Goat cheese

pine nuts, molasses, mustard dressing, raspberries

150gr
410.-



Тёплый салат с осьминогом

молодым картофелем, помидором и оливками

Warm salad with octopus

new potatoes, tomato and olives

210gr
790.-



Салат с говяжьим языком

калёными яйцами, беконом, картофелем с горчиной заправкой

Beef tongue salad

with oven-tempered hard-boiled eggs, bacon, and potatoes with mustard dressing

230gr
490.-

А-ля «Оливье»

с красной рыбой, раковыми шейками и красной икрой

A la «Olivier»

with red salmon, crawfish tails, and red caviar

240gr
690.-

Угорь с овощным миксом

под цитрусовой заправкой с кунжутном, лаймом, имбирём и чили

Eel with vegetable mix

under citrus dressing with sesame seeds, lime, ginger and chili

175gr
510.-

САЛАТЫ

Salads



Печёная тыква со Страчателлой

листьями молодого шпината, тыквенными семечками, кедровым орехом, гречневый полкорном, сдобренная тыквенным маслом холодного отжима и яблочным уксусом

Baked pumpkin with stracatella

young spinach leaves, pumpkin seeds, pine nuts, buckwheat popcorn, flavored with cold-pressed pumpkin oil and apple cider vinegar

200р
530.-

Филе утки на листьях салата

с Моцареллой, киноа, кедровым орехом, райскими яблочками, политое бальзамическим соусом и гранатовой мелассой

Duck fillet on salad leaves

with mozzarella, quinoa, pine nuts, crabapples, with balsamic reduction and pomegranate molasses

200р
530.-



Дары моря

Креветки, кальмары, мидии, осьминожки, авокадо под кунжутно - чесночным соусом с чипсами из оливок

Sea food salad

Shrimps, squids, mussels, octopus with tomato and garlic dressing

220р
690.-



Кальмар, креветка, куриное филе

с виноградом, ананасом и соусом Спайс

Squid, shrimp, chicken fillet

with grapes, pineapple and Spice sauce

200р
560.-

СЕТЫ

Sets



Брускетта сет

Помидоры, каперсы. Вяленая свинина, авокадо, сырный крем. Копчёная сёмга, чесночный крем, маслины. Ростбиф, сырный крем, вяленые помидоры

Bruschetta set

Tomatoes, capers. Dried pork, avocado, cheese cream. Smoked salmon, garlic cream, olives. Roast beef, cheese cream, sun dried tomatoes

250gr
690.-



Большая кастрюля мидий в азиатском пикантном соусе

Large pot of mussels in Asian spicy sauce

1000gr
1900.-

СЕТЫ

Sets



«Хоспер шашлык»

Свинина , курица, зелень, лаваш

2000р
4100.-

«Josper kebab» set

Pork, chicken, herbs, lavash



«Гарнир» сет

Картофельные дольки, батат, картофельные лодочки-фри.

«Garnish» set

Potato wedges, sweet potatoes, french fries.

600р
690.-



Брускетта сет XXI

Каперсы и томат, вяленая свинина, копчёная сёмга, грибы, ростбиф , томат и Страчателла

Bruschetta set

Capers and tomato, dried pork, smoked salmon, mushrooms, roast beef, tomato and Straciatella

500р
1690.-



«Тигровая креветка» сет

500р
3250.-

«Tiger shrimp» set

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



Брускетта с баклажаном гриль,
Чимичурри и Страчателлой

Bruschetta with grilled eggplant,
Chimichurri and Straciatella caviar

160гр
230.-



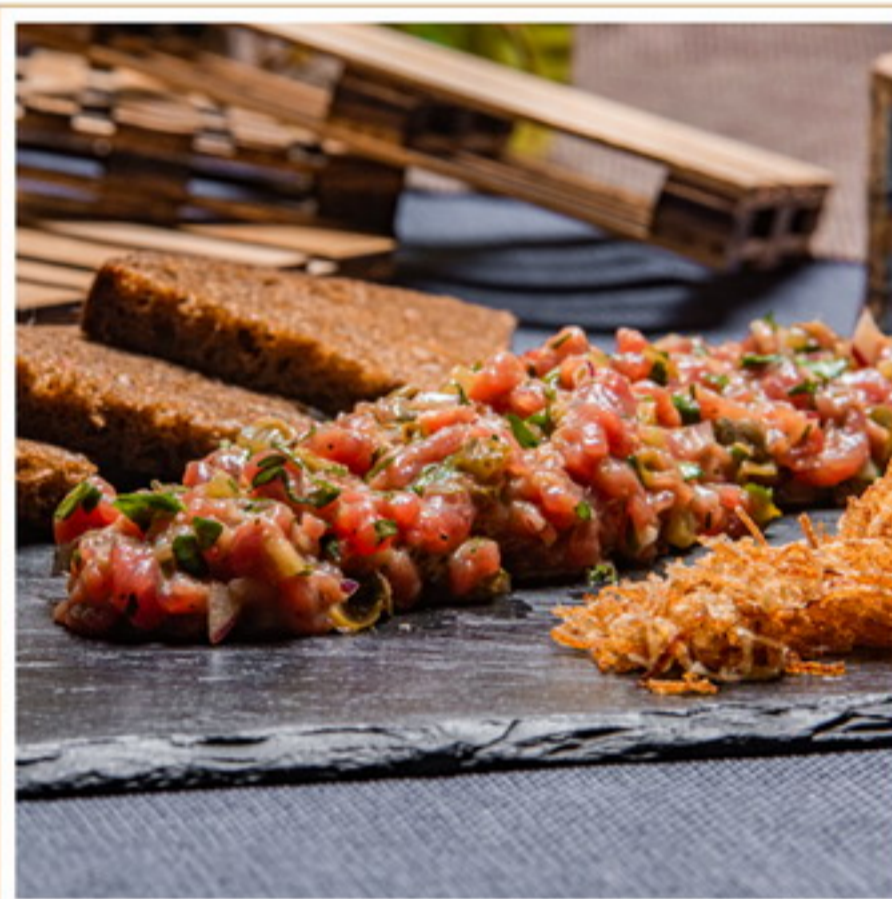
Татаки из говядины
с трюфельным кремом

соусом Панзу и картофельными чипсами

Beef tataki with truffle cream

Panzu sauce and potato chips

100гр
470.-



Тартар из говядины

с маслом белого трюфеля, картофелем пай
и ржаными тостами

Beef tartar

with white truffle butter, potato pie and rye toast

220гр
590.-



Домашние соленья

Грибы, квашеная капуста, чеснок, маринованные помидоры,
солёные огурцы и малосольные, черемша

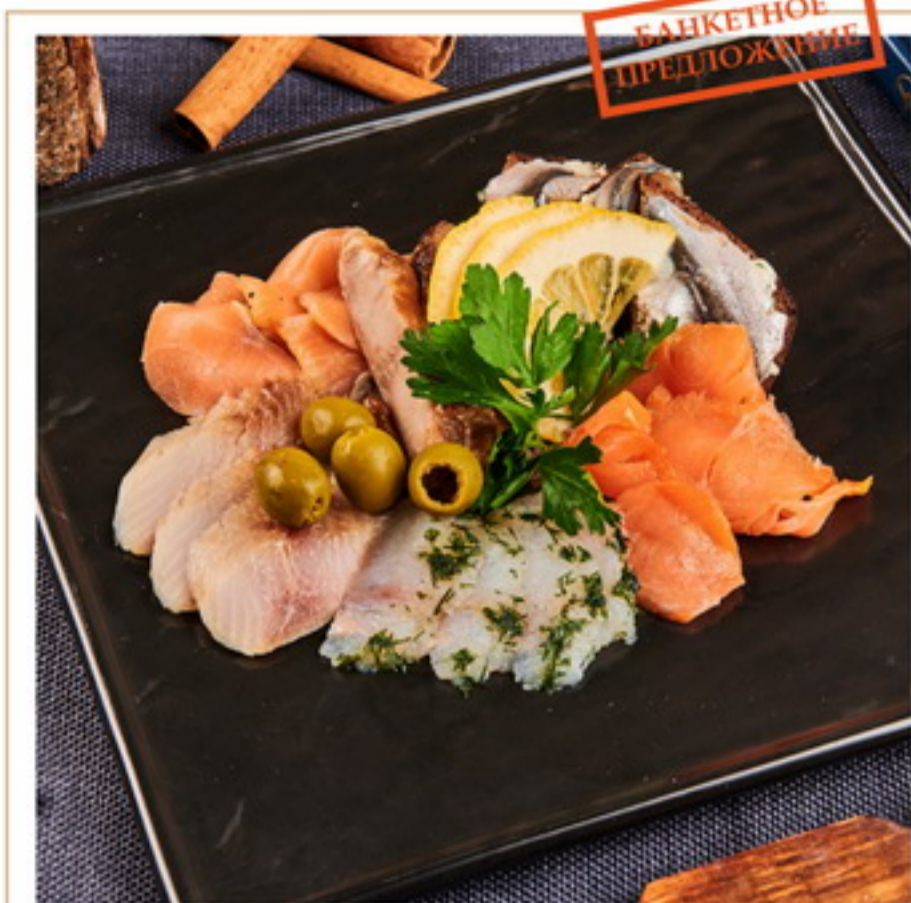
Home-made pickles

Mushrooms, sauerkraut, marinated tomatoes, soft-salted and
pickled cucumbers, ramson

370гр
550.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



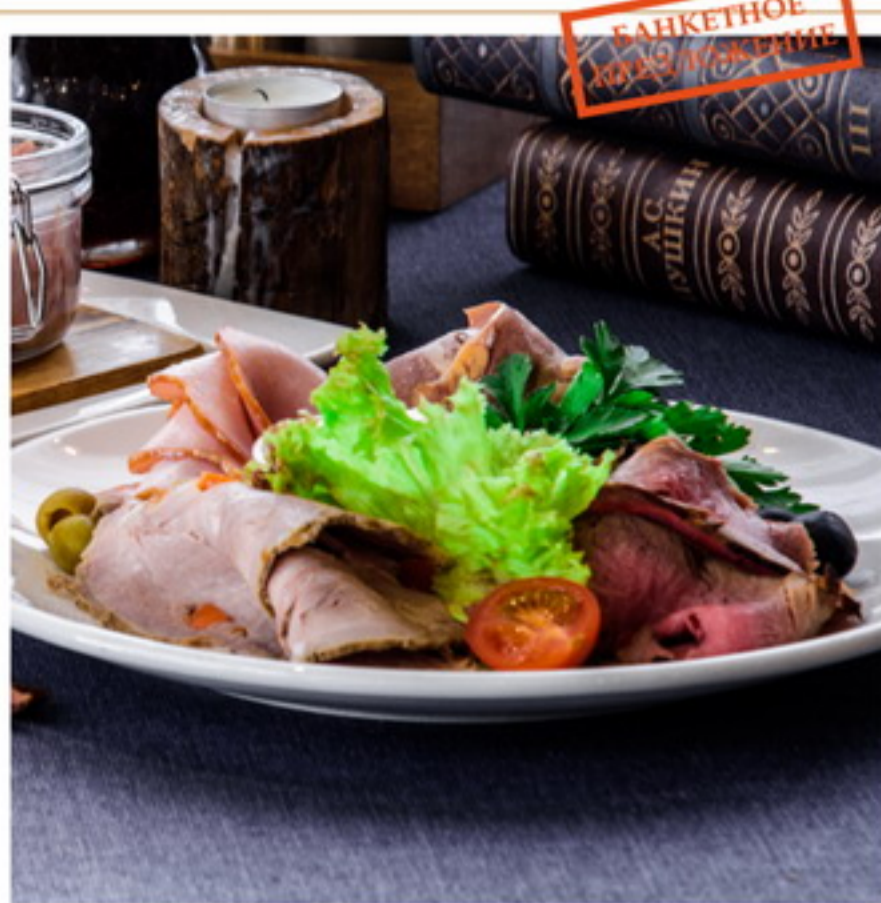
Рыбное ассорти

из сёмги солёной, сёмги копчёной, угря, сельди, малосоляного судака и канапе из кильки

Assorted fish

from salted salmon, smoked salmon, eel, herring, lightly salted walleye a

220gr
740.-



Мясное ассорти

с соусом Ремулад, оливками и зеленью (ростбиф, телячий язык, ветчина, бужени-

Meat assortment

with Remoulade, olives and herbs (roast beef, veal tongue, ham, oven-baked ham)

200/90gr
690.-



Большое ассорти из свежих овощей

Цветная капуста, сельдерей, болгарский перец, огурец, помидор, редис, зелень. Сервируется тремя соусами- огуречным, сливочно-бальзамическим, соусом- коктейль

Crudity vegetable platter

Cauliflower,celery, bell peppers, cucumbers, tomatoes, radishes, greens. Served with three sauces:cucumber dip,balsamic cream dip,and cocktail dip

350/120gr
490.-



Ассорти из сала

Смалец со шкварками, солёное сало, копчёное сало, сало, томлёное в мёде, подчеревок запечённый. Сервируется горчицей и ржаными тостами, зелёным и красным луком

Assorted salo

Rendered lard with pork rinds, salted salo (salted pork fat), smoked salo, salosimmered in honey, baked belly bacon. Served with mustard, ryebread toasts, green and red onions

290gr
590.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



**Татаки из сёмги
с цитрусовым Понзу**

**Salmon tataki
with citrus Ponzu**

130гр
890.-



Селёdochка по-Чехову

Herring a la Cherhov

270гр
390.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



Сырное ассорти с мёдом

Assorted cheese with honey

260/40гр
690.-



Балтийская килька

Baltic sprats

на ржаных тостах с яйцом пашот, картофелем, творожным кремом

of brown bread toasts with poached egg, potato, cottage cheese cream

220гр
260.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



Молодые овощи гриль

с ароматным маслом, рубленой зеленью, соусом из сметаны, кинзы и чеснока

Grilled vegetables

Corn, leek, green bean, cauliflower, tomato, bell pepper, red onion, eggplant, zucchini

340/40гр
490.-

Голубые мидии

с тостом из Чиабатты в соусе из сыра Дор Блю, чеснока и белого вина

Blue mussels

with Ciabatta toast in Dor Blue cheese sauce, garlic and white wine

400гр
690.-



Хрустящий баклажан в остро сладком соусе

Crispy eggplant in spicy sweet sauce

200гр
360.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



Тигровые креветки в соусе Том Ям

со шпинатом и хрустящей Чиабаттой

Tiger prawns in Tom Yam sauce

with spinach and crispy ciabatta

260гр
680.-



Щупальца осьминога с пикантным пюре

в сочетании с соусами Чимичури и Чили

Octopus tentacles with spicy puree

combined with Chimichurri and Chili sauces

230гр
890.-

ПАСТЫ

Paste's



Спагетти Карбонара
Spaghetti Carbonara

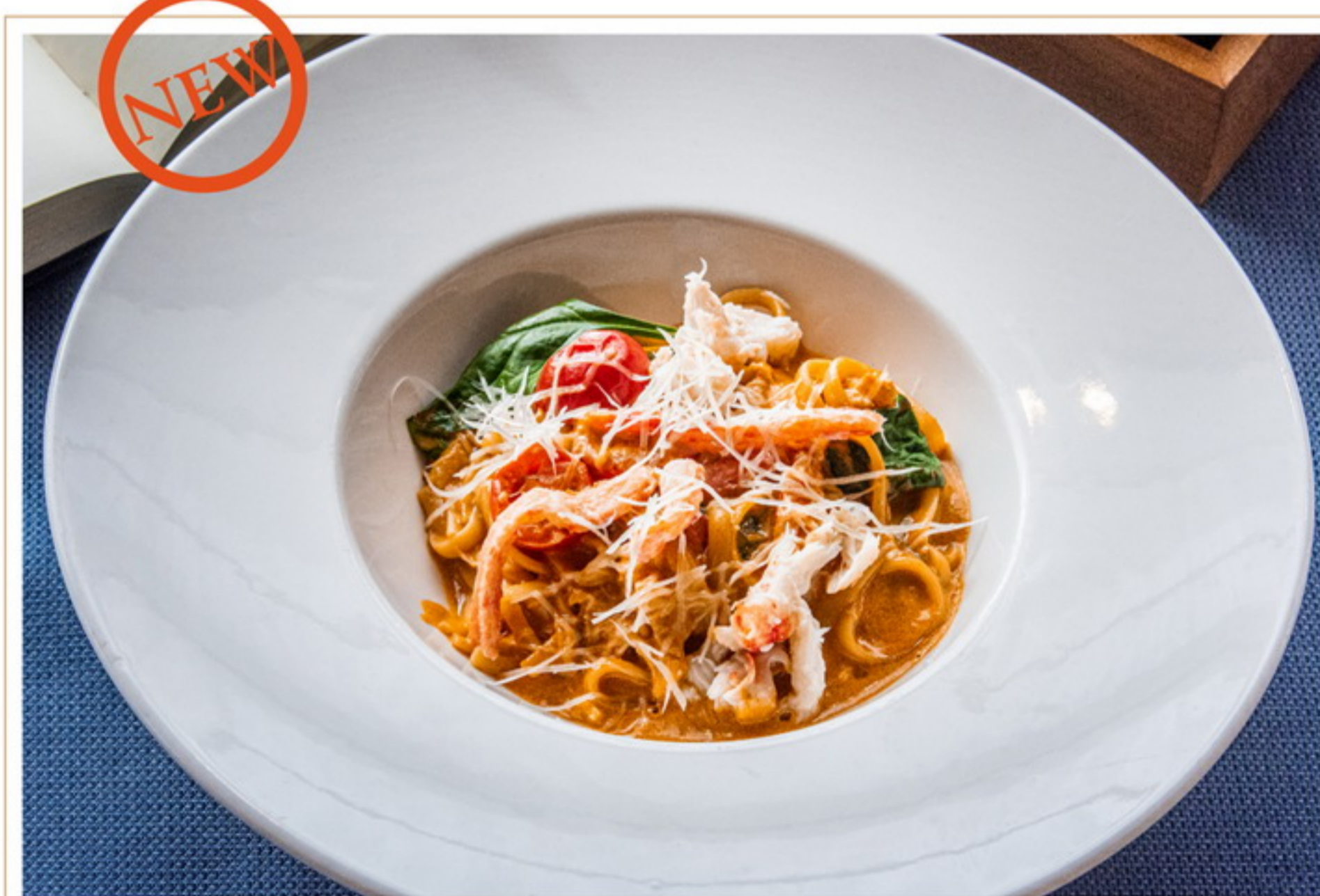
230гр
340.-



Птитим с брокколи
и соусом Дор Блю

Ptitim with broccol
and dor blue sauce"

210гр
290.-



**Лингвини с крабом, черри
и шпинатом**

Linguine with crab, cherry tomatoes
and spinach

250гр
690.-

СУПЫ

Soups



Скандинавский сырный крем суп

с креветкой

Scandinavian cheese soup

with shrimps and wheat bread toasts

250/250p
390.-



Борщ

с белгородской грудинкой, зелёным луком, пампушкой и

Borscht

with belgorod brisket pork, green onions, served with a pampushka and sour cream

300p
360.-



Уха из дорадо и сёмги

с филе помидора и луком пореем

Dorado fish soup and salmon

with tomato fillet and leek

350p
680.-



Солянка мясная со сметаной

Meat Solyanka

300p
360.-

БУРГЕРЫ И ПИРОГИ

Burgers & pies



Чизбургер

Булочка, говяжья котлета, помидор, маринованный огурец, салат, сырный соус, Чеддер, соус Коктейль

Cheeseburger

Bun, beef patty, tomato, pickled cucumber, salad, cheese sauce, Cheddar, Cocktail sauce

300р
530.-



Бургер «Лето Клуб»

Булочка, котлета из свинины и говядины, микс-салат, помидор, репчатый лук, маринованный огурец, бекон. Картофельные дольки. Соус с маринованным огурцом и чесноком

Leto Club Burger

with potato wedges, pork and beef burger, salad mix, tomatoe, onion, pickle, beacon. Sauce with pickled cucumber and garlic

300р
440.-



Расстегай

с горбушей и соусом из белого кваса

Unbutton

with pink salmon and white kvass sauce

80р
200.-



Посикунчики с мясом

соусом сметанным и горчиным

Posikunchiki with meat

sour cream and mustard sauce

150/50р
260.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Main Courses Poultry



Филе индейки

под сливочно-горчичным соусом с печёными овощами

Turkey fillet

in cream-and-mustard sauce with baked vegetables

150/150gr
640.-



Куриные сердечки

с сырным кремом, картофельными дольками
и овощным салатом

Chicken hearts

with cheese cream, potato wedges
and vegetable salad

400/40gr
590.-



Филе утки

на картофельном пироге Гратен под
сливочным соусом с Кальвадосом

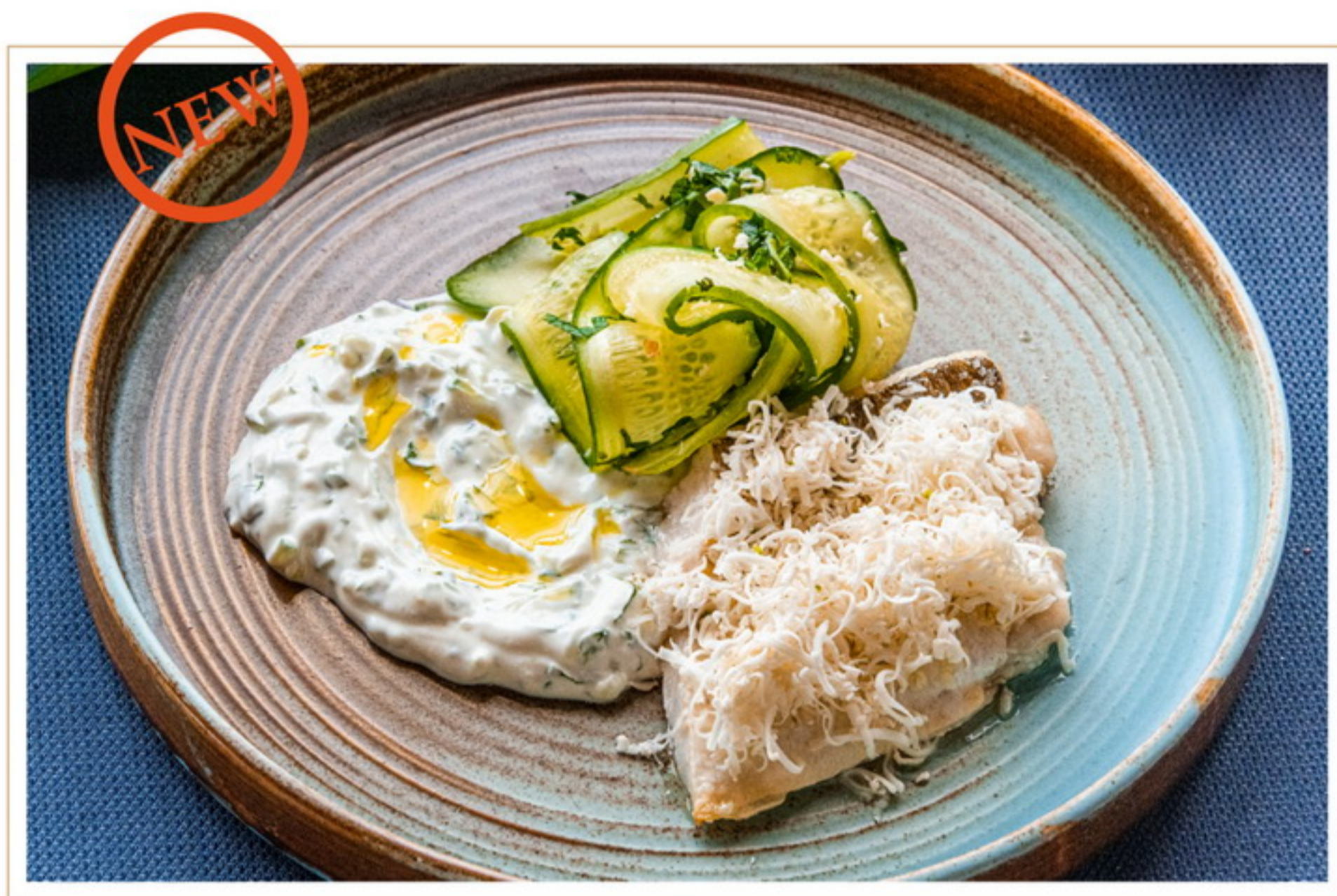
Duck Fillet

with cream Calvados sauce

165/100/40gr
860.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Main Courses Fish



Судак с йогуртом и огуречным салатом
с добавлением мяты, кинзы и свежего хрена

Pike perch with yogurt and cucumber salad
with the addition of mint, cilantro and fresh horseradish

200gr
490.-



Филе трески
с жульеном из дикого риса, брокколи и виноградной сальсой

Cod fillet
with grape salsa, wild rice, vegetable julienne

330gr
640.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Main Courses Fish



Трио тунца

тунец- гриль в кунжуте, тунец в нори и темпуре, тартар из тунца и авокадо

Tuna fish trio

grilled tuna, tuna in nori and tempura, tar-tar of tuna and avocado

230gr
890.-



Филе сибаса

с ломтиком ванильного сливочного масла на подушке из брокколи

Sea bass fillet

with a slice of vanilla butter on a broccoli pillow

250gr
990.-

Сёмга на морковно - тыквенном пюре

с фасолью, каперсами и брокколи под сырным соусом

Salmon on carrot - pumpkin puree

with beans, capers and broccoli in cheese sauce

310gr
1000.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Main Courses Meat



Стейк из свиной шейки

на пикантном булгуре под соусом Демиглас со сливой

Pork neck steak

on spicy bulgur with Demiglas sauce with plum

310gr
590.-

Говяжий стейк

под перечным соусом. Сервируется печёным картофелем с сырным кремом

Beefsteak

with baked potatoes, cheese cream

160/240/25gr
890.-



Томлёная 24 часа говяжья шея

с овощами гриль под соусом Демиглас

Simmered beef neck (for 24 hours)

with grilled vegetables and Demi-Glace sauce

170/150gr
690.-

Бефстроганов

с маринованными огурцами, белыми грибами на картофельных драниках

Beefstroganoff

with marinated onjins and hash brown potatoes topped with ceps

340gr
650.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Main Courses Meat



Рибай стейк

Отруб толстого края мраморной говядины, салат Коул Слоу, лимон, чеснок, соус Чимичурри. Указана цена за 100 г

Rib eye steak

Marbled beef thick rib cut, Cole Slaw salad, lemon, garlic, Cimichuri sauce. Price per 100 g

100gr
870.-



Телячьи щечки

с морковно-тыквенным пюре, печёным баклажаном и вешенками

Veal cheeks

with carrot and pumpkin puree, baked eggplant and oyster mushroom

320/100gr
690.-



Пельмени

запеченные с соусом из белых грибов

Dumplings

baked with white mushrooms sauce

350gr
470.-

ШАШЛЫК

Shashlyk



Шашлык

сервируется маринованным луком, лавашом, зеленью, салатом Коул Слоу и соусом Ткемали на Ваш выбор:

Shashlyk

served with marinated onion, lavash, Cole Slaw salad and Tkemali sauce of your choice :

из свинины
pork

200/150/30gr
490.-

из сёмги
salmon

130/150/30gr
990.-

из курицы
chicken

200/150/30gr
480.-

ГАРНИРЫ

Garnishes

Печёный картофель с сырным кремом Baked potato with cheese cream	200gr	120.-
Овощи печёные Baked vegetales	100gr	160.-
Толчёный печёный картофель с чесночным маслом Crushed baked potatoes with garlic sauce	150gr	120.-
Шпинат, припущенный в сливках, с чесноком Ragout of spinach	100gr	160.-
Дикий рис с овощным жульеном Wild rice with vegetable julienne	100gr	220.-
Картофельные дольки Potato wedges	100gr	120.-
Рататуй Ratatouille	100gr	190.-
Картофельный Гратен Potato gratin	100gr	160.-
Морковно-тыквенное пюре Carrot and pumpkin puree	100gr	120.-
Свежие овощи: помидоры, огурцы, лист салата, репчатый лук Fresh vegetables: tomatoes, cucumbers, salad leaves, onion	100gr	180.-

СОУСЫ & ХЛЕБ

Sauces & Bread

Сливочный с Дор Блю Creamy with Dor blu sauce	40gr	90.-
Перечный Pepper sauce	40gr	90.-
Томатный пикантный Tomato spicy sauce	40gr	90.-
Сливочный с горчицей Cream sauce with mustard	40gr	90.-
Сливочный со шпинатом Cream sauce with spinach	40gr	90.-
Ткемали Tkemali	40gr	90.-
Бер-Блан Beurre blanc	40gr	90.-
Соус с белыми грибами Porcini mushroom sauce	40gr	90.-
Хлебная корзина <i>Чабатта, ржаной рижский хлеб, сливочное масло в ассортименте</i> Bread basket: buns and rye-bread		100.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Облепиховый чизкейк

на черёмуховом бисквите с шоколадным ганашом

Bird cherry-based biscuit

with chocolate ganache

135/20/200gr
260.-



Мороженое из черной смородины

с лавандой и макарунсами

Blackcurrant ice cream

with lavender and makuruns

170gr
340.-



Шоколадный Брауни

с ганашом, малиновым сорбетом
и соусом на основе малинового пюре

Chocolate brownie

with ganash and raspberry sorbet
and sauce based on raspberry puree

190gr
340.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Вишневый крамбл | **Cherry crumble pie**

230гр
290.-

Томленая в карамели груша | **Caramel pear**
с медовой крошкой и мороженым | with honey crumba and ice-cream

160гр
280.-



Банан, запечённый с шоколадом | **Banana baked with chocolate**
в Хоспере, с ванильным мороженым и карамельным соусом | in Josper, with vanilla ice-cream and caramel sauce

280гр
320.-

Фруктовое ассорти | **Assorted fruits**

160гр
280.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Чизкейк

с шариком малинового сорбе и ягодным соусом

Cheese-cake

with raspberry sorbet ball and berry sauce

220gr
320.-



Мороженое Ассорти

в шоколадной вазе

Assorted ice-cream

in chocolate bowl with meringues and berry sauce

180gr
360.-



Маковый штрудель

с апельсиновым курдом и ванильным мороженым

Poppy strudel

with orange curd and vanilla ice cream

160gr
310.-



Панна-котта

с нотками бергамота с десертным соусом из манго маракуйя и вареньем из сосновых шишек

Panna cotta

with notes of bergamot with mango passion fruit dessert sauce and pine cone jam

165gr
290.-