

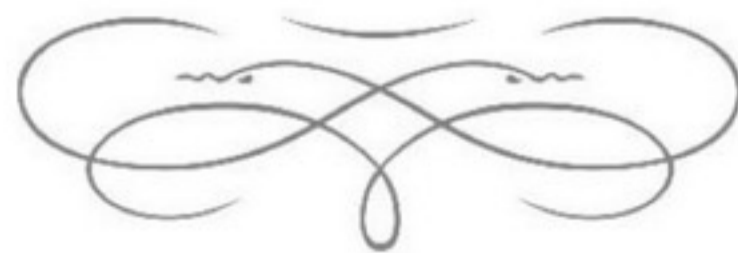


ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МЕНЮ КУХНИ

КАФЕ «РЕСТОБАРА БИБЛИОТЕКА №1»

КУХНЯ

~ Kitchen ~



САЛАТЫ

Salads



Салат с клубникой и страчателлой

креветкой, авокадо

Salad with strawberries

shrimp, avocado and honey dressing

150гр
680.-



Салат с мясом краба

томатами и соусом Спайс

Salad with crab meat

tomatoes and Spice sauce

150гр
360.-



Салат Нисуаз

из картофеля, перепелиных яиц, зелёной фасоли, свежего тунца, каперсов и помидоров под медовой заправкой

Salad Nicoise

Potatoes, quail eggs, green beans, fresh tuna, capers with honey dressing

200гр
520.-



Салат с глазированной в меду куриной печенью

черри помидорами, крутонами, 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

NEW



Салат с ростбифом, маринованными опятами

маринованным огурцом, картофелем,
помидором
под горчичным соусом

Salad with roast beef, pickled honey

pickled cucumber, potatoes, tomatoes under mustard sauce

200гр
510.-



Цезарь с курицей

Caesar
with chicken

200гр
410.-



Салат с говяжьим языком

калёными яйцами, беконом, картофелем
с горчичной заправкой

Beef tongue salad

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

230гр
490.-



Салат с угрём

авакадо, помидором черри и сыром пармезан
под соусом Терриакки

Salad with eel

avocado, cherry tomato and parmesan cheese
with teriyaki sauce

160гр
690.-

А-ля «Оливье»

с красной рыбой, раковыми шейками и красной икрой

A la «Olivier»

with red salmon, crawfish tails, and red caviar

240гр
690.-

САЛАТЫ

Salads



Печёная тыква со Страчателлой

листьями молодого шпината, тыквенными семечками, кедровым орехом, гречневый попкорном, 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

200гр
530.-



Салат с уткой

апельсином и жареным камамбером

Salad with duck

orange and fried camembert

200гр
580.-



Салат морская фиеста

Креветки, осьминог, Кальмар, авокадо, сельдерей, Черри

Seafood Fiesta Salad

Shrimp, Octopus, Squid, Avocado, Celery, tomato

210гр
670.-



Кальмар, креветка, куриное филе

с виноградом, ананасом и соусом Спайс

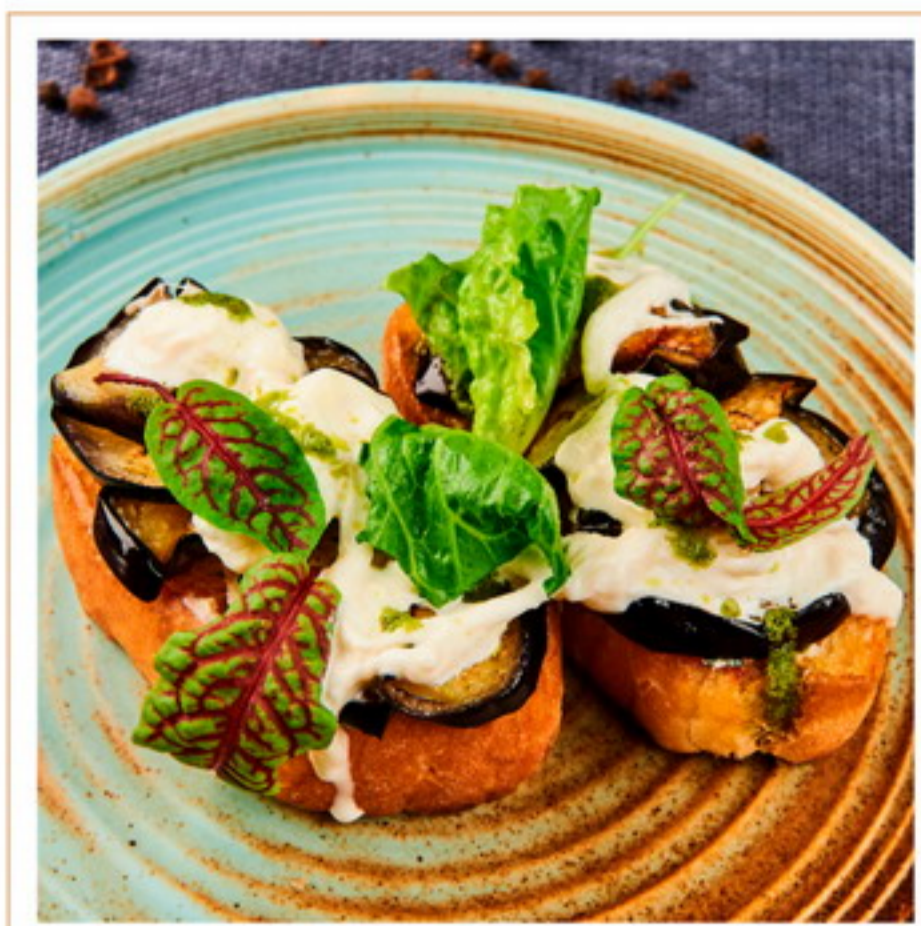
Squid, shrimp, chicken fillet

with grapes, pineapple and Spice sauce

200гр
640.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



**Брускетта с баклажаном гриль,
Чимичурри и Страчателлой**
Bruschetta with grilled eggplant,
Chimichurri and Straciatellacaviar

160р
230.-



**Татаки из сёмги
с цитрусовым Понзу**
Salmon tataki with citrus Ponzu

130р
980.-



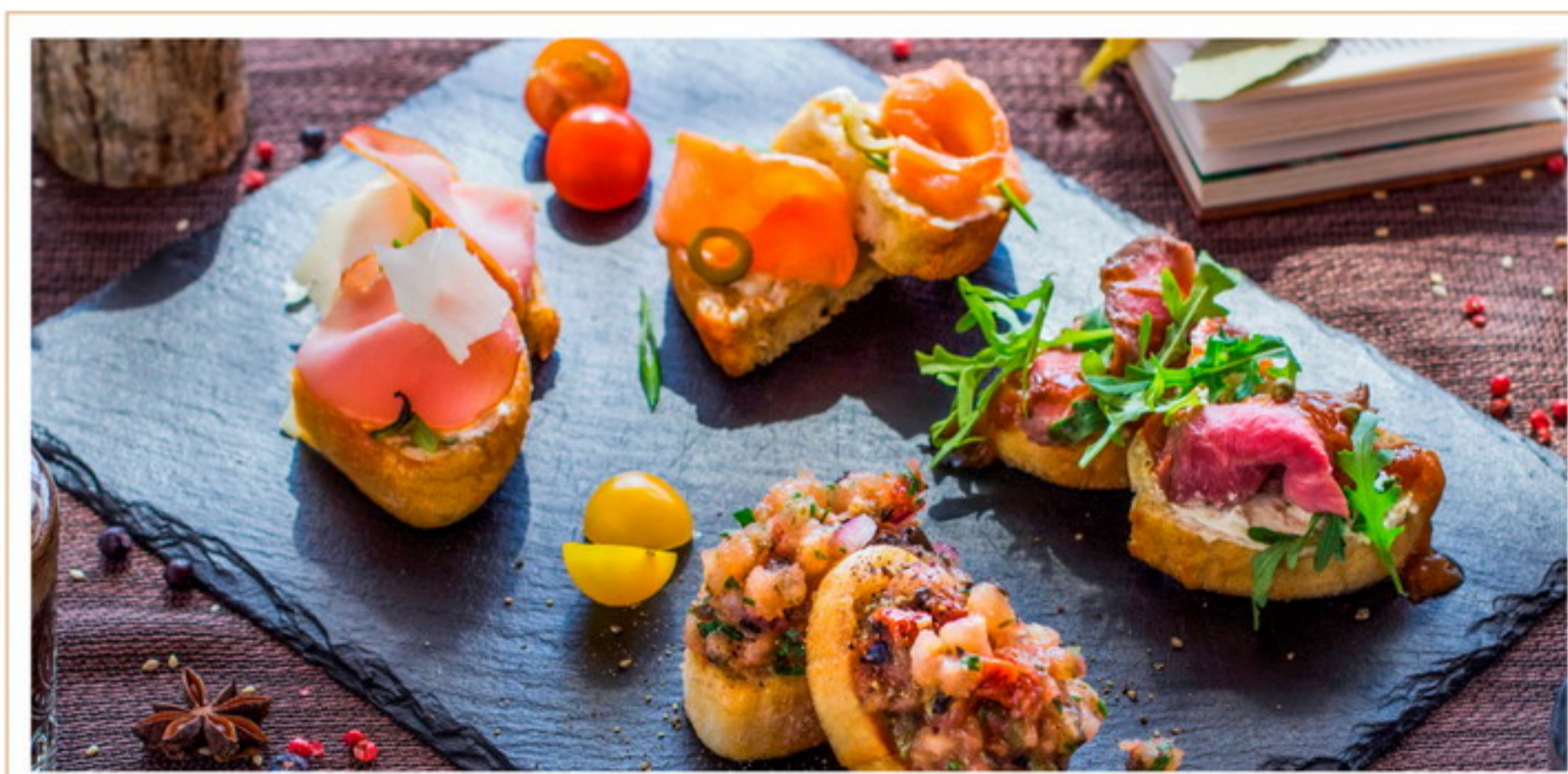
Тартар из угря
Eel tartare

140р
720.-



Рыбное плато
Fish plateau

160р
1200.-



Брускетта сет

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

250р
690.-

Bruschetta set

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



Сырное ассорти с мёдом
Assorted cheese with hohey

260/60gr
690.-



Мясное ассорти с соусом Ремулад
Assorted meats with Remoulade

290gr
940.-



**Татаки из говядины
с трюфельным кремом**
соусом Панзу и картофельными чипсами
Beef tataki with truffle cream
Panzu sauce and potato chips

100gr
520.-



Тартар из говядины
с маслом белого трюфеля, картофелем пай
и ржаными тостами
Beef tartar
with white truffle butter, potato pie and rye toast

220gr
390.-



Балтийская килька
на ржанных тостах с яйцом пашот, картофелем, творожным кремом

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

220gr
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

340/40gr
490.-



Хрустящий баклажан в остро сладком соусе

Crispy eggplant in spicy sweet sauce

200gr
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

200р
680.-



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

400р
690.-



Соте из морепродуктов в винном соусе

Креветки, кальмар, мидии, гребешок, судак, белое вино, цукини

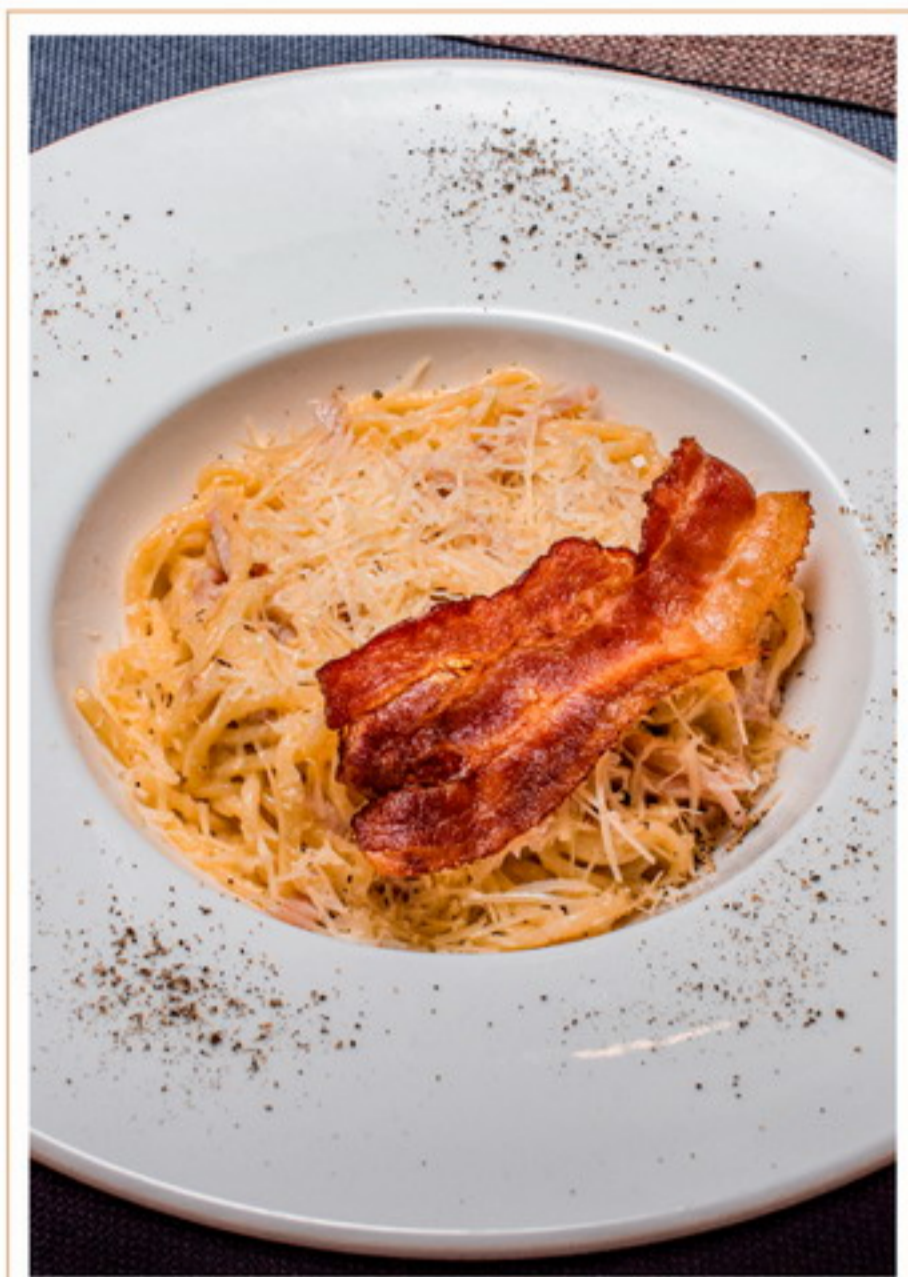
Seafood sauté in wine sauce

Shrimp, squid, mussels, scallop, pike perch, white wine, zucchini

250р
850.-

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.-



Спагетти с креветками
ветчиной и овощами

Spaghetti with shrimps
ham and vegetables

290гр
540.-



Пене с телячьими щечками
и грибами в сливочном соусе

Penne with veal cheeks
and mushrooms in a creamy sauce

310гр
360.-

СУПЫ

Soups



Скандинавский сырный крем суп

с креветкой

Scandinavian cheese soup

with shrimps and wheat bread toasts

250/250g
390.-



Борщ

с белгородской грудинкой, зелёным луком, пампушкой и

Borscht

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

350/100g
390.-



Уха из дорадо и сёмги

с филе помидора и луком пореем

Dorado fish soup and salmon

with tomato fillet and leek

350g
680.-



Солянка мясная со сметаной

Meat Solyanka

300g
360.-

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
690.-



Куриные сердечки

с сырным кремом, картофельными дольками
и овощным салатом

Chicken hearts

with cheese cream, potato wedges
and vegetable salad

400/40gr
390.-



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

200гр
510.-



Запеканка с семгой

брокколи, цветной капустой, морковью и сыром моцарелла

Casserole with salmon

broccoli, cauliflower, carrots and mozzarella cheese

300гр
750.-



Филе трески

с жульеном из дикого риса, брокколи и виноградной салсой

Cod fillet

with grape salsa, wild rice, vegetable julienne

330гр
660.-



Щучьи котлеты в соусе Бер блан

со шпинатом и нежным картофельным пюре

Pike cutlets in Beurre blanc sauce

with spinach and tender mashed potatoes

260гр
520.-

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

310р
590.-

Говяжий стейк

под перечным соусом. Сервируется печёным картофелем с сырным кремом

Beefsteak

with baked potatoes, cheese cream

160/240/250р
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

170/150р
690.-

Бефстроганов

с маринованными огурцами, белыми грибами на картофельных драниках

Beefstroganoff

with marinated onjins and hash brown potatoes topped with ceps

340р
690.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Main Courses Meat

NEW



Говядина на слоеной подушке

с творожным сыром

Beef on a puff

with cream cheese

260гр
780.-



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

300/120/40гр
560.-

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
720.-



Пельмени

запеченные с соусом из белых грибов

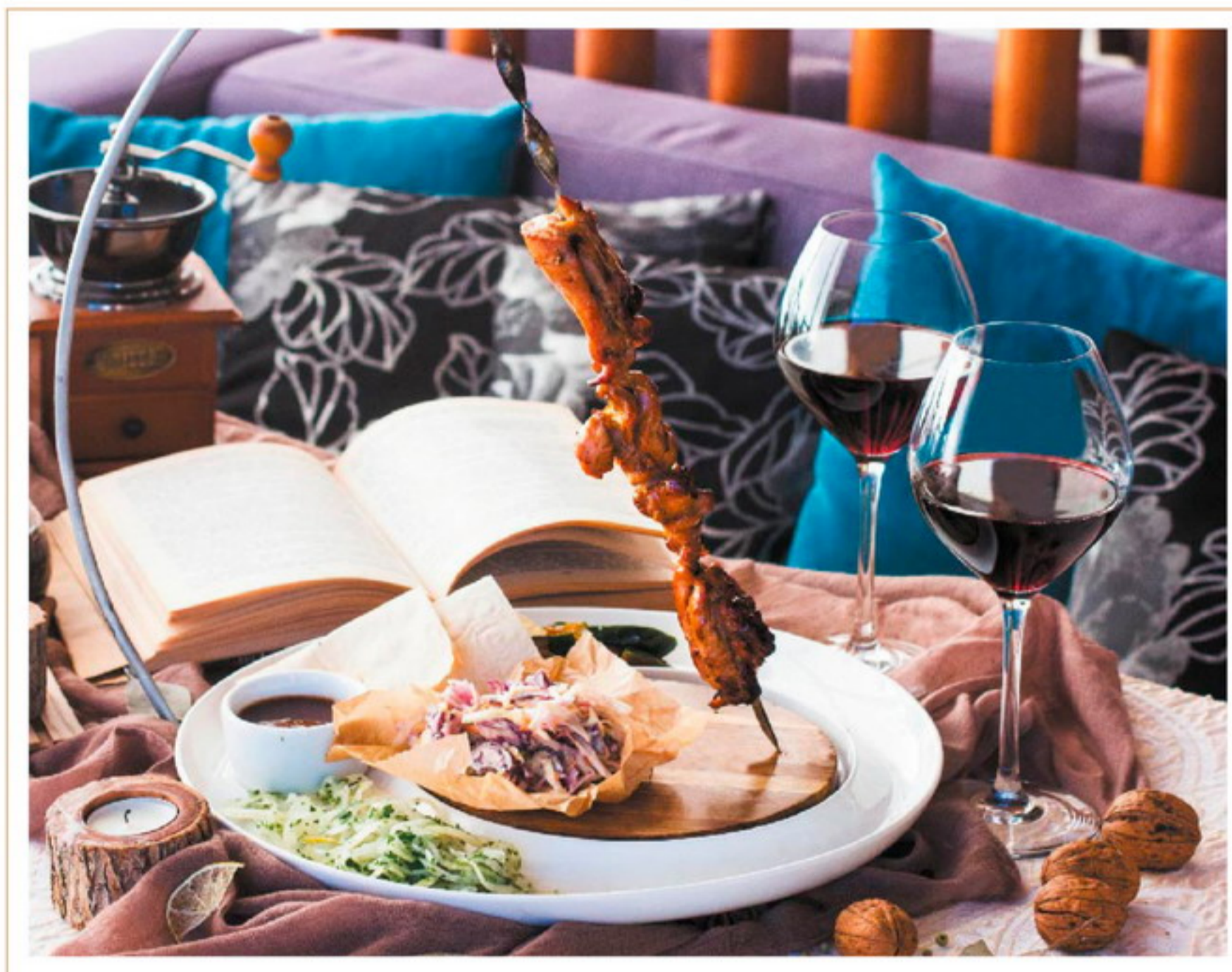
Dumplings

baked with white mushrooms sauce

350gr
480.-

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	180.-
Шпинат, припущенный в сливках, с чесноком Ragout of spinach	100gr	180.-
Дикий рис с овощным жульеном Wild rice with vegetable julienne	100gr	240.-
Картофельные дольки Potato wedges	100gr	120.-
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.-
Лимонный Айоли Lemon All-i-oli	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.-
Горчица Mustard	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

135/20/200гр
260.-



Мороженое из черной смородины

с лавандой и макарунсами

Blackcurrant ice cream

with lavender and makuruns

170гр
340.-



Шоколадный Брауни

с ванильным мороженым

Chocolate brownie

with Vanilla Ice Cream

180гр
320.-



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

160гр
290.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Вишневый крамбл | **Cherry crumble pie**

230gr
290.-

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

160gr
280.-



Банан, запечённый с шоколадом
в Хоспере, с ванильным мороженым и карамельным соусом

Banana baked with chocolate
in Josper, with vanilla ice-cream and caramel sauce

280gr
320.-



Маковый штрудель
с апельсиновым курдом и ванильным мороженым

Poppy strude
with orange curd and vanilla ice cream

160gr
310.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Чизкейк

с шариком малинового сорбе и ягодным соусом

Cheese-cake

with raspberry sorbet ball and berry sauce

150/70gr
320.-



Мороженое ассорти

в шоколадной вазе

Assorted ice-cream

in chocolate bowl with meringues and berry sauce

200gr
360.-



Тирамису в баночке Tiramisu in a jar

160gr
310.-



Семифредо Semifreddo

160gr
290.-