



ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МИРУ КУХНИ

РЕСТОБАРА «BIBLIOTEKA №1»



Для нас очень важно Ваше здоровье и комфорт.
Поэтому мы сделали Ваше посещение ресторана еще более
удобным и безопасным. Выбирайте любимые позиции кухни
и бара через бесконтактное, иллюстрированное меню,
а после покажите Ваш заказ официанту!

САЛАТЫ

Salads

Салат с ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

калёными яйцами, беконом,
картофелем с горчичной заправкой

230гр

540.-

Beef tongue salad

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

А-ля «Оливье»

с красной рыбой, раковыми
шейками и красной икрой

240гр

790.-

A la «Olivier»

with red salmon, crawfish tails,
and red caviar

Салат с угрём

авокадо, помидором черри, сыром
пармезан под соусом Терияки

160гр

760.-

Salad with eel

avocado, cherry tomato and parmesan
cheese with teriyaki sauce

Печёная тыква со Страчателлой

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

200гр

580.-

Baked pumpkin with stracatella

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

Салат с уткой

апельсином и жареным камамбером

200гр

590.-

Salad with duck

orange and fried camembert

Цезарь

с курицей

200гр

440.-

Caesar

with chicken

Теплый салат с говядиной

и хрустящими баклажанами
под тайским соусом

210гр

520.-

Warm salad with beef

crispy eggplants
under Thai sauce

САЛАТЫ

Salads

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

570.-

Салат морская фиеста

Креветки, осьминог, кальмар, авокадо, сельдерей, помидоры черри

Seafood Fiesta Salad

Shrimp, octopus, squid, avocado, celery, cherry tomato

210гр

690.-

Салат с глазированной в меду куриной печенью

помидорами черри, крутонами, миксом из салата, кедровым орехом, твёрдым сыром под соусом Бальзамик

Salad with chicken liver glazed in honey

cherry, croutons, mix of lettuce, pine nuts, hard cheese with Balsamic sauce

200гр

410.-

Кальмар, креветка, куриное филе

с виноградом, ананасом и соусом Спайси

Squid, shrimp, chicken fillet

with grapes, pineapple and Spice sauce

200гр

710.-

Салат с бураттой

помидорами под соусом песто

NEW

Salad with buratta

and tomatoes with pesto

310гр

790.-

Салат с ростбифом, маринованными опятами

маринованным огурцом, картофелем, помидором под горчичным соусом

Salad with roast beef, pickled honey mushrooms

pickled cucumber, potatoes, tomatoes under mustard sauce

200гр

640.-

Салат с сыром чанах

под яблочно-медовой заправкой с помидором, красным луком, огурцом

NEW

Salad with chanakh

apple-honey dressingsauce with tomato, red onion, cucumber under

230гр

420.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

Брускетта сет

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

250gr

770.-

Bruschetta set

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

Мясное ассорти с соусом Ремулад

290gr

960.-

Assorted meats with Remoulade sauce

Сырное ассорти с мёдом

260/40gr

740.-

Assorted cheese with hohey

Балтийская килька

на ржаных тостах с яйцом пашот, картофелем и творожным кремом

220gr

320.-

Baltic sprats

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

Тартар из говядины

с маслом белого трюфеля, картофелем пай и ржаными тостами

220gr

710.-

Beef tartar

with white truffle butter, potato pie and rye toast"

Тартар из тунца

с манго и авокадо гриль

170gr

720.-

Tuna tartare

with mango and grilled avocado

Тартар из угря

со страчателлой, кунжутом, свежим огурцом и Чиабаттой

140gr

760.-

Eel tartare

with stracciatella, sesame seeds, fresh cucumber and Ciabatta

Брускетта с баклажаном гриль

соусом Чимичурри и Страчателлой

160gr

260.-

Bruschetta with grilled eggplant

Chimichurri and Strachatella

Рыбное плато

180gr

1300.-

Fish plateau

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

Молодые овощи гриль

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

Grilled vegetables

with aromatic oil, chopped herbs
sauce of sour cream, cilantro and garlic

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

770.-

Тигровые креветки в соусе Том Ям

со шпинатом и хрустящей Чиабаттой

Tiger prawns in Tom Yam sauce

with spinach and crispy ciabatta

260гр

690.-

Хрустящий баклажан в остро - сладком соусе

Crispy eggplant in spicy sweet sauce

200гр

410.-

ПАСТЫ

Paste's

Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

230гр

390.-

Птитим с брокколи

и соусом Дор Блю

Ptitim with broccol

and dor blue sauce"

210гр

340.-

Спагетти с креветками

ветчиной и овощами

Spaghetti with shrimps

ham and vegetables

290гр

590.-

Пене с телячьими щечками

и грибами в сливочном соусе

Penne with veal cheeks

mushrooms in a creamy sauce

310гр

390.-

СУПЫ

Soups

Скандинавский сырный крем суп

с креветкой

Scandinavian cheese soup

with shrimps

250/25гр

390.-

Уха из дорадо и сёмги

с филе помидора и луком пореем

Dorado fish soup and salmon

with tomato fillet and leek

350гр

790.-

Борщ

с белгородской грудинкой, зелёным
луком, пампушкой и сметаной

Borscht

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

350/100гр

390.-

Солянка мясная со сметаной

Meat Solyanka

300гр

360.-

Том Ям

NEW

Tom Yum

370/40гр

620.-

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

150/150гр

690.-

Куриные сердечки

с сырным кремом, картофельными
дольками и овощным салатом

Chicken hearts

with cheese cream, potato wedges
and vegetable salad

400/40гр

590.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Main Courses Poultry

Филе утки

на картофельном пироге Гратен под сливочным соусом с Кальвадосом

Duck Fillet

with cream Calvados sauce

165/100/40гр

870.-

Филе цыпленка-гриль

с пититимом и трюфельным маслом

NEW

Grilled chicken fillet

with pititim and truffle oil

310гр

540.-

Ризотто с уткой

грушей, кедровым орехом в сливочном соусе с малиной

NEW

Risotto with duck

pear, pine nuts in a creamy sauce with raspberries

250гр

450.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Main Courses Fish

Филе трески

с жульеном из дикого риса, брокколи и виноградной сальсой

Cod fillet

with grape salsa, wild rice, vegetable julienne

330гр

760.-

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

230гр

990.-

Филе сибаса

с ломтиком ванильного сливочного масла на подушке из брокколи

Sea bass fillet

with a slice of vanilla butter on a broccoli pillow

250гр

1190.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Main Courses Fish

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

310гр

1200.-

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

580.-

Запеканка с семгой

брокколи, цветной капустой,
морковью и сыром моццерелла

Casserole with salmon

broccoli, cauliflower, carrots
and mozzarella cheese

380гр

790.-

Дорадо с овощами в винном соце

NEW

Dorado with vegetables in a wine sauté

410гр

1090.-

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

310гр

690.-

Говяжий стейк

под перечным соусом, сервируется
печёным картофелем с сырным кремом

Beefstake

with pepper sauce, served with baked
potatoes, cheese cream

160/240/25гр

1200.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Main Courses Meat

Бефстроганов

с маринованными огурцами, белыми грибами на картофельных драниках

Beefstroganoff

with marinated onijns and hash brown potatoes topped with ceps

340гр

790.-

Телячьи щечки

с морковно-тыквенным пюре, печёным баклажаном и вешенками

Veal cheeks

with carrot and pumpkin puree, baked eggplant and oyster mushroom

320/100гр

840.-

Томлёная 24 часа говяжья шея

с овощами гриль под соусом Демиглас

Simmered beef neck (for 24 hours)

with grilled vegetables and Demi-Glace sauce

170/150гр

760.-

Пельмени

запеченные с соусом из белых грибов

Dumplings

and smoked salmon with blue cheese sauce

350гр

530.-

Рибай стейк

Отруб толстого края мраморной говядины, салат Коул Слоу, лимон, чеснок, соус Чимичурри

Указана цена за 100г

Rib eye steak

Marbled beef thick rib cut, Cole Slaw salad, lemon, garlic, Cimichuri sauce.

Price per 100 g

100гр

890.-

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

590.-

Хоспер бифштекс

с картофелем по-деревенски и хрустящим желтком

NEW

Josper steak

with country-style potatoes and crispy yolk

220/30гр

820.-

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 свиной шен
pork

200/150/30гр

760.-

из сёмги
salmon

130/150/30гр

1200.-

из курицы
chicken

200/150/30гр

530.-

ГАРНИРЫ

Garnishes

Печёный картофель с сырным кремом

Baked potato with cheese cream

200гр

120.-

Овощи печёные

Baked vegetales

100гр

180.-

Шпинат, припущенный в сливках, с чесноком

Ragout of spinach

100гр

180.-

Дикий рис с овощным жульеном

Wild rice with vegetable julienne

100гр

240.-

Картофельные дольки

Potato wedges

100гр

120.-

Картофельный Гратен

Potato gratin

100гр

160.-

Морковно-тыквенное пюре

Carrot and pumpkin puree

100гр

120.-

Свежие овощи:

помидоры, огурцы, лист салата, репчатый лук

Fresh vegetables: tomatoes, cucumbers, salad leaves, onion

100гр

180.-

СОУСЫ & ХЛЕБ

Sauces & Bread

Сливочный с Дор Блю Creamy with Dor blu sauce	40гр	90.-
Перечный Pepper sauce	40гр	90.-
Томатный пикантный Tomato spicy sauce	40гр	90.-
Сливочный с горчицей Cream sauce with mustard	40гр	90.-
Сливочный со шпинатом Cream sauce with spinach	40гр	90.-
Ткемали Tkemali	40гр	90.-
Бер-Блан Beurre blanc	40гр	90.-
Соус с белыми грибами Porcini mushroom sauce	40гр	90.-
Хлебная корзина из чиабатты и ржаного хлеба Bread basket: <i>buns and rye-bread</i>		100.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Чизкейк сникерс | **Snickers Cheesecake**
NEW
170гр
390.-

Шоколадный Брауни | **Chocolate brownie**
с ванильным мороженым | with Vanilla Ice Cream
180гр
370.-

Белый кролик | **White Rabbit**
NEW
муссовое пирожное с начинкой | mousse cake with filling
манго-маракуйя | mango-passion fruit
80гр
280.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Вишневый крамбл

Cherry crumble pie

230гр

320.-

Чизкейк

Cheese-cake

с шариком малинового сорбе
и ягодным соусом

with raspberry sorbet ball and
berry sauce

150/70гр

320.-

Мороженое ассорти

Assorted ice-cream

в шоколадной вазе

in chocolate bowl with meringues
and berry sauce

200гр

370.-

**Томленая
в карамели груша**

Caramel pear

с медовой крошкой и мороженым

with honey crumba and ice-cream

160гр

340.-

**Банан, запечённый
с шоколадом**

**Banana baked
with chocolate**

в Хоспере, с ванильным
мороженым и карамельным соусом

in Jospier, with vanilla ice-cream and
caramel sauce

280гр

350.-

Панна-котта

Panna cotta

с нотками бергамота, десертным соусом
из манго, маракуйи и вареньем из
сосновых шишек

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

165гр

320.-