



# 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

250gp

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

290gp

960.-

### Assorted meats with Remoulade sauce

### Сырное ассорти с мёдом

260/40gp

740.-

### Assorted cheese with hohey

### Балтийская килька

на ржаных тостах с яйцом пашот, картофелем и творожным кремом

220gp

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

220gp

710.-

### Beef tartar

with white truffle butter, potato pie and rye toast"

### Тартар из тунца

с манго и авокадо гриль

170gp

720.-

### Tuna tartare

with mango and grilled avocado

### Тартар из угря

со страчателлой, кунжутом, свежим огурцом и Чиабаттой

140gp

760.-

### Eel tartare

with stracciatella, sesame seeds, fresh cucumber and Ciabatta

### Брускетта с баклажаном гриль

соусом Чимичурри и Страчателлой

160gp

260.-

### Bruschetta with grilled eggplant

Chimichurri and Strachatella

### Рыбное плато

180gp

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 onijns,  
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 моццарелла

#### 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*

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

## 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.-**