



ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МИРУ КУХНИ

РЕСТОБАРА «BIBLIOTEKA №1»



Для нас очень важны Ваши 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

NEW

Салат с уткой

приготовленной на хоспере,
и грушей под бальзамическим соусом

230гр

580.-

Salad with Josper-roasted duck

and pear in balsamic sauce

А-ля «Оливье»

с красной рыбой, раковыми
шнейками и красной икрой

240гр

790.-

A la «Olivier»

with red salmon, crawfish tails,
and red caviar

Салат с угрем

авокадо, помидором черри, сыром
пармезан под соусом Террияки

160гр

790.-

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

680.-

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 мясом краба

хурмой и авокадо под гранатовым соусом

190гр

860.-

Salad with crab meat

persimmon, and avocado under
pomegranate sauce

Цезарь с курицей

200гр

460.-

Caesar with chicken

Теплый салат с говядиной

и хрустящими баклажанами
под тайским соусом

210гр

580.-

Warm salad with beef

crispy eggplants
under Thai sauce

Салат с грушей и креветкой

сыром Дор Блю, авокадо и кедровыми
орехами

170гр

560.-

Salad with pear and shrimp

blue cheese (Dory Blue), avocado, and
pine nuts

САЛАТЫ

Salads

Салат Нисуаз

под горчичным соусом, с картофелем, яйцом пашот, стручковой фасолью, салатом, болгарским перцем, капрессами, красным луком и тунцом

260гр

590.-

Salad Nicoise

with mustard dressing, featuring potatoes, poached egg, green beans, lettuce, bell peppers, capers, red onion, and tuna.

Салат морская фиеста

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

210гр

740.-

Seafood Fiesta Salad

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

Салат с глазированной в меду куриной печенью

помидорами черри, круトンами, миксом из салата, кедровым орехом, твёрдым сыром под соусом Бальзамик

200гр

440.-

Salad with chicken liver glazed in honey

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

Салат с говяжьим языком

рукколой, пармезаном, кедровым орехом и огурцом под горчично-медовой заправкой

210гр

580.-

NEW

Salad with beef tongue

arugula, Parmesan, pine nuts, and cucumber, served with a mustard-honey dressing

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

Брускетта сет

Креветки, авокадо, сладкий чили;
Вяленые томаты, страчателла,
соус песто;
Угорь, огурец, страчателла, терияки;
Прошутто, манго, сырный крем

Bruschetta set

Shrimp, avocado, sweet chili;
Sun-dried tomatoes, stracciatella,
pesto sauce;
Eel, cucumber, stracciatella, teriyaki;
Prosciutto, mango, cream cheese.

400гр

1490.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

Мясное ассорти

Прошутто, язык говяжий, сыровяленая свинина, ростбиф, бастурма, гриссини, маслины, оливки и хрен сливочный

Meat platter

prosciutto, beef tongue, cured pork, roast beef, basturma, grissini, olives, green and black olives, and creamy horseradish

310гр

1400.-

Сырное ассорти

NEW

Assorted cheese

500гр

1180.-

Балтийская килька

на ржаных тостах с яйцом пашот, картофелем и творожным кремом

Baltic sprats

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

220гр

420.-

Тартар из говядины

с маслом белого трюфеля, картофелем пай и ржаными тостами

Beef tartar

with white truffle butter, potato pie and rye toast"

220гр

790.-

Тартар из тунца

с манго и авокадо гриль

Tuna tartare

with mango and grilled avocado

170гр

760.-

Тартар из угря

со страчателлой, кунжутом, свежим огурцом и Чиабаттой

Eel tartare

with stracciatella, sesame seeds, fresh cucumber and Ciabatta

140гр

790.-

Рыбное плато

Fish plateau

180гр

1400.-

Карпаччо из семги

под соусом терияки, с пармезаном, вялеными помидорами, кедровыми орехами, кунжутом и лимоном

Salmon carpaccio

with teriyaki sauce, Parmesan cheese, sun-dried tomatoes, pine nuts, sesame seeds, and lemon

180гр

990.-

Карпаччо из говядины

под ореховым соусом, с пармезаном, каперсами и рукколой

Beef carpaccio

with nut sauce, served with Parmesan cheese, capers, and arugula

130гр

790.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

Молодые овощи гриль

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

340/40гр

Grilled vegetables

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

340/40гр

520.-

Голубые мидии

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

400гр

Blue mussels

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

400гр

890.-

Хрустящий баклажан в остро - сладком соусе

200гр

440.-

Crispy eggplant in spicy sweet sauce

200гр

440.-

Tempura Shrimp "Wassabi"

with Dazzyka Sauce

400гр

690.-

ПАСТЫ

Pastes

Спагетти Карбонара

NEW

Spaghetti Carbonara

230гр

420.-

Птитим с брокколи

и соусом Дор Блю

210гр

390.-

Ptitim with broccoli

and dor blue sauce"

Спагетти с креветками

ветчиной и овощами

290гр

590.-

Spaghetti with shrimps

ham and vegetables

Пенне с телячьими щечками

и грибами в сливочном соусе

310гр

520.-

Penne with veal cheeks

mushrooms in a creamy sauce

ПАСТЫ

Pastes

**Ньюки с креветкой в
сливочном соусе**
на тарталетке с икрой масаго

380гр
690.-

Gnocchi with shrimp
in creamy sauce on a tartlet topped
with masago caviar

Лапша удон с индейкой

290гр
480.-

Udon noodles with turkey

**Скандинавский
сырный крем-суп**
с креветкой

250/25гр
420.-

**Scandinavian
cheese soup**
with shrimps

Уха из дорадо и сёмги
с филе помидора и луком пореем

350гр
790.-

**Dorado fish soup and
salmon**

with tomato fillet and leek

Борщ
с белгородской грудинкой, зелёным
луком, пампушкой и сметаной

350/100гр
460.-

Borscht

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

**Солянка мясная
со сметаной**

300гр
390.-

Meat Solyanka

Том Ям

370/40гр
640.-

Tom Yum

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Main Courses Poultry

Куриные сердечки

с сырным кремом, картофельными
дольками и овощным салатом

400/40гр

610.-

Chicken hearts

with cheese cream, potato wedges
and vegetable salad

Филе утки

на картофельном пироге Гратен под
сливочным соусом с Кальвадосом

165/100/40гр

890.-

Duck Fillet

with cream Calvados sauce

Филе индейки

с фасолью в чесночном соусе

NEW

150/150гр

790.-

Turkey fillet

with beans in garlic sauce

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Main Courses Fish

Радужная форель

фаршированная кальмаром под соусом
Том ям в сливках с цуккини

260гр

1100.-

Rainbow trout

stuffed with squid in Tom Yum cream
sauce with zucchini

Сёмга на морковно - тыквенном пюре

с фасолью, каперсами и брокколи под
сырным соусом

310гр

1430.-

Salmon on carrot - pumpkin puree

with beans, capers and broccoli
in cheese sauce

Трио тунца

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

230гр

1140.-

Tuna fish trio

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

Филе сибаса

с ломтиком ванильного сливочного
масла на подушке из брокколи

250гр

1440.-

Sea bass fillet

with a slice of vanilla butter
on a broccoli pillow

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Main Courses Fish

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

680.-

Запеканка с семгой

брокколи, цветной капустой,
морковью и сыром моцарелла

Casserole with salmon

broccoli, cauliflower, carrots
and mozzarella cheese

380гр

790.-

Рулет из скумбрии

в луке порее на подушке из спаржи

Mackerel roll

with leek and asparagus pillow

350гр

1300.-

Филе трески

с рисом и овощами под виноградной
сальсой

Cod fillet

with rice and vegetables under grape
salsa

330гр

920.-

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

820.-

Говяжий стейк

под перечным соусом, сервируется
печёным картофелем с сырным кремом

Beefsteak

with pepper sauce, served with baked
potatoes, cheese cream

160/240/250гр

1240.-

Язык хоспер

с печеным перцем, свежим помидором,
чесноком и базиликом

Josper beef tongue

with roasted pepper, fresh tomato, garlic,
and basil.

250гр

890.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Main Courses Meat

Бефстроганов

с маринованными огурцами, белыми грибами на картофельных драниках

Beefstroganoff

with marinated onions and hash brown potatoes topped with ceps

340гр
880.-

Телячья щечка

с морковно-тыквенным пюре, печёным баклажаном и вешенками

Veal cheeks

with carrot and pumpkin puree, baked eggplant and oyster mushroom

320/100гр
1240.-

Томлённая 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
860.-

Пельмени

запеченные с соусом из белых грибов

Dumplings

and smoked salmon with blue cheese sauce

350гр
560.-

Рибай стейк

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

Rib eye steak

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

Указана цена за 100г

100гр
890.-

Бургер «Лето Клаб»

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, bacon. Sauce with pickled cucumber and garlic

300/120/40гр
690.-

Шашлык

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

Shashlyk

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

из свиной шеи
pork

200/150/30гр

780.-

из сёмги
salmon

130/150/30гр

1200.-

из курицы
chicken

200/150/30гр

580.-

ГАРНИРЫ

Garnishes

Печёный картофель с сырным кремом

Baked potato with cheese cream

200гр

140.-

Шпинат, припущенный в сливках, с чесноком

Ragout of spinach

100гр

180.-

Картофельные дольки

Potato wedges

100гр

140.-

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

140.-

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: buns and rye-bread

120.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Вишневый крамбл ◊ Cherry crumble pie

230гр

330.-

Мороженое ассорти ◊ Assorted ice- cream

в шоколадной вазе

in chocolate bowl with meringues
and berry sauce

200гр

640.-

Томленая

в карамели груша

с медовой крошкой и мороженым

Caramel pear

with honey crumba and ice- cream

160гр

360.-

**Банан, запечённый
с шоколадом**

в Хоспере, с ванильным
мороженым и карамельным соусом

**Banana baked
with chocolate**

in Joesper, with vanilla ice-cream and
caramel sauce

280гр

440.-

Банановый чизкейк

Banana cheesecake

220гр

350.-

Сливочная панна-котта

на клубничном муссе

Creamy panna cotta

with strawberry mousse

240гр

480.-

Чизкейк Сан-Себастьян

San Sebastian Cheesecake

250гр

530.-

Шоколадный кекс

с ванильным мороженым

Chocolate cupcake

with vanilla ice cream

220гр

520.-

