



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

Salad with Josper-roasted duck

and pear in balsamic sauce

230гр

580.-

А-ля «Оливье»

с красной рыбой, раковыми
шейками и красной икрой

A la «Olivier»

with red salmon, crawfish tails,
and red caviar

240гр

790.-

Салат с угрём

авокадо, помидором черри, сыром
пармезан под соусом Терриакки

Salad with eel

avocado, cherry tomato and parmesan
cheese with teriyaki sauce

160гр

790.-

Печёная тыква со Страчателлой

листьями молодого шпината,
тыквенными семечками, кедровым
орехом, гречневым 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

680.-

NEW

Салат с мясом краба

хурмой и авокадо под гранатовым соусом

Salad with crab meat

persimmon, and avocado under
pomegranate sauce

190гр

860.-

Цезарь с курицей

Caesar with chicken

200гр

460.-

Теплый салат с говядиной

и хрустящими баклажанами
под тайским соусом

Warm salad with beef

crispy eggplants
under Thai sauce

210гр

580.-

Салат с грушей и креветкой

сыром Дор Блю, авокадо и кедровыми
орехами

Salad with pear and shrimp

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

170гр

560.-

САЛАТЫ

Salads

Салат Нисуаз

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

260rp

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

210rp

740.-

Seafood Fiesta Salad

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

Салат с глазированной в меду куриной печени

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

200rp

440.-

Salad with chicken liver glazed in honey

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

Салат с говяжьим языком

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

210rp

580.-

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

400rp

1490.-

Bruschetta set

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

Мясное ассорти

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

310gr

1400.-

Meat platter

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

NEW

Сырное ассорти

500gr

1180.-

Assorted cheese

Балтийская килька

на ржаных тостах с яйцом пашот, картофелем и творожным кремом

220gr

420.-

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

790.-

Beef tartar

with white truffle butter, potato pie and rye toast"

Тартар из тунца

с манго и авокадо гриль

170gr

760.-

Tuna tartare

with mango and grilled avocado

Тартар из угря

со страчателлой, кунжутом, свежим огурцом и Чиабаттой

140gr

790.-

Eel tartare

with stracciatella, sesame seeds, fresh cucumber and Ciabatta

Рыбное плато

180gr

1400.-

Fish plateau

Карпаччо из семги

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

180gr

990.-

Salmon carpaccio

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

Карпаччо из говядины

под ореховым соусом, с пармезаном, каперсами и рукколой

130gr

790.-

Beef carpaccio

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

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

520.-

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

890.-

Хрустящий баклажан в остро - сладком соусе

Crispy eggplant in spicy sweet sauce

200гр

440.-

Креветки темпура «Вассаби»

с соусом дзадзика

NEW

Tempura Shrimp "Wassabi"

with Dazzyka Sauce

400гр

690.-

ПАСТЫ

Pastes

Спагетти Карбонара

NEW

Spaghetti Carbonara

230гр

420.-

Птитим с брокколи

и соусом Дор Блю

Ptitim with broccol

and dor blue sauce"

210гр

390.-

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

520.-

ПАСТЫ

Pastes

Ньоки с креветкой в сливочном соусе

на тарталетке с икрой масаго

Gnocchi with shrimp

in creamy sauce on a tartlet topped with masago caviar

380gr

690.-

NEW

Лапша удон с индейкой

Udon noodles with turkey

290gr

480.-

СУПЫ

Soups

Скандинавский сырный крем-суп

с креветкой

Scandinavian cheese soup

with shrimps

250/25gr

420.-

Уха из дорадо и сёмги

с филе помидора и луком пореем

Dorado fish soup and salmon

with tomato fillet and leek

350gr

790.-

Борщ

с белгородской грудинкой, зелёным луком, пампушкой и сметаной

Borscht

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

350/100gr

460.-

Солянка мясная со сметаной

Meat Solyanka

300gr

390.-

Том Ям

Tom Yum

370/40gr

640.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Main Courses Poultry

Куриные сердечки

с сырным кремом, картофельными
дольками и овощным салатом

400/40rp

610.-

Chicken hearts

with cheese cream, potato wedges
and vegetable salad

Филе утки

на картофельном пироге Гратен под
сливочным соусом с Кальвадосом

165/100/40rp

890.-

Duck Fillet

with cream Calvados sauce

Филе индейки

с фасолью в чесночном соусе

150/150rp

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

260rp

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

310rp

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

230rp

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

250rp

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

260gr

680.-

Pike cutlets in Beurre blanc sauce

with spinach and tender
mashed potatoes

Запеканка с семгой

брокколи, цветной капустой,
морковью и сыром моцарелла

380gr

790.-

Casserole with salmon

broccoli, cauliflower, carrots
and mozzarella cheese

Руллет из скумбрии

в луке порее на подушке из спаржи

350gr

1300.-

Mackerel roll

with leek and asparagus pillow

Филе трески

с рисом и овощами под виноградной
сальсой

330gr

920.-

Cod fillet

with rice and vegetables under grape
salsa

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Main Courses Meat

Стейк из свиной шейки

на пикантном булгуре под соусом
Демиглас со сливой

310gr

820.-

Pork neck steak

on spicy bulgur with Demiglas
sauce with plum

Говяжий стейк

под перечным соусом, сервируется
печёным картофелем с сырным кремом

160/240/25gr

1240.-

Beefstake

with pepper sauce, served with baked
potatoes, cheese cream

Язык хоспер

с печеным перцем, свежим помидором,
чесноком и базиликом

250gr

890.-

Josper beef tongue

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

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

340gr

880.-

Телячьи щечки

с морковно-тыквенным пюре, печёным баклажаном и вешенками

Veal cheeks

with carrot and pumpkin puree, baked eggplant and oyster mushroom

320/100gr

1240.-

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

860.-

Пельмени

запеченные с соусом из белых грибов

Dumplings

and smoked salmon with blue cheese sauce

350gr

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, Cimichuri sauce. Price per 100 g

Указана цена за 100г

100gr

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

300/120/40gr

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

200/150/30gr

780.-

из сёмги
salmon

130/150/30gr

1200.-

из курицы
chicken

200/150/30gr

580.-

ГАРНИРЫ

Garnishes

Печёный картофель с сырным кремом Baked potato with cheese cream	200gr 140.-
Шпинат, припущенный в сливках, с чесноком Ragout of spinach	100gr 180.-
Картофельные дольки Potato wedges	100gr 140.-
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 140.-

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 из чиабатты и ржаного хлеба Bread basket: buns and rye-bread	120.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Вишневый крамбл

Cherry crumble pie

230gr

330.-

Мороженое ассорти

Assorted ice-cream

в шоколадной вазе

in chocolate bowl with meringues
and berry sauce

200gr

640.-

**Томленая
в карамели груша**
с медовой крошкой и мороженым

Caramel pear

with honey crumba and ice-cream

160gr

360.-

**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

440.-

Банановый чизкейк

Banana cheesecake

220gr

350.-

Сливочная панна-котта
на клубничном муссе

Creamy panna cotta

with strawberry mousse

240gr

480.-

Чизкейк Сан-Сабастьян

San Sebastian Cheesecake

250gr

530.-

Шоколадный кекс
с ванильным мороженым

Chocolate cupcake

with vanilla ice cream

220gr

520.-

