



**ESPERANCE**  
– cafe –



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУЗКИ



### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Олюторская сельдь в сочетании обжаренного картофеля и маринованного лука.

75/100/30 г.....**400 ₺**



### ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫЧОК С ХРЕНКОМ

Телячий язычок со сливочным хреном.

80/40 г.....**420 ₺**



### ГРУДИНКА ПО-МИЛАНСКИ

Свиная грудинка, томленая 12 часов с медом, розмарином и пивом. Подается со сметанным соусом и листьями салата радичио.

150/40 г.....**470 ₺**



### КАРПАЧО ДЕЛЮКС

Говяжья вырезка, маринованная со специями. Нарезается тонкими ломтиками, выкладывается на подушку из горчицы и украшается миксом из салатов руккола и романо, сыром грана падано, обжаренными каперсами. Поливается соусами Дор Блю и крем-бальзамик в сочетании с кедровыми орешками.

80/15/30 г.....**560 ₺**

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУЗКИ



57 ккал

### КАРПАЧЧО ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ

Холодного копчения утиная грудка, подается с рукколой и соусом Гарум.

50/10/15 г.....**450 ₺**

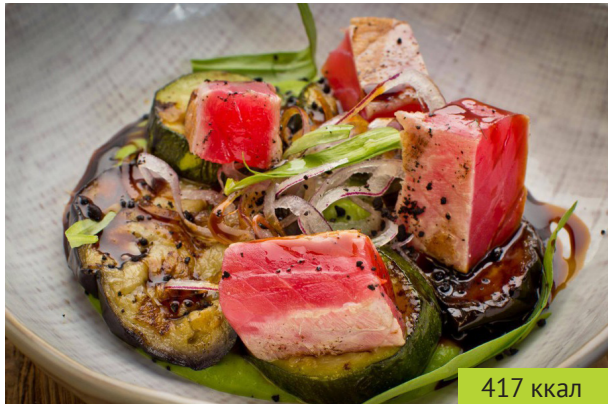


77 ккал

### САЛЕХАРДСКАЯ ОЛЕНИНА

Мяса молодого северного оленя, холодного копчения, подается с миксом салата и соусом Песто.

50/15/15 г.....**510 ₺**



417 ккал

### СЕМГА ДЕ ЛЯМУР

Слабосоленая семга, обжаренная с одной стороны, в сочетании с подушкой из брокколи и зеленого горошка со сливками и оливковым маслом.

100/50/20 г.....**560 ₺**



552 ккал

### СЫРНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Грана падано в сочетании с сыром моцарелла и дор блю, с оттенком сыра чеддер. Подается с венским виноградом и орехами.

120/30/20 г.....**550 ₺**



## САЛАТЫ ИЗ ЕВРОПЫ



344 ккал

### САЛАТ МОРСКОЕ ЦАРСТВО

Микс из салатов романо, руккола и айсберга в сочетании с помидорами черри, обжаренными лангустами, мидиями, киви и каракатицей. Заправка лимонная. Посыпается картофелем пай и поливается крем-бальзамиком.

240 г ..... **670 ₺**



469 ккал

### САЛАТ ЛАМПОНЕ

Куриная печень, томленная в вине и сливках с грибами вешенка и соусом демиглас. Подается с хрустящим салатом айсберг, радичио и сыром пармезан.

300 г ..... **500 ₺**



208 ккал

### САЛАТ ВЕЧЕР В ГРЕЦИИ

Помидоры, огурцы, болгарский перец, с салатом айсберг и сыром моцарелла. Заправляется соусом из прованских трав на основе оливкового масла, красных оливок и соуса крем-бальзамик. Подается по-европейски.

240 г ..... **400 ₺**



453 ккал

### КАПРЕЗЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Помидоры черри, нарезанные пополам, в сочетании с сыром моцарелла, черными оливками, соусом песто и крем-бальзамиком.

240 г ..... **420 ₺**

## САЛАТЫ ИЗ ЕВРОПЫ



### САЛАТ ФАТТУШ

Говяжья вырезка, фаршированная шпинатом и сыром моцарелла. Обжаривается на гриле. Подается с миксом салатов романо, руккола и айсберг, с ананасовым соусом, кедровыми орешками, картофелем пай, кокосовой стружкой и помидорами черри.

240 г ..... **640 ₺**



### АРТ-ЦЕЗАРЬ С ЛАНГУСТАМИ

Маринованное филе лангуста, обжаренное на гриле. Подается с салатами романо и айсберг. Заправляется соусом из анчоусов со сладкими томатами, гренками и сыром пармезан.

240 г ..... **620 ₺**



### АРТ-ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Маринованное куриное филе, обжаренное на гриле. Подается с салатами романо и айсберг. Заправляется соусом из анчоусов со сладкими томатами, гренками и сыром пармезан.

240 г ..... **510 ₺**

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА



140 ккал

### УХА РОМАНОВСКАЯ

Нежное филе дикой семги и трески в сочетании с луком порей, бланшированным томатом и соусом мартини.

300 г ..... **510 ₺**



244 ккал

### СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ

Наваристый мясной бульон очень сытный и ароматный супчик. Копченое мясо, копченая колбаса, сосиски, нарезанные кубиками, подается с маслинами и долькой лимона

300 г ..... **400 ₺**



1157 ккал

### КРЕМ-СУП ИЗ АВОКАДО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Нежная мякоть авокадо, томленая на чесночном масле с добавлением белого вина и сливок в сочетании с обжаренными мидиями, киви, лангустинами и каракатицей.

300 г ..... **590 ₺**



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА



216 ккал

### ЛАПША КУРИНАЯ

Домашний суп из курицы, лапши и зелени, подается суповой тарелке с укропом.

300 г ..... **350 ₺**



147 ккал

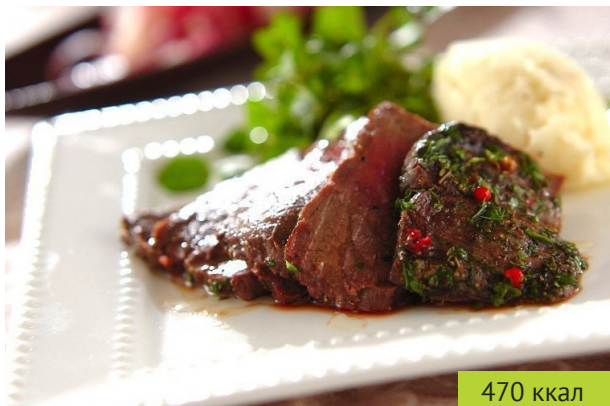
### БОРЩ ГОГОЛЕВСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ

Борщ – одно из любимых и очень сытных первых блюд, включают в себя не менее семи овощей, нескольких видов мяса, подается со сметаной и зеленью.

300/40 г ..... **430 ₺**



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



470 ккал

### РОСТБИФ ОТ ШЕФА С СОУСОМ ГАРУМ

Нежная говяжья вырезка, маринованная со специями и обжаренная на раскаленных углях до Medium Rare (слабой прожарки), в сочетании с миксом из салатов и соуса Гарум.

80/30/10 г ..... **480 ₺**



283 ккал

### ГРУША ИЗ СЕРИАЛА «КУХНЯ»

Груша фаршированная обжаренным мясом креветок, луком пореем, в сочетании соуса Гарум с сыром грана-подано и коктейльной вишней.

190/20 г ..... **460 ₺**

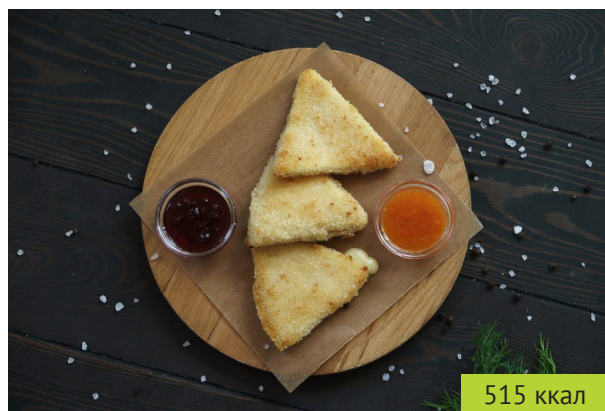


538 ккал

### КРЕВЕТКИ ПЕРЧИК

Креветки, обжаренные на растительном масле с добавлением специй и чесночного масла, подаются с салатом айсберг и лимоном.

250/50 г ..... **780 ₺**



515 ккал

### СУЛУГУНИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Фермерский сыр сулугуни, фаршированный орехами кешью, обернут в панировку и обжаренный во фритюре до золотистой корочки, посыпан кокосовой стружкой с ягодным-ванильным соусом.

150/40 г ..... **420 ₺**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ

Нежные румяные блинчики с семушкой домашнего посола, с чипсами и черной солью, подается на доске из дуба в сочетании соленых сливок и каперсов.

100/75/30 г.....**460 ₺**



### РЁБРЫШКИ ДЕ МАРКО

Свинные ребрышки, маринованные в пиве, с добавлением специй и калужского меда, обжаренные на гриле, в сочетании с цикорием и соусом барбекю.

250/40 г.....**720 ₺**



### БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ

Сочные масляные гренки из бородинского черного ржаного хлеба, посыпаются сырной стружкой, подаются с чесночным соусом.

120/30 г.....**350 ₺**



## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



### ГОВЯЖИЙ СТЕЙК

Нежная говяжья вырезка, обжаренная на гриле без масла, с добавлением морской соли, черного перца, соевого соуса и розмарина, подается с помидорами черри и чесноком, запеченными в печи до состояния аль денте.

200/70 г ..... **1440 ₺**



### СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Сочное мясо поросенка из фермерского хозяйства, обжаренные на раскаленных углях, с добавлением розмарина и бланшированного томата.

200/75 г ..... **880 ₺**



### РЁБРЫШКИ ЯГНЁНКА БАЛИ

Каре молодого барашка, обжаренного на гриле с ананасом и подпеченным в печи, с розмарином и помидорами черри.

250/50 г ..... **1040 ₺**



### БЕФСТРОГАНОВ

Нежное филе говяжьей вырезки, обжаренной на сковороде, с добавлением лука порей, сыра дор блю. Томится в сливках, подается с картофельным пюре и малосольными огурчиками.

170/120 г ..... **670 ₺**

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

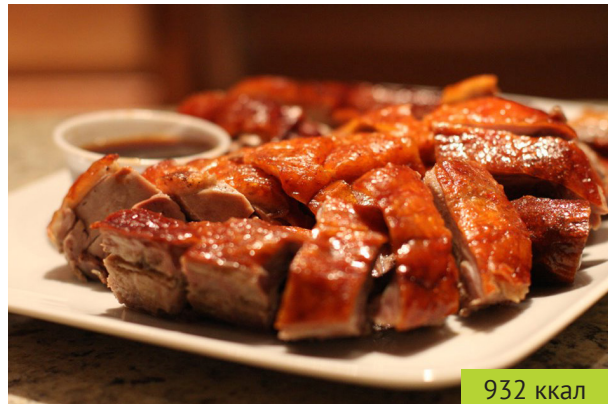


364 ккал

### **КУРИНОЕ ФИЛЕ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ**

Куриная грудка бройлера, обвалянная в кукурузной муке и обжаренная на оливковом масле, с добавлением грибов вешенок, французского вина, подается с гратеном из кабачков, сельдерея и моркови, с чесноком и розмарином.

140/150 г ..... **550 ₺**



932 ккал

### **УТИНАЯ ГРУДКА ПО-РУМЬИНСКИ**

Утиная грудка, маринованная с добавлением меда из колючек и розмарина, приготовленная на гриле, подается с обжаренной морковью, картофелем-пюре и соусом из грибов-вешенок с кисло-сладким соусом.

90/150 г ..... **530 ₺**



## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



### САЗАН ПРЯМИКОМ ИЗ КУСКОВА

Филе 5 летнего сазана маринованного в желе из трав, обжаренное в кукурузной муке в сочетании с томатами и сыром моцарелла.

150/100 г.....**510 ₺**



### ТРЕСКА ПО-ФИЛИППИНСКИ

Филе мраморной трески, обжаренной на сковороде, с добавлением белого вина, креветок, грибов, сливок и помидоров черри.

350 г.....**720 ₺**



### СЕРЕБРЯНАЯ ЛАДЬЯ

Филе семги, трески, обжаренные на чесночном масле в сочетании розмарина и чеснока, заправлены соусом альфредо и подпечены с добавлением брокколи и цветной капусты с сыром чеддер.

300 г.....**710 ₺**



### СЕМГА ПО-ПИТЕРСКИ С КРЕВЕТКАМИ

Филе семги, обжаренное на гриле с креветками и томленая со сливками и винным соусом.

300 г.....**950 ₺**

## БАВАРСКАЯ ТРАПЕЗА



448 ккал

### КОЛБАСКА БЮРГЕРСКАЯ

Колбаска из куриного филе с традиционными немецкими специями, подается с картофельным пюре ,тушеной капустой с беконом, и горчицей.

140/120/30 г ..... **670 ₺**



864 ккал

### КУПАТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Баранья улитка, подается с картофелем фри, с соусом барбекю.

180/100/40 г ..... **620 ₺**



1142 ккал

### КОЛБАСНОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Рекомендовано на 2-3 персоны.

Пражская с сыром, баранья улитка, бюргерская куриная, домашняя из баранины, колбаски в сочетании со специями, картофеля фри и тушеной капустой, подается с соусами сырный, чесночный, и сальса.

500/250/90 г ..... **2030 ₺**



964 ккал

### НЕМЕЦКАЯ ТАРЕЛКА

Рекомендовано на 1-2 персоны.

Пражская с сыром, дебрецинер - говядина со свиной, бюргерская из куриного филе, подается с тушеной капустой с беконом, соусами горчичный и чили.

210/100/60 г ..... **990 ₺**



## ПРИВЕТ ИЗ ИТАЛИИ



### **ФЕТТУЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

Феттучини с белыми грибами, в сочетании итальянского соуса и сыра пармезан.

250 г ..... **620 ₺**



### **ФЕТТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ И БРОККОЛИ**

Феттучини с семгой, креветками и брокколи, в сливочном томатном соусе с сыром пармезан.

250 г ..... **720 ₺**



### **ФЕТТУЧИНИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ ВЕШЕНКА**

Куриное филе в сочетании с белыми грибами, зеленым горошком луком пореем, и сливками, с сыром пармезан.

250 г ..... **690 ₺**

## ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ



1529 ккал

### ПЕППЕРОНИ

Пицца-соус, пепперони, шампиньоны, сыр моцарелла.

35 см/800 г.....**860 ₺**



1258 ккал

### МАРГАРИТА

Пицца-соус, сыр «моцарелла», базилик.

35 см/700 г.....**810 ₺**



1883 ккал

### ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пицца-соус, сыры моцарелла, чеддер, пармезан, дор-блю.

35 см/700 г.....**910 ₺**



2793 ккал

### МЯСНОЕ АССОРТИ

Пицца-соус, свинина, бекон, говядина, куриная грудка, помидоры, сыр Моцарелла, зелень.

35 см/600 г.....**990 ₺**



## ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ



### **ЦЕЗАРЬ**

Соус цезарь, сыр моцарелла, куриные грудки, салат айсберг, помидоры черри, сыр пармезан.

35 см/600 г ..... **940 ₺**

## ГАРНИРЫ



222 ккал

### РАТАТУЙ ИЗ ОВОЩЕЙ

Баклажаны, кабачки, болгарский перец, томаты, лук порей, чеснок и розмарин, запеченные в печи, подаются на листе салата айсберг.

200 г.....**350 ₺**



369 ккал

### КАРТОФЕЛЬ ПО-РУССКИ С ГРИБАМИ

Картофель, обжаренный на растительном масле с грибами.

250 г.....**410 ₺**



345 ккал

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПЕСТОВЫМ СОУСОМ

Яблоко чортово тертое, прекрасный гарнир ко множеству блюд, подается в красивой форме с зеленью и соусом песто

200/20 г.....**190 ₺**



377 ккал

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Сезонные фрукты, в сочетании взбитых сливок и клубничного сиропа.

100 г.....**240 ₺**

## ГАРНИРЫ



352 ккал

### **ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

Булочки с соусом

3 шт .....100 ₺

## ДЕСЕРТЫ ОТ АВТОРА



423 ккал

### ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Яблочный штрудель, подается со сливочным мороженым и ванильным соусом.

130/50/30 г.....**390 ₺**



424 ккал

### ШТРУДЕЛЬ ГРУШЕВЫЙ

Грушевый штрудель, подается со сливочным мороженым и ванильным соусом.

130/50/30 г.....**370 ₺**



359 ккал

### ЧИЗКЕЙК ВАНИЛЬ

Ванильный чизкейк, собственного производства с ванильным соусом.

130/30 г.....**370 ₺**



68 ккал

### ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Сезонные фрукты, в сочетании взбитых сливок и клубничного сиропа.

200/30 г.....**300 ₺**



## ДЕСЕРТЫ ОТ АВТОРА



210 ккал

### КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ

Сочетание ярко-красной прекрасности в белой вуали сливок, не повторимый десерт для наслаждения

100/30 г.....**370 ₺**



131 ккал

### ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Вкусное варенье из фруктов и ягод, идеально в сочетании с чайной церемонией.

50 г.....**150 ₺**



111 ккал

### МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

1 шарик.....**110 ₺**

## **ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

### **КОКА-КОЛА**

250 мл .....160 ₺

### **ФАНТА**

250 мл .....160 ₺

### **СПРАЙТ**

250 мл .....160 ₺

### **МОРС**

Клюква, вишня, облепиха.

200 мл .....110 ₺

### **ВИТТЕЛЬ Н/Г**

250 мл .....210 ₺

### **ПЕРЬЕ С/Г**

330 мл .....270 ₺

### **СОКИ В АССОРТИМЕНТЕ**

200 мл .....160 ₺

## КОФЕЙНАЯ КАРТА

### ЭСПРЕССО

60 мл .....140 ₺

### ЭСПРЕССО DB

150 мл .....220 ₺

### АМЕРИКАНО

200 мл .....190 ₺

### КАПУЧИНО

200 мл .....270 ₺

### ЛАТТЕ

280 мл .....370 ₺

### КОФЕ В ТУРКЕ

70 мл .....160 ₺

### СЛИВКИ

30 мл .....70 ₺

## ЧАЙНАЯ КАРТА

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ АССАМ

400 мл .....400 ₺

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ КОРОЛЕВСКАЯ ВИШНЯ

400 мл .....400 ₺

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С БЕРГАМОТОМ

400 мл .....400 ₺

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

400 мл .....400 ₺

### ЗЕЛЕНый ЧАЙ СЕНЧА

400 мл .....400 ₺

### ЗЕЛЕНый ЧАЙ С ЖАСМИНОМ

400 мл .....400 ₺

### ЗЕЛЕНый ЧАЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН

400 мл .....400 ₺

### ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

400 мл .....400 ₺

### ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

400 мл .....400 ₺



## ПИВНАЯ КАРТА

### РАЗЛИВНОЕ

#### КРОМБАХЕР ПИЛС СВЕТЛОЕ

330 мл ..... 230 ₺

500 мл ..... 320 ₺

#### ХАМОВНИКИ ТЕМНОЕ

330 мл ..... 130 ₺

500 мл ..... 190 ₺

#### СТЕЛЛА АРТУА СВЕТЛОЕ

330 мл ..... 130 ₺

500 мл ..... 190 ₺

### БУТЫЛОЧНОЕ

#### КРОМБАХЕР ПИЛС

500 мл ..... 450 ₺

#### ЭРДИНГЕР Н/Ф СВЕТЛОЕ

500 мл ..... 510 ₺

#### ЭРДИНГЕР Б/А СВЕТЛОЕ

330 мл ..... 350 ₺

#### БАД СВЕТЛОЕ

500 мл ..... 240 ₺

#### БАВАРИЯ СВЕТЛОЕ

500 мл ..... 240 ₺

#### ХАМОВНИКИ ВЕНСКОЕ СВЕТЛОЕ

500 мл ..... 210 ₺

#### ЖИГУЛИ БАРХАТНОЕ ТЕМНОЕ

500 мл ..... 240 ₺



