

КОФЕ / COFFEE

Ристретто / *Ristretto* 30ml – 150^Р

Эспрессо / *Espresso* 60ml – 150^Р

Эспрессо доппио / *Espresso Doppio*
120ml – 300^Р

Эспрессо-лунго / *Espresso Lungo*
120ml – 150^Р

Капучино / *Cappuccino*
190ml – 170^Р

Латте / *Latte* 170ml – 180^Р

Мокко / *Mocha* 170/10ml – 200^Р

Гляссе / *Glace* 120/50ml – 200^Р

Венский кофе / *Coffee a la Vienne*
150/50ml – 200^Р

ЧАЙ / TEA

Цитрусы-Мята / *Citrus & Mint*
350ml – 300^Р

Облепиха-Имбирь
Sea-buckthorn & Ginger
350ml – 200^Р

Листовой чай Роннефельд
Ronnefeldt loose tea
300ml – 200^Р
500ml – 270^Р

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА MINERAL WATER

КЛЮЧЕВАЯ Premium
Klyuchevaya Premium
газ. / 6/газ. / sparkling / still
0,33L – 250^Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESHLY SQUEEZED JUICE

Апельсин, грейпфрут, лимон,
яблоко, груша, киви,
морковь со сливками
*Orange, grapefruit, lemon, apple,
pear, kiwi, carrot with cream*
200ml – 200^Р

Ананас, сельдерей
Pineapple, celery
200ml – 400^Р

ПАКЕТИРОВАННЫЕ СОКИ JUICE

Яблоко, вишня, апельсин,
грейпфрут, ананас, персик, томат
*Apple, cherry, orange, grapefruit,
pineapple, peach, tomato*
200ml – 90^Р

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

Кока-Кола, Кока-Кола Зеро,
Фанта, Спрайт
*Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite*
0,25L – 250^Р

Швепс Индиан тоник
Schweppess Indian Tonic
0,25L – 250^Р

Энергетический напиток
Бёрн
Burn energy drink
0,33L – 300^Р

ViennaCafe
— est. 1998 —



ATRIUM
PALACE
HOTEL

La Ronde
RESTAURANT

Our traditions

— НАШИ ТРАДИЦИИ —

Блюда, неизменно присутствующие в меню с 1998 года
и ставшие визитной карточкой Венского кафе



— КАЙЗЕРШМАРЕН | Kaiserschmarren —

ViennaCafe
— seit 1998 —



La Ronde
RESTAURANT

ТЕРРИН ИЗ СЛАБОСОЛЁНОГО ЛОСОСЯ

с нежным крем-сыром и креветками
Marinated salmon terrine with cream cheese and shrimps

170g – 540^Р

КРЕМ-СУП ИЗ КАШТАНОВ И БЕЛЫХ ГРИБОВ со взбитыми сливками

Chestnut & porcini cream soup with whipped cream

250/10g – 300^Р

КЛАССИЧЕСКИЙ ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

с глазированным картофелем и клюквенным соусом

Traditional Wiener Schnitzel with glazed potatoes & cranberry sauce

180/100/50g – 420^Р

ПЛЕСКАВИЦА ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ

с обжаренным картофелем и соусом из запечённых перцев.

*Pljeskavica made from chopped lamb & beef meat, served
with fried potatoes & baked paprika sauce*

150/100/40g – 380^Р

ТОПФЕНШМАРЕН

творожные оладьи с соусом из сухофруктов

Topfenschmarren curd pancakes with dried pitted and halved apricot sauce

150/100g – 320^Р

КАЙЗЕРШМАРЕН - австрийские оладьи

с соусом из чернослива и красного вина

Kaiserschmarren Austrian pancakes with prunes & red wine sauce

250g – 300^Р

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ с шариком ванильного мороженого

Apple strudel with vanilla ice-cream scoop

180/40g – 250^Р

ТВОРОЖНЫЙ ШТРУДЕЛЬ с лёгким ванильным соусом

Curd strudel with vanilla sauce

180/80g – 290^Р

Cold cuts, pickles, cheese and other
— АССОРТИ —

*Домашние аперитивы из мяса, рыбы, сыров,
овощей и фруктов*



— КРУДИТЕ С ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ —
Crudités variées with sour cream

ViennaCafe
— seit 1998 —

☆☆☆☆
ATRIUM
PALACE
HOTEL

La Ronde
RESTAURANT

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ростбиф, буженина, рулет из цыплёнка и телячий язык
Delicious meat cuts: roast beef baked fresh ham, baby chicken roll & veal tongue
215g – 500[₽]

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

слабосолённый лосось, пряная сельдь, муксун холодного копчения,
нерка холодного копчения и маринованные мидии
*Fish selection: marinated salmon, piquant herrings, cold-smoked muksun,
cold-smoked red blueback & marinated mussels*
300g – 790[₽]

МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ
В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ

паприка, баклажаны, артишоки, вяленые томаты,
греческие оливки и сыр Фета
*Mediterranean pickles: paprika, eggplant, artichokes, sun-dried tomatoes,
Greek olives & Feta cheese*
240g – 600[₽]

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ РАЗНОСОЛЫ

огурцы, помидоры, грибы, патиссоны, квашеная капуста, лук и чеснок
Traditional Russian pickles: cucumbers, tomatoes, mushrooms, squashes, sauerkraut, onion & garlic
285g – 380[₽]

КРУДИТЕ С ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ

паприка, огурцы, помидоры, редис, морковь и сельдерей
Crudités variées with sour cream: paprika, cucumbers, tomatoes, garden radishes, carrots & celery
270g – 270[₽]

СЫРЫ С МЁДОМ, ОРЕХАМИ И СУХОФРУКТАМИ

выдержанный козий, Гранд Блю, Камамбер, Пармезан и Моцарелла
*Cheeses selection with honey, nuts & dried fruits —
aged crottin, Grand Blue, Camembert, Parmesan & Mozzarella*
230g – 750[₽]

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ *Seasonal fruits*

680g – 560[₽]

Salads & appetizers

— САЛАТЫ И ЗАКУСКИ —



— ЛЁГКИЙ САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ ОВОЩЕЙ С ОБЖАРЕННЫМ ЛОСОСЕМ —
Light salad with crunchy vegetables & roasted salmon

ViennaCafe
— seit 1998 —



La Ronde
RESTAURANT

РОСТБИФ с запечённой паприкой и маринованным луком
Roast beef with baked paprika & marinated onion
150g – 480^Р

ПРЯНОЕ ФИЛЕ СЕЛЬДИ с картофельным салатом
Piquant herrings with potatoes salad
180g – 240^Р

ТЕРРИН ИЗ СЛАБОСОЛЁНОГО ЛОСОСЯ с крем-сыром и креветками
Marinated salmon terrine with cream cheese and shrimps
170g – 540^Р

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ
с сальсой из авокадо
и тёплым цитрусовым соусом
*Salmon tartar with avocado salsa
& warm citrus sauce*
150g – 480^Р

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
с лёгким домашним майонезом
и вяленным желтком
*Beef tartar with light mayonnaise sauce
& sun dried yolk*
130/10g – 480^Р

СОЛЁНЫЕ ГРУЗДИ с домашней сметаной, луком и ароматным маслом
Marinated milk mushrooms with sour cream, onion & fragrant oil
190g – 350^Р

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ОВОЩЕЙ с говядиной и дроблёной пшеницей
Baked vegetables with beef & crushed wheat
230g – 500^Р

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
с оливками Каламата и сыром Фета
Greek salad with Kalamata olives and Feta cheese
230g – 380^Р

ОЛИВЬЕ
с языком телёнка и красной икрой
Olivier salad with veal tongue & red caviar
200g – 320^Р

ЛЁГКИЙ САЛАТ из хрустящих овощей с обжаренным лососем
Light salad with crunchy vegetables & roasted salmon
170g – 540^Р

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ, авокадо и томатами черри
Rocca salad with prawns, avocado & cherries
150g – 580^Р

НИСУАЗ ПО-ПРОВАНСКИ с тунцом, томатами и оливками
Provençal Nicoise salad with tuna fish, tomatoes & olives
230g – 550^Р

ЦЕЗАРЬ с грудкой цыплёнка
Caesar salad with baby chicken breast
240g – 420^Р

ЦЕЗАРЬ с тигровыми креветками
Caesar salad with tiger prawns
225g – 620^Р

Hot appetizers

— ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —



— ПАСТА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ —
Homemade pasta with red-ripe tomatoes & basil

ViennaCafe
— 1999 —



La Ronde
RESTAURANT

КЛАБ-СЭНДВИЧ

с грудкой цыплёнка, беконом, сыром Чеддер,
яйцом и хрустящим салатом

*Club sandwich with with chicken, bacon, cheddar cheese,
egg & crispy salad*

250g – 320^р

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР

с домашним кетчупом и салатом Коул-слоу

Club cheese burger with homemade ketchup & Coleslaw

270/90/30g – 480^р

АНГЛИЙСКИЙ ПИРОГ

с цыплёнком и грибами

Traditional English pie with baby chicken & mushrooms

160/10g – 280^р

РАГУ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

с томатами и соусом Айоли

Seafood ragout with tomatoes & aioli sauce

190g – 460^р

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

со спелыми томатами и базиликом

Homemade pasta with red-ripe tomatoes & basil

270g – 320^р

ПАСТА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

и рукколой

Pasta with tiger prawns & rocca salad

260g – 580^р

ПАСТА В БОЛОНСКОМ СТИЛЕ

с мясным рагу и сладкой паприкой

Bologna pasta with meat ragout & paprika

300g – 340^р

Soups
— СУПЫ —



— УХА ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА —
Salmon & pike perch fish soup

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН
с яйцом, фрикадельками и зелёным горошком
Homemade chicken broth with egg, meat balls & green peas
280g – 220^р

БОРЩ С ТОМЛЁНОЙ УТКОЙ,
ржаными тостами и смальцем
Borsch soup with simmered duck, rye toasted bread & lard
250/30/10g – 250^р

КРЕМ-СУП ИЗ КАШТАНОВ И БЕЛЫХ ГРИБОВ
со взбитыми сливками
Chestnut & porcini cream soup with whipped cream
250/10g – 300^р

УХА ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА
с подпечёнными овощами
Salmon & pike perch fish soup with baked vegetables
270g – 320^р

ТОМАТНЫЙ СУП ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ЛОПАТКИ
с домашней пастой и фасолью
Tomato soup with beef, homemade pasta & beans
260/20g – 280^р

Fish & poultry
— РЫБА И ПТИЦА —
Горячие блюда



— ОБЖАРЕННАЯ ТРЕСКА С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ —
Salmon & pike perch fish soup

ViennaCafe
— seit 1998 —



La Ronde
RESTAURANT

Приготовленный на пару АЗОВСКИЙ СУДАК
с картофельным пюре и яйцом-пашот
Steamed Azov pike-perch with creamed potatoes & poached egg
120/100/40g – 380^Р

ШАФРАНОВОЕ РИЗОТТО с морепродуктами
Saffron risotto with seafood
220/40g – 520^Р

ОБЖАРЕННАЯ ТРЕСКА
с овощным рататуем и соусом Айоли
Roasted codfish with vegetable ratatouille & all-i-oli sauce
125/100g – 460^Р

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ЛОСОСЬ,
запечённый с мидиями, подаётся со шпинатом и лимонным соусом
Pacific salmon with baked mussels spinach & lemon sauce
220g – 720^Р

СИБАС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ,
с соусом из сладкой паприки
Branzino cooked as a whole fish with paprika sauce
380/80g – 1200^Р

К этому блюду рекомендуем один из наших гарниров / Add garnish to this dish:

Обжаренный картофель
с пряными травами
Fried potatoes with herbs
100g – 150^Р

Лёгкий салатный микс
Mix salad
50g – 200^Р

Овощи на гриле
с соусом Песто
Grilled vegetables with pesto
100g – 150^Р



ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТКИ с горошком по-французски и картофельным пюре
Chicken cutlets in breadcrumb coating with French style peas & mashed potatoes
120/110/15g – 380^Р

УТИНАЯ ГРУДКА
с карамельными яблоками,
фундуком и хрустящим
спринг-роллом
*Duck breast with caramelized apples,
hazelnuts & crispy spring roll*
140/90/15g – 520^Р

УТИНАЯ НОЖКА
КОНФИ
с грибным ризотто
*Duck leg confit
with mushroom risotto*
150/120/15g – 480^Р

Meat dishes
— МЯСО —
Горячие блюда



— ОРИГИНАЛЬНЫЙ БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА —
Special recipe veal tongue beef stroganoff

Оригинальный
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА,
с картофельным пюре и овощными чипсами
*Special recipe veal tongue beef stroganoff, served
with creamed potatoes & vegetable chips*
160/100g – 400^Р

ФИЛЕ-МИНЬОН
с грибным дюкселем и картофельным gratenом
Filet mignon with mushroom duxelles
120/120/20g – 620^Р

ЛАЗАНЬЯ ПО-БОЛОНСКИ
со спелыми томатами, базиликом и соусом Бешамель
Bologna lasagna with red-ripe tomatoes, basil & bechamel sauce
340g – 420^Р

КОРЕЙКА ЯГНЁНКА с дробленой пшеницей,
маринованными овощами и гранатом
Lamb loin with crushed wheat, pickles & pomegranate grains
150/100/15g – 1200^Р

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ,
запечённые с томатным соусом и сыром
Beef medallion baked with tomato sauce & cheese
260/20g – 580^Р

ПЛЕСКАВИЦА ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ
с обжаренным картофелем и соусом из запечённых перцев
*Pljeskavica made from chopped lamp & beef meat,
served with fried potatoes & baked paprika sauce*
150/100/40g – 380^Р

КЛАССИЧЕСКИЙ ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ
с глазированным картофелем и клюквенным соусом
Traditional Wiener Schnitzel with glazed potatoes & cranberry sauce
180/100/50g – 420^Р

Desserts
— ДЕСЕРТЫ —



— МИЛЬФЕЙ | Mille-feuille —

ViennaCafe
— seit 1998 —



La Ronde
RESTAURANT

КРЕМ-БРЮЛЕ с сальсой из сезонных фруктов

Creme brulee with seasonal fruit salsa

110g – 180^Р

ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ и вишнёвым вареньем

Cheese cake with caramel crust & cherry marmalade

150g – 250^Р

ТИРАМИСУ с нотками апельсина / Orange tiramisu

150g – 320^Р

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН с малиной и фисташковым мороженым

Chocolate fondant with raspberry & pistachio ice-cream

135/35g – 260^Р

МИЛЬФЕЙ с лёгким сырным кремом и свежими ягодами

Mille-feuille with light cottage cheese cream & fresh berries

100g – 360^Р

ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ с ванильным мороженым и карамелью

Apple crumble with vanilla ice-cream & caramel

220g – 240^Р

ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГАТА из воздушного бэзе

с малиновым соусом и взбитыми сливками

Italian Meringata with raspberry sauce & whipped cream

100g – 220^Р

ТОПФЕНШМАРЕН

творожные оладьи

с соусом из сухофруктов

*Topfenschmarren curd pancakes
with dried pitted & halved apricot sauce*

150/100g – 320^Р

КАЙЗЕРШМАРЕН

оладьи с соусом из чернослива

и красного вина

*Kaiserschmarren Austrian pancakes
with prunes & red wine sauce*

250g – 300^Р

ТВОРОЖНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

с лёгким ванильным соусом

Curd strudel with vanilla sauce

180/80g – 290^Р

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

с ванильным мороженым

Apple strudel with vanilla ice-cream

180/40g – 250^Р

Petit four
 — ПТИФУРЫ —
 Конфеты ручной работы



с ананасом
 with pineapple
 33g – 70p



с варёной сгущёнкой
 with caramelized milk
 33g – 70p



с хрустящей крошкой
 with crispy waffle crumbs
 22g – 70p



крем-брюле
 creme brulee
 21g – 70p



птичье молоко
 'birds milk'
 20g – 70p



ореховый микс
 mixed nuts
 21g – 70p



с бергамотом
 with bergamot
 20g – 70p



с карамелью
 with caramel
 12g – 70p



с маком
 with poppy seeds
 28g – 70p



МОХИТО
 mojito
 15g – 70p



с грецким орехом
 with walnut
 25g – 70p

— КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ —

ЭСТЕРХАЗИ / Esterházy-Torte
 120g – 200p

МОЦАРТ / Mozart
 115g – 200p

ЗАХЕР / Sachereorte
 115g – 200p

ПТИЧЬЕ МОЛОКО / Birds Milk cake
 105g – 200p

При желании вы можете заказать любой из тортов в индивидуальном оформлении, специально для вашего праздника.
 Узнать подробности можно у официанта или менеджера зала,
 а также по телефону: 359 61 10

На нашей витрине вы можете ознакомиться со сменным ассортиментом разных пирожных и птифуров, и побаловать себя небольшими сладостями.
 Check our vitrine with small cakes & petit fours
 and find some more sweets to enjoy.

— МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ —

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ:
 ваниль, фисташка, маракуйя или фиалка
 Homemade ice-cream: Vanilla, Pistachio, Passionfruit or Violet
 40g – 70p

ЛЁГКИЕ СОРБЕТЫ : ананас, малина или киви
 Fresh sorbets: Pineapple, Raspberry or Kiwi
 40g – 70p

ТОПИНГИ:
 хрустящий микс,
 обжаренные
 орешки,
 свежие ягоды
 Toppings: crispy mix,
 oasted nuts or fresh berries
 20g – 100p

СОУСЫ:
 ванильный,
 шоколадный,
 ягодный,
 карамельный
 Sauces: Vanilla, Chocolate,
 Berry or Caramel
 20g – 30p