



ATRIUM
PALACE
HOTEL

La Ronde
RESTAURANT

ViennaCafe
- seit 1998 -

- ЗАКУСКИ -

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Ростбиф, буженина, рулет из цыпленка, телячий язык

230g - 560₽

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Слабосоленый лосось, муксун холодного копчения, масляная рыба, нерка холодного копчения

250g - 840₽

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ РАЗНОСОЛЫ

Маринованные огурцы, квашеная капуста, маринованный патиссон, слабосоленые огурцы, жемчужный лук, маринованные томаты черри, маринованный чеснок

270g - 420₽

КРУДИТЕ с деревенской сметаной

Паприка, томаты, огурцы, редис, дайкон, морковь, сельдерей

260g - 300₽

СЫРЫ с ароматным мёдом

Камамбер, Гранд Блю, Пармезан, Моцарелла, выдержанный козий, Чеддер, в сочетании с орехами, виноградом, сушеной клюквой, мандаринами и вареньем из еловых шишек

230g - 820₽

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ АССОРТИ

Яблоко, груша, киви, апельсин, виноград, мандарин, манго, свежие ягоды

370g - 400₽

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ

с деревенской сметаной, красным луком и ароматным маслом

190g - 380₽

ПРЯНАЯ СЕЛЬДЬ с отварным картофелем и красным луком

Филе пряной сельди, отварной картофель, красный лук, укроп, винный уксус, ржанные тосты

200g - 260₽

- PLATTERS FOR SHARING -

DELICIOUS MEAT CUTS

Roast beef, cooked ham, baby chicken roll & veal tongue

230g - 560₽

FISH SELECTION

Marinated salmon, cold-smoked muksun, butterfish, cold-smoked red salmon

250g - 840₽

TRADITIONAL RUSSIAN PICKLES

Marinated cucumbers, sauerkraut, marinated squashes, salted cucumbers, pearl onion, marinated cherry tomatoes, marinated garlic

270g - 420₽

CRUDITES VARIEES WITH SOUR CREAM

Paprika, tomatoes, cucumbers, garden radish, Japanese radish, carrot, celery

260g - 300₽

CHEESE SELECTION with honey

Camembert, Grand Blue, Parmesan, Mozzarella, aged goat cheese, Cheddar with nuts, grapes, dried cranberries, tangerines & cone fir jam

230g - 820₽

SEASONAL FRUITS & BERRIES

Apple, pear, kiwi, orange, grape, tangerine mango, fresh berries

370g - 400₽

MARINATED MILK MUSHROOMS

with sour cream, red onion & olive oil herbs

190g - 380₽

PIQUANT HERRINGS WITH BOILED POTATOES & RED ONION

Piquant herrings fillet, boiled potatoes, red onions, dill, wine vinegar, rye toasts

200g - 260₽

- ЗАКУСКИ К ПИВУ -

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ в соусе «хойсин» 150g - 300 P

НАЧОС с гуакомоле и сметаной 90g - 200 P

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ с соусом «барбекю» 200/30g - 350 P

ЧЕДДЕР в хрустящей панировке с клюквенным вареньем 100/30g - 280 P

ФИШ энд ЧИПС 120/50/100g - 390 P

- САЛАТЫ -

РОСТБИФ с запеченной паприкой, маринованным луком и кинзой
150g - 490 P

ТЕРРИН из слабосоленого лосося
*Слабосоленый лосось, творожный сыр, креветки, лимон, морковь, домашний майонез,
икра Тобико, кростини*
180g - 540 P

ТАР-ТАР из тунца с киноа и рукколой
*Тунец, киноа, руккола, кунжутное масло,
медово-лаймовая заправка*
180g - 620 P

ТАР-ТАР из говядины
*Говяжья вырезка, соус тар-тар, микс салат,
ржаные тосты, перепелиный желток*
180g - 500 P

ТАР-ТАР из лосося с грейпфрутом, маринованной свеклой, манго и авокадо
Лосось, грейпфрут, запеченная свекла, манго, авокадо, жемчужный лук, красная икра
185g - 580 P

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ОВОЩЕЙ с говядиной и дробленой пшеницей
*Запеченный баклажан, запеченная паприка, запеченные кабачки, томаты черри, красный лук,
зерна граната, булгур, маринованный ростбиф, оливковое масло*
230g - 500 P

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ с оливками Каламата
Огурцы, томаты черри, паприка, микс салат, оливки Каламата, красный лук, сыр Фета
240g - 420 P

- BEER SNACKS -

CHICKEN WINGS in "Hoisin sauce" 150g - 300 P

NACHOS with guacamole and sour cream 90g - 200 P

PORK RIBS with BBQ sauce 200/30g - 350 P

CHEDDAR CHEESE in crispy breadcrumbs with cranberry jam 10/300g - 280 P

FISH and CHIPS 120/50/100g - 390 P

- SALADS -

ROAST BEEF with baked paprika, marinated onion & coriander
150g - 490 P

MARINATED SALMON TERRINE
*Marinated salmon, cream cheese, tiger shrimps, lemon, carrot, homemade mayonnaise,
tobiko, crostini*
180g - 540 P

Tuna TARTAR with quinoa & rocca salad
*Tuna, quinoa, rocca salad, sesame oil,
lime & honey dressing*
180g - 620 P

BEEF TARTAR
*Beef tenderloin, tartare sauce, mix salad,
rye toasts, quail egg yolk*
180g - 500 P

SALMON TARTAR with grapefruit, marinated beetroot, mango & avocado
Salmon, grapefruit, baked beetroot, mango, avocado, pearl onion, red caviar
185g - 580 P

BAKED VEGETABLES SALAD with beef & crushed wheat
*Baked eggplant, baked paprika, baked white zucchini, cherry tomatoes, red onion,
pomegranate, bulghur, marinated roast beef, olive oil*
230g - 500 P

GREEK SALAD with kalamata olives
cucumbers, cherry tomatoes, paprika, mix salad, kalamata olives, red onion, Feta cheese
240g - 420 P

- САЛАТЫ -

РУККОЛА с тигровыми креветками

Руккола, томаты черри, авокадо, огурцы, редис, филе апельсина, сыр Пармезан, миндаль
220g - 640 ₺

НИСУАЗ с тунцом и запеченной паприкой

Молодой картофель, стручковая фасоль, томаты черри, запеченная паприка, оливки Каламата, красный лук, листья салата, анчоусы, каперсы, яйцо, тунец, цитрусовая заправка
230g - 620 ₺

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с беконом

Романо, айсберг, томаты черри, бекон, крутоны, сыр Пармезан, соус «Цезарь»
200g - 380 ₺

-С курицей 100g - 300 ₺

- С лососем 50g - 300 ₺

-С тунцом 50g - 300 ₺

- С тигровыми креветками 50g - 300 ₺

МИКС-САЛАТ с киноа и хрустящей уткой

Микс-салат, киноа, запеченная паприка, томаты черри, огурцы, утиная грудка, лимонная заправка
230g - 600 ₺

КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ с языком телянка, креветками и куриной «конфетой»

Морковь, картофель, маринованные огурцы, зеленый горошек, отварной язык телянка, креветки, яйцо, домашний майонез, красная икра, каперсы, куриная «конфета»
200g - 340 ₺

САЛАТ РИВЬЕРА с лососем

Микс салат, огурцы, редис, томаты черри, красный лук, соус «Ривьера»
170g - 550 ₺

- SALADS -

ROCCA SALAD with tiger shrimps

Rocca salad, cherry tomatoes, avocado, cucumbers, garden raddish, orange fillet, Parmesan cheese, almond
220g - 640 ₺

NICOISE SALAD with tuna & baked paprika

Baby potato, green beans, cherry tomatoes, baked paprika, kalamata olives, red onion, lettuce, anchovy, capers, eggs, tuna, citrus dressing
230g - 620 ₺

CAESAR SALAD with bacon

Romaine lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, bacon, croutons, Parmesan cheese, Caesar sauce
200g - 380 ₺

-with chicken breast 100g - 300 ₺

-with salmon 50g - 300 ₺

-with tuna 50g - 300 ₺

-with tiger shrimps 50g - 300 ₺

MIX SALAD with quinoa & crispy duck

Mix salad, quinoa, roasted paprika, cherry tomatoes, cucumbers, duck breast, lemon dressing
230g - 600 ₺

TRADITIONAL OLIVIER SALAD with veal tongue, shrimps, chicken “bonbon”

carrot, potatoes, marinated cucumbers, green peas, boiled veal tongue, shrimps, egg, homemade mayonnaise, red caviar, capers, chicken “bonbon”
200g - 340 ₺

RIVIERA SALAD with salmon

Mix-salad, cucumbers, radish, cherry tomatoes, red onion, “Riviera” sauce
170g - 550 ₺

- ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ -

ФИРМЕННЫЙ КЛАБ-СЭНДВИЧ

Бриошь, куриная грудка, бекон, листья салата, маринованный огурец, томат, яйцо
450g - 500 ₺

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР с соусом барбекю

Фирменная булочка, мясная котлета, сыр, майонез, соус барбекю, листья салата, томат, маринованный огурец, красный лук
270g - 380 ₺

Сделайте свой бургер еще вкуснее:

- мясная котлета 120g - 250 ₺	- микс-салат с огурцом и томатами черри 100g - 250 ₺
- картофель-фри 100g - 250 ₺	- хрустящий лук 20g - 40 ₺
- картофельные дольки 100g - 250 ₺	- салат коул-слоу 150g - 250 ₺
- бекон 30g - 100 ₺	

соус на выбор 50g - :

кетчуп, майонез, горчица – 80 ₺

BBQ, соус из голубого сыра – 100 ₺

СПРИНГ-РОЛЛ с овощами в кисло-сладком соусе

150/100/10g - 320 ₺

ТРАДИЦИОННЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ПИРОГ с курицей и грибами

Куриное филе, белые грибы, вешенки, шампиньоны, жемчужный лук, зеленый горошек, белое вино, сливки, демиглас, слоеное тесто
200g - 340 ₺

РАГУ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Креветки, мидии, гребешки, кальмары, соус из свежих томатов, соус Айоли, кростини
190g - 520 ₺

- HOT STARTERS -

CLUB SANDWICH

Brioche, chicken breast, bacon, lettuce, marinated cucumber, tomato, egg
450g - 500 ₺

HOUSE BURGER WITH BBQ SAUCE

Homemade burger bun, meat cutlet, cheese, mayonnaise, BBQ sauce, lettuce, tomatoes, marinated cucumber, red onion
270g - 380 ₺

Make your burger even more tasty:

- meat cutlet 120g - 250 ₺	- mix salad with cucumber & cherry tomatoes 100g - 250 ₺
- French fries 100g - 250 ₺	- crispy onion 20g - 40 ₺
- potato wedges 100g - 250 ₺	- cole slaw 150g - 250 ₺
- bacon 30g - 100 ₺	

choose your type of sauce 50g - :

ketchup, mayonnaise, mustard – 80 ₺

BBQ, blue cheese sauce – 100 ₺

VEGETABLE SPRING ROLL sweet & sour sauce

150/100/10g - 320 ₺

TRADITIONAL ENGLISH PIE with chicken & mushrooms

Chicken breast, porcini mushroom, oyster mushrooms, champignons, pearl onion, green peas, white wine, cream, demi-glace, puff pastry
200g - 340 ₺

SEAFOOD RAGOUT

Tiger shrimps, mussels, scallops, squids, tomato sauce, aioli sauce, crostini
190g - 520 ₺

- СУПЫ -

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН
с яйцом, фрикадельками и зеленым горошком
250g - 250 P

УХА из лосося и судака с расстегаем
250/30g - 320 P

КРЕМ-СУП из белых грибов с каштанами
250g - 350 P

БОРЩ с томленой уткой пампушкой и салом
250/30/20g - 290 P

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП с креветками
250/30g - 480 P

БУЙАБЕС
*Лосось, треска, кальмары, мидия, креветки, гребешки, фенхель,
морковь, лук, шафран*
300g - 520 P

Мясная солянка
*Утка, говяжий язык, телятина, копченая куриная грудка, шейка, салями,
карбонад, лук, корнишоны, каперсы*
250/30g - 350 P

- SOUPS -

HOMEMADE CHICKEN BROTH
with egg, quenelles & green peas
250g - 250 P

SALMON & PIKE-PERCH FISH SOUP
served with small pie
250/30g - 320 P

PORCINI & CHESTNUT CREAM SOUP
250g - 350 P

BORSHCH with stewed duck, salo & garlic bun
250/30/20g - 290 P

PUMPKIN CREAM SOUP with tiger prawns
250/30g - 480 P

BOUILLABAISSSE
Salmon, cod, squid, mussels, tiger shrimps, scallops, fennel, carrot, onion, saffron
300g - 520 P

MEAT SOLYANKA
*Duck, beef tongue, veal, smoked chicken breast, pork neck, salami, carbonade, onion,
cornichon, capers*
250/30g - 350 P

- ОСНОВНЫЕ БЛЮДА -

АЗОВСКИЙ СУДАК

Судак, приготовленный на пару, картофельное пюре, соус биск, жареное яйцо пашот

110/100/40/30g - 400 ₺

ТРЕСКА, запеченная под соусом Айоли

Обжаренная треска, рататуй, морковное пюре, соус айоли

120/150/20g - 480 ₺

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ с полбой

Говяжьи щечки, полба, грибы, морковное пюре

150/100/10g - 680 ₺

ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА с грибным ризотто

Утиная ножка «конфи», грибное ризотто, апельсиновый соус, кедровый орех, хрустящий бекон

160/120/15g - 520 ₺

ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТКИ

с картофельным пюре и горошком по-французски

Котлетки из куриной грудки, картофельное пюре, зеленый горошек, зеленое яблоко, домашний майонез, соус из красного вина

120/100/20/30g - 380 ₺

ОРИГИНАЛЬНЫЙ БЕФСТРОГАНОВ из телячьего языка

Язык, грибы, маринованный лук, сливки, картофельное пюре, чипсы из корнеплодов, зелень

170/100g - 420 ₺

УТИНАЯ ГРУДКА

с карамельными яблоками и хрустящим спринг-роллом

Утиная грудка, пюре из яблок, фундук, вишня, спринг-ролл с томленой уткой

140/90/20g - 560 ₺

- MAIN MEAL -

AZOV PIKE-PERCH

Steamed pike-perch, mashes potatoes, bisque sauce, fried poached egg

110/100/40/30g - 400 ₺

ROASTED COD FISH with aioli sauce

Roasted codfish, ratatouille, carrot puree, aioli sauce

120/150/20g - 480 ₺

SIMMERED BEEF CHEEKS with spelt wheat

Beef cheeks, spelt wheat, mushrooms, carrot puree

150/100/10g - 680 ₺

BRAISED DUCK LEG with mushroom risotto

Duck leg confit, mushroom risotto, orange sauce, pine nuts, crispy bacon

160/120/15g - 520 ₺

CHICKEN CUTLETS

in breadcumb with mashed potatoes & French style peas

Chicken breast cutlets, mashed potatoes, green peas, green apple, homemade mayonnaise, red wine sauce

120/100/20/30g - 380 ₺

SPECIAL RECIPE VEAL TONGUE BEEF STROGANOFF

Tongue, mushrooms, marinated onion, cream, mashed potatoes, vegetable chips, herbs

170/100g - 420 ₺

DUCK BREAST

with caramelized apples & crispy spring roll

Duck breast, apple puree, hazelnut, cherry, spring roll with braised duck meat

140/90/20g - 560 ₺

- ОСНОВНЫЕ БЛЮДА -

ДОМАШНЯЯ ПАСТА со спелыми томатами
Соус из спелых томатов, петрушка, базилик, пармезан
270g - 360 P

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ в сливочном соусе биск
Кальмары, креветки, гребешки, мидии, лук порей, сливки, биск, руккола
270g - 620 P

ПАСТА С МЯСНЫМ РАГУ ПО- БОЛОНСКИ
Мясное рагу, соус из свежих томатов, запеченная паприка, петрушка, базилик, пармезан
270g - 380 P

ПАСТА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ в сливочном соусе
Грибы, лук порей, розмарин, сливки, петрушка, базилик, пармезан
270g - 580 P

ЛАЗАНЬЯ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ, соус сливочно-шпинатный
300g - 460 P

МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ ПО-БОЛОНСКИ, соус из свежих томатов
340g - 500 P

- РЫБА -

Рыба: по желанию гостя может быть приготовлена на пару или пожарена

- Филе судака 130/60g - 500 P	- Филе морского окуня 120/60g - 500 P
- Филе трески 120/60g - 520 P	- Дорадо, приготовленная целиком 250/60g - 1200 P
- Стейк из лосося 140/60g - 600 P	

Подается с микс салатом, карамелизированным лаймом и маринованным артишоком

- MAIN MEAL -

PASTA FRESCA with ripe tomatoes
Tomato sauce, parsley, basil, Parmesan
270g - 360 P

SEAFOOD PASTA with creamy bisque sauce
Calamari, tiger shrimps, scallops, leek, cream, bisque sauce, rocca salad
270g - 620 P

BOLOGNA PASTA with meat ragout
Meat ragout, tomato sauce, baked paprika, parsley, basil, Parmesan
270g - 380 P

PASTA WITH FOREST MUSHROOMS & cream sauce
Mushrooms, leek, rosemary, cream, parsley, basil, Parmesan
270g - 580 P

LASAGNA WITH CHICKEN BREAST & MUSHROOMS, cream & spinach sauce
300g - 460 P

BOLOGNA MEAT LASAGNA with fresh tomatoes
340g - 500 P

- FISH -

Fish: according to your needs can be cooked as steamed or fried

- Pike-perch fillet 130/60g - 500 P	- Grouper fillet 120/60g - 500 P
- Cod fillet 120/60g - 520 P	- Whole dorado 250/60g - 1200 P
- Salmon steak 140/60g - 600 P	

Served with mix salad, caramelized lime & marinated artichoke

- МЯСО -

ПЛЕСКАВИЦА из рубленой говядины

150/60g - 380 P

ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ из свиной вырезки

160/60g - 360 P

- Свиная корейка 160/60g - 480 P

- Каре ягнёнка 200/60g - 1200 P

- Куриная грудка 150/60g - 450 P

- Говяжья вырезка 160/60g - 600 P

Мясо: подается с ремуладом из сельдерея, луковым чатни, шишиками

- ГАРНИРЫ -

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ с соусом «песто»

Кабачок, баклажан, перец, шампиньон, томаты черри

150g - 250 P

ОВОЩИ НА ПАРУ

Брокколи, цветная капуста, молодой картофель, мини морковь, болгарский перец

150g - 250 P

РАТАТУЙ

Кабачок, баклажан, болгарский перец, морковь, лук, томатный соус, базилик

150g - 250 P

- Обжаренный молодой картофель
с тимьяном и чесноком 150g - 250 P

- Глазированная молодая морковь с
апельсинами и тмином 150g - 250 P

- Картофельное пюре 150g - 250 P

-Гречневая каша с луком
и грибами 150g - 250 P

- Паровой рис 150g - 250 P

-Брюссельская капуста с беконом 150g - 250 P

-Картофель фри 100g - 250 P

-Салат Коул-слоу/ Капуста, морковь, майонез,
сметана, зернистая горчица 150g - 250 P

- Микс салат с огурцом и
томатами черри 100g - 250 P

- MEAT -

CHOPPED BEEF PLJESKAVICA

150/60g - 380 P

TRADITIONAL WIENER PORK SCHNITZEL

160/60g - 360 P

- Pork loin 160/60g - 480 P

- Lamb rack 200/60g - 1200 P

- Chicken breast 150/60g - 450 P

- Beef tenderloin 160/60g - 600 P

Meat: served with celery remoulade, onion chutney, cone fir

- GARNISH -

GRILLES VEGETABLES with pesto sauce

White zucchini, eggplant, paprika, champignons, cherry tomatoes

150g - 250 P

STEAMED VEGETABLES

Broccoli, cauliflower, baby potatoes, baby carrot, bell paper

150g - 250 P

RATATOUILLE

White zucchini, eggplant, bell pepper, carrot, onion, tomato sauce, basil

150g - 250 P

- Roasted baby potatoes with
thyme & garlic 150g - 250 P

- Glazed baby carrots with
orange & caraway 150g - 250 P

- Mashed potatoes 150g - 250 P

- Buckwheat with onion
& mushrooms 150g - 250 P

- Steamed rice 150g - 250 P

- Brussels sprout with bacon 150g - 250 P

- French fries 100g - 250 P

- Coleslaw/ Cabbage, carrots, mayonnaise,
sour cream, grained mustard 150g - 250 P

- Mix salad with cucumbers
& cherry tomatoes 100g - 250 P

ViennaCafe
— seit 1998 —



ATRIUM
PALACE
HOTEL

La Ronde
RESTAURANT

ViennaCafe
— seit 1998 —



ATRIUM
PALACE
HOTEL

La Ronde
RESTAURANT

- СОУСЫ -

Сальса из запеченных перцев 50g - 100 P

Клюквенный соус 50g - 100 P

Соус из голубого сыра 50g - 100 P

Соус из черного перца 50g - 100 P

Соус из красного вина 50g - 100 P

Соус из белого вина 50g - 100 P

-BBQ 50g - 100 P

-Аджика 50g - 100 P

-Песто 50g - 100 P

-Кетчуп/майонез/горчица/сметана/хрен 50g - 80 P

- Биск 50g - 100 P

- Тар-Тар 50g - 100 P

- Айоли 50g - 100 P

- SAUCE -

Baked paprika salsa 50g - 100 P

Cranberry sauce 50g - 100 P

Blue cheese sauce 50g - 100 P

Black pepper sauce 50g - 100 P

Red wine sauce 50g - 100 P

White wine sauce 50g - 100 P

-BBQ 50g - 100 P

-Adjika 50g - 100 P

- Pesto 50g - 100 P

- Bisque 50g - 100 P

- Tar-Tar 50g - 100 P

- Aioli 50g - 100 P

-Ketchup/Mayonnaise/Mustard/Sour cream/horseradish 50g - 80 P

- ДЕСЕРТЫ -

ТОПФЕНШМАРЕН
творожные оладьи с соусом
из сухофруктов 120/80g - 320 P

ТВОРОЖНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
с ванильным соусом 180/80g - 300 P

КАЗЕРШМАРЕН австрийские
оладьи с соусом из чернослива и
красного вина 120/80g - 280 P

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ с шариком
ванильного мороженого 180/40g - 270 P

ЧИЗКЕЙК с карамельной корочкой и густым соусом из вишни 150g - 280 P

ТИРАМИСУ С АМАРЕТТО 115g - 320 P

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН с пралине из белого шоколада и лесного ореха,
с домашним фисташковым мороженым и малиновым соусом
155g - 320 P

НЕЖНЫЙ МАНГОВЫЙ МУСС с ягодным кули
и равиоли из зеленого чая с малиной 155g - 380 P

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ из слоеного теста с кремом патисьер,
карамелизованными лепестками миндаля и парфе из корицы с амаретто
215g - 400 P

ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ с вишней, кремом из маскарпоне
и черного рома с соусом Ротте Грютце 175g - 450 P

ДУЭТ ИЗ МЯТЫ И МАРАКУЙИ в горшочке из темного шоколада
с персиком, свежей клубникой и сливочным сыром 190g - 500 P

ШОКОЛАДНАЯ СФЕРА с клубничным и шоколадным
домашним мороженым 225g - 620 P

ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ 40g - 80 P
Сорбеты: малина, ананас, лимон, грейпфрут, манго, черная смородина
Мороженое: черника, вишня, клубника, карамель с кусочками нугатина,
ваниль, корица и амаретто, мята, маракуйя, шоколад, фисташка

- DESSERTS -

TOPFENSCHMARREN
cottage cheese pancakes with dried
apricot sauce 120/80g - 320 P

COTTAGE CHEESE STRUDEL
with vanilla sauce 180/80g - 300 P

KAISERSCHMARREN
Austrian pancakes with prunes &
red wine sauce 120/80g - 280 P

APPLE STRUDEL with vanilla
ice-cream scoop 180/40g - 270 P

CHEESE CAKE with caramel crust & cherry marmalade 150g - 280 P

TIRAMISU WITH AMARETTO 115g - 320 P

CHOCOLATE FONDANT with white chocolate & hazelnut praline
with pistachio ice-cream & raspberry sauce
155g - 320 P

MANGO MOUSSE with berry coulis & green tea ravioli
with raspberry 155g - 380 P

APPLE PUFF PASTRY PIE with custard,
cinnamon & amaretto parfait and nougatine
215g - 400 P

MILLE-FEUILLE with cherry, mascarpone & black rum filling,
served with Rotte Grutze sauce 175g - 450 P

DUO MINT & PASSION FRUIT served in dark chocolate pot with peach,
fresh strawberry & mascarpone 190g - 500 P

WHITE CHOCOLATE SPHERE with strawberry & chocolate parfait
225g - 620 P

HOMEMADE SORBETS & ICE-CREAM 40g - 80 P
Sorbetes: raspberry, pineapple, lemon, grapefruit, mango, blackcurrant
Ice-cream: blueberry, cherry, strawberry, caramel with nougatine, vanilla,
cinnamon & amaretto, mint, passion fruit, chocolate, pistachio

- ТОРТЫ И ПИРОЖНОЕ -

МАКОВЫЙ ТОРТ с грецким орехом и арахисом 100g - 150 ₺

ТОРТ ЗАХЕР 110g - 200 ₺

ТОРТ ПТИЧЬЕ МОЛОКО 100g - 200 ₺

ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ 110g - 200 ₺

ТОРТ МАНГО с желе из малины 100g - 200 ₺

КЛАССИЧЕСКОЕ МЕДОВОЕ пирожное 70g - 100 ₺

ШОКОЛАДНО-МЕДОВОЕ пирожное 70g - 100 ₺

ПИРОЖНОЕ с муссом «бейлис» и фундуком 105g - 220 ₺

ПИРОЖНОЕ с сырно-сливочным муссом и ягодным соусом 110g - 180 ₺

ШОКОЛАДНО-ТРЮФЕЛЬНОЕ пирожное с пралине 100g - 200 ₺

ЧЕРНИЧНОЕ ПИРОЖНОЕ 100g - 180 ₺

МАЛИНОВОЕ ПИРОЖНОЕ 100g - 150 ₺

ФРУКТОВАЯ ТАРТАЛЕТКА с виноградом 145g - 180 ₺

ТАРТИНКА с маракуйей и клубникой 125g - 220 ₺

- CAKES -

POPPY CAKE with walnuts and peanuts 100g - 150 ₺

SACHER - TORTE 110g - 200 ₺

PTICHIE MOLOKO 100g - 200 ₺

ESTERHAZY-TORTE 110g - 200 ₺

MANGO CAKE with raspberry jelly 100g - 200 ₺

CLASSIC HONEY CAKE 70g - 100 ₺

CHOCOLATE-HONEY CAKE 70g - 100 ₺

CAKE with "Baileys" mousse and hazelnuts 105g - 220 ₺

CAKE with cream-cheese mousse and berry sauce 110g - 180 ₺

CHOCOLATE TRUFFLE CAKE with praline 100g - 200 ₺

BLUEBERRY CAKE 100g - 180 ₺

RASPBERRY CAKE 100g - 150 ₺

FRUIT TARTLET with grapes 145g - 180 ₺

TARTLET with passion fruit and strawberries 125g - 220 ₺

- КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ -

МЯТНАЯ в горьком шоколаде 12g - 60 P

КОФЕЙНАЯ с ликером «калуа» 10g - 60 P

КОКОСОВАЯ с ликером «малибу» и миндалем 17g - 60 P

КРЕМ-БРЮЛЕ с апельсиновым соусом 16g - 60 P

С МИНДАЛЕМ и сгущенным молоком 18g - 60 P

С ХРУСТЯЩЕЙ КРОШКОЙ и фундуком 17g - 60 P

С ЧЕРНОСЛИВОМ в горьком шоколаде 13g - 60 P

СО ВКУСОМ МАРАКУЙИ и финиками 20g - 60 P

ТРЮФЕЛЬ из горького шоколада с «амаретто» 12g - 60 P

ВАНИЛЬНЫЙ ТРЮФЕЛЬ из белого шоколада в миндале 16g - 60 P

ПТИЧЬЕ МОЛОКО 12g - 60 P

С КАРАМЕЛЬЮ 14g - 60 P

С БЕЙЛИСОМ и фундуком 18g - 60 P

С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 18g - 60 P

С РОМОМ и вишней 17g - 60 P

С ФРУКТОВЫМ ЧАЕМ 16g - 60 P

С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ 10g - 60 P

- HANDMADE SWEETS-

WITH MINT in bitter chocolate 12g - 60 P

WITH COFFEE and "Kahlua" liqueur 10g - 60 P

WITH COCONUT, "Malibu" liqueur and almonds 17g - 60 P

CREME BRULEE with orange sauce 16g - 60 P

WITH ALMONDS and condensed milk 18g - 60 P

WITH CRISPY WAFFLE and hazelnut 17g - 60 P

WITH PRUNES in bitter chocolate 13g - 60 P

WITH PASSION FRUIT and dates 20g - 60 P

DARK CHOCOLATE TRUFFLE with "Amaretto" 12g - 60 P

WHITE CHOCOLATE VANILLA TRUFFLE in almonds 16g - 60 P

PTICHIE MOLOKO 12g - 60 P

WITH CARAMEL 14g - 60 P

WITH "BAILEYS" AND HAZELNUT 18g - 60 P

WITH WALNUT 18g - 60 P

WITH RUM AND CHERRY 17g - 60 P

WITH FRUIT TEA 16g - 60 P

WITH CHILI 10g - 60 P

- НАПИТКИ -

ПАКЕТИРОВАННЫЕ СОКИ

Яблоко, вишня, апельсин, грейпфрут, ананас, персик, томат 0,25l - 120 P

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин, грейпфрут, лимон, яблоко, груша, киви, морковь (подается со сливками) 0,25l - 250 P

Ананас, сельдерей 0,25l - 450 P

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Пепси, Пепси Лайт, Меринда, 7up, Эвервесс 0,25l - 250 P

Энергетический напиток Берн 0,33l - 300 P

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Эвиан без газа 0,25l - 300P Перье с газом 0,33l - 350P Нарзан природной газации 0,33l - 220P

ЗЕРНОВОЙ КОФЕ

Ристретто 30ml - 160 P

Эспрессо 60ml - 160 P

Эспрессо doppio 120ml - 320 P

Эспрессо-лунго 120ml - 160 P

Раф кофе 250ml - 250 P

Капучино 190ml - 180 P

Латте 170ml - 190 P

Мокко 170/10ml - 200 P

Венский кофе 150/50ml - 200P

Гляссе 120/50ml - 200 P

КОКОСОВО-МЕДОВЫЙ ЛАТТЕ 170ml - 220P

МЯТНЫЙ АЙС КОФЕ 300ml - 230 P

КОФЕ РОЯЛ 120ml - 200 P

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 160ml - 300 P

ЛИСТОВЫЕ ЧАИ

Чай Роннефельд в ассортименте
0,5l - 300 P

ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

Мятно-цитрусовый 0,5l - 300 P

Облепиха-имбирь 0,5l - 300 P

Чай из свежих ягод 0,5l - 350 P

- DRINKS -

JUICE

Apple, cherry, orange, grapefruit, pineapple, peach, tomato 0,25l - 120 P

FRESHLY SQUEEZED JUICE

Orange, grapefruit, lemon, apple, pear, kiwi, carrot (served with cream) 0,25l - 250 P

Pineapple, celery 0,25l - 450 P

SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7up, Evervess 0,25l - 250 P

Burn energy drink 0,33l - 300 P

MINERAL WATER

Evian still water 0,25l - 300 P Perrier sparkling water 0,33l - 350 P

«Narzan» natural sparkling mineral water 0,33l - 220 P

GRAIN COFFEE

Ristretto 30ml - 160 P

Espresso 60ml - 160 P

Espresso Doppio 120ml - 320 P

Espresso Lungo 120ml - 160 P

Raf coffee 250ml - 250 P

Cappuccino 190ml - 180 P

Latte 170ml - 190 P

Mocha 170/10ml - 200 P

Coffee a la Vienne 150/50ml - 200 P

Glace 120/50ml - 200 P

COCONUT & HONEY LATTE 170ml - 220 P

MINT ICE COFFEE 300ml - 230 P

ROYAL COFFEE 120ml - 200 P

HOT CHOCOLATE 160ml - 300 P

LOOSE LEAF TEA

Ronnefeldt tea assortment
0,5l - 300 P

Take a sip of our HOMEMADE TEA

Citrus & mint 0,5l - 300 P

Sandthorn & ginger 0,5l - 300 P

Berry tea 0,5l - 350 P

ViennaCafe
— seit 1998 —



ATRIUM
PALACE
HOTEL

La Ronde
RESTAURANT

ViennaCafe
— seit 1998 —



ATRIUM
PALACE
HOTEL

La Ronde
RESTAURANT

- ТОРТЫ НА ЗАКАЗ -

МИЛЬФЕЙ из воздушного слоеного теста
с кремом на основе сыра «маскарпоне», рома «Баккарди» и вишней
1000g - 2000 ₺

СЫРНЫЙ ТОРТ с легким муссом на основе сливочного сыра
1000g - 2000 ₺

СЫРНО-СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ с желе из черной смородины или малины
1000g - 2000 ₺

ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ
с муссом из черники, черничным желе и легким заварным кремом с бурбонной ванилью
1000g - 2000 ₺

ТОРТ С МУССОМ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА
и ликера «Бейлис» с добавлением жаренного лесного ореха, под мягким покрытием
из темного шоколада 1000g - 2000 ₺

ТОРТ С МУССОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ и легким баварским кремом
1000g - 2000 ₺

ТОРТ С МУССОМ МАНГО и малиновым желе
1000g - 2000 ₺

ТОРТ С МАЛИНОВЫМ МУССОМ,
желе из малины, баварским кремом и бисквитом с кусочками шоколада
1000g - 2000 ₺

ШОКОЛАДНО-ВИШНЁВЫЙ ТОРТ
с муссом из горького шоколада, шоколадным бисквитом и вишней с ликером «Амаретто»
1000g - 2000 ₺

ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА
Шоколадный бисквит, мусс из темного шоколада, мусс из молочного шоколада,
мусс из белого шоколада
1000g - 2000 ₺

- CAKES TO ORDER -

PUFF PASTRY MILLE-FEUILLE
with «mascarpone» cream, «Bacardi» rum and cherries
1000g - 2000 ₺

CAKE with cheese mouse
1000g - 2000 ₺

CREAM CHEESE MOUSSE CAKE with blackcurrant and raspberry jelly
1000g - 2000 ₺

BLUEBERRY CAKE
With blueberry mousse, blueberry jelly and custard with bourbon vanilla
1000g - 2000 ₺

MILK CHOCOLATE MOUSSE CAKE
with «Baileys», roasted hazelnuts, under soft dark chocolate coating
1000g - 2000 ₺

BLACKCURRANT MOUSSE CAKE with Bavarian cream
1000g - 2000 ₺

MANGO MOUSSE CAKE with raspberry jelly
1000g - 2000 ₺

RASPBERRY MOUSSE CAKE
raspberry jelly, Bavarian cream and biscuit with chocolate pieces
1000g - 2000 ₺

CHERRY-CHOCOLATE CAKE
With dark chocolate mousse, chocolate biscuit, cherries and "Amaretto" liqueur
1000g - 2000 ₺

TRIO CHOCOLATE CAKE
Chocolate biscuit, dark chocolate mousse, milk chocolate mousse,
white chocolate mousse
1000g - 2000 ₺

- ТОРТЫ НА ЗАКАЗ -

ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ

с конфи из малины под мягким покрытием из темного шоколада

1000g - 2000 P

ТИРАМИСУ С ЛИКЕРОМ «КАЛУА»

1000g - 2000 P

ТОРТ С МУССОМ ИЗ МАРАКУЙИ *и прослойкой желе из клубники*

1000g - 2000 P

ТОРТ С КАРАМЕЛЬНЫМ МУССОМ, ликером «Бейлис»,

белым и шоколадным бисквитами

1000g - 2000 P

КАРАМЕЛЬНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

с муссом из молочного шоколада, прослойкой хрустящего кранча и бисквитом

с кусочками горького шоколада

1000g - 2000 P

ШОКОЛАДНО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ *с кремом пралине и безе с фундуком*

1000g - 2000 P

КАРАМЕЛЬНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ

с карамельным бисквитом, соленым арахисом, бананами и карамельным муссом

1000g - 2000 P

ЗАХЕР 1000g - 2000 P

ЭСТЕРХАЗИ 1000g - 2000 P

ТОРТ ПТИЧЬЕ МОЛОКО 1000g - 2000 P

- CAKES TO ORDER -

PISTACHIO CAKE

with raspberries confit under soft dark chocolate coating

1000g - 2000 P

TIRAMISU WITH "KAHLUA" LIQUEUR

1000g - 2000 P

PASSION FRUIT MOUSSE CAKE *and a layer of strawberry jelly*

1000g - 2000 P

CARAMEL MOUSSE CAKE, Baileys liqueur,

white and chocolate biscuits

1000g - 2000 P

CARAMEL-ORANGE CAKE

with milk chocolate mousse, crusty interlayer and biscuit

with pieces of bitter chocolate

1000g - 2000 P

CHOCOLATE TRUFFLE CAKE *with praline cream and meringue with hazelnuts*

1000g - 2000 P

CARAMEL-BANANA CAKE

with caramel biscuit, salted peanuts, bananas and caramel mousse

1000g - 2000 P

SACHER - TORTE 1000g - 2000 P

ESTERHAZY-TORTE 1000g - 2000 P

PTICHIE MOLOKO 1000g - 2000 P