
ViennaCafe
— seit 1998 —



La Ronde
RESTAURANT

Всегда рады Вас видеть!
г. Екатеринбург, ул. Куйбышева 44, тел. 8 343 359 61 10
📍 vienna_cafe_ekb 📍 atrium_palace_hotel

- ЗАВТРАКИ -

- BREAKFAST -



БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ и голландским соусом
Eggs Benedict with salmon & hollandaise sauce

- ЗАВТРАКИ -

- BREAKFAST -

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ из 2 яиц

Подается с тостом и сливочным маслом

На Ваш выбор добавляем: ветчину, сыр, шампиньоны, томаты, болгарский перец, лук, зелень

Sunny side up served with toast & butter.

Add ham, cheese, champignons, tomatoes, sweet pepper, onion on your choice

80/30g - 250 p

ОМЛЕТ из 2 яиц

Подается с тостом и сливочным маслом

На Ваш выбор добавляем: ветчину, сыр, шампиньоны, томаты, болгарский перец, лук, зелень

Omelet served with toast & butter.

Add ham, cheese, champignons, tomatoes, sweet pepper, onion on your choice

100/30g - 290 p

БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ и голландским соусом

Подается на картофельном дранике

Eggs Benedict with bacon & hollandaise sauce

250g - 410 p

БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ и голландским соусом

Подается на картофельном дранике

Eggs Benedict with salmon & hollandaise sauce

250g - 450 p

КАША НА МОЛОКЕ с сухофруктами и орехами

На Ваш выбор: овсяная, пшеничная, гречневая, рисовая

Oatmeal/grain/buckwheat/grits/rice gruel

250g - 220 p

ОВСЯНАЯ КАША С МЕДОВОЙ ГРУШЕЙ, мюсли и орехами

Oatmeal with honey pear, nuts & muesli

200/60g - 280 p

РИСОВАЯ КАША НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ с муссом из манго

Rice gruel on coconut milk with mango mousse

200/40g - 280 p

- ЗАВТРАКИ -

- BREAKFAST -

ГОРЯЧИЙ СЭНДВИЧ КРОК МАДАМ

Тостовый хлеб, шейка копченая, сыр, яйцо, горчичный соус, микс салат
Croque Madame with ham, egg & mustard sauce
280g - 350 p

КРУАССАН С ЛОСОСЕМ И МАНГО

с мягким сыром и муссом из авокадо и горчичным соусом
Croissant with salmon, mango, cream-cheese & avocado mousse
110g - 410 p

КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ БРИ

Croissant with ham & Brie
120g - 360 p

КРУАССАН с шоколадно-трюфельной начинкой

Croissant with chocolate
70g - 180 p

КРУАССАН с ванильной начинкой и соленой карамелью

Croissant with vanilla and salted caramel
90g - 180 p

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ И РАГУ ИЗ КЛУБНИКИ

Cheese pancakes with sour-cream & strawberry sauce
100/50/50g - 310 p

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ БЛИНЧИК

с творожной начинкой и ягодным соусом Ротте Грютце
Caramelized pancake with curd filling & Rote Grutze s
100/50/50g - 270 p

ЧЕРНИЧНЫЕ БЛИНЧИКИ с ванильным соусом и шоколадом

Blueberry pancakes with vanilla sauce and chocolate
190g - 310 p

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

апельсин/грейпфрут/ яблоко/ морковь
Freshly squeezed juice: orange/ grapefruit/ apple/ carrot
250ml - 320 p

ананас/ киви/ сельдерей

Freshly squeezed juice: pineapple/ kiwi/ celery
250ml - 410 p

- ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА -

- VEGETARIAN DISHES -

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ с кинзой и зернами граната

Baked vegetables with cilantro & pomegranate

170g - 350 p

ФАЛАФЕЛЬ С ХУМУСОМ и кедровыми орехами

Falafel with hummus and pine nuts

120/140/50g - 340 p

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП с кокосовым молоком

Pumpkin cream-soup with coconut milk

250g - 310 p

БОРЩ с грибами и черносливом

Borsch with mushrooms and prunes

250g - 310 p

ПАСТА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ

Pasta with cherry tomatoes

270g - 420 p

ПАСТА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Pasta with mushrooms in creamy sauce

270g - 580 p

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

Buckwheat with onion & mushrooms

150g - 250 p

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ

из хрустящего теста Фило с соусом из запеченных яблок

Cherry pie with baked apple sauce

180g - 350 p

ОБЛЕПИХОВЫЙ КИСЕЛЬ с постным овсяным печеньем

Sea buckthorn jelly with lean oatmeal cookies

180g - 180 p

КЛЮКВЕННО-БРУСНИЧНЫЙ КИСЕЛЬ с постным овсяным печеньем

Cranberry-lingonberry jelly with lean oatmeal cookies

180g - 180 p

- БЛЮДА УРАЛЬСКОЙ КУХНИ -

- URAL CUISINE -



СВЕКОЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ с мясным жусом и взбитыми сливками
Venison & beet dumplings with meat jus and whipped cream

ViennaCafe
— seit 1998 —

☆☆☆☆

ATRIUM
PALACE
HOTEL

La Ronde
RESTAURANT

- БЛЮДА УРАЛЬСКОЙ КУХНИ -

- URAL CUISINE -

ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Porcini mushrooms soup

280/20g - 460 p

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ с домашним салатом из огурца и сельдерея

Pike cakes with cucumber and celery salad

120/100/15g - 480 p

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ су-вид, пюре из сельдерея с облепиховым соусом

Veal cheeks served with celery puree and sea buckthorn sauce

130/100/30g - 760 p

СВЕКОЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ

с мясным жусом и взбитыми сливками

Venison & beet dumplings with meat jus and whipped cream

180/50g - 560 p

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Ural dumplings

250/50g - 560 p

- ЗАКУСКИ -

- PLATTERS FOR SHARING -

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ Ростбиф, буженина, телячий язык

Delicious meat cuts: roast beef, cooked ham, veal tongue

150/30g - 620 p

РОСТБИФ с запеченной паприкой, маринованным луком и кинзой

Roast beef with baked paprika, marinated onion & coriander

150g - 620 p

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

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

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

250g - 840 p

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ с лаймом и рукколой

Salted salmon with lime & Roccia salad

150g - 540 p

ПРЯНАЯ СЕЛЬДЬ с отварным картофелем и красным луком

Филе прyanой сельди, отварной картофель, красный лук, укроп, винный уксус, ржаные тосты

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

200g - 310 p

ТРАДИЦИОННЫЕ РАЗНОСОЛЫ

Маринованные огурцы, квашеная капуста, маринованные патиссоны,

соленые огурцы, жемчужный лук, маринованные томаты, маринованный чеснок

Traditional pickle: sauerkraut, marinated squashes, salted cucumbers, pearl onion, marinated cherry tomatoes & garlic

270g - 460 p

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ с деревенской сметаной, красным луком и ароматным маслом

Marinated milk mushrooms with sour cream, red onion & olive oil herbs

190g - 750 p

КРУДИТЕ с деревенской сметаной

Сладкий перец, томаты, огурцы, редис, дайкон, морковь, сельдерей

Crudites varies with sour cream: Sweet pepper, tomatoes, cucumbers, garden radish, Japanese radish, carrot, celery

260g - 370 p

СЫРНОЕ АССОРТИ Пармезан, Гауда с песто, Камамбер, Дор Блю, Маасдам

Cheese platter: Parmesan, Gouda with pesto, Camembert, Dor Blue, Maasdam

210g - 750 p

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ Ананас, груша, киви, апельсин, виноград, клубника

Fruit & berries: pineapple, pear, kiwi, orange, grape, tangerine, berries

400g - 590 p

- ЗАКУСКИ И СЭНДВИЧИ -

- SNACKS AND SANDWICHES -

ФИШ энд ЧИПС / FISH and CHIPS

120/50/100g - 430 p

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ в соусе «хойсин»

Chicken wings in «Hoisin sauce»

150g - 350 p

ЧЕДДЕР в хрустящей панировке с клюквенным соусом

Cheddar cheese in crispy breadcrumbs with cranberry sauce

100/30g - 350 p

ГЛАЗИРОВАННЫЕ ОРЕШКИ с каенским перцем

Glazed nuts with cayenne pepper

100g - 320 p

НАЧОС с гуакомоле и сметаной

Nachos with guacamole and sour cream

90g - 220 p

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ со сметанно-чесночным соусом

garlic croutons with sour cream and garlic sauce

140g - 250 p

ФИРМЕННЫЙ КЛАБ-СЭНДВИЧ

Бриошь, куриная грудка, бекон, листья салата, маринованный огурец, томат, картофель фри

Club sandwich: brioche, chicken breast, bacon, lettuce, marinated cucumber, tomato, french fries

420g - 590 p

- САЛАТЫ -

- SALADS -

ТАР-ТАР из тунца с киноа и рукколой

Tuna tar tar with quinoa & rocca salad

180g - 650 p

ТАР-ТАР из говядины с ржаными тостам

Beef tar tar with rye toasts

180g - 650 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

Baked vegetables salad with beef & crushed wheat

230g - 570 p

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ с оливками Каламата

Огурцы, томаты черри, паприка, микс салат, оливки Каламата, красный лук, сыр Фета

Greek salad with kalamata olives

240g - 480 p

РУККОЛА с тигровыми креветками

Руккола, томаты черри, авокадо, огурцы, редис, филе апельсина, сыр Пармезан, миндаль

Rocca salad with tiger shrimps

220g - 750 p

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

Nicoise salad with tuna & baked paprika

230g - 680 p

- САЛАТЫ -

- SALADS -

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с цыпленком и беконом

Романо, айсберг, томаты черри, грудка цыпленка, бекон, крутоны, сыр Пармезан, соус «Цезарь»

Caesar salad with chicken breast and bacon

200g - 680 p

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с тигровыми креветками

Романа, айсберг, томаты черри, тигровые креветки, , крутоны, сыр Пармезан, соус «Цезарь»

Caesar salad with tiger shrimps

200g - 720 p

САЛАТ РИВЬЕРА с лососем

Микс салат, огурцы, редис, томаты черри, красный лук, соус «Ривьера»

Riviera salad with salmon

170g - 570 p

САЛАТ ИЗ АВОКАДО И МАНГО с цитрусовой заправкой

Avocado & mango salad with citrus dressing

200g - 650 p

ОЛИВЬЕ с языком телянка и красной икрой

“Olivier” salad with veal tongue & red caviar

170g - 450 p

- СУПЫ -

- SOUPS -



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП с креветками
Pumpkin cream soup with tiger prawns

- СУПЫ -

- SOUPS -

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с яйцом, фрикадельками и зеленым горошком
Homemade chicken broth with egg, quenelles & green peas
250g - 280 p

УХА из лосося и судака с расстегаем

Salmon & pike-perch fish soup
250/30g - 420 p

КРЕМ-СУП из белых грибов

Porcini cream soup
250g - 420 p

БОРЩ с томленой уткой пампушкой и салом

Borshch with stewed duck, salo & garlic bun
250/30/20g - 420 p

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП с креветками

Pumpkin cream soup with tiger prawns
250/30g - 510 p

МЯСНАЯ СОЛЯНКА

Утка, говяжий язык, телятина, копченая куриная грудка, шейка,
салями, карбонад, лук, корнишоны, каперсы
Meat solyanka with duck, beef tongue & veal
250/30g - 420 p

ГОРОХОВЫЙ СУП с копченостями

Pea cream-soup with smoked pork
300/110g - 350 p

ВЕНГЕРСКИЙ СУП-ГУЛЯШ

Hungarian goulash soup
300/110g - 420 p

- ОСНОВНЫЕ БЛЮДА -

- MAIN MEAL -



ОРИГИНАЛЬНЫЙ БЕФСТРОГАНОВ из телячьего языка
Special recipe veal tongue beef stroganoff with mashed potatoes

- ОСНОВНЫЕ БЛЮДА -

- MAIN MEAL -

АЗОВСКИЙ СУДАК

Судак, приготовленный на пару, картофельное пюре, соус Биск, жареное яйцо пашот
Aove pike-perch with mashed potatoes, Bisque sauce, fried poached egg
110/100/40/30g - 660 p

РАГУ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Креветки, мидии, гребешки, кальмары, соус из свежих томатов, соус Айоли, кростини
Seafood ragout with tiger shrimps, mussels, scallop, squids in tomato sauce
190g - 580 p

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

с микс-салатом, лаймом и маринованным артишоком
Salmon steak served with mix salad, lime & marinated artichoke
140/60g - 760 p

ОРИГИНАЛЬНЫЙ БЕФСТРОГАНОВ из телячьего языка

Язык, грибы, маринованный лук, сливки, картофельное пюре, чипсы из корнеплодов, зелень
Special recipe veal tongue beef stroganoff with mashed potatoes
170/100g - 580 p

ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ из свиной вырезки

Traditional Wiener Pork Schnitzel
160/60g - 480 p

КУРИНАЯ ГРУДКА с ремуладом из сельдерея и луковым чатни

Chicken breast with celery remoulade & onion chutney
160/60g - 460 p

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА со свежими овощами и французским соусом

Beef tenderloin with vegetables & French sauce
160/60g - 720 p

ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТКИ

с картофельным пюре и горошком по-французски
Chicken breast cutlets, mashed potatoes, green peas, green apple, homemade mayonnaise, red wine sauce
100/120/20/30g - 480 p

СТЕЙК РИБ АЙ

Rib eye steak
250/80/30g - 1500 p

- ПАСТА -

- PASTA -

ДОМАШНЯЯ ПАСТА со спелыми томатами

Соус из спелых томатов, петрушка, базилик, пармезан

Pasta Fresca with ripe tomatoes

270g - 420 p

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ в сливочном соусе

Кальмары, креветки, гребешки, мидии, лук порей, сливки, биск, руккола

Seafood pasta with cream sauce

270g - 650 p

ПАСТА С МЯСНЫМ РАГУ ПО - БОЛОНСКИ

Мясное рагу, соус из свежих томатов, запеченная паприка, петрушка, базилик, пармезан

Bolognese pasta with meat ragout

270g - 580 p

ПАСТА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ в сливочном соусе

Грибы, лук порей, розмарин, сливки, петрушка, базилик, пармезан

Pasta with mushrooms & cream sauce

270g - 580 p

ПАСТА КАРБОНАРА

Pasta Carbonara

270g - 450 p

- ГАРНИРЫ -

- GARNISH -

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ с соусом Песто

Кабачок, баклажан, болгарский перец, шампиньоны, томаты черри

Grilled vegetables with Pesto sauce

150g - 320 p

ОВОЩИ НА ПАРУ

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

Steamed vegetables

150g - 250 p

ОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ с тимьяном и чесноком

Roasted baby potatoes with thyme & garlic

150g - 250 p

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

150g - 250 p

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

150g - 250 p

ПАРОВОЙ РИС

Steamed rice

150g - 250 p

- ДЕСЕРТЫ -

- DESSERTS -



ТОПФЕНШМАРЕН творожные оладьи с соусом из сухофруктов
Topfenschmarren. Cottage cheese pancakes with dried apricot sauce

- ДЕСЕРТЫ -

- DESSERTS -

ТОПФЕНШМАРЕН

творожные оладьи с соусом из сухофруктов
*Topfenschmarren. Cottage cheese pancakes
with dried apricot sauce*
120/80g - 330 p

КАЗЕРШМАРЕН

оладьи с соусом из чернослива и красного вина
*Kaiserschmarren. Austrian pancakes
with prunes & red wine sauce*
120/80g - 330 p

ТВОРОЖНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

с ванильным соусом
Cottage cheese strudel with vanilla sauce
120/80g - 380 p

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

с шариком ванильного мороженого
Apple strudel with vanilla ice-cream
120/80g - 380 p

ПАННА-КОТА с соусом из маракуйи,
свежим манго, клубникой и профитролями с мороженым под соусом из темного шоколада
Panna-cotta with passion fruit sauce, mango, strawberry, cream puffs with ice-cream & dark chocolate sauce
210g - 530 p

ТИРАМИСУ С АМАРЕТТО / Tiramisu with amaretto

115g - 350 p

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН с пралине из белого шоколада
и лесного ореха, с домашним фисташковым мороженым и малиновым соусом
Chocolate fondant with white chocolate & hazelnut praline with pistachio ice-cream & raspberry sauce
115g - 350 p

ЧИЗ-КЕЙК ЛИМОН-ЛАЙМ

под хрустящей карамельной корочкой и свежими ягодами
Lemon-lime cheese-cake with crispy caramel crust & berries
160g - 390 p

КЕШЬЮ-КЕЙК фисташковый с малиной и манго

Cashews-cake with pistachios, raspberries & mango
220g - 530 p

ФРИКШЕЙК ягодный с ванильным мороженым

Freak shake with berries & vanilla ice-cream
200/40/310g - 650 p

СОРБЕТЫ: малина, лимон, манго

МОРОЖЕНОЕ: карамель с кусочками нугатина, ваниль, маракуйя, шоколад, фисташка

SORBETS: raspberry, lemon, mango

ICE-CREAM: caramel with nougatine, vanilla, passion fruit, chocolate, pistachio
40g - 80 p

- НАПИТКИ -

- DRINKS -

ЗЕРНОВОЙ КОФЕ / Coffee

Ристретто / <i>Ristretto</i> 30ml - 160 p	Капучино / <i>Cappuccino</i> 190ml - 180 p
Эспрессо / <i>Espresso</i> 60ml - 160 p	Латте / <i>Latte</i> 170ml - 220 p
Эспрессо Доппио / <i>Espresso Doppio</i> 120ml - 320 p	Флэт уайт / <i>Flat white</i> 190ml - 340 p
Американо / <i>Americano</i> 120ml - 160 p	Венский кофе / <i>Coffe a la Vienne</i> 150/50ml - 220 p
Раф кофе / <i>Raf coffee</i> 250ml - 260 p	Гляссе / <i>Glace</i> 120/50ml - 200 p

Сиропы на выбор / *Syrups*
20ml - 20 p

Горячий шоколад / *Hot chocolate*
160ml - 300 p

ДОМАШНИЕ ЧАИ / Homemade Tea

Мята-цитрус / <i>Citrus&mint</i> 500ml - 360 p	Голубая Масала / <i>Blue masala</i> 500ml - 360 p
Облепиха-имбирь / <i>Sandthorn&ginger</i> 500ml - 360 p	Яблочный штрудель / <i>Apple strudel</i> 500ml - 360 p
Чай из свежих ягод / <i>Berry tea</i> 500ml - 360 p	

Листовые чаи Роннефельд / *Ronnefeldt tea*
500ml - 330 p

Минеральная вода / <i>Mineral water</i> Эвиан / <i>Evian</i> - 330ml - 300 p Перье / <i>Perrier</i> - 330ml - 350 p Нарзан / <i>Narzan</i> - 330ml - 220 p	Пакетированные соки / <i>Juice</i> 250ml - 120 p Газированные напитки / <i>Soft drinks</i> <i>Pepsi, Mirinda, 7Up, Evervess</i> 250ml - 250 p
---	---