

Фирменные десерты / Branded desserts:

“Черный квадрат Малевича” / "Malevich's black square"	150	15,00 руб.
Десерт “Крем-Брюле” со свежими ягодами Crème brûlée with fresh berries.	70/20	10,00 руб.
Горячий яблочный штрудель с кремом “Anglaise” и ванильным мороженым Hot apple strudel with “Anglaise” cream and vanilla ice-cream	150/100	15,00 руб.
Шарик сорбета в ассортименте (манго-маракуйя/лайм-лимон/малина/черная смородина) с топингом на выбор (клубника/шоколад) Sorbet ball in assortment (mango-passion fruit/lime-lemon/raspberry/ blackcurrant) with topping (strawberry/chocolate)	50/10/5	8,00 руб.
Фруктовое ассорти / Fruit plate <small>Яблоко, груша, киви, апельсин, грейпфрут, виноград, физалис / Apple, pear, kiwi, orange, grapefruit, grapes, physalis</small>	280/20	15,00 руб.

Безалкогольные Напитки / Soft Drinks:

Кока-кола, Россия / Coke, Russia	0,33l	6,00 руб.
Спрайт, Беларусь / Sprite, Belarus	0,33l	6,00 руб.
Швепс индиан тоник, Беларусь / Schweppes, Belarus	0,33l	6,00 руб.
Берн оригинальный, Венгрия / Burn Original, Hungary	0,25l	10,00 руб.

Минеральная Вода / Mineral Water:

Питьевая вода "Боровая" н/газ, Беларусь / Water "Borovaya", Belarus	0,5l	5,00 руб.
Минеральная вода "Боровая" газ, Беларусь / Water "Borovaya", Belarus	0,5l	5,00 руб.
Минеральная вода "Маттони", Италия / Mattoni, Italy	0,33l	10,00 руб.
Минеральная вода "Боржом", Грузия / Borjomi, Georgia	0,33l	10,00 руб.
Минеральная вода "Боржом", Грузия / Borjomi, Georgia	0,75l	25,00 руб.
Вода природная питьевая артезианская Fiji, Литва	0,33l	10,00 руб.
<small>Drinking artesian water Fiji, Lithuania</small>		

Соки, Фреши / Juices, Fresz:

Сок "Rich" в ассортименте, Беларусь / Juice "Rich", Belarus	0,25l	2,50 руб.
Апельсиново-Грейпфрутовый Фреш / Orange-grapefruit fre.....	0,25l	13,00 руб.
Апельсиновый Фреш / Orange fresh juice	0,25l	13,00 руб.
Грейпфрутовый Фреш / Grapefruit fresh juice	0,25l	13,00 руб.
Морковный Фреш / Carrot fresh juice	0,25l	7,00 руб.
Яблочный Фреш / Apple fresh juice	0,25l	7,00 руб.
Грушевый Фреш / Pear fresh juice	0,25l	13,00 руб.
Сельдереевый Фреш / Celery fresh juice	0,25l	13,00 руб.
Яблочно-сельдереевый Фреш / Apple-celery fresh juice	0,25l	9,00 руб.
Морковно-сельдереевый Фреш / Carrot-celery fresh juice	0,25l	9,00 руб.
Морковно-яблочный Фреш / Carrot-apple fresh juice	0,25l	7,00 руб.
Морковный Фреш со сливками / Carrot fresh juice with cream	0,25l	7,00 руб.

Горячие Напитки / Hot Drinks:

Кофе Эспрессо / Espresso coffee	35ml	5,00 руб.
Кофе Американо / Americano coffee	180ml	5,00 руб.
Кофе Капучино / Cappuccino coffee	160ml	6,00 руб.
Кофе Латте / Latte coffee	180ml	7,00 руб.
Чай чёрный Ваулугалла / Black tea Waulugalla	200ml	5,00 руб.
Чай зелёный Японская Липа / Green tea Japanese Lime	200ml	5,00 руб.
Чай зелёный Японская Сенча / Green tea Japanese Sencha	200ml	5,00 руб.
Чай зелёный Китайский жасминовый / Green tea Jasmine	200ml	5,00 руб.
Чай фруктовый Гавайский коктейль / Hawayan Cocktail	200ml	5,00 руб.
Чай травяной Натуральный швейцарский	200ml	5,00 руб.
<small>Herbal tea Natural Swiss</small>		

История отеля «Европа»

Отель «Европа» – это отель со столетней самобытной историей. В разные годы здесь останавливались такие известные личности как Владимир Маяковский, Марк Шагал. Построен он был на заре XIX в., когда Минск был частью Российской Империи. Тогда на пересечении Губернаторской улицы и Соборной площади было воздвигнуто здание новой гостиницы Минска, которое имело 2 этажа. Дореволюционная гостиница была возведена на средства богатейшей минской купеческой династии того времени, семейства Поляков.



"... еще в начале XIX в. стояла гостиница, принадлежавшая семейству Поляк. Тут останавливались почти все проезжавшие через Минск путешественники, гастролировавшие в городе актеры и музыканты".

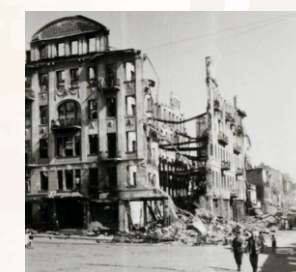
В середине XIX в. к северо-восточной части гостиницы был пристроен трехэтажный корпус. После пожара 1884 г. гостиница была реконструирована - высота всех частей выровнена до трех этажей - и стала называться "Европа".

В 1906-1908 гг. "Европа" была перестроена в стиле модерн. Это было самое крупное гражданское сооружение дореволюционного Минска - шесть этажей. Его выразительные фасады, выходящие на Соборную площадь и Губернаторскую улицу, отличались высоким качеством декоративной обработки".

В 1913 г. в гостинице работали первоклассный ресторан А.Г. Саулевича, дамская и мужская парикмахерская, читальный зал. В каждом из 130 номеров "Европы" были телефон, умывальник, электроосвещение, водяное отопление, ванна. Действовал лифт.

К поездам высылался автомобиль или экипаж. В ресторане Саулевича посетителей развлекали румынский и венский дамские оркестры.

В здании, где находилась "Европа", в 1913 г открылось Минское отделение Виленского коммерческого банка. В здании гостиницы также находился книжный магазин и библиотека для чтения В. Фрумкина. Магазин в конце XIX - начале XX века был крупнейшим в городе.



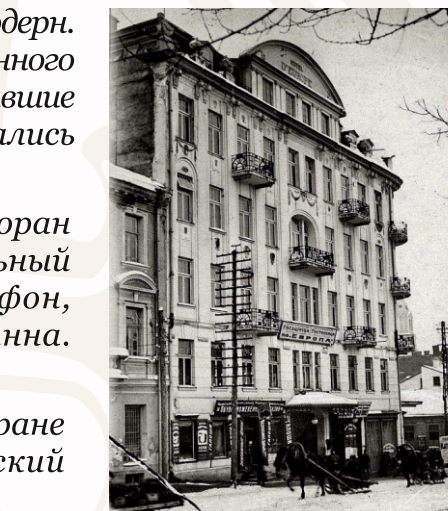
Перемены, произошедшие с гостиницей в советское время, разительны. В 1918-1920 гг. шикарный ресторан "Европы" превратился в столовую, а сама гостиница - в интернат.

Когда-то первоклассная гостиница потеряла свое лицо. Здание гостиницы войну не пережило и было полностью разрушено.

Так, около 60-ти лет, никто и не задумывался о восстановлении этого знаменитого, в свои времена, здания.

В 2004 г. было решено заново отстроить здание отеля с соблюдением стилистических особенностей, которыми обладал этот отель в начале прошлого века. Президентом Республики Беларусь был подписан указ о том, что гостиница обязана соответствовать статусу «пятизвездочной».

Возрожденная «Европа» распахнула свои двери для посетителей в 2007 году.



Блюда знаменитых гостей Отеля “Европа” с фирменной подачей:

Изыски от Марка Шагала:



**Гужеры с сырным крокелином и
рийетом из запеченного лосося**

48 45,00 руб.

**Gougères with crispy cheese and
pate made of baked salmon**

«Трапеза всегда настраивала меня на мысли о будущем,
о том, что жить, пожалуй, стоит», - Марк Шагал.

Любимое блюдо Максима Горького:



Салат “Оливье 1884 года”

250 25,00 руб.

Salad “Olivier 1884”

«Если художник должен быть голодным, то писателю,
напротив, хорошо питаться жизненно необходимо», - Максим Горький

Излюбленное блюдо Владимира Маяковского:



**Томленые щи из квашеной капусты
со свиной и белыми грибами**

440 20,00 руб.

**Sauerkraut soup with pork and
porcine mushroom**

«Вот вы, мужчина, у вас в усах капуста где-то недокушанных,
недоеденных щей», - Владимир Маяковский.

Супы / Soups

Солянка “D' Europe” / Solyanka “D' Europe”	320	20,00 руб.
<small>Язык говяжий, ветчина, говядина, огузки соленые, лук, каперсы, лимон, маслины, паста томатная, сметана, зелень Beef tongue, ham, beef, pickles, onion, capers, lemon, olives, spicy tomato sauce, sour-cream, greens</small>		
Томленые щи из квашеной капусты со свиной и белыми грибами	440	20,00 руб.
<small>Sauerkraut soup with pork and porcini mushroom</small>		

Блюда Белорусской Кухни / Belarusian Cuisine:

Похлебка из боровиков со сметаной	280	20,00 руб.
<small>Mushroom soup with sour cream Грибы, картофель, морковь, лук, крупа перловая, сметана/Mushrooms, potatoes, carrot, pearl, onion, sour cream</small>		

Драники “с пенька” с фирменной подачей / Draniki with interesting serving: с соусом из белых грибов/with mushroom sauce	150/75/15	20,00 руб.
<small>Драники, соус грибной, салат, зелень/Hashbrown potatoes, mushroom sauce, lettuce, greens</small>		
с лососем / with salmon	150/75/15/50	25,00 руб.
<small>Драники, лосось, салат, сметана, зелень/Hashbrown potatoes, salmon, lettuce, sour-cream, greens</small>		

Горячие Блюда / Hot Dishes:

Жюльен из белых грибов и говяжьего языка с соусом “Supreme”	130	20,00 руб.
<small>White mushrooms and beef tongue julienne with “Supreme” sauce Язык говяжий, белые грибы, соус “Supreme”, сыр, зелень/Beef tongue, mushrooms, “Supreme” sauce, cheese, greens</small>		

Кокиль Святого Жака и Альберта	140	30,00 руб.
<small>Chill mold Saint Jacques and Albert Лосось, осётр, креветки, сыр, лук, зелень, соус, белое сухое вино/Salmon, sturgeon, shrimps, cheese, onion, greens, sauce, white dry wine</small>		

Утиный окорочок “Confit” в соусе “Демиглас” с белыми грибами	140/60/40/15	50,00 руб.
<small>Confit duck leg in demi-glace sauce with white mushrooms Утиный окорочок, белые грибы, чернослив, сельдерей, морковь, лук, соус “Демиглас” Confit duck leg, mushrooms, prunes, celery, carrot, onion, demi-glace sauce</small>		

Куриная грудка “Marquise de Pompadour” с томленой грушей	185/75/50/15	30,00 руб.
<small>Chicken breast marquise de Pompadour stewed pear Филе птицы, груша, сливки, салат микс, фруктово-медовый соус, белое сухое вино, миндаль Chicken fillet, pear, cream, salad mix, honey-fruite sauce, white dry wine, almond</small>		

Палтус “Жуанвиль” с парижским грибом	235/50	60,00 руб.
<small>Halibut “Joinville” with Parisian mushroom Палтус, креветки, шампиньоны, каперсы, лук шалот, сливки, лимон/Halibut, shrimps, champignons, capers, shallots, cream, lemon</small>		

Шатобриан из свиной корейки “1884” с соусом из белых грибов	260/50	30,00 руб.
<small>Pork loin chateaubriand “1884” with porcini mushroom sauce</small>		

Филе миньон с картофелем “Aligot” и соусом из граната и анчоусов	160/150/50	40,00 руб.
<small>Filet mignon with “Aligot” potatoes and pomegranate - anchovy sauce</small>		

Гарниры / Sides:

Картофель “Aligot” / Potato “Aligot”	150	10,00 руб.
---	-----	------------

Овощи-гриль / Grilled vegetables	150	15,00 руб.
<small>Цукини, шампиньоны, томаты Черри, перец / Zucchini, mushrooms, cherry tomatoes, peppers</small>		

Картофель фри / Картофельные дольки	150	8,00 руб.
<small>French fries / Potato cloves</small>		

Белорусские соленья и разносолы / Pickled Belarusian vegetables:

Капуста квашеная с клюквой / Sauerkraut with cranberry	240	8,00 руб.
---	-----	-----------

Огурцы маринованные / Pickled cucumbers	240	8,00 руб.
--	-----	-----------

Грузди маринованные / Marinated milk mushrooms	240	15,00 руб.
---	-----	------------

Помидоры соленые / Marinated tomatoes	240	15,00 руб.
--	-----	------------

Хлебобулочные Изделия / Bread

Булочка Баварская / Булочка Французская с кунжутом	35	1,00 руб.
<small>Bavarian bun / French bun with sesame seeds</small>		

Хлебная корзина / Bread's basket	100/30	6,00 руб.
---	--------	-----------

Гастрономический репертуар:

Салаты / Salads:

Винегрет с маринованными груздями и маслом с ароматом семечки Vinegret with marinated milk mushrooms and sunflower oil <i>Запеченные овощи, капуста квашеная, огурцы маринованные, лук репчатый красный маринованный, грибы грузди маринованные</i> <i>Baked vegetables, sauerkraut, pickled cucumbers, marinated red onion, marinated milk mushrooms</i>	150	10,00 руб.
Винегрет с маринованным лососем Vinegret with marinated salmon <i>Запеченные овощи, капуста квашеная, огурцы маринованные, лук репчатый красный маринованный, лосось шеф-посола</i> <i>Baked vegetables, sauerkraut, pickled cucumbers, marinated red onion, salmon</i>	150	20,00 руб.
Салат "Оливье 1884 года" / Salad "Olivier 1884" <i>Язык говяжий, филе куриное, картофель, огурцы свежие, огурцы маринованные, креветки чесночные, каперсы, салат микс, яйцо перепелиное, икра лососевая, соус для салата</i> <i>Beef tongue, chicken fillet, potato, fresh cucumbers, pickles, shrimps with garlic, capers, salad mix, quail egg, salmon caviar, salad sauce</i>	250	25,00 руб.
Салат "Grand opera": с лососем / with salmon <i>Лосось, салат, сыр, томат черри, лимон, классическая заправка, гренки</i> <i>Salmon, lettuce, cheese, cherry tomatoes, lemon, classic sauce, croutons</i>	270/50	40,00 руб.
с курицей / with chicken <i>Филе птицы, салат, сыр, томат черри, лимон, классическая заправка, гренки</i> <i>Chicken fillet, lettuce, cheese, cherry tomatoes, lemon, classic sauce, croutons</i>	270	30,00 руб.
с креветками / with shrimps <i>Креветки, салат, сыр, томат черри, лимон, классическая заправка, гренки</i> <i>Shrimps, lettuce, cheese, cherry tomatoes, lemon, classic sauce, croutons</i>	270/50	40,00 руб.
Салат "Mykonos" / "Mykonos" salad <i>Томаты, огурцы, перец, салат микс, оливки, каперсы, сыр фета, заправка для греческого, орегано</i> <i>Tomatoes, cucumbers, pepper, salad mix, olives, capers, feta cheese, Greek salad sauce, oregano</i>	330	20,00 руб.

Холодные Блюда и Закуски / Cold Starters:

Гужеры с сырным крокелином и рийетом из запеченного лосося Gougères with crispy cheese and pate made of baked salmon	48	45,00 руб.
Сырные шарики в обжаренных хлопьях миндаля с виноградом Cheese balls in roasted almond flakes with grapes	20	10,00 руб.
Тосты с красной икрой и зеленым маслом Red caviar and green butter toast	50/45/50	40,00 руб.
Яйцо "Mimosa" с провансальским соусом, тунцом и черной икрой "Mimosa" egg with provansal sauce, tuna and black caviar	135/20/5	35,00 руб.
Рулет из судака с соусом "Gribiche" Zander roll with "Gribiche" sauce	245/30/19	25,00 руб.
Рубленая сельдь с соусом из сметаны, зеленого яблока и горчицы Chopped herring with sour cream, green apple and mustard sauce	70/70/80/6	15,00 руб.
Лосось шеф-посола с апельсиновым маслом и свежим огурцом Chef salted salmon with orange butter and fresh cucumber	100/110	30,00 руб.
Прессованные свиные уши с соусом из сметаны и хрена с маринованными огурцами и гренками из черного хлеба Pressed pig's ears with pickles, black bread croutons and sour cream and horseradish sauce	200	15,00 руб.
Ростбиф с соусом из тунца и вялеными томатами Roast beef with tuna sauce and dried tomatoes	150/130	50,00 руб.
Сырное ассорти с виноградом и орехами Cheese plate with grapes and nuts <i>Маасдам, Санфир 4 мес., сыр Брест-Литовск 12 мес., сыр с голубой плесенью, Камамбер, Чеддер, виноград, апельсин, орехи миндаль, мед натуральный</i> <i>Maasdam cheese, Sapphire cheese, Brest-Litovskij cheese, blue cheese, Camembert, Cheddar, grapes, orange, almonds, honey</i>	180/145	30,00 руб.
Мясное плато / Meat plate <i>Копченая колбаса, вяленый окорок, вяленая полондвица, ветчина, маринованный перец, корнишоны, салат микс</i> <i>Smoked sausage, dried ham, dried pork, ham, pickled peppers, gherkins, salad mix</i>	200/20/20/15	25,00 руб.
Овощная феерия / Vegetable plate <i>Томат, огурец свежий, перец свежий, салат микс, редис, зелень/Томато, cucumber, pepper, salad mix, radish, greens</i>	335	20,00 руб.

1884
D'EUROPE
RESTAURANT

Блюда знаменитых гостей Отеля "Европа" с фирменной подачей:

Белорусская кухня от Якуба Коласа:



Драники "с пенька" с соусом из белых грибов

150/75/15 20,00 руб.

Draniki with mushroom sauce

*"I так, бывала, наясіся, што хоць на пуліку круціся",
- Якуб Колас "Новая зямля"*

Блюдо от графа Чапского:



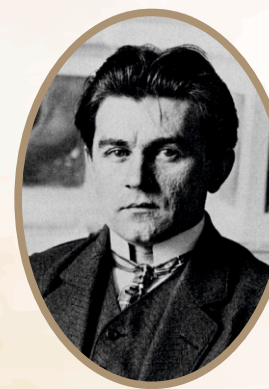
Шатобриан из свиной корейки "1884" с соусом из белых грибов

260/50 30,00 руб.

Pork loin chateaubriand "1884" with porcini mushroom sauce

Граф Кароль Гуттен-Чапский владел первым пивоваренным заводом в Минске. Насладитесь старинной традицией белорусского пивоварения с любимым блюдом от Графа.

Десерт от Казимира Малевича:



"Черный квадрат Малевича"

150 15,00 руб.

"Malevich's black square"

«Квадрат не подсознательная форма. Это творчество интуитивного разума», - Казимир Малевич.

Блюда от шеф-повара:



Икра осетровая на льду с хрустящим хлебом

Sturgeon caviar on ice with crisp bread

50/45/50 300,00 руб.



Яйцо "Mimosa" с провансальским соусом, тунцом и черной икрой

"Mimosa" egg with provansal sauce, tuna and black caviar

135/20/5 35,00 руб.



Уха на французский манер с шафрановым соусом

Fish soup a la Française with saffron sauce

300/250/190 90,00 руб.



Ризотто с белыми грибами, ассорти гриль из рыб и морепродуктов

Mushroom risotto, grilled fish and seafood

260 80,00 руб.

Блюда от шеф-повара:



Лосось, зажаренный на топленом масле с кремом из персеи и брокколи с цитрусовой ноткой

Salmon roasted in melted butter with avocado and broccoli cream and a citrus note

180/150/20 60,00 руб.



Осетрина с трюфелями "A la brochet" в белом соусе с черной икрой

Sturgeon with truffles "A la brochet" in white sauce with black caviar

160/150/50 210,00 руб.



Антрекот из мраморной говядины "Black Angus"

Marble beef steak "Black Angus"

245/30/19 170,00 руб.



Сабайон с ликером "Grand Manière", ягодами и миндальным тюилем

Sabayon with "Grand Manière" liqueur, berries and almond cookies

155/35 25,00 руб.