

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, выходившие 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 поездкам 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:



**Жюльен из белых грибов
и говяжьего языка с соусом “Supreme”** 130 25,00 руб.

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



Любимое блюдо Максима Горького:



**Борщ с говяжьим языком,
чесночным хлебом и грудинкой** 350/50/30/30/15 20,00 руб.

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



Излюбленное блюдо Владимира Маяковского:



**Хлеб бородинский с маслом из “Сельдя”
и рыбной икрой** 240 15,00 руб.

*«А вот лучшие республиканские селетки, незаменимы
к «хлебу» и водке!», - Владимир Маяковский.*



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.

*“І так, бывала, наясіся, што хоць на пупіку круціся”,
- Якуб Колас “Новая зямля”*

Блюдо от графа Чапского:

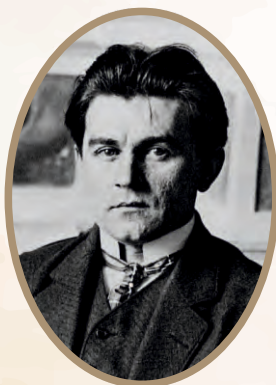


**Шатобриан из свиной корейки “1884”
с соусом из белых грибов**

260/50 40,00 руб.

*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 25,00 руб.

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

Гастрономический репертуар:

Закуски:

Икра осетровая с хрустящим хлебом	50/45/50	340,00 руб.
Красная икра с тостами и зеленым маслом	50/45/50	40,00 руб.
Карпаччо из говядины с пармезаном и грибным муссом	100/50/20/10/50/20	60,00 руб.
Лосось шеф-посола с апельсиновым маслом и свежим огурцом	100/110	40,00 руб.
Ростбиф с соусом из тунца и вялеными томатами	150/130	50,00 руб.
Сырное ассорти с виноградом и орехами	180/145	30,00 руб.
<i>Маасдам, Сапфир 4 мес., сыр Брест-Литовск 12 мес., сыр с голубой плесенью, Камамбер, Чеддер, виноград, апельсин, орехи миндаль, мёд натуральный</i>		
Мясное плато	200/20/20/15	37,00 руб.
<i>Копченая колбаса, вяленый окорок, вяленая полендвица, ветчина, маринованный перец, корнишоны, салат микс</i>		
Овощная феерия	380/5	25,00 руб.
<i>Томат, огурец свежий, перец свежий, салат микс, редис, зелень</i>		
Тарелка к вину	515/2	60,00 руб.
<i>Пармезан, сыр с голубой плесенью, Чеддер, Камамбер, прошутто, оливки, клубника, виноград, голубика, миндаль, мёд</i>		

Салаты:

Салат с ростбифом, вялеными томатами, руколой с пикантной заправкой ...	150	28,00 руб.
<i>Томаты вяленые, ростбиф, рукола, салат Лола Россо, корнишоны, сыр Пармезан, пикантная заправка</i>		
Салат Греческий с жареным лососем и авокадо	290	35,00 руб.
<i>Лосось, авокадо, огурцы, томаты, моцарелла, салат Айсберг, маслины, оливки, ореховый соус</i>		
Салат Оливье 1884 года	250	25,00 руб.
<i>Язык говяжий, филе куриное, картофель, огурцы свежие, огурцы маринованные, креветки чесночные, каперсы, салат микс, яйцо перепелиное, икра лососевая, соус для салата</i>		
Салат Grand Opera:		
с лососем	270/50	35,00 руб.
<i>Лосось, салат, сыр, томат черри, лимон, классическая заправка, гренки</i>		
с курицей	270	25,00 руб.
<i>Филе птицы, салат, сыр, томат черри, лимон, классическая заправка, гренки,</i>		
с креветками	270/50	35,00 руб.
<i>Креветки, салат, сыр, томат черри, лимон, классическая заправка, гренки</i>		
Салат Mykonos	330	25,00 руб.
<i>Томаты черри, огурцы, перец, салат микс, оливки, каперсы, сыр фета, заправка для греческого, орегано</i>		

Супы

Солянка Европа	300/20	20,00 руб.
<i>Язык говяжий, ветчина, говядина, огурцы соленые, лук, каперсы, лимон, маслины, паста томатная, сметана, зелень</i>		
Борщ с говяжьим языком, чесночным хлебом и грудинкой	350/50/30/30/15	20,00 руб.
<i>Язык говяжий, грудинка, капуста, картофель, сметана, баварская булочка, сливочное масло, чеснок, зелёный лук, петрушка</i>		
Дары моря в азиатском бульоне	250/145/3	37,00 руб.
<i>Осетр, лосось, креветки, бульон Рамен с пастой Том Ям, лук порей, вино, укроп, петрушка, перец чили красный свежий</i>		
Похлебка из боровиков со сметаной	250/30	18,00 руб.
<i>Грибы, картофель, лук, крупа перловая, сметана</i>		

Блюда Белорусской Кухни:

Драники “с пенька” с фирменной подачей:		
с соусом из белых грибов.....	150/75/15	20,00 руб.
<i>Драники, соус грибной, салат, зелень</i>		
со слабосоленым лососем	150/75/15/50	30,00 руб.
<i>Драники, лосось, салат, сметана, зелень</i>		
Капуста квашеная с клюквой	240	10,00 руб.
Огурцы маринованные	240	10,00 руб.
Грузди маринованные	240	15,00 руб.
Помидоры соленные	240	10,00 руб.

Горячие Блюда:

Жюльен из белых грибов и говяжьего языка с соусом Supreme	130	25,00 руб.
<i>Язык говяжий, белые грибы, соус "Supreme", сыр, зелень</i>		
Утка Confit в соусе Демиглас с белыми грибами	140/60/40/15	50,00 руб.
<i>Утиный окорочок, белые грибы, чернослив, сельдерей, морковь, лук, соус "Демиглас"</i>		
Куриное филе Marquise de Pompadour с томленой грушей	185/75/50/15	35,00 руб.
<i>Филе птицы, груша, сливки, микс-салат, фруктово-медовый соус, белое вино, миндаль</i>		
Шатобриан из свиной корейки 1884 с соусом из белых грибов	260/50	40,00 руб.
<i>Корейка свиная, соус из белых грибов, черный перец, соль</i>		
Филе миньон с картофелем Aligot и соусом из граната и анчоусов	160/150/50	55,00 руб.
<i>Говядина, картофель Алигот, соус из граната и анчоусов, черный перец, сливочное масло, изумрудное масло</i>		
Палтус Жуанвиль с парижским грибом	235/50	60,00 руб.
<i>Палтус, креветки, шампиньоны, каперсы, лук шалот, сливки, лимон</i>		
Лосось, зажаренный на топленом масле с кремом из авокадо и брокколи	180/150/20	65,00 руб.
<i>Филе лосося, брокколи, авокадо, анчоусы, творожный сыр, грейпфрут, лимон, каперсы, петрушка</i>		
Кокиль Святого Жака и Альберта	140	35,00 руб.
<i>Лосось, осётр, креветки, сыр, лук, зелень, соус, белое сухое вино</i>		
Ризотто с белыми грибами, ассорти гриль из рыб и морепродуктов	260	70,00 руб.
<i>Филе лосося, осётр, креветки, зеленое масло, растительное масло</i>		
Антрекот из мраморной говядины Black Angus	245/30/19	235,00 руб.
<i>Мраморная говядина, микс-салат, розмарин, тимьян, ворчестерширский соус, черный перец</i>		

Гарниры:

Картофель Aligot	150	10,00 руб.
Овощи-грилье	150	15,00 руб.
<i>Цукини, шампиньоны, томат Черри, перец</i>		
Картофель фри / Картофельные дольки	150	8,00 руб.
Рис отварной с маслом	150	4,00 руб.

Десерты:

Черный квадрат Малевича	150	25,00 руб.
Шоколадный променад с ягодами и сорбетом из черной смородины	145	18,00 руб.
Пломбир Парфе Гляссе	175	30,00 руб.
Крем-Брюле со свежими ягодами	70/20	10,00 руб.
Наполеон	160/20	12,00 руб.
Чизкейк	120	9,00 руб.
Сорбет в ассортименте с топингом на выбор (сорбет манго-маракуйя/лайм-лимон/малина/черная смородина) (топинг клубника/шоколад)	50/10/5	6,00 руб.
Фруктовое ассорти	280/20	15,00 руб.
<i>Яблоко, груша, киви, апельсин, грейпфрут, виноград, физалис</i>		

Хлебобулочные Изделия:

Булочка Баварская / Булочка Французская с кунжутом	35	1,00 руб.
Хлебная корзина	100/30	8,00 руб.

Барное Меню:

Коньяк:

Louis XII Grande Champagne	50ml	2500,00 руб.
Hennessy Paradis	50ml	1000,00 руб.
Remy Martin X.O.	50ml	150,00 руб.
Hennessy X.O.	50ml	96,00 руб.
Martell X.O.	50ml	96,00 руб.
Remy Martin V.S.O.P.	50ml	90,00 руб.
Hennessy V.S.O.P.	50ml	40,00 руб.
Martell V.S.O.P.	50ml	23,00 руб.
Hennessy V.S.	50ml	23,00 руб.
Martell V.S.	50ml	20,00 руб.

Бренди:

Nairi, Армения	50ml	40,00 руб.
Ani, Армения	50ml	13,00 руб.

Кальвадос:

Calvados Pere Magloire VSOP, Франция	50ml	30,00 руб.
--	------	------------

Ром:

Ron Zacapa Centenari Solera Gran Reserva ..	50ml	65,00 руб.
Captain Morgan White	50ml	18,00 руб.
Captain Morgan Dark	50ml	18,00 руб.
Bacardi Carta Negra	50ml	15,00 руб.
Bacardi Carta Blanka	50ml	15,00 руб.

Ликеры:

Cointreau / Malibu / Jagermeister	50ml	20,00 руб.
Becherovka / Baileys / Kahlua	50ml	20,00 руб.

Коктейли:

WHITE RUSSIAN	0,50l	20,00 руб.
(водка, ликер Калуа, сливки)		
DAIQUIRI	0,25l	30,00 руб.
(ром, лимонный сок, лимон)		
LONG ISLAND ICED TEA	0,25l	30,00 руб.
(водка, текила, ром, ликер Куантро, Кока-кола, лимонный сок, лимон)		
CUBA LIBRE	0,50l	40,00 руб.
(ром, Кока-кола, лимонный сок, лимон)		
GIN TONIC	0,25l	30,00 руб.
(джин, тоник, лимон)		
MARGARITA	0,25l	30,00 руб.
(текила, ликер Куантро, лимонный сок)		
PINA COLADA	0,50l	20,00 руб.
(ром, ликер Малибу, сливки, ананасовый сок)		
BLACK RUSSIAN	0,25l	20,00 руб.
(водка, ликер Калуа)		
APEROL SPRITZ	0,25l	30,00 руб.
(игристое вино, апероль, содовая, апельсин)		

Пиво:

Budweiser Budvar, Чехия	0,5l	25,00 руб.
Grimbergen Blanche, Франция	0,33l	20,00 руб.
Grimbergen Double-Ambree, Франция	0,33l	20,00 руб.
Аливария 10, Беларусь	0,5l	15,00 руб.

Виски односолодовый, Шотландия:

The Macallan Double Cask 18 Y.O.	50ml	235,00 руб.
The Macallan Ruby	50ml	100,00 руб.
The Macallan Double Cask 15 Y.O.	50ml	90,00 руб.
Bowmor 15 Y.O.	50ml	80,00 руб.
Glenmorangie The Nectar Dor	50ml	50,00 руб.
The Macallan Double Cask 12 Y.O.	50ml	50,00 руб.
Glenfiddich 15 Y.O.	50ml	45,00 руб.
Balvenie Caribben Cask 14 Y.O.	50ml	45,00 руб.
Glenlivet 18 Y.O.	50ml	45,00 руб.
Balvenie Portwood 21 Y.O.	50ml	41,00 руб.
Glenmorangie the Original	50ml	40,00 руб.
Glenfiddich 12 Y.O.	50ml	35,00 руб.
Glenmorangie the Quinta Ruban	50ml	35,00 руб.
Balvenie DoubleWood Aged 12 Y.O.	50ml	35,00 руб.
Old Pulteney 21 Y.O.	50ml	33,00 руб.
Glenlivet Founder's Reserve	50ml	20,00 руб.
Glenlivet 12 Y.O.	50ml	17,00 руб.

Виски купажированный, Шотландия:

Chivas Regal 25 Y.O.	50ml	260,00 руб.
Chivas Regal 18 Y.O.	50ml	50,00 руб.
Chivas Regal 12 Y.O.	50ml	20,00 руб.
Ballantines Finest	50ml	18,00 руб.

Ирландия:

Jameson Black Barrel	50ml	35,00 руб.
Jameson 3 Y.O.	50ml	18,00 руб.
Bushmills	50ml	18,00 руб.

США:

Jack Daniel's Single Tennessee	50ml	50,00 руб.
Jack Daniel's	50ml	20,00 руб.

Текила:

Olmeca Blanco Clasico	50ml	20,00 руб.
Olmeca Gold Supremo	50ml	20,00 руб.

Джин:

Bombay Sapphire	50ml	25,00 руб.
Beefeater	50ml	15,00 руб.

Водка:

Grey Goose, Франция	50ml	30,00 руб.
Beluga Gold Line, Россия	50ml	36,00 руб.
Belveder, Польша	50ml	15,00 руб.
Triple Seven, Беларусь	50ml	12,00 руб.
Royal Bison, Беларусь	50ml	10,00 руб.
Belaya Rus, Беларусь	50ml	5,00 руб.
Bulbash №1, Беларусь	50ml	6,00 руб.
Tumany, Беларусь	50ml	3,00 руб.

Биттер:

Campari	50ml	20,00 руб.
---------------	------	------------

Вермут:

Martini Bianco ...	50ml	13,00 руб.
--------------------	------	------------

Безалкогольные Напитки:

Coca-cola ZERO , Беларусь	0,33l	6,00 руб.
Coca-cola , Беларусь	0,33l	6,00 руб.
Sprite , Беларусь	0,33l	6,00 руб.
Schweppes Indian Tonic , Беларусь	0,33l	6,00 руб.
Fanta , Беларусь	0,33l	6,00 руб.
Burn Original , Беларусь	0,25l	10,00 руб.
Сок "Rich" в ассортименте , Беларусь	0,25l	3,00 руб.

Минеральная Вода:

Питьевая вода "Боровая" н/газ , Беларусь	0,5l	5,00 руб.
Минеральная вода "Боровая" газ , Беларусь	0,5l	5,00 руб.
Минеральная вода "Маттони" , Италия	0,33l	15,00 руб.
Минеральная вода "Боржоми" , Грузия	0,33l	10,00 руб.

Фреши:

Апельсиновый	250ml	14,00 руб.
Грейпфрутовый	250ml	14,00 руб.
Грушевый	250ml	14,00 руб.
Сельдереевый	250ml	14,00 руб.
Яблочный	250ml	8,00 руб.
Морковный	250ml	8,00 руб.

Лимонады и Напитки:

Гранат-Смородина	300ml	6,00 руб.
Киви-Маракуйя	300ml	6,00 руб.
Лайм-Мята	300ml	6,00 руб.
Малина-Маракуйя	300ml	6,00 руб.
Манго-Маракуйя	300ml	6,00 руб.
Морс клюквенный	250ml	4,00 руб.
Тархун	250ml	4,00 руб.

Кофе:

Эспрессо	35ml	7,00 руб.
Американо	180ml	7,00 руб.
Капучино	160ml	8,00 руб.
Латте	180ml	9,00 руб.
Флэт Уайт	180ml	11,00 руб.
Мокко	180ml	11,00 руб.
Раф	280ml	16,00 руб.
Бейлиз	180ml	16,00 руб.
Айриш	180ml	16,00 руб.
Ямайский	180ml	21,00 руб.
Какао	180ml	8,00 руб.

Чай:

Чай чёрный Ваулугалла	200ml	6,00 руб.
Чай зелёный Японская Липа	200ml	6,00 руб.
Чай зелёный Японская Сенча	200ml	6,00 руб.
Чай зелёный Китайский жасминовый	200ml	6,00 руб.
Чай фруктовый Гавайский коктейль	200ml	6,00 руб.
Чай травяной Натуральный швейцарский	200ml	6,00 руб.