

Весна. Руины и Возрождение.

Идея проекта восходит к знаменитым римским артистическим кафе, чьи стены украшают многочисленные произведения искусства. Старейшее из подобных заведений, Caffè Greco, посещали Гоголь и Гете, Стендаль и Джойс, Ницше и Орсон Уэллс. Расположенное в туристическом квартале кафе становилось местом встреч и осмысления увиденного в Вечном городе. Объектом бесед нередко становились руины древнеримских зданий, дававшие повод порассуждать о судьбах цивилизации, расцвете, гибели и возрождении империй и вечности искусства. Исходной точкой экспозиции в «Гранд Отеле Мойка 22» также стали римские руины, запечатленные в подлинных эстампах знаменитого гравера XVIII века Джованни Баттиста Пиранези, сумевшего придать остаткам древних строений особую величественность, вневременное, космологическое звучание.

Им вторят листы Павла Шиллинговского из серии «Петербург. Руины и возрождение». Созданные в 1923 году ксилографии запечатлели город в состоянии разрухи после катаклизмов революции и гражданской войны. Однако художник смог увидеть в падении бывшей столицы империи не только особую меланхолическую красоту, напоминающую о руинах древности, но также и надежду. В предисловии к серии Федор Бернштам писал: «Теперь у нас весна, хочется верить, что период разрушения пришел к концу, что начинается возрождение, время нового строительства, что Петербург как феникс возродится»...

На новый уровень рассуждение о связи времен выводят работы нашего современника Егора Острова, чье творчество основано на интерпретации классического искусства. Образы божественного Рафаэля, «русского итальянца» Брюллова и певца руин Пиранези интерпретированы им в особой авторской технике, в которой digital art соединяется с кропотливым ручным трудом, а прошлое с настоящим. То утолщающиеся, то сужающиеся линии растра не очерчивают формы, но намекают на них. Обладая особым затягивающим, гипнотизирующим эффектом, работы Егора Острова побуждают взгляд современного зрителя, привыкший к мельканию информационного потока, переключиться на иной, медитативно-вдумчивый лад. Центральным объектом выставки является созданная Островым интерпретация «Мадонны в кресле» Рафаэля, старинная копия с которой украшает главный холл Гранд Отеля.

Василий Успенский

Полуденное Чаепитие

Чаепитие «Цветы» 3 200.-

с двумя бокалами игристого вина 3 900.-

сэндвич с огурцом, хреном и мятой

сэндвич с яйцом, шпинатом и горчицей

копченый лосось с укропом и бородинским хлебом

цыпленок с цветным салатом,
лимонным майонезом и серым хлебом

ростбиф с корнишонами и хреном на бородинском хлебе

десерт Pavlova с клубникой

мусс из фейхоа с лимонной травой

рожок с цветами

тарталетка с шампанским

шоколадная тарталетка с хересом и малиной

Все цены указаны в рублях и включают НДС

Русское Чаепитие 3 500.-

с двумя бокалами игристого вина 4 100.-

профитроль с красной икрой

сэндвич с языком и голубикой

корзиночка с куриным паштетом,
изюмом и лесным орехом

багет с лососем-гравлакс

блинчики с красной икрой

пирожное "муравейник"

черничный профитроль

медовик

имбирное печенье

Обращаем Ваше внимание,
что чаепитие рассчитано на две персоны.
Напитки будут внесены в счет дополнительно
в случае большего количества гостей.
Действует весь день

Все цены указаны в рублях и включают НДС

Завтраки в Чайной Гостиной

с 10:00 до 13:00

«Большой завтрак»	1 500 ₽
-------------------	---------

глазунья, хашбраун, сосиски,
бекон, томат гриль, грибы, хлеб

Завтрак «Мойка 22»	1 900 ₽
--------------------	---------

круассан, яйцо всмятку, красная икра, бриошь,
малосольный лосось, творожный крем с эстрагоном,
пастрами из индейки, авокадо, домашний
апельсиновый конфитюр, сезонный фрукт

Омлет с крабом и осетровой икрой	2 500 ₽
----------------------------------	---------

Яйца Royal	950 ₽
------------	-------

пшеничный маффин, малосольный лосось,
шпинат, яйцо пашот, голландский соус

Хашбраун с ростбифом	850 ₽
----------------------	-------

белые грибы, шпинат, сыр Grana Padano

Сырники с домашним клубничным вареньем и сметаной	450 ₽
--	-------

Русские блины со сметаной (3 блина)	200 ₽
-------------------------------------	-------

- икра нерки	950₽
--------------	------

- осетровая икра	3 500₽
------------------	--------

- лосось гравлакс	400₽
-------------------	------

- домашний конфитюр	200₽
---------------------	------

- сгущенное молоко / nutella	250₽
------------------------------	------

Бриошь с ванильным мороженым и мисо-карамелью	550 ₽
---	-------

Авокадо-кrost с яйцом пашот, зеленым салатом и сыром Grana Padano	750 ₽
--	-------

Ржаная каша на пахте с пастрами и яйцом пашот	950 ₽
---	-------

Рисовая каша на кокосовом молоке с карамелизированным ананасом	500 ₽
---	-------

Яйца на ваш выбор	600 ₽
-------------------	-------

с двумя добавками на ваш выбор: ветчина,
сыр чеддер, колбаски, копченый лосось,
малосольный лосось, грибы, сладкий перец,
авокадо, томат, бекон, зелень

Меню обеда

с 13:00 до 18:00

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Вителло тоннато	1 200 ₽
Буррата Nova Artisana со сладкими томатами	1 500 ₽
Фритто Мисто	1 200 ₽
Тартар из говядины с картофелем фри	1 100 ₽
Салат с кабачком гриль, грушей и сыром Brie	1 100 ₽
Зеленый салат со спаржей и авокадо	900 ₽

СУПЫ

Традиционный борщ с говядиной	1 000 ₽
Каччукко тосканский суп из морепродуктов	1 200 ₽
Минестроне	700 ₽

ГОРЯЧЕЕ

Паста пенне алла норма томатный соус, баклажан, оливки, базилик	1 000 ₽
Равиоли с сыром страчателла Nova Artisana подаются с соусом наполи	1 000 ₽
Пельмени с начинкой из мраморной говядины с консоме и сметаной	1 500 ₽
Рубленый бифштекс с овощами гриль	1 300 ₽
Говядина по-строгановски с картофельным пюре	1 800 ₽
Сибас на гриле с соусом вьерж, томатами и вонголе	1 600 ₽
Жареная куриная грудка с тимьяном и лимоном подается с салатом ромейн и соусом цезарь	1 300 ₽

СЭНДВИЧИ

Сэндвич Рубен классический сэндвич на ржаном хлебе, с пастроми, сыром грюйер и квашеной капустой	1 200 ₽
--	---------

Клаб-сэндвич с цыпленком	1 400 ₽
--------------------------	---------

ДЕСЕРТЫ

Пирожное «Груша» с рикоттой	550 ₽
-----------------------------	-------

Пирожное «Маскарпоне с клубникой и малиной»	450 ₽
---	-------

Пирожное Tiramisu	550 ₽
-------------------	-------

Шоколадный торт с баварским кремом, мандариновым желе и мятой	600 ₽
--	-------

Тарталетка «Лимончелло»	500 ₽
-------------------------	-------

Эклер	450 ₽
-------	-------

Медовик	400 ₽
---------	-------

Шарик мороженого	300 ₽
------------------	-------

с добавками на ваш выбор:

- сироп
- шоколадная крошка
- орехи

Чайная карта

0,7л / 700 ₽ .-

Ассам

Полнотелый черный чай. Терпкий, но без горечи, с солодовым оттенком

Эрл Грей

Классическое сочетание черного чая и цветков бергамота

Пушкин

Черный чай, сочетающий в себе аромат цитрусовых и нежного масла бергамота

Яблоко любви

Чёрный чай с ароматом карамелизированного яблока и цветов

Тысяча холмов

Изысканное сочетание черного чая, имбиря, корицы, розового перца, кардамона и гвоздики

Лапсанг

Знаменитый китайский черный чай с копченым ароматом и нотками чернослива

Поль и Вирджиния

Черный чай с ароматом ванили, карамели, малины, красной смородины, клубники и вишни

Цветочная страсть

Белый чай с тонким ароматом утренней розы и абрикоса

Улун сливочная карамель с солью

Улун с соленой сливочной карамелью и лепестками цветов

Зеленый Юньнань

Нежный великолепный зеленый чай из провинции Юннань. Крепкий, свежий с фруктовыми нотами и стойким послевкусием

Жасмин

Зеленый чай, смешанный с цветами жасмина и наполненный их нежным ароматом

Ночь в Версале

Зеленый чай, лепестки цветов с ароматом бергамота, киви, фиалки и персика

Утренняя роса

Травяная смесь из мяты, шалфея, вереска, липы, календулы и лимонной травы. Свежий, бодрящий и необычный вкус

Ройбуш Крем-Карамель

Полезный травяной чай с карамельно-кремовой ноткой

Ромашка

Успокаивающий травяной чай



В 1860 году тюменский купец Иван Петрович Колокольников привез из Китая свой первый обоз чая. За первые десять лет чаеоторговли он перешёл из второй в первую купеческую гильдию и стал крупнейшим поставщиком китайского чая в Западной Сибири. Дважды купец Колокольников прошёл лично по Великому Чайному Пути из Китая в Тюмень, сопровождая чайный караван. Отборка и закупка чая проводились при его участии непосредственно на плантациях в провинции Хубэй, что давало право на статус Чая Собственной Выписки.

В 1895 году-после смерти И.П. Колокольникова чайное дело продолжает его сын Антон Иванович Колокольников, организовав вместе с братом Степаном «Товарищество И.П. Колокольников и Наследники». Вплоть до начала гражданской войны в России Колокольниковы продолжали чаеоторговлю. В историю они вошли не только как крупные предприниматели, но и как видные благотворители, меценаты, сделавшие очень многое для жителей родного города и Тобольской губернии.

Спустя 100 лет праправнук Антона Ивановича Колокольникова возродил и продолжает чайное дело, начатое в 1860 году.

«Дружба и добрые отношения с фермерами чайных садов провинций Юньнань и Фуцзянь дарят мне интересные открытия и бесценные знания. А я становлюсь хранителем традиций чая Колокольниковых. В основе этих традиций любовь, уважение, душа, древние чайные деревья и кусты в чистых землях горных заповедников. Ручной сбор чайного листа. Секреты мастеров чайной обработки. Я продаю чай, который люблю и пью с моей семьей каждый день!».

С уважением, Евгений Ледовский-Колокольников.

Чайная карта «Колокольников»

0,7л / 680 ₽.-

Чай красный Большие золотые иглы Да Цзинь Чжэнь Мягкий, сбалансированный, нежный. Умеренная фруктово-медовая сладость чередуется с нотками домашнего печенья, запечённых зелёных яблок. Дарит бодрость, тепло душевное и телесное, уносит от всех перипетий жизни

Чай красный Темное золото Хэй цзинь Темное Золото особый чай из группы Сяо Чжунов - Фуцзяньских красных. В аромате тепло свежеспеченного ржаного хлеба, сладость чернослива и едва уловимая дымная нотка, которая чудесным образом переходит в приятное послевкусие. Секрет в том, что этот чай подвяливают на дровах

Чай красный Золотые спирали Сладковатый аромат теплого хлеба, нотки печеных яблок и чернослива. Мягкий, объемный вкус. В букете печенье с топленым молоком, нотки цветочного меда с едва заметной горчинкой на языке в послевкусии. Отличный вариант ежедневного - десертного чая

Улун Медовая Орхидея Ми лань сянь данцун Легендарный высокогорный улун из провинции Гуандун. Глубокий, изысканный, переливающийся как драгоценный камень, вкус. Тропические цветы, пряности, мед, свежесть луговых трав, фрукты, легкая горчинка-терпкость миндаля. Нежное персиковое послевкусие - долгое и незабываемое, как и особое настроение, создаваемое этим чаем

Улун Тегуаньинь Гаошань высокогорный Знаменитый улун из уезда Аньси (на юге провинции Фуцзянь). Неповторимый и яркий аромат с медово-цветочными нотками сирени, и жасмина. Нежный, наполняющий тонким ароматом цветов и легким вкусом сладких фруктов. Восстанавливает душевную гармонию, освежает и радует. Хорошо утоляет жажду в жаркий день. Прекрасное дополнение к аперитивам, дижестивам, десертам и основным блюдам

Шу (черный) пуэр урожая/ферментации 2019г. Аромат сухого чая наполнен древесными нотками и запахом осеннего леса. Цвет настоя насыщенный, темно-гранатовый. Мягкий, объемный вкус с преобладанием горького шоколада и соленой карамели. В послевкусии легкая, миндальная терпкость.

Wine & Champagne

ВИНА ПО БОКАЛАМ	125 ml
La Gioiosa Prosecco DOC Brut, Villa Sandi - Italy	1 200.-
Chardonnay – Foraneo Riserva – Chili	950.-
Albarino – «Medusa» –Spain	950.-
Sauvignon Blanc – Paddle Creek – New Zealand	1 150.-
Gavi DOCG – La Scolca – Piedmont, Italy	1 100.-
El Ilusionista – Ribero del Duero, Spain	950.-
Malbec – Luigi Bosca – Mendoza, Argentina	1 100.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА	750 ml
Vina Albali – Felix Solis, Spain	3 200.-
La Gioiosa, Prosecco, Italy	6 500.-

Hans Baer – Riesling – Germany - White	3 700.-
Hans Baer – Pinot Noir – Germany - Rose	3 700.-
Dr.Zenzen – Deutscher Dornfelder – Germany - Red	2 600.-

ШАМПАНСКОЕ	375 ml
Louis Roederer Collection	20 500.-
Lanson Le Rose Brut	18000.-
Lanson Le Black Label Brut	13000.-

Louis Roederer Collection	20800.-
Moet & Chandon Imperial Brut	15900.-
Lanson le Black Label Brut	18000.-
Louis Roederer Brut Rose	38000.-

Все цены указаны в рублях и включают НДС

Whiskey & Cognac

	40 ml
The Macallan 12 YO triple cask	1 550.-
The Macallan 18 YO double cask	4 900.-
Chivas Regal 12 YO	850.-
Jameson	850.-
Ardbeg	2 100.-
Jim Beam	900.-
Jack Daniel's Single Barrel	1 350.-
Maker's Mark	1 000.-
Camus VS	900.-
Camus VSOP	1 200.-
Frapin VSOP	1 550.-
Frapin XO	2 970.-
H by Hine V.S.O.P.	1 250.-
Hine XO	3 250.-
Martell VSOP	1 350.-
Courvoisier XO	2 750.-
Hennessy 250 Collector Blend	5 000.-

Все цены указаны в рублях и включают НДС

Кофе

Эспрессо	450.-
Ристретто	450.-
Эспрессо Макиато	450.-
Двойной Эспрессо	500.-
Американо	500.-
Капучино	500.-
Флэт Уайт	500.-
Латте	500.-
Раф	500.-
Какао	550.-

Вода

San Benedetto без газа 250 мл / 750 мл	370.- / 750.-
Dausuz без газа (500 мл)	500.-
San Benedetto с газом 250 мл / 750 мл	370.- / 750.-
Dausuz с газом (500 мл)	500.-

Все цены указаны в рублях и включают НДС

Прохладительные напитки

Сок яблочный (200 мл)	380.-
Сок томатный (200 мл)	380.-
Сок апельсиновый (200 мл)	380.-
Сок вишневый (200 мл)	380.-
J. Gasco Cacaocola (200 мл)	490.-
J. Gasco Dry Bitter Tonic (200 мл)	490.-
J. Gasco Ginger Ale Tonic (200 мл)	490.-
J. Gasco Soda Bosa (200 мл)	490.-
Глясе с шариком ванильного мороженого	600.-
Молочный коктейль Ванильный, шоколадный или клубничный на Ваш выбор	400.-

Все цены указаны в рублях и включают НДС

