



Tea Room

Полуденное Чаепитие

Традиционное чаепитие	2900.-	Русское чаепитие	3300.-
<i>С двумя бокалами игристого вина</i>	<i>3500.-</i>	<i>С двумя бокалами игристого вина</i>	<i>3900.-</i>
<i>Сэндвич с огурцом, хреном и мятой</i>			
<i>Сэндвич с яйцом, шпинатом и горчицей</i>		<i>Профитроль с красной икрой</i>	
<i>Копченый лосось с бородинским хлебом и укропом</i>		<i>Сэндвич с языком и голубикой</i>	
<i>Цыпленок с цветным салатом, лимонным майонезом и серым хлебом</i>		<i>Тарталетка с куриным паштетом, изюмом и лесным орехом</i>	
<i>Ростбиф с корнисионами и хреном на бородинском хлебе</i>		<i>Багет с лососем гравлакс</i>	



Клубничный чизкейк
Лавандовый макарон
Ванильный эклер
Имбирное печенье
Черничный маффин
Шоколадный маффин

Муравейник
Черничный профитроль
Медовик
Имбирное печенье
Блинчики с красной икрой

Обращаем Ваше внимание, что чаепитие рассчитано на двух персон. Напитки будут внесены в счет дополнительно в случае большего количества гостей.

Завтрак в течение дня

Омлет «Завтрак на Мойке 22»
с ветчиной, грибами, сыром пармезан и шпинатом

Яичница - глазунья, скрэмбл или омлет

с двумя топпингами на Ваш выбор: ветчина, сыр чеддер, колбаски, копченый лосось, лосось гравлакс, грибы, сладкий перец, авокадо, томат, бекон, зелень

«Бенедикт»

яйца пашот на чабатте с лососем, гуакамоле и спаржей под фирменным соусом Голландез

Овсяная каша

приготовленная на миндальном молоке и свежими ягодами

Сырники

подаются с домашним вареньем, сметаной и клубникой

850.- Французский тост на Ваш выбор

с авокадо и грецким орехом

400.-

с томатами, листьями салата и кедровыми орешками

400.-

с артишоками, хумусом и печеным перцем

550.-

Блины со сливочным лососем

1 200.-

свежий лосось, томленный в сливках с каперсами и зеленью

850.- подаются с красной икрой

Блины с ростбифом

900.-

ломтики ростбифа с сыром гауда и корнисионами в соусе Бешамель

450.- подаются со сметаной

Русские блины

750.-

Подаются с красной икрой и сметаной

450.-

Греческий йогурт

450.-

с гранолой и свежими ягодами

Сэндвичи

***Бейгл с копченым лососем и авокадо /
с ростбифом и вялеными томатами*** **500.-**

***Круассан с пармской ветчиной и маскарпоне /
с хумусом, цукини и печеным перцем /
с цыпленком и соусом Цезарь*** **400.-**

Крок-месье **1 000.-**
*запеченный сэндвич с ветчиной и тремя видами сыра, подается с
зеленым салатом*

Клубный сэндвич с цыпленком **1150.-**
*тройной сэндвич с жареным яйцом, цыпленком, беконом и свежей
зеленью подается с картофелем фри*

Скандинавский клубный сэндвич **1300.-**
*тройной сэндвич с копченым лососем, огурцом, сливочным сыром и
авокадо подается с картофелем фри*

Обед

12:00 - 17:00

Салаты

<i>Цезарь с цыпленком / с креветками</i>	1300.- 1800.-
<i>Нисуаз с тунцом</i>	1200.-
<i>Оливье с копченой уткой</i>	1100.-

Супы

<i>Уха из трех видов рыб</i>	980.-
<i>Куриный бульон с лапшой</i>	800.-
<i>Традиционный борщ с говядиной</i>	890.-

Основные блюда

<i>Паста с крабом и соусом биск</i>	2800.-
<i>Ладожский судак с пюре из горошка и мяты под сливочным соусом</i>	850.-
<i>Бефстроганов с картофельным пюре</i>	1200.-

Десерты

Миндальный круассан Крем франжипан, миндальные лепестки	300.-	Версаль Крем- курд лайм- мята, швейцарская меренга, миндальное сабле	400.-
Мария Антуанетта Миндальный бисквит, шоколадный крамбл, желе из шампанского, кули из клубники с эстрагоном, мусс маскарпоне	600.-	Чизкейк «Сан-Себастьян» Сливочный сыр, соус соленая карамель, свежие ягоды	650.-
Медовик Медовые коржи, крем из фермерской сметаны	400.-	Тирамису Классический крем маскарпоне, печенье савоярди, пропитанное кофе и ликером Амаретто	500.-
Анна Павлова Хрустящее безе, заварной крем патисьер, свежие ягоды и дробленые фисташки	450.-	Пион Малиновый чизкейк, свежая клубника, шоколадный крамбл и фисташковый мусс	520.-
Ванильный эклер Заварной крем патисьер, крем шантिल्ы и свежие ягоды	350.-	Шарлотка с грушей и ванильным мороженым Десерт из груш, запеченных в тесте, подается с шариком ванильного мороженого и миндальными лепестками	500.-
Гран - тур Шоколадный бисквит, мусс из молочного шоколада, кули из черной смородины и боба тонка, покрытый молочным шоколадом с миндальной крошкой	650.-	Блинчики «Сюзетт» пшеничные блины, прогретые в апельсиновом соусе с ликером, голубикой и цукатами	550.-
Шоколадный трюфель На Ваш выбор молочный шоколад - мята молочный шоколад - фисташка - лемонграсс молочный шоколад - апельсиновый ликер белый шоколад - маракуйя- Дор Блю	150.-	Сет Макаронс Шоколад - соленая карамель, манго-маракуйя, лаванда- черная смородина	400.-
		Мороженое (1 шарик) Ванильный, шоколадный или клубничный на Ваш выбор	300.-

Чайная карта

0,7л / 700.-

Ассам

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

Эрл Грей

Классическое сочетание черного чая и цветков бергамота

Пушкин

Чёрный 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 Юннань

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 привёз 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 проводилась 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 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 семьёй 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 Тёмное золото Хэй цзинь

Тёмное Золото особый чай из группы Сяо Чжунюв - Фуцзяньских красных. В аромате тепло свежее испеченного 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 тёплого хлеба, нотки печеных яблок и чернослива. Мягкий, объёмный вкус. В букете печенья с топлёным молоком, нотки цветочного мёда с едва заметной горчинкой на языке в послевкусии.

Отличный вариант ежедневного - десертного чая

Улун Медовая Орхидея Ми лань сян данцун

Легендарный высокогорный улун из провинции Гуандун. Глубокий, изысканный, переливающийся как драгоценный камень, вкус. Тропические цветы, пряности, мёд, 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 (чёрный) пуэр урожая/ферментации 2019г.

Аромат сухого чая наполнен древесными нотками и запахом осеннего леса.

Цвет настоя насыщенный, тёмно-гранатовый.

Мягкий, объёмный вкус с преобладанием горького шоколада и солёной карамели. В послевкусии легкая, миндальная терпкость.

Wine & Champagne

Вина по бокалам

125 ml

Prosecco DOC Bruni – Veneto, Italy

950.-

Chardonnay – Lindeman's – Australia

900.-

Albarino – «Medusa» – Spain

950.-

Sauvignon Blanc – «Sobaja» – Friuli, Italy

950.-

Gavi DOCG – La Scolca – Piedmont, Italy

1100.-

El Ilusionista – Ribero del Duero, Spain

950.-

Barbera d'Asti – Canti – Piedmont, Italy

950.-

Malbec – Luigi Bosca – Mendoza, Argentina

1100.-

Шампанское

375 ml

Louis Roederer Collection

8500.-

Lanson le Rose Brut

17000.-

Auguste Lavoisier

6500.-

Louis Roederer Collection

18500.-

Moët & Chandon Impérial Brut

15900.-

Lanson le Black Label Brut

15600.-

Louis Roederer Brut Rosé

36000.-

750 ml

Whiskey & Cognac

	<i>40 ml</i>		<i>40 ml</i>
<i>The Macallan 12 YO triple cask</i>	1550.-	<i>Camus VS</i>	900.-
<i>The Macallan 18 YO double cask</i>	4900.-	<i>Camus VSOP</i>	1200.-
<i>Chivas Regal 12 YO</i>	850.-	<i>Frapin VSOP</i>	1550.-
<i>Jameson</i>	850.-	<i>Frapin XO</i>	2970.-
<i>Ardbeg</i>	2100.-	<i>H by Hine V.S.O.P.</i>	1250.-
		<i>Hine XO</i>	3250.-
<i>Jim Beam</i>	900.-	<i>Martell VSOP</i>	1350.-
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	1350.-	<i>Courvoisier XO</i>	2750.-
<i>Maker's Mark</i>	1000.-	<i>Hennessy 250 Collector Blend</i>	5000.-

Кофе

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

Вода

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

Прохлаждающие напитки

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



Tea Room