Меню

ОСЕНЬ-ЗИМА

Ресторан Отель и City-Кафе

БЛЮДА С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ ОТ СИТИ-КАФЕ

8 800 201-35-49 WWW.KOLOMNA-RESTORAN.RU

САЛАТЫ

SALADS

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – 25 МИН
COOKING TIME – 25 MIN

New

Сельдь под свекольным суфле на тосте из бородинского хлеба
Herring under beetroot soufflé on toast of Borodino bread
210Р /180г

Греческий салат
Greek Salad
380Р /300г

Креветки с сальсой из авокадо и чипсом из пармезана
Shrimps with avocado salsa and Parmesan chips
580Р /48/60/20г

New

New

New

Салат с командорским кальмаром и овощами
Salad with commander squid and vegetables
280Р /40/100г

Салат с вяленой олениной, салатным миксом, помидорами черри и домашним сыром
Salad with dried venison salad mix, cherry tomatoes and homemade cheese
360Р /25/30/15г

Салат Цезарь
с жареными креветками **540Р** /200г
с жареной семгой **490Р** /230г
с куриной грудкой **390Р** /230г
Caesar Salad with shrimp, salmon, chicken

Салат с семгой и овощами
Salad with salmon and vegetables
380Р /195г

Салат Сити со слабосоленой семгой, огурцом и красной икрой
«City» Salad with smoked salmon, cucumbers and red caviar
430Р /150г

Салат из свежих помидоров с красным луком
Fresh tomato and red onion salad
340Р /270г

Салат с языком, овощами и сыром Фета
Salad with tongue, vegetables and cheese
290Р /200г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – 20-25 МИН
COOKING TIME – 20-25 MIN

Мясное ассорти с фокаччо и оливками
Assorted meat plate with olives and focaccia
590Р /160г

Брускетта с бородинским хлебом, слабосоленой семгой и мягким сыром (2 шт)
Smoked salmon and soft cheese bruschetta
290Р /150г

New

Холодец-удалец с хреном, солеными огурчиками и хлебными чипсами
Jellied minced meat with horseradish, pickled cucumber and bread chips
320Р /270г

Форшмак из сельди на тостах бородинского хлеба со свекольными чипсами и красной икрой
Forshmak herring on toast bread «Borodino» with beetroot chips and red caviar
280Р /210г

New

Брускетта с бородинским хлебом, курицей и маринованным огурцом (2 шт)
Bruschetta with Borodino bread, chicken and pickled cucumbers (2 pc)
240Р /180г

Ассорти рыбное из палтуса и семги, собственного копчения, с икорным маслом и тостами
Assorted fish from halibut and smoked salmon, caviar with butter and toasts
490Р /40/40/20/40г

Сырная тарелка с мёдом
Cheese plate with honey
420Р /185г

Блинчики с мягким сыром и икрой (4 шт)
Cottage cheese stuffed pancakes with red caviar (4 pc)
290Р /100/10г

Лесные грибочки с луком
Forest mushrooms with onion
210Р /130г

Квашеная капуста с клюквой
Sour cabbage with cranberries
90Р /110г

Маринованные огурцы с солеными помидорами
Traditional pickles and pickled tomatoes
90Р /100г

Сало с хреном и опятами
Lard with horseradish and mushrooms
290Р /160г

Селедочка с картофелем и луком
Herring with potatoes and onions
280Р /260г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – 20-25 МИН
COOKING TIME – 20-25 MIN

New

Хачапури по-аджарски
Hachapuri
390Р /300г

Фокаччо
Итальянская лепешка
Focaccia bread
160Р / 180г

Хачапури (традиционная грузинская лепешка с сыром Сулугуни)
Hachapuri (traditional Georgian bread with cheese)
460Р /400г

New

Турецкая лепешка со шпинатом и сыром
Turkish tortilla with spinach and cheese
290Р /300г

Блинчики с красной икрой и сметаной (3 шт)
Pancakes with red caviar and sour cream (3 pc)
440Р /150/30/20г

Пельмени Царские со сметаной
Meat dumplings with sour cream
340Р /230г

New

Белые грибы со сливочным соусом и мозговой косточкой
Porcini mushrooms with cream sauce and marrow bone
480Р /280/80/30г

New

Язык говяжий, запеченный с картофелем и грибами
Beef tongue, baked with potatoes and mushrooms
580Р /250г

Блинчики с яблоком по-французски
Pancakes with apples
280Р /260г

Блинчики с мясом и соусом Бешамель (2 шт)
Pancakes with meat and Beshamel sauce (2 pc)
340Р / 180/30г

Блинчики с курицей, грибами и соусом Бешамель (2 шт)
Pancakes with chicken, mushrooms and Bechamel sauce (2 pc)
290Р /220/50г

Блинчики с соусом на выбор: мед, сметана, варенье, сгущенка
Pancakes with choice of honey, sour cream, jam or condensed milk
180Р /150/30г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

ПАСТА И СУПЫ

с 12.00

PASTA AND SOUPS

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – 30-35 МИН
COOKING TIME – 30-35 MIN

Куриный шницель, запеченный с сыром, спагетти и соусом
Chicken schnitzel roasted with cheese, spaghetti and sauce
560Р /220/150г

Уха из речных рыб
Fish-soup with river-fish
320Р /300г

Суп-солянка
Savory soup «Solyanka» with vegetables and meat
320Р /360г

Спагетти Карбонара со сливочным соусом
Pasta Carbonara
460Р /250г

Равиоли с кроликом и грибным соусом (6 шт)
Rabbit ravioli with mushroom sauce (6 pc)
420Р /150г/100г

Домашний суп с лапшой, куриным мясом и потрошками
Soup with homemade noodles and chicken meat
240Р /250г

New

Черная паста с тигровой креветкой и кальмаром
Black pasta with prawn and squid
650Р /40/150/50г

Крем-суп из брокколи
Cream-soup with Broccoli
240Р /300г

Борщ с мясом и сметаной
Russian beetroot soup «Borsch» with meat
290Р /250/50/20 г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

FISH

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – 30 МИН
COOKING TIME – 30 MIN

Треска с запеченным перцем
Baked cod served with peppers
670Р / 300г

Глазированная семга с черным рисом
Salmon with black rice
790Р /200г

New

Командорские кальмары на гриле с соусом Биск
Commander grilled squid with a Bisque sauce
540Р /120/30/50 г

New

Палтус на пюре из зеленого горошка
Halibut on mashed green peas
780Р /120/30/120/5/10/10г

New

Сибас со шпинатом и картофельными чипсами
Sea bass with spinach and potato chips
690Р /130/80/30/15г

New

Большая котлета из судака с картофельным пюре и соусом из каперсов
Pike perch cutlet with mashed potatoes and caper sauce
560Р /220/150/30г

Филе палтуса с фасолью
File of halibut served with beans
980Р /200/60г

Хрустящая корюшка с пикантным соусом
Fried fish with savory sauce
380Р /230г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

БЛЮДА ИЗ МЯСА

MEAT

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – до 40 МИН
COOKING TIME – up to 40 MIN

Свинина на косточке с грибами и картофелем
Pork on a bone with mushrooms and potatoes
620Р /150/150г

Оленина с картофельным пюре и соусом из диких ягод
Venison with mashed potatoes and wild berry sauce
670Р /100/150/50г

New

New

Домашние колбаски с фасолью и овощами
Homemade sausages with beans and vegetables
540Р /140/200г

Бургер с картофелем фри, помидорами и салатным миксом
Burger with French fries, tomatoes and salad mix
520Р /150/100/30г

New

New

Бефстроганов с белыми грибами и картофелем
Beef Stroganoff with mushrooms and potatoes
680Р /150/130г

Стейк мясника
Butcher's beef steak
640Р /180/30г

Котлета по-Киевски с картофельным пюре и сливочным соусом с грибами
Kiev cutlet with mashed potatoes and cream sauce with mushrooms
580Р /150/150/50г

Стейк из говяжей вырезки с ароматным маслом и жареной в беконе фасолью
Beef tenderloin steak with flavoured butter and fried beans with bacon
890Р /150/100г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

СИТИ ДОСТАВКА
БЛЮДА С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ ОТ СИТИ-КАФЕ
8 800 201-35-49
WWW.KOLOMNA-RESTORAN.RU

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

GRILL

ЦЕНА ЗА 100 Г СЫРОГО ВЕСА
Price per 100 grams

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – 30 МИН
COOKING TIME – 30 MIN

Каре ягненка
Rack of Lamb
870Р /100Г

Мидии на гриле /Grilled mussels
260Р /100Г

Креветки на гриле /Grilled Shrimps
540Р /100Г

Стейк Рибай Прайм
Prime Ribeye Steak
860Р /100Г

Свинина на косточке
Pork chop
180Р /100Г

Стейк из семги с фасолью и ароматным маслом
Salmon served with beans and flavoured butter
360Р /100Г

Сибас на гриле или на пару
Grilled or steamed Seabass
190Р /100Г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

Гарниры /Garnishes

Время приготовления – 15-20 мин
Cooking time – 15-20 min

Овощи-гриль Grilled vegetables	150г/ **190Р**
Свежие овощи Fresh vegetables	150г/ **140Р**
Капуста Брокколи Broccoli	120г/ **140Р**
Картофельное пюре со сливками Mashed potatoes with cream	150г/ **140Р**
Картофель фри French fries	150г/ **140Р**
Картофель запеченный Baked potatoes	120г/ **140Р**
Картофель по-деревенски Cottage potatoes	150г/ **140Р**
Спагетти Spaghetti	150г/ **140Р**

ПИЦЦА
с 12.00

PIZZA

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – 25 МИН
COOKING TIME – 25 MIN

Карбонара
Pizza Carbonara
340Р /380г

Пицца с ветчиной и грибами
Pork and mushroom pizza
380Р /430г

Кваттро Формаджи четыре сыра
Four Cheese pizza
480Р /400г

Пицца с куриной грудкой и сыром
Pizza with grilled chicken and cheese
460Р /500г

Пицца Сити. Фирменная пицца с беконом, ветчиной, колбасками и грибами
«City» pizza. Chef's special pizza with bacon, sausages and mushrooms
460Р /450г

Маргарита с помидорками и сыром Моцарелла
Pizza Margarita
360Р /430г

Пепперони с сыром
Pepperoni pizza
380Р /320г

Пицца Баварская с острыми колбасками
Bavarian pizza with sausages
430Р /480г

Ко всем пиццам вы можете дополнительно заказать: сыр пармезан, сыр моцарелла, бекон, пепперони, грибы, ветчину, помидоры, чеснок. Полный ассортимент дополнительных ингредиентов спрашивайте у официанта.

Additional toppings available: parmesan, mozzarella, bacon, pepperoni, mushrooms, pork, tomatoes, garlic, etc. Additional toppings and ingredients for pizzas are available, please ask your waiter.

Пицца с семгой и красной икрой
Pizza with salmon and red caviar
590р /300г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официантов

ДЕСЕРТЫ МОРОЖЕНОЕ СМУЗИ

из собственной кондитерской

Французские Макаруны
Классические французские миндальные пирожные
French macaroons
180Р /64г

Мильфей
Французский десерт из крема со свежими ягодами между хрустящими коржами
French dessert with cream and fresh berries between the cakes
380Р /180г

New

Десерт Шоколадный бар
Dessert Chocolate bar
180Р /110г

Наполеон
Тонкие слоеные коржи с воздушным кремом
Puff pastry cakes with cream
340Р /160г

New

Меренговый рулет со свежими ягодами
Meringue roll with fresh berries
260Р /130г

Хрустящее облако
Нежное безе с малиновым конфитюром, сырным кремом и ягодами
Meringue with raspberry jam, cheese cream and berries
240Р /110г

Десерт ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД
Нежное вишневое суфле на песочно-миндальной подложке
Cherry souffle
260Р /125г

Хрустящий Чизкейк
Нежнейший сырный мусс под желе из маракуйи
Crisp Cheese Cake
340Р /160г

Кусочек торта Блекджек
Неповторимое сочетание воздушного мусса в шоколадной глазури
Cake Blackjack
240Р /90г

Яблочный штрудель
Рулет из тонкого теста с начинкой из яблока, лепестками миндаля и изюма
Apple Strudel
240Р /220г

Шоколадный флан
Необычное сочетание горячего шоколадного флана с фисташковым мороженым
hot chocolate flan with pistachio ice cream
260Р /150г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

ДЕСЕРТЫ МОРОЖЕНОЕ СМУЗИ

из собственной кондитерской

Грушевый пирог
Pear pie
120Р /90г

New

Арлекино
Harlequin Ice-cream
240Р /240г

Шоколатт
Chocolate Ice-cream
210Р /120г

Куршевель
Courchevel Ice-cream
380Р /200г

Смузи Манго
Манго, банан
Smoothie with mango, banana
290Р /200г

Смузи Бананово-клубничный
Банан, клубника, мороженое
Smoothie with banana, strawberry, Ice-cream
290Р /200г

Банановый сплит
Banana Split Ice-cream
280Р /270г

Мороженое и сорбеты на выбор:
Ice-cream and sorbets of your choice:
ванильное, клубничное, шоколадное
Vanilla, strawberry, chocolate
90Р /1 шарик/50г
фисташковое парфе, филадельфия
Pistachio parfait, Philadelphia
120Р /1 шарик/50г
малиновый сорбет/Raspberry sorbet
140Р /1 шарик/60г

New

Яблочный пирог
с шариком ванильного мороженного
Apple pie with ice cream
280Р /150г

Смузи Фитнес
Банан, огурец, сельдерей, брокколи, йогурт, кедровые орешки, имбирь, мед
Smoothie with banana, cucumber, celery, broccoli, yogurt, pine nuts, ginger, honey
290Р /200г

Смузи Витаминный
Банан, киви, клубника, мед, сливки
Smoothie with banana, kiwi, strawberries, honey, cream
290Р /200г

Фруктово-шоколадное фондю
Fruit and chocolate fondue
380Р /450г

Фруктовая ваза
Fruit plate
480Р /800г

Горячий круассан
с миндально-сливочной начинкой
Crem-filled hot croissant
120 /70г

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официанта

Торты на заказ

www.kolomna-restoran.ru

В нашей собственной кондитерской мы создаем не только изумительные десерты, но и красивейшие торты на заказ.

Прием заказов :

8 (496) 612-74-00
8 (915) 088-31-26

Прием заказов осуществляется не менее чем за 48 часов

Тирамису 750г/ **1350р**

Красный бархат 1000г/ **980р**

Чизкейк 750г/ **1250р**

Профитроль 650г/ **960р**

КЕНДИ-БАР

К ЮБИЛЕЮ

СВАДЕБНЫЕ

ДЕТСКИЕ

Мажестик 1000г/ **780р**

Лиловый чизкейк 1000г/ **1250р**

Наполеон 750г/ **1250р**

Блекджек 750г/ **1480р**

* Полный состав ингредиентов блюд спросите у официантов

ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС КОЛОМНА

БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВАШИХ ТОРЖЕСТВ

- 7 БАНКЕТНЫХ ЗАЛОВ
- АРЕНДА ЗАЛА - БЕСПЛАТНО
- ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ
- ОБШИРНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
- ТОРТЫ ИЗ СОБСТВЕННОЙ КОНДИТЕРСКОЙ
- БОНУСЫ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ КЛУБНЫХ КАРТ
- НОМЕР ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ В ПОДАРОК НА СВАДЬБУ

ЗАЛ РЕСТОРАНА «ОТЕЛЬ»

ДО 260 ГОСТЕЙ.
Большой и торжественный зал с танцполом и светомузыкальным оборудованием сделают любое ваше торжество незабываемым.

ЗАЛ «КОЛОМНА»

ДО 30 ГОСТЕЙ.
Зал с панорамным видом на старый город. Подойдет для торжественных дат и юбилеев.

ЗАЛ «ЕВРОПЕЙСКИЙ»

ДО 25 ГОСТЕЙ.
Для торжественного события прекрасно подойдет неповторимая атмосфера и комфорт этого зала в классическом стиле.

ЗАЛ «ПАНОРАМНЫЙ»

ДО 30 ГОСТЕЙ.
В этом светлом зале вы прекрасно отметите вашу свадьбу или юбилей любуясь панорамным видом.

ЗАЛ «ПОДМОСКОВЬЕ»

ДО 80 ГОСТЕЙ.
Зал с отдельным входом для семейных и торжественных мероприятий, детских праздников, корпоративов, возможно проведение поминальных обедов.

ЗАЛ «КАЮТ-КОМПАНИЯ»

ДО 15 ГОСТЕЙ.
Проведите деловые переговоры или семейное торжество в этом зале, оформленном в морском стиле.

ЗАЛ «МОСКВОРЕЧЬЕ»

ДО 25 ГОСТЕЙ.
Идеально подходит для бизнес-встреч и деловых обедов.

БИЛЬЯРД

3 БИЛЬЯРДНЫХ СТОЛА
(русский бильярд)
Современное оснащение
Возможность заказать еду и напитки

СИТИ ДОСТАВКА

БЛЮДА С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ ОТ СИТИ-КАФЕ

8 800 201-35-49 WWW.KOLOMNA-RESTORAN.RU

ОТДЕЛ ЗАКАЗОВ: +7 (496) 612-74-00 МЕНЕДЖЕР РЕСТОРАНА: +7 (915) 088-31-26
WWW.KOLOMNA-restoran.RU - ИНТЕРЕСНЫЕ СОБЫТИЯ И СУПЕРАКЦИИ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Спектр»
Гусева О.С.

УТВЕРЖДАЮ
Шеф-повар ООО «Спектр»
Сапронов Н.В.