

Чайные церемонии. Они могут быть очень разными.

В центре традиционных китайских, конечно, сам Императорское Величество Чай. Его сорта, тонкости заваривания, вода, посуда, множество нюансов волшебства, которое творит чайный мастер.

Европейское чаепитие – оно другое. Высокие стулья, большие чашки. Чай важен, но не менее важно угощение. Особые маленькие сэндвичи, булочки, тартинки, варенье... Все это входит в понятие "пить чай". Английское, русское или, скажем, татарское чаепитие – это целая трапеза в середине дня. А чай в гранд-отеле – отдельная красивая традиция, особый социальный ритуал.

А еще "пить чай" – это всегда встреча, всегда разговор. Именно поэтому наши "чайные церемонии" всегда рассчитаны на двоих. Tête-à-tête, лицом к лицу – так мы и называли нашу новую "церемонию". В ней летние ягоды и бабушкины творожные печенье, прустовские мадленки и авторский шоколад, ревень и гуава, и много разного увлекательного алкоголя – как сувенирные маленькие бутылочки, которые привозим из путешествий. Осколки воспоминаний, флирт с искусством, сладкие надежды и красивые рифмы. Воздушное и неуловимое, и что остается от сказки потом, после того, как ее рассказали.

Чаепитие у нас не только 5 o'clock, оно длится весь день, как у персонажей Льюиса Кэрролла. Разделите друг с другом и с нами это нежное безумие.

茶道。它们可能非常不同。

当然,中国传统文化的:center是茶艺。它的多样性、冲泡的精细度、水、菜肴,以及茶壶创造的许多神奇的细微差别。

欧洲茶艺则不同。高脚椅,大杯子。茶很重要,但茶也是一种享受。特殊的小三明治、烤饼、塔丁、果酱... 所有这些都属于“喝茶”的概念。英语、俄语或鞑靼语茶是中午的一顿丰盛的饭菜。在大酒店喝茶是一种独特的美丽传统,一种特殊的社交仪式。

而“喝茶”总是一次会面,总是一次谈话。这就是为什么我们的“茶道”总是为两个人设计。Tête-à-tête,面对面——这就是我们所说的新“仪式” 里面有夏季浆果和奶奶的饼干、春季松饼和原味巧克力、大黄和番石榴,以及许多不同的迷人酒 - 比如我们从旅行中带来的小纪念品瓶。回忆的片段、对艺术的调情、甜蜜的希望和美丽的韵律。空洞而难以捉摸,之后的故事还剩下什么

是如何讲述的。

我们的茶会不仅仅是 5 点,而是持续一整天,就像刘易斯·卡罗尔笔下的人物一样。与彼此和我们分享这种温柔的疯狂

Чашпитие «Tête-à-tête» 4 700.-

с двумя бокалами просекко La Gioiosa 6 500.-

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

каннеле с ромом Plantation

творожное печенье

лимонные мадлен

тарталетки с ягодами

тирамису с ликером Amaretto

гуава с Grand Marnier Cordon Rouge

ревень с Cognac Frapin

шоколадный трюфель с ромом Plantation

茶会 “Tête-à-tête” 4,700 。 -

含两杯La Gioiosa起泡酒的价格 6,500 。

黄瓜、辣根和薄荷三明治

鸡蛋、菠菜和芥末三明治

烟熏三文鱼配莳萝语与黑麦面包

鸡肉配彩色沙拉,

柠檬蛋黄酱和黑面包。

酸黄瓜和辣第面包配烤牛肉

种植园玫瑰朗姆酒可丽露

芝士蛋糕

柠檬玛德琳

浆果小挞

提拉米苏配杏仁利口酒

番石榴配曼怡橙味力娇酒

法拉宾干邑

巧克力松露配种植园朗姆酒

所有价格均以卢布标示，含增值税

Русское чаепитие 4 200.

с двумя бокалами просекко La Gioiosa 6 500.-

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

俄式茶宴 4 200.-

搭配两杯普罗塞克起泡酒 La Gioiosa 6 000.-

鱼子酱泡芙

牛舌蓝莓三明治

鸡肉酱挞配葡萄干与榛子

格拉瓦三文鱼法棍

红鱼子酱薄煎饼

“蚁巢”蛋糕

蓝莓泡芙

蜂蜜蛋糕

姜饼

敬请注意：

茶宴套餐按两位宾客配置。若人数增加，额外饮品将另行计费。

全天供应。

所有价格均以卢布标示，含增值税

З а в т р а к и

早餐

«Большой завтрак»

яичница - болтунья, хашбраун, сосиски, бекон, томат гриль, грибы, хлеб

“丰盛早餐” 套餐

煎太阳蛋、薯饼、香肠

培根、烤番茄、蘑菇、面包

Завтрак «Мойка 22»

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

“莫伊卡22号” 早餐

羊角面包、溏心蛋、红鱼子酱、盐水、

小鲑鱼、龙蒿酸奶奶酪、烟熏火鸡、鳄梨、自制橙子果酱、时令水果

Французский омлет с сыром бри и черным трюфелем

法式煎蛋卷配布里奶酪和黑松露

Яйца Royal с форелью

пшеничный маффин, малосольная форель, шпинат, яйцо пашот, голландский соус

皇家班尼迪克蛋

全麦麦芬、轻盐三文鱼

菠菜、水波蛋、荷兰酱

Рубленая котлета из говядины с яйцом на картофельном хашбрауне

将牛肉锅切好,加入鸡蛋,放在薯饼上

Сырники с домашним клубничным вареньем и сметаной

奶酪饼配自制草莓酱与酸奶油

Русские блины со сметаной (3 блина)

- икра нерки
- осетровая икра
- лосось гравлакс
- домашний конфитюр
- сгущенное молоко

俄罗斯酸奶油煎饼(3 张)

- 红鲑鱼子酱
- 黑鱼子酱
- 腌三文鱼
- 自制果酱
- 炼乳

Булочка с корицей

Со сметанным кремом и соленой карамелью

肉桂卷

配奶油和咸焦糖

Зеленая греча с пармезаном и жареным цуккини

绿色帕尔马干酪和烤西葫芦

Ржаная каша на пахте

с семенами льна копченой говядиной и яйцом пашот

黑麦粥

配亚麻籽、熏牛肉和水波蛋

Яйца на ваш выбор

с двумя добавками на ваш выбор: ветчина,

сыр чеддер, колбаски, копченый лосось,

малосольный лосось, грибы, сладкий перец,

авокадо, томат, бекон, зелень

为您的鸡蛋选择两种配菜:

火腿、切达奶酪、香肠、熏鲑鱼、

轻盐鲑鱼、蘑菇、甜椒、

牛油果、番茄、培根、绿叶蔬菜

Меню обеда

午餐菜单

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

开胃菜与沙拉

Зеленый салат со спаржей и авокадо

芦笋鳄梨绿色沙拉

Салат из подкопченной форели

烟熏鳟鱼沙拉

Тартар из говядины с картофелем фри

牛肉挞配炸薯条

Салат с кабачком гриль, грушей и сыром Brie

烤西葫芦沙拉配梨和布里奶酪

Капустный пирог с деревенским сливочным маслом и икрой нерки

卷心菜派配乡村奶油黄油和黑鱼子酱

Оливье с телячьим языком

小牛舌配奥利维尔沙拉

Узбекские томаты с молодым сыром и мятой

乌兹别克西红柿配新奶酪和薄荷

СУПЫ

汤

Традиционный борщ с говядиной

传统牛肉红菜汤

Марсельский рыбный суп

马赛鱼汤

Ботвинья холодный суп из зелени
на белом квасе с пастроми из индейки
绿色冷汤配烟熏火鸡与白色格瓦斯

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

主菜

Филе миньон с соусом из зеленого перца и картофелем фри

费力牛排配青椒酱和炸薯条

Бефстроганов с картофельным пюре

俄式牛肉丝配土豆泥

Ладожский судак Пиль – Пиль, с весенними овощами и кремом из цветной капусты

拉多加河卢梭鱼,配春季蔬菜与花椰菜奶油酱

Голубцы с креветкой, соус из маринованных томатов

虾仁番茄酱

Пельмени с начинкой из мраморной говядины с консоме и сметаной

大理石纹牛肉饺子,配法式清汤和酸奶油

Половинка жаренного цыпленка с соусом Жу, облепиховым маслом и зеленым салатом

半只烤鸡配茄酱、沙棘油和绿叶沙拉

ДЕСЕРТЫ

甜点

Тарталетка из гречневого песочного теста с кокосовым кремом, свежими ягодами, veg

荞麦酥皮小挞配椰子奶油、新鲜浆果、蔬菜

Тирамису

提拉米苏

Эклер с ванильным кремом

香草奶油泡芙

Медовик с яблоком и клюквой

蜂蜜配苹果和蔓越莓

Наполеон

拿破仑蛋糕

Шоколадный Брауни с ревенем

巧克力布朗尼

Шарик мороженого с добавками на ваш выбор:

- сироп
- шоколадная крошка
- орехи

自选冰淇淋球:

- 糖浆
- 巧克力碎
- 坚果

Ч а й н а я к а р т а

茶单

Ассам

Полнотелый черный чай. Терпкий,
но без горечи, с солодовым оттенком
阿萨姆红茶

醇厚红茶

口感强劲但不苦涩，带有麦芽余韵

Эрл Грей

Классическое сочетание черного чая
и цветков бергамота
伯爵红茶

经典红茶与佛手柑花之协奏

Пушкин

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

柑橘芬芳与温柔佛手柑油交织的红茶

Яблоко любви

Чёрный чай с ароматом
карамелизированного яблока и цветов
爱情之果 / 爱之苹果

焦糖苹果花香红茶

Тысяча холмов

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

千丘之韵

黑茶臻萃姜桂辛香

佐粉红胡椒、豆蔻、丁香

Лапсанг

Знаменитый китайский черный чай

с копченым ароматом

и нотками чернослива

正山小种

中国正山小种

松烟熏香，隐现黑李气息

Поль и Вирджиния

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

保罗与维吉妮

红茶馥郁莓果香草焦糖韵

Цветочная страсть

Белый чай с тонким ароматом утренней розы и абрикоса

花漾热情

白茶 晨露玫瑰与杏香交织

Улун сливочная карамель с солью

Улун с соленой сливочной карамелью и лепестками цветов

盐之花焦糖乌龙

盐奶焦糖乌龙 缀花瓣

Зеленый Юньнань

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

云南绿茶

云南臻品绿茶

柔润醇和，鲜爽强劲，蕴清雅果香，余韵悠长。

Жасмин

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

茉莉云芽

绿茶为骨 · 花魂入韵

Ночь в Версале

Зеленый чай, лепестки цветов с ароматом бергамота, киви, фиалки и персика
凡尔赛之夜

翡冷翠之夜

绿茶为底 · 缀佛手柑、奇异果、紫罗兰与白桃

Утренняя роса

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

晨曦草本集

薄荷、鼠尾草、石楠、椴花、金盏、柠檬草交织

清冽醒神，余韵别致

Ройбуш Крем-Карамель

Полезный травяной чай с карамельно-кремовой ноткой
焦糖奶油路易波士茶

焦糖奶韵路易波士

Ромашка

Успокаивающий травяной чай
洋甘菊茶

静心草本茶

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.

1860年，秋明商人伊万·彼得罗维奇·科洛科尔尼科夫从中国运回了他的第一批茶叶商队。在经营茶叶贸易的头十年间，他便从第二商会晋升至第一商会，成为西西伯利亚地区最大的中国茶叶供应商。科洛科尔尼科夫商人曾两次亲自跋涉于自中国至秋明的“伟大茶叶之路”，**全程护送茶队**。他亲身参与在湖北省茶园中的茶叶甄选与采购，由此获得“亲选特供茶”的资格认证。

1895年，在伊·彼·科洛科尔尼科夫去世后，其子安东·伊万诺维奇·科洛科尔尼科夫与兄弟斯捷潘共同创立了“伊·彼·科洛科尔尼科夫与继承人商会”，**将家族的茶叶事业延续下去**。直至俄国国内战争爆发前，科洛科尔尼科夫家族始终未曾中断茶叶贸易。他们不仅以卓越企业家的身份载入史册，更是著名的慈善家与赞助人，为家乡同胞与托博尔斯克省的民众作出了深远贡献。

百年之后，安东·伊万诺维奇·科洛科尔尼科夫的玄孙复兴并传承着这份始于1860年的茶叶事业。

«与云南、福建茶园的茶农们之间的友谊和良好关系，带给我许多引人入胜的发现与无比珍贵的知识。而我，正成为科洛科尔尼科夫家族茶传统的守护者。这些传统的根基，在于爱、尊重与灵魂，在于生长于纯净山地保护区土地上的古老茶树与茶丛，在于手工采摘的茶叶，在于制茶大师们的工艺秘传。我所售卖的每一片茶叶，都是我与家人每日饮用并深深珍爱的那一杯。».

此致,

叶甫盖尼·列多夫斯基-科洛科尔尼科夫

Чайная карта «Колокольников»

科洛科尔尼科夫茶单

0,7升/ 750.-

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

金针红茶

温润如玉，清甜如蜜。

果脯蜜韵间，隐现家常饼干与青苹果挞的暖香。

一盏入喉，神思清朗，身心俱暖，暂忘尘世纷扰。

Чай красный Темное золото Хэй цзинь Темное Золото

особый чай из группы Сяо Чжунов - 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.

黑金红茶

黑金正山小种 闽红奇韵，松烟为骨。热闻如新烤黑麦面包的醇暖，冷嗅隐现黑李蜜饯的甘醇。尾调一缕烟熏，化入喉间悠长回甘——

此茶之秘，尽在柴火萎凋的古法光阴

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

金螺红茶

暖香如焙，果韵甘醇。面包温甜、烤苹果与黑李蜜饯的气息层层铺展——口感柔润饱满，余韵间，焦糖曲奇与花蜜的清甜中，一丝极淡的苦调悄然化开，如舌尖掠过的微风。日日可亲的茶席甜心。

Улун Медовая Орхидея Ми лань сян 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

蜜兰香单丛乌龙

传奇单丛，岭上风华。广东高山乌龙，如玉蕴光，层层递转——热带兰馥、香料缱绻、蜜韵沉沉，忽而野草清鲜，忽而熟果垂枝；尾调一抹杏仁微苦，敛入桃香悠长。如坠深谷幽兰之境，余韵即是心境。

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

高山铁观音乌龙

安溪高山铁观音 闽南乌龙之宗，香韵独步。蜜沁幽兰，素手簪花——紫丁香与茉莉的清魂潜入茶骨，化作一脉甘润丰盈。柔如春溪漱石，淡若晨雾笼纱；七泡余香犹在，果甜隐于喉底。消暑、静心、佐餐皆宜：可伴开胃酒启宴，亦为甜点收尾添一缕东方韵致。

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.

2019年熟普洱

干茶秋林幽邃，木质清韵沉沉。茶汤如熟榴凝露，黯红透艳——入口醇厚饱满，苦甜参半如黑巧于舌面缓融，咸奶油焦糖层层沁开；尾调一抹杏仁敛涩，化入喉间悠长回甘。所有价格以卢布计价，并已包含增值税。

Wine & Champagne

葡萄酒与香槟

ВИНА ПО БОКАЛАМ

一杯葡萄酒

香槟 Lanson

Cremant de Bourgogne Brut Rose - Andre Delorme, 法国

La Gioiosa Prosecco DOC Brut, Villa Sandi -意大利

Sauvignon Blanc – Paddle Creek –新西兰

Gavi DOCG – La Scolca – Piedmont, 意大利

Malbec – Luigi Bosca – Mendoza, 阿根廷

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

无酒精葡萄酒

Vina Albali – Felix Solis, 西班牙

La Gioiosa, Prosecco, 意大利

Hans Baer – Riesling –德国-白汉

Hans Baer – Pinot Noir –德国-桃红葡萄酒

Dr.Zenzen – Deutscher Dornfelder –德国-红葡萄酒

ШАМПАНСКОЕ / ИГРИСТЫЕ ВИНА

香槟及起泡酒

Abrau Rose Imperial

Balaklava Chardonnay Brut

Balaklava pinot Noir Brut Rose

Prosecco La Gioiosa DOC Brut

Lanson Black Label

Cremant de Bourgogne Brut – Andre Delorme, 法国

Louis Roederer Collection

Whiskey & Cognac

威士忌与干邑

The Macallan 12 YO 三桶陈酿

The Macallan 18 YO 双桶陈酿

Chivas Regal 12 YO

Jameson

Ardbeg Wee Beastie 5 YO

Jim Beam

Jack Daniel's Single Barrel

Maker's Mark

Camus VS

Camus VSOP

Frapin VSOP

Frapin XO

H by Hine V.S.O.P.

Hine XO

Martell VSOP

Courvoisier XO

Hennessy 250 Collector Blend

Кофе

咖啡

Эспрессо
意式浓缩咖啡

Ристретто
瑞斯崔朵精粹浓缩

Эспрессо Макиато
浓缩咖啡玛奇朵
Двойной Эспрессо
双份浓缩咖啡

Американо
美式咖啡

Капучино
卡布奇诺

Флэт Уайт
澳白
Латте
拿铁

Раф
用浓缩咖啡、奶油和糖制成的咖啡饮料

Какао
热可可

Глясе с шариком ванильного мороженого
冰咖啡配香草味冰淇淋球

Вода

饮用水

San Benedetto 无气 250毫升/750毫升

Dausuz 无气(500毫升)

San Benedetto 带气 250毫升/ 750毫升

Dausuz 带气 (500毫升)

Прохладительные напитки

无酒精饮品

Сок яблочный

苹果汁(200毫升)

Сок томатный (200 мл)

番茄汁(200毫升)

Сок апельсиновый (200 мл)

橙汁(200毫升)

Сок вишневый (200 мл)

樱桃汁(200毫升)

J. Gasco Cacaocola (200 мл)

J. Gasco 可口可乐 (200毫升)

J. Gasco Dry Bitter Tonic (200 мл)

J. Gasco 干苦汤力 (200毫升)

J. Gasco Ginger Ale Tonic (200 мл)

J. Gasco 干姜水 (200毫升)

J. Gasco Soda Bosa (200 мл)

J. Gasco 苏打水(200毫升)

Свежевыжатый сок

鲜榨果汁

Молочный коктейль

Ванильный, шоколадный или клубничный

奶昔

香草、巧克力或草莓