Гостиница
Intourist®
Интурист Коломенское

# Меню | A La Carte Menu

## ЗАКУСКИ | APPETIZERS

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Подкопчённый тартар из говядины с руколой, перепелиным яйцом и соусом мацухиса**<br>Говяжья вырезка, огурцы соленые, огурцы свежие, майонез, зернистая горчица, соус табаско, соль, каперсы, перепелиное яйцо (желток), вяленые помидоры черри, рукола, соус (лук-шалот, соевый соус, кунжутное масло, оливковое масло, подсолнечное масло) | 175 | **995** |
| **Smoked beef tartare with arugula, quail egg and matsushisa sauce**<br>Beef tenderloin, pickled cucumbers, fresh cucumbers, mayonnaise, grainy mustard, Tabasco sauce, salt, capers, quail egg (yolk), dried cherry tomatoes, arugula, sauce (shallots, soy sauce, sesame oil, olive oil, sunflower oil) | | |
| **Телячий язык с овощами, муссом из хрена и моченными яблоками**<br>Слайсы отварного языка, микс салата, вяленые помидоры черри, обжаренные дольки картофеля-бейби, красный лук, мусс из сметаны, сливок и столового хрена, слайсы зеленого яблока, моченные в капустном рассоле | 60/50/30 | **785** |
| **Veal tongue with vegetables, horseradish mousse and soaked apples**<br>Boiled tongue slices, salad mix, dried cherry tomatoes, deep-fried baby potato wedges, red onion, sour cream and horseradish mousse, green apple slices soaked in cabbage brine | | |
| **Лосось гравлакс с оладьями из кабачков и бородинской гренкой**<br>Слайсы слабосоленого лосося, замаринованного в свекольно-брусничном соке, оладьи из тертого кабачка, яйцо-пашот, соус из сметаны, сливок и сыра креметта с зеленью, гренки бородинского хлеба, вяленые помидоры черри, зеленое масло | 250 | **895** |
| **Gravlax salmon with zucchini pancakes and Borodinsky croutons**<br>Slices of lightly salted salmon marinated in beetroot or lingonberry juice, grated zucchini pancakes, poached egg, sauce of sour cream, cream and cremette cheese with herbs, Borodinsky bread croutons, dried cherry tomatoes, green butter | | |
| **Филе сельди с молодым картофелем**<br>Филе сельди, маринованное с ароматным маслом и зернистой горчицей, перья красного лука, бородинские гренки, малосольный огурец, дольки картофеля-бейби, обжаренные во фритюре, перья зеленого лука | 100/195/25 | **660** |
| **Herring fillet with young potatoes**<br>Herring fillet marinated with aromatic oil and grainy mustard, red onion feathers, Borodinsky croutons, lightly salted cucumber, deep-fried baby potato wedges, green onion feathers | | |
| **Тартар из тунца**<br>Филе тунца, авокадо, лайм, соевый соус, имбирь, перец чили, кунжут, масло оливковое | 120 | **990** |
| **Tuna tartare**<br>Tuna fillet, avocado, lime, soy sauce, ginger, chili pepper, sesame, olive oil | | |
| **Капрезе с соусом песто и бальзамической икрой**<br>Моцарелла, томаты красные, томаты желтые, рукола, соус песто, бальзамическая икра, кедровые орешки | 270 | **770** |
| **Caprese with pesto sauce and balsamic caviar**<br>Mozzarella, red tomatoes, yellow tomatoes, arugula, pesto sauce, balsamic caviar, pine nuts | | |
| **Пирожки с рубленым мясом, соленьями и сметаной**<br>Бездрожжевое тесто, фарш свинина / говядина, масло сливочное, молоко, сметана, маринованные помидоры черри, корнишоны и лук | 270 | **670** |
| **Pies with minced meat, pickles and sour cream**<br>Yeast-free dough, minced pork / beef, onion, butter, milk, sour cream, pickled cherry tomatoes, gherkins and onions | | |
| **Пирожки с креветками и соусом банья-кауда**<br>Тесто спринг-ролл, начинка из креветок, сладкого перца, сыра с соусом ким-чи, соус банья-кауда: молоко, подсолнечное масло, зелень, лимонный сок | 210 | **780** |
| **Pies with shrimp and Bagna Cauda sauce**<br>Spring roll dough, shrimp filling with sweet pepper, cheese and kim-chi sauce, sauce Bagna Cauda: milk, sunflower oil, herbs, lemon juice | | |
| **Тыква, запеченная с сыром и соусом из кваса и яблок**<br>Тыква, запеченная с оливковым маслом, морской солью и тимьяном, сыр сулугуни или моцарелла, соус из яблок с медом, зернистой горчицей и квасом. | 245 | **700** |
| **Baked pumpkin with cheese , kvass and apple sauce**<br>Baked pumpkin with olive oil, sea salt and thyme, suluguni or mozzarella cheese, apple sauce with honey, grainy mustard and kvass. | | |

## САЛАТЫ | SALADS

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Салат со свежими овощами, телятиной и маринованным луком**<br>Микс салата, томаты, огурцы, сладкий перец, маринованный лук, телятина, обжаренная с тимьяном, соевым соусом и терияки, сыр фета | 200 | **870** |
| **Salad with fresh vegetables, veal and pickled onions**<br>Mixed salad, tomatoes, cucumbers, sweet peppers, pickled onions, veal fried with thyme, soy sauce and teriyaki, feta cheese | | |
| **Салат-гриль с ростбифом и соусом из печеного чеснока**<br>Микс салата, баклажаны, цуккини, томаты, сладкий перец, мини-кукуруза, ростбиф из говяжьей вырезки, соус: печеный чеснок, куриный желток, подсолнечное масло. | 180 | **720** |
| **Grilled salad with roast beef and baked garlic sauce**<br>Mixed salad, eggplant, zucchini, tomato, sweet pepper, mini corn (optional), roast beef from beef tenderloin, sauce - baked garlic, chicken yolk, sunflower oil | | |
| **Оливье с языком и перепелиным яйцом**<br>Отварные овощи, горошек, соленые огурцы, отварной язык, куриное яйцо, майонез, зернистая горчица, перепелиное яйцо, красная икра, свекольный майонез, слайсы редиса, зеленое масло | 200 | **750** |
| **Olivier with tongue and quail egg**<br>Boiled vegetables, peas, pickled cucumbers, boiled tongue (trimmings), chicken egg, mayonnaise, grainy mustard, quail egg, red caviar, beetroot mayonnaise, radish slices, green butter | | |
| **Оливье с лососем и красной икрой**<br>Отварные овощи, горошек, соленые огурцы, лосось горячего копчения, куриное яйцо, майонез, зернистая горчица, красная икра, свекольный майонез, слайсы редиса, зеленое масло | 200 | **870** |
| **Olivier with salmon and red caviar**<br>Boiled vegetables, peas, pickled cucumbers, smoked salmon , chicken egg, mayonnaise, grainy mustard, red caviar, beetroot mayonnaise, radish slices, green butter | | |
| **Цезарь с куриным филе**<br>Микс салата, томаты черри, крутоны из чиабатты, соус цезарь, филе куриное, маринованное в горчице с тимьяном и лимонным соком, сыр джюгас | 190 | **760** |
| **Caesar with chicken fillet**<br>Salad mix, cherry tomatoes, ciabatta croutons, homemade Caesar sauce, chicken fillet marinated in mustard with thyme and lemon juice, djugas cheese | | |
| **Цезарь с креветками**<br>Микс салата, томаты черри, крутоны из чиабатты, соус цезарь, жареные креветки, чеснок, розмарин, сыр джюгас | 180 | **860** |
| **Caesar with shrimps**<br>Mixed salad, cherry tomatoes, ciabatta croutons, Caesar sauce, fried shrimps, garlic, rosemary, djugas cheese | | |
| **Греческий салат с маринованной фетой и орегано**<br>Микс салата, огурцы, томаты, сладкий перец, оливки, маслины, красный лук, сыр фета, маринованный в итальянских травах, заправка: оливковое масло, тимьян, орегано, лимонный сок, лимонная цедра | 200 | **650** |
| **Greek salad with marinated feta and oregano**<br>Mixed salad, cucumbers, tomatoes, bell peppers, olives, black olives, red onions, feta cheese marinated in Italian herbs, dressing - olive oil, thyme, oregano, lemon juice, lemon zest | | |

## СУПЫ | SOUPS

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Борщ с говяжьими щечками**<br>Говяжьи щечки, свекла, морковь, лук, картофель, капуста, томатная паста, соль, перец. Подается со сметаной | 300/50/80 | **580** |
| **Borscht with beef cheeks**<br>Beef cheeks, beets, carrots, onions, potatoes, cabbage, tomato paste, salt, pepper. Served with sour cream | | |
| **Уха с лососем и треской**<br>Филе лосося и трески, картофель, морковь, вяленые помидоры черри | 300 | **760** |
| **Fish soup with salmon and cod**<br>Salmon and cod fillet, potatoes, carrots, dried cherry tomatoes | | |
| **Солянка мясная**<br>Буженина, ростбиф, ветчина, копченая колбаса, язык, каперсы, оливки, лимон. Подается со сметаной | 300/50/15 | **660** |
| **Meat solyanka**<br>Buzhenina, roast beef, ham, smoked sausage, tongue, capers, olives, lemon. Served with sour cream | | |
| **Суп-лапша с цыпленком, томатами и зеленым луком**<br>Куриный бульон, филе цыпленка, лапша, перепелиное яйцо, зелень, томаты, зеленый лук | 350 | **500** |
| **Noodle soup with chicken with tomatoes and green onions**<br>Chicken broth, chicken fillet, noodles, quail egg, greens, tomatoes, green onion | | |
| **Крем-суп из белых грибов**<br>Грибы белые, картофель, лук, корень сельдерея, сливки, масло сливочное, чеснок, мусс из сливок и творожного сыр. Подается с пшеничными гренками | 340/20 | **670** |
| **Porcini mushroom cream Soup**<br>Porcini mushrooms, potatoes, onions, celery root, cream, butter, garlic, cream and cottage cheese mousse. Served with wheat croutons | | |

Все цены указаны в рублях и включают НДС. К оплате принимаются рубли и основные виды банковских карт.
Для получения полной информации о блюдах и напитках, указанных в меню, пожалуйста, обратитесь в ресторан или в службу доставки еды в номер. Вы можете воспользоваться услугой рум-сервис, сервисный сбор составит 10%.

All prices are listed in rubles and include VAT. Payment is accepted in rubles and major credit cards.
For more information about each menu item please contact to our restaurant or room service.
You can use room service. Service charge is 10%

## ПАСТА | PASTA

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Паста с соусом карбонара и копченой грудинкой**<br>Спагетти из твердых сортов пшеницы, копченая грудинка, куриное яйцо, сыр джюгас, вяленые помидоры черри, перепелиное яйцо<br>**Pasta with Carbonara sauce and smoked brisket**<br>Durum wheat spaghetti, smoked brisket, chicken egg, djugas cheese, dried cherry tomatoes, quail egg | 300/20 | **820** |
| **Тальятелле с телятиной, белыми грибами и трюфельной пастой**<br>Классическая итальянская паста, белые грибы, сливки, грибная паста, паста из трюфеля/трюфельное масло, сыр джюгас<br>**Tagliatelle with veal, porcini mushrooms and truffle paste**<br>Classic Italian pasta, porcini mushrooms, cream, mushroom paste, truffle paste/truffle oil, djugas cheese | 300 | **995** |
| **Спагетти с филе цыпленка с соусом из трех видов томатов и базилика**<br>Спагетти из твердых сортов пшеницы, обжаренное куриное филе, сыр джюгас, соус: томаты свежие, томаты в собственном соку, красный лук, томатный сок, красное вино, базилик<br>**Spaghetti with chicken fillet with a sauce of three types of tomatoes and basil**<br>Durum wheat spaghetti, fried chicken fillet, djugas cheese, sauce: fresh tomatoes, tomatoes in their own juice, red onion, tomato juice, red wine, basil | 270 | **780** |
| **Спагетти с креветками в сливочном соусе**<br>Спагетти из твердых сортов пшеницы, креветки, обжаренные с чесноком и розмарином, томаты черри, соус: сливки, хондаши, сыр джюгас<br>**Spaghetti with shrimps in a creamy sauce**<br>Durum wheat spaghetti, shrimps fried with garlic and rosemary, cherry tomatoes, sauce - cream, hondashi, djugas cheese. | 250 | **860** |

## ПЕЛЬМЕНИ | DUMPLINGS

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Пельмени мясные из двух видов теста со сметанным муссом и бульоном**<br>Фарш свинина/говядина, тесто двух цветов черное/белое, куриный бульон, мусс из сливок, сметаны и сыра кремметта<br>**Meat dumplings from two types of dough with sour cream mousse and broth**<br>Minced pork/beef, dough of two colors black/white, chicken broth, mousse of cream, sour cream and cremette cheese | 100/100/50 | **770** |
| **Вареники с картофелем и грибами**<br>Начинка: картофель, грибы шампиньоны, лук репчатый, чеснок.<br>Тесто: мука, яйцо, вода.<br>Подается с муссом из сливок и творожного сыра<br>**Dumplings with potatoes and mushrooms**<br>Filling: potatoes, mushrooms, onions, garlic.<br>Dough: flour, egg, water.<br>Served with cream and cottage cheese mousse | 210/50 | **660** |

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | MAIN COURSE

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Медальоны из телятины с молодым картофелем, огурцами кимчи и маринованным луком**<br>Медальоны из говяжьей вырезки, обжаренный картофель-бейби, соус из сливок и белых грибов, огурцы, маринованные в соевом соусе с добавлением кунжутного масла, кинзы и соуса табаско, маринованный лук<br>**Veal medallions with new potatoes, kimchi cucumbers and pickled onions**<br>Beef tenderloin medallions, fried baby potatoes, cream and porcini mushroom sauce, cucumbers marinated in soy sauce with sesame oil, cilantro and Tabasco sauce, pickled onions | 80/130/50 | **1470** |
| **Бефстроганов с белыми грибами и картофелем в трех текстурах**<br>ГГовяжья вырезка, обжаренная с луком, белыми грибами, шампиньонами и вешенками с добавлением сливок и тимьяна, картофельное пюре, картофельные крокеты, картофель-пай, огурцы соленые<br>**Beef stroganoff with porcini mushrooms and potatoes in three textures**<br>Beef tenderloin fried with onions, porcini mushrooms, champignons and oyster mushrooms, with the addition of cream and thyme, mashed potatoes, potato croquettes, potato pie, pickled cucumbers | 170/170 | **1350** |
| **Томленая телятина с пшенным ризотто и миксом грибов**<br>Говяжьи щеки в соусе демиглас, ризотто из пшена со сливками и сыром джюгас, маринованные грибы (опята, маслята, лисички) с добавлением соуса свит-чили<br>**Stewed veal with millet risotto and mushroom mix**<br>Beef cheeks in demiglas sauce, millet risotto with cream and cheese djugas, marinated mushrooms (honey mushrooms, butter mushrooms, chanterelles) with sweet chili sauce | 120/120/30 | **1500** |
| **Ребрышки BBQ с картофелем фри**<br>Ребра свиные, чеснок, розмарин, перец красный молотый, соус барбекю, картофель фри<br>**BBQ ribs with French fries**<br>Pork ribs, garlic, rosemary, ground red pepper, barbecue sauce, French fries | 280/120 | **995** |
| **Филе цыпленка с булгуром и печеной свеклой**<br>Куриное филе, булгур, сливки, свекла печеная, тимьян, оливковое масло, морская соль<br>**Chicken fillet with bulgur and baked beetroot**<br>Chicken fillet, bulgur, cream, baked beetroot, thyme, olive oil, sea salt | 70/180 | **920** |
| **Котлета по-киевски с картофельным пюре**<br>Куриное филе, масло сливочное, зелень, тесто слоёное, картофель<br>**Chicken Kiev cutlet with mashed potatoes**<br>Chicken fillet, butter, herbs, puff pastry, potato | 312 | **1150** |
| **Стейк из говядины с вишневым соусом**<br>**Beef steak with cherry sauce** | 150/50 | **1350** |
| **Филе лосося с гарниром и соусом на выбор**<br>**Salmon fillet with garnish and sauce of your choice** | 145/25 | **1800** |
| **Дорадо на гриле**<br>Дорадо (белая морская рыба), соль, перец молотый, лимон, тимьян, соус гуакамоле<br>**Grilled Dorado**<br>Dorado (white sea fish), salt, ground pepper, lemon, thyme, guacamole sauce | 200/40/30 | **1800** |

## ГАРНИРЫ | GARNISH

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Картофельный мусс с розмарином**<br>**Potato mousse with rosemary** | 100 | **260** |
| **Томленый молодой картофель**<br>**Steamed young potatoes** | 100 | **280** |
| **Овощи-гриль**<br>**Grilled vegetables** | 100 | **380** |
| **Рис/сливочно-имбирный рис**<br>**Rice/creamy ginger rice** | 100 | **260** |
| **Микс брокколи и цветной капусты с ароматным маслом**<br>**Mix of broccoli and cauliflower with aromatic oil** | 100 | **260** |
| **Картофель фри**<br>**French fries** | 100 | **260** |

## СОУСЫ | SAUCES

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Демиглас** \| Demi-glace | 50 | **130** |
| **Сливочно-грибной** \| Creamy mushroom | 50 | **130** |
| **Сливочный с перцем** \| Creamy with pepper | 50 | **130** |
| **Ягодный с чили** \| Berry with chili | 50 | **130** |
| **Барбекю** \| BBQ | 50 | **130** |
| **Песто** \| Pesto | 50 | **130** |

## ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

| | г / g | ₽ |
|---|---|---|
| **Наполеон с соленой карамелью и малиновым соусом**<br>Мука, яйца, сахар, сливочное масло, ваниль, крем: сахарная пудра, молоко<br>**Napoleon with salted caramel and raspberry sauce**<br>Flour, eggs, sugar, butter, vanilla, cream: powdered sugar, milk | 120/40/50 | **490** |
| **Чизкейк с шоколадом, мороженым, фундуком и свежими ягодами**<br>Мягкий сыр, куриное яйцо, сливки, глазурь из панна-котты, шоколад, мороженое сливки, фундук и кленовый сироп, ягоды, мята<br>**Cheesecake with chocolate, ice cream with hazelnuts and fresh berries**<br>Soft cheese, chicken egg, cream, panna cotta glaze, chocolate, ice cream, cream, hazelnuts and maple syrup, berries, mint | 100/40 | **460** |
| **Медовик с ванильным соусом**<br>Мука, яйца, мед, сахар, сливочное масло, крем: сметана, сахарная пудра, ягоды, чипс из белого шоколада<br>**Honey cake with vanilla sauce**<br>Flour, eggs, honey, sugar, butter, cream: sour cream, powdered sugar, berries, white chocolate chips | 100/30 | **490** |
| **Коломенское яблоко мусс**<br>Мусс из йогурта с начинкой из яблочного пюре, покрытый глазурью из шоколада и кондитерского конфитюра на песочной крошке<br>**Kolomenskoe apple mousse**<br>Yoghurt mousse with apple puree filling, covered with chocolate glaze and confectionery jam on shortbread crumbs | 175 | **550** |
| **Творожная королевская ватрушка с миндальным соусом**<br>Песочное творожное тесто, творожная начинка, соус «марципан», миндальная мука, миндальный сироп, свежие ягоды<br>**Cheesecake royal patty with almond sauce**<br>Shortcrust curd dough, curd filling, marzipan sauce, almond flour, almond syrup, fresh berries | 170 | **550** |
| **Мороженое со свежими ягодами**<br>**Ice cream with fresh berries** | 100/120/2 | **460** |

Все цены указаны в рублях и включают НДС. К оплате принимаются рубли и основные виды банковских карт.
Для получения полной информации о блюдах и напитках, указанных в меню, пожалуйста, обратитесь в ресторан или в службу доставки еды в номер. Вы можете воспользоваться услугой рум-сервис, сервисный сбор составит 10%.

All prices are listed in rubles and include VAT. Payment is accepted in rubles and major credit cards.
For more information about each menu item please contact to our restaurant or room service.
You can use room service. Service charge is 10%