



РЕСТОРАЦИЯ

МЕНЮ

*Buon
Appetito!*




<https://dom-k-morozovoy.ru/>

 ЭКОЛОМНА

БРУСКЕТТЫ

Бри с пармой 740 Р
подается с клубничным вареньем и базиликом 140 гр.

 С запеченным перцем 640 Р
подается с сыром грана падано и соусом песто 150 гр.

С ростбифом 760 Р
подается с ореховым соусом, запеченным перцем, землей из маслин, маринованными луковичками и микро зеленью 120 гр.

С форелью и авокадо 720 Р
подается с гуакомоле, грейпфрутом, микро зеленью, землей из маслин 150 гр.

СЫРОЕ

Тар-тар из тунца 720 Р
подается на рисовых чипсах с авокадо, муссом из манго, маринованными луковичками 140 гр.

Тар-тар из форели 1020 Р
подается на гречневых чипсах с землей из маслин и сливочным соусом с хреном 150 гр.

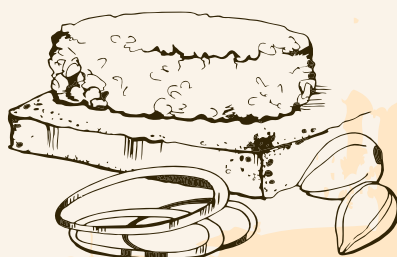
Тар-тар из авокадо с руколой 980 Р
подается с тигровыми креветками и попкорном из киноа, томатами конкасе, руколой, заправленный луковым соусом 220 гр.

Тар-тар из говядины 1080 Р
подается с чипсами из поленты, руколой и сыром грана падано 160 гр.

Тар-тар из выдержанной говядины 1890 Р
заправленный перепелиным яйцом и трюфельным маслом, подается с чабаттой, с сыром грана падано 145 гр.

 - острое блюдо

 - вегетарианское блюдо



ЗАКУСКИ

Доска сырная/мясная

Подается с медом и орехами

собирается по Вашим предпочтениям

стоимость наполнения указана за 50 гр.


Салями в ассортименте	460 Р
Коппа (шейка сыровяленая)	460 Р
Парма (окорок сыровяленый)	560 Р
Утка вяленая	420 Р
Коровий сыр с трюфелем	480 Р
Бри сыр	380 Р
Скаморца копченый сыр	420 Р
Дорблю сыр	460 Р
Грана Падано сыр	580 Р
Тет де Муан сыр	780 Р
Грюйер сыр	640 Р

 Перцы черри с сыром

640 Р
<i>80 гр.</i>

 Томаты вяленые

620 Р
<i>80 гр.</i>

 Оливки/маслины в цитрусовом маринаде

490 Р
<i>80 гр.</i>

 Оливки/маслины в чесночном маринаде

490 Р
<i>80 гр.</i>

 Артишоки по-римски

620 Р
<i>80 гр.</i>

Лососевая икра

760 / 1540 Р
<i>25гр. / 50 гр.</i>

Осетровая икра

3620 / 7220 Р
<i>25гр. / 50 гр.</i>

Антипасти

1890 Р
<i>365 гр.</i>

*перцы черри, маслины, оливки, томаты вяленые,
маринованная свекла, маринованные луковички,
перец запеченный, микс листьев, сыр скаморца,
сыр дорблю, утка сырокопченая, бальзамический соус*


САЛАТЫ

Тосканский с ростбифом ----- 960 ₽
*ростбиф, кабачок, баклажан, томаты черри,
микс листьев, ореховый соус* 170 гр.




Цезарь с тигровыми креветками ----- 880 ₽
*креветки жареные, соус цезарь, томаты черри,
салат романо, сыр грана падано, гренки* 190 гр.

Цезарь с курицей ----- 680 ₽
*салат романо, томаты черри, сыр грана падано,
куриное филе, гренки, соус цезарь* 190 гр.

 **Страчателла** ----- 740 ₽
*страчателла, томаты черри, клубника, бальзамический соус,
оливковое масло, базилик* 180 гр.


Нисуаз ----- 940 ₽
*тунец гриль, обжаренный картофель беби, кенийская фасоль,
анчоусы, яйцо перепелиное, томаты, микс листьев,
земля из маслин, медово-горчичный соус* 230 гр.



 **С томатами черри и красным луком** ----- 480 ₽
*томаты черри, красный лук, петрушка,
оливковое масло* 230 гр.

Салат с эндивием от Николя Буассе ----- 980 ₽
*эндивий, микс листьев, форель с/с, авокадо,
грейпфрут, цитрусовый соус, попкорн из киноа* 190 гр.



 **Теплый салат с баклажаном** ----- 580 ₽
*баклажан, томаты черри, семена кунжута,
семена подсолнечника, базилик, мята,
соус сладкий чили, масло кунжутное* 250 гр.

Вителло тоннато ----- 940 ₽
*телятина су-вид, томаты черри, кедровые орешки,
рукола, каперсы, соус тоннато* 175 гр.


Салат с крабом ----- 1860 ₽
*краб, микс листьев, авокадо, перепелиное яйцо,
красная икра, имбирно-базиликовый соус* 170 гр.








Салат с уткой ----- 720 ₽
*утка копченая, микс листьев, сегменты апельсина, стебель
сельдерея, кедровые орехи, соленая клюква, цитрусовый соус* 130 гр.










СУПЫ

- Суп с фрикадельками по-пьемонски, 480 ₽
с перепелиным яйцом и птитимом. 300 гр.
куриный бульон, птитим, яйцо перепелиное, куриные фрикадельки по-пьемонски, петрушка, оливковое масло
- Тыквенный суп-пюре с креветками 580 ₽
тыква, тигровые креветки, сыр грана падано, рукола, мед 240 гр.
-  Томатный суп по-тоскански 480 ₽
томаты пелати, хлеб, чеснок, розмарин, рукола, сыр грана падано 260 гр.
- Качукко с морепродуктами 840 ₽
томаты черри, вонголе, тигровые креветки, кальмары лолиго, форель, сельдерей, семена киноа 340 гр.








ХЛЕБ

-  Фокачча с грана падано 340 ₽
-  Фокачча с розмарином 340 ₽
-  Фокачча с вялеными томатами 340 ₽
-  Фокачча с соусом песто 340 ₽
-  Чиабатта 80 ₽








ГАРНИРЫ

-  Спаржа гриль 560 ₽
120 гр.
-  Овощи гриль 540 ₽
баклажан, болгарский перец, томаты, кукуруза, кабачок 220 гр.
-  Картофель фри 280 ₽
100 гр.
-  Запеченный картофель беби с розмарином 280 ₽
140 гр.
-  Картофельное пюре с трюфельным маслом 250 ₽
140 гр.
-  Кукуруза на гриле 340 ₽
250 гр.
-  Обжаренные картофель беби, томаты, фасоль .. 340 ₽
150 гр.

ПАСТА

 Пенне четыре сыра -----	1060 ₺
<i>пенне, сыры скаморца, грана падано, моцарелла, дорблю, трюфельное масло</i>	300 гр.
Карбонара с гуанчале -----	740 ₺
<i>спагетти, гуанчале, желток, грана падано, черный перец</i>	350 гр.
 Пенне арабьята -----	520 ₺
 <i>пенне, томаты, соус сальса, чеснок, петрушка, базилик, перец «птичий глаз», оливковое масло</i>	300 гр.
 Спагетти с кальмаром долиго -----	920 ₺
<i>спагетти, кальмар долиго, томаты, соус биск, спаржа, чеснок, петрушка, сливочное масло</i>	320 гр.
 Тальятелле с вонголе -----	980 ₺
<i>домашняя паста тальятелле, вонголе, томаты, чеснок, белое вино, петрушка, сливочное масло</i>	430 гр.
 Ризотто с белыми грибами -----	1060 ₺
<i>рис карнароли, лук-шалот, белое вино, масло сливочное, сыр грана падано, белые грибы, петрушка, трюфельное масло</i>	300 гр.
Ризотто шампань с тигровыми креветками -----	1180 ₺
<i>рис карнароли, лук-шалот, белое вино, масло сливочное, сыр грана падано, тигровые креветки, лук зеленый, просекко, масло оливковое</i>	310 гр.
Равиоли с чернилами каракатицы и крабом -----	1480 ₺
<i>равиоли домашнего приготовления с чернилами каракатицы, краб, яйцо куриное, лук шалот, домашний майонез, кукурузный мусс с беконом, рукола, зеленое масло из базилика</i>	190 гр.
 Ньокки с грушей -----	960 ₺
<i>ньокки, карамелизированная груша, горгонзола, дижонская горчица, сливки, мята</i>	400 гр.

СОУСЫ


 Сладкий чили -----	100 ₺
	40 гр.
 BBQ -----	100 ₺
	40 гр.
 Сальса -----	100 ₺
	40 гр.
 Блю чиз -----	250 ₺
	40 гр.
 Песто -----	200 ₺
	40 гр.
 Перечный -----	100 ₺
	40 гр.
 Клюквенный -----	100 ₺
	40 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Запеченный ягненок с картофелем беби 2140 ₽
и розмарином *390 гр.*

Языки ягненка с чипсами из поленты, 1560 ₽
салатом микс и свежими овощами *230 гр.*

 Говяжьи щеки с птитимом, кукурузой, 1580 ₽
сыром скаморца и брокколи *330 гр.*

Филе миньон со сливочным соусом 1860 ₽
на основе анчоуса *200 гр.*

Утиная ножка конфи с пюре 1250 ₽
из тыквы, с апельсином и соусом из клюквы *430 гр.*

Кальмары лолого и тигровые креветки гриль ... 1160 ₽
на подушке из кукурузного мусса с беконом *165 гр.*

Сибас на гриле с ароматным маслом 1440 ₽
1 шт.

Форель на гриле с томленным эндивием 1580 ₽
и сливочным соусом из фенхеля, *240 гр.*
с зеленым маслом из базилика



Тальятта из тунца с пармой, печеным перцем, .. 920 ₽
руколой и соусом «пьяная вишня» *148 гр.*



Угольная треска с вонгле, томатами черри 1560 ₽
и соусом из белого вина *245 гр.*

Стейк «Рибай» 1200 ₽
расчет от веса сырого мяса за 100 гр.

Стейк «Чак-ролл» 620 ₽
расчет от веса сырого мяса за 100 гр.

Стейк «Рибай» на кости 1480/1620/1820 ₽
из выдержанной говядины *30/60/90 дней выдержки*
расчет от веса сырого мяса за 100 гр.

ДЕСЕРТЫ

 Тирамису -----	480 Р
<i>свежие ягоды, земля из шоколада, мята</i>	140 гр.
Манго с соусом маракуйя -----	480 Р
<i>на подушке из крамбла, свежими ягодами, базиликом</i>	150 гр.
Меренговый рулет -----	480 Р
<i>с клубникой и фисташками</i>	150 гр.
 Крем-брюле -----	480 Р
<i>с корочкой из карамели, ягодами и мятой</i>	140 гр.
 Грушевый тарт с горгонзолой -----	480 Р
<i>подается с шариком ванильного мороженого, кедровыми орешками и мятой</i>	180 гр.
Шоколадный фондан -----	660 Р
<i>подается с шариком ванильного мороженого, ягодами и мятой</i>	150 гр.
Мороженое -----	180 Р
<i>в ассортименте</i>	50 гр.
Сорбет собственного приготовления -----	380 Р
<i>вишнёвый, клубничный</i>	150 гр.
Мороженое из белого шоколада с черной икрой ...	1500 Р
<i>подается на земле из маслин, золотом, трюфельной пудрой</i>	60 гр.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Лимонад классический 0,25 / 0,5 / 1 л -----	140 / 240 / 480 Р
Море 0,25 / 0,5 / 1 л -----	140 / 240 / 480 Р
<i>облепиховый / клюквенный</i>	
Сок 0,25 / 0,5 / 1 л -----	150 / 300 / 580 Р
<i>апельсин, яблоко, томат, вишня</i>	
Цитрусовый фреш 0,25 л -----	580 Р
<i>апельсин, грейпфрут, лимон</i>	
Напиток газированный 0,33 л -----	300 Р
<i>Coca cola, coca cola zero, тоник</i>	
Вода газ. / не газ. 0,375 / 0,75 л -----	390 / 550 Р
Вода San Benidetto 0,25 / 0,5 л -----	490 / 620 Р
<i>с газом / без газа</i>	
Айс латте 250 мл с сиропом на выбор -----	300 Р
Бамбл 250 мл с сиропом на выбор -----	300 Р

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо 40/80 мл	160/190 Р
Американо 180/260 мл	190/230 Р
Флэт уайт 200 мл	250 Р
Капучино 200/300 мл	220/250 Р
Латте 300 мл	280 Р
Раф 300 мл	350 Р
Лонг блэк 200 мл	220 Р
Какао 300 мл	200 Р
Чай облепиховый 750 мл <i>облепиха, мёд, лимон, пряности</i>	600 Р
Чай клюквенный 750 мл <i>клюква, мёд, апельсин, розмарин</i>	600 Р
Иван-чай с вареньем 750 мл из еловых шишек	600 Р
Чай в ассортименте 750 мл <i>классический черный, с бергамотом, иван-чай, зеленый молочный улун, зеленый с жасмином</i>	320 Р
Чай фруктовый 750 мл Ягодно-фруктовый (<i>каркаде, яблоко, папайя, ананас, шиповник, изюм</i>) Малина и мята (<i>малина, яблоко, мята, роза, ромашка, гибискус, ройбуи, листья смородины, календула</i>)	350 Р

Добавки к кофе и чаю:

Молоко 50 мл	80 Р
Сливки 50 мл	100 Р
Альтернативное молоко 50 мл <i>банановое, кокосовое, миндальное, овсяное</i>	80 Р
Сироп 20 мл <i>в ассортименте</i>	50 Р
Лимон/мята/чабрец/мёд	50 Р



Присоединяйтесь к нам в социальных сетях, чтобы первыми узнавать о новинках и мероприятиях

канал в телеграмм



t.me/dom_kupchikhi_morozovoy

группа ВКонтакте



vk.com/dom_k_morozovoy

группа в ватсап:



Вина Мира в Коломне

Добро пожаловать в дом купчихи Морозовой в Коломне — историческое место с богатой историей, насчитывающей уже более 180 лет!
Здесь под одной крышей: Ресторация, Рёберная таверна, винотека «ВинаМира» и комфортабельные Апартаменты.



РЁБЕРНАЯ ТАВЕРНА,

Бронирование:
+7 (985) 630-09-70



СКАЧАЙ НАШЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

программы лояльности:
копи бонусы, получай
доп. выгоды,
заказывай доставку.



ВИНОТЕКА ВИНАМИРА

<https://kolomna-wine-club.ru>
+7 (977) 834-35-65



ДОСТАВКА

<https://dostavka.dom-k-morozovoy.ru/>
7 (985) 630-09-70



АПАРТАМЕНТЫ

<https://apartment-kolomna.ru/>
+7 (901) 786-45-83



ЭКОЛОМНА