

## ДЕСЕРТЫ

<b>Сан-Себастьян</b> обожжённый снаружи — растопленный внутри, никакой муки, никакого коржа	140 г	440
<b>Лимонная тарталетка</b> песочный корж, лимонный тарт, меренга	110 г	380
<b>Пирожок «Вздохи Николая»</b> пирожок из сдобного дрожжевого теста Повар семьи Толстых начинял пирожки начинкою и надувал их с углов воздухом, чтобы были пышнее. За что они получили название «Вздохи Николая».	с курицей с капустой с яблоком	100 г 150 100 г 130 100 г 130
<b>Левашник с клубникой</b> обжаренный в масле пирожок со свежей клубникой	100 г	130
<b>Ромовая баба с черносливом</b> на ржаной муке с черносливом, в пропитке из коньяка и сахарного сиропа	190 г	300
<b>Ромовая баба с маком</b> на амарантовой муке с маком в пропитке из тёмного рома и сахарного сиропа	190 г	300

## МОРОЖЕНОЕ

собственного производства в ассортименте	80 г	160
--	------	-----

\*Наличие уточняйте у официантов

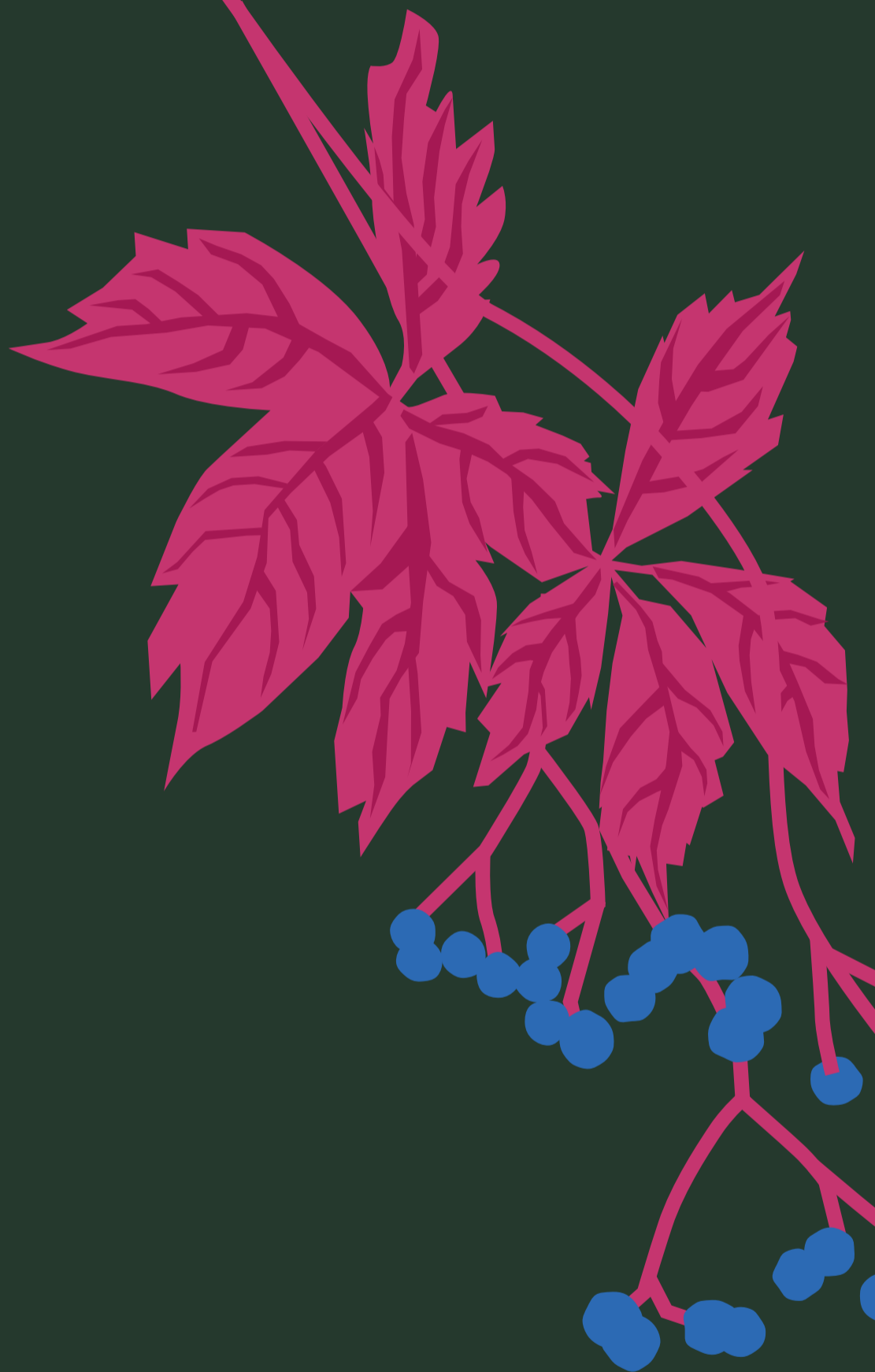
## КОЛОМЕНСКАЯ ПАСТИЛА

Пастильные пирожные	35 г	180
Пастильные рулеты	35 г	120
Пастила П. К. Чуприкова	15 г	85
Рыхлая пастила без сахара	10 г	100
Пастила	25 г	130

\*Наличие уточняйте у официантов

\*Музей «Коломенская пастила» вошёл в тройку лидеров топ-50 объектов гастрономического туризма России в 2025 году по версии путеводителя 50 Best Tastes of Russia

# МЕНЮ



Оставить  
отзыв о кафе  
на Яндекс.Картах

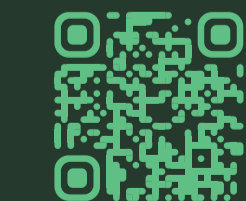


ПОБЫВАТЬ  
В НАШИХ  
МУЗЕЯХ



Дом Сурановых

Стать другом  
Коломны



Музей  
истории со вкусом  
«Коломенская  
пастила»

1890  
САДОВОЕ  
КАФЕ

Садик пастильницы  
при музее «Коломенская пастила»  
Коломна, Посадская, 13а

## ЗАВТРАКИ

<b>Сырники 1890</b> творог, яйца куриные, сахар, ваниль, мука пшеничная, малиновый соус, сметана	200 г	480
<b>Сырники 1890 с шоколадной крошкой</b> творог, яйца куриные, сахар, ваниль, мука пшеничная, шоколад, малиновый соус, сметана	200 г	540
<b>Омлет с рыбой</b> яйца куриные, молоко, лосось собственного посола, сливочный сыр, свежая зелень	180 г	480
<b>Бриошь с лососем</b> домашняя булочка бриошь, лосось собственного посола, сливочный песто, яйцо пашот, икра палтуса	180 г	770
<b>Бриошь с креветкой</b> домашняя булочка бриошь, креветка, гуакамол, икра палтуса, редис свежий	150 г	770
<b>Бриошь с колбаской</b> домашняя булочка бриошь, томаты, докторская колбаса, майонез, устричный соус, микс зелени	180 г	680
<b>Шпинатный блин с лососем</b> шпинатный блинчик, лосось собственного посола, томаты черри, авокадо, яйцо, кинза свежая, кунжут, зелёное масло	180 г	770
<b>Картофельная галета с вёшенками и икрой</b> картофель, вёшенки, петрушка, шпинат, сметана, икра палтуса	200 г	480
<b>Шакшука на перепелиных яйцах</b> томаты, яйца перепелиные, лук красный, лук порей, лимон, мёд, чеснок, тмин, корица, паприка, имбирь	190 г	480

Ко всем блюдам можно  
добавить на выбор:

Креветки	50 г	350
Лосось	50 г	350
Бекон	50 г	240

## ЗАВТРАК СУРАНОВЫХ

Оладьи со сметаной и икрой  
Вареники с вишней и сметаной  
Тарталетка яблочная  
Чай разнотравный

990

## САЛАТЫ

<b>Зелёный салат с ягодами годжи и яйцом пашот</b> цветная капуста, брокколи, соус песто, яйцо пашот, зелёное масло, ягоды годжи, смесь семян	220 г	620
<b>Салат с печёным виноградом</b> микс трав, цукини, огурец свежий, виноград, фисташки, соус на основе наршараба и мяты	170 г	690
<b>Салат с ростбифом</b> микс салата, картофель мини, ростбиф, маринованный лук, печёный перец, медово-горчичная заправка	150 г	690
<b>Салат из летних овощей</b> картофель, томаты черри, огурец, оливки, фасоль стручковая, лук красный, перепелиные яйца, медово-горчичная заправка	260 г	620

## СУПЫ

<b>Куриный консоме</b> бульон куриный, курица отварная, яйцо куриное, зелень свежая	220 г	450
<b>Окрошка на квасе с хреном</b> редис, картошка, огурец, говядина (лопатка п/ф), перепелиные яйца, зелень, заправка на квасе	170 г	540
<b>Окрошка на кефире и айране</b> редис, картошка, огурец, говядина (лопатка п/ф), перепелиные яйца, зелень, заправка на кефире и айране	150 г	540
<b>Красный суп</b> томаты, лук красный, лук порей, лимон, мёд, чеснок, тмин, корица, паприка, имбирь	280 г	480

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Голубец с рыбой</b> савойская капуста, судак, горбуша, креветка, сливочный сыр, сливочный хрен, свежая зелень, соус из шампанского	200 г	770
<b>Говяжья щека с кашей и грибами</b> говяжья щека, перловка, сливочный сыр, белые грибы, лук репчатый, масло зелёное, зелень свежая	260 г	920
<b>Лазанья болоньезе</b> паста собственного производства, говядина, пармезан, моцарелла, морковь, лук, сельдерей, томаты, чеснок, масло сливочное	500 г	780
<b>Паста с морепродуктами</b> лапша собственного производства, кальмар, мидии, креветки, сливки, соус биск, пармезан	500 г	950
<b>Паста карбонара</b> лапша собственного производства, бекон, сливки, пармезан, перепелиный желток	500 г	780
<b>Тефтели с картофельным пюре</b> тефтели из говядины с курицей, пюре картофельное, овощной соус, маринованный огурец	500 г	680

## ОБЕД СУРАНОВЫХ

~ на закуску ~

Говяжий язык с яблочным кремом  
и брусничным соусом

~ на первое ~

Суп-пюре из картофеля и сливок

~ на горячее ~

Жареная рыба с картошкой

~ на сладкое ~

Лукерьянский пряник  
с разнотравным чаем

1890

## НАПИТКИ

Чай по Достоевскому, или История «папиной ложечки»

«Свету ли провалиться, или вот мне чаю  
не пить? Я скажу, что свету провалиться,  
а чтоб мне чай всегда пить».

Ф. М. Достоевский,  
«Записки из подполья»

Чёрный чай с муфтовой пастилой с миндалём,  
пастилой белой палочками, красной ягодной  
смоквой и синим изюмом

	мл		мл		
Эспрессо двойной	50	160	Чай чёрный	700	600
Американо	350	300	Чай разнотравный	700	600
Капучино	350	300	Лимонад	250	200
Аффогато	140	380	Какао	350	350
Кофе с «королевой»	350	360			
Латте	350	300			
Флэт уайт	250	260			
Раф-кофе	350	360			

Меню.  
Для тех,  
кто любит  
глазами

