ДОМ СУРАНОВЫХ И ЖИЗНЬ КОЛОМЕНСКАЯ.

Садовое кафе «1890» расположено на территории, принадлежавшей с 1859 года коломенской династии купцов Сурановых. Через перипетии судьбы и традиции этой семьи можно оценить и понять историю и повседневную жизнь небольшого уездного города.

Во флигеле усадьбы с 2009 году открыт Музей истории со вкусом «Коломенская пастила». А вот главное здание по соседству долгое время пустовало и разрушалось.

В 2023 году команда музейно-творческого кластера «Коломенский посад» реставрирует и возвращает усадьбу городу. Сейчас Дом Сурановых открыт для жителей и гостей Коломны.

ПОЧЕМУ «1890»?

Этот год не выделялся какими-либо знаменательными событиями. Город жил в размеренном ритме, иногда разбавляемом местными происшествиями, семейными и городскими праздниками, новостями от торговцев и путешественников. Мы решили переместиться мысленно именно в этот спокойный год и взглянуть на уклад городских обывателей того времени.

Дом Сурановых – первый в России дом живой истории, который предлагает путешественникам погружение в уклад жизни и быта Коломенского посада XIX века.

Вот и вам, гостям нашего садового кафе «1890», мы предлагаем оставить за воротами усадьбы городскую суету, спрятаться в глубине сада, посмотреть на голубое небо сквозь свежую зелень листвы, ощутить сладкую кислинку коломенской пастилы и насладиться мгновением.

Меню для гостей Дома Сурановых составлено по сохранившейся семейной поваренной книге, в ней собраны рецепты по дням на весь год. Мы подключили ведущих экспертов по истории русской кухни Ольгу и Павла Сюткиных, чтобы восстановить и реконструировать сурановские рецепты.
Некоторые из этих рецептов представлены в меню садового кафе «1890».

ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!

1890
САДОВОЕ КАФЕ
МЕНЮ

TASTES 50 BEST OF RUSSIA

* Музей «Коломенская пастила» вошел в первую пятёрку рейтинга ТОП-50 объектов гастрономического туризма России 2024 по версии путеводителя 50 Best Tastes of Russia

Телеграм-канал Дома Сурановых

Страница музея «Коломенская пастила»

Узнать подробнее обо всех проектах «Коломенского посада»

Прогуляться с аудиогидом по садам Коломны

Оставить отзыв о кафе на Яндекс.Картах

Стать другом Коломны

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

ПИРОГ АНКЕ

Особо интересна судьба Анковского пирога. Название этого пирога связанно с доктором медицинских наук, домашним врачом семьи Берс, Николаем Богдановичем Анке. Он передал рецепт пирога тёще Толстого Любови Александровне Берс, а та в свою очередь – дочери. Софья Андреевна научила готовить Анковский пирог повара Николая. И с тех пор ни одно торжество в семье Толстых не обходилось без этого блюда. По словам И. Л. Тостого, «именины без Анковского пирога то же самое, что Рождество без ёлки, Пасха без катания яиц».

«Папа иногда добродушно подшучивал над Анковским пирогом, – вспоминал Илья Львович, – под этим пирогом подразумевая всю совокупность маминых устоев, но в те далёкие времена моего детства он не мог этого не ценить, так как благодаря твёрдым усилиям мамы у нас была действительно образцовая семейная жизнь, которой все знающие завидовали. Кто знал, что придёт время, когда отцу Анковский пирог станет невыносимым, и что в конце концов он превратится в тяжёлое ярмо, от которого отец будет мечтать во что бы то ни стало освободиться».

КРУТ МАДЕРНЫЙ

Такой ужин имеет ту особенность, что все блюда ставятся на столе сразу и все, кроме бульона в чашках, – холодные. Приборы удобно расположить, как для обыкновенного стола, с тарелками и салфетками перед местами гостей, а если помещение позволяет, ещё лучше на маленьких столиках в зале, в зимнем саду, где можно накрыть по два–три куверта на столике. Иногда все становятся в виде открытого буфета на одном длинном столе, тарелки кипами, возле приборы.

ЧАЙ ПО ДОСТОЕВСКОМУ ИЛИ ИСТОРИЯ «ПАПИНОЙ ЛОЖЕЧКИ»

«Заваривал чай, сначала споласкивал чайник горячею водой, клал 3 ложки чаю, причём непременно требовал свою ложку, она так и называлась "папиной" ложечкой, и наливал лишь 1/3 чайника, и закрывал салфеточкой; затем минуты через 3 дополнял чайник и тоже накрывал. И наливал чай лишь тогда, когда самовар переставал кипеть. Наливая себе чай, папа непременно смотрел на цвет чая, и ему случалось очень часто то добавлять чаю, то сливать в полоскательную чашку чай и добавлять кипятком; часто случалось, что унесёт стакан в свой кабинет и опять вернётся, чтоб долить или разбавить чай. Уверял: "Нальёшь чай, кажется хорош цветом, а принесёшь в кабинет, цвет не тот". Клал два куска сахару.

Любил икру, швейцарский сыр, сёмгу, колбасу, а иногда балык; любил иногда ветчину и свежие горячие колбасы.

Всегда покупал на углу Владимирского и Невского закуски и гостинцы и непременно заезжал к Филиппову за калачом или за булкой к обеду, а иногда привозил детям баранков. Булку клал в карманы шубы, и иногда было очень трудно её вытащить.

Чай любил чёрный в 2 р. 40 и всегда его покупал у Орловского, против Гостиного двора. Чтоб меня порадовать, приносил иногда мне копчёного сига. А незадолго до своей смерти, недели за три, принёс миног...

Любил пастилу белую, мёд, непременно покупал в посту киевское варенье, шоколад (для детей), синий изюм, виноград, пастилу красную и белую палочками, мармелад и также желе из фруктов».

Из воспоминаний А. Г. Достоевской.

КОЛОМЕНСКАЯ ПАСТИЛА

Пастильные пирожные

Вишнёвое в шоколадной крошке / 35 г	150 руб.
От Балле / 35 г	150 руб.
Уста Эола / 35 г	150 руб.
Бергамот / 35 г	150 руб.
Сливочная Венера / 35 г	150 руб.
Зефир / 32 г	120 руб.

Рыхлая пастила без сахара

Клубника / 10 г	50 руб.
Клюква / 10 г	50 руб.
Черника / 10 г	50 руб.
Чёрная смородина / 10 г	50 руб.
Корица / 10 г	50 руб.
Вишня / 10 г	50 руб.
Малина / 10 г	50 руб.

Пастильные рулеты

С вишней / 35 г	90 руб.
С клубникой / 35 г	90 руб.
С клюквой / 35 г	90 руб.
С чёрной смородиной / 35 г	90 руб.
С абрикосом / 35 г	90 руб.
Шоколадные с апельсином / 35 г	90 руб.
Бергамот / 35 г	90 руб.
Катин сад / 35 г	90 руб.
Дорожные / 35 г	90 руб.

Пастила

Союзная / 28 г	100 руб.
Папенькин гостинец / 20 г	70 руб.

Пастила П. К. Чуприкова

С орехом / 16 г	65 руб.
С клубникой / 14 г	60 руб.
С малиной / 14 г	60 руб.
Сахарная Шершавина / 35 г	140 руб.
Тортик Сыцанко / 61 г	180 руб.

ЗАВТРАКИ

Брускетта с лососем, авокадо и яйцом пашот — 770 руб.
Бриошь, лосось собственного посола, авокадо, яйцо куриное, кунжут, медово-горчичная заправка, сырный мусс / 180 г

Брускетта с моцареллой, томатами и песто — 670 руб.
Бриошь, сыр моцарелла, томаты, соус песто, бальзамик / 180 г

Брускетта с печёным баклажаном и анчоусами — 740 руб.
Хлеб ржано-пшеничный, баклажан, анчоусы / 110 г

Омлет с рыбой и сливочным сыром — 470 руб.
Яйца куриные, молоко, сёмга с/с, сливочный сыр, свежая зелень / 180 г

Оладьи из цукини со страчателлой — 670 руб.
Цукини, мука пшеничная, яйца куриные, страчателла, масло петрушки / 270 г

Сырники фермерские с маком \ малиной — 440 руб.
Творог, яйца куриные, сахар, крупа манная, ваниль, цедра лимона, начинка / 200 г

Сырники фермерские классические — 400 руб.
Творог, яйца куриные, сахар, крупа манная, ваниль, цедра лимона / 200 г

Шакшука из перепелиных яиц — 440 руб.
Томаты, яйца перепелиные, лук красный, лук-порей, лимон, мёд, чеснок, тмин, корица, паприка, имбирь / 200 г

Скрэмбл с фермерской сметаной — 210 руб.
Яйца куриные, масло сливочное, сметана / 190 г

Ко всем блюдам из категории «Завтраки» можно добавить на выбор:

Креветки / 50 г — 340 руб.
Лосось / 50 г — 340 руб.
Бекон / 50 г — 210 руб.

СУПЫ

Красный суп – томатный крем-суп с фермерской сметаной — 480 руб.
Томаты, лук красный, лук-порей, чеснок, лимон, мёд, тмин, корица, паприка, имбирь, масло оливковое / 280 г

Зелёный суп – крем-суп с мятой и креветкой* — 480 руб.
Молодой горошек, картофель, овощной бульон, сметана, креветки / 280 г

Оранжевый суп – тыквенный крем-суп с пармезаном — 480 руб.
Тыква, лук белый, сливки, бекон, пармезан, морковь, имбирь, масло петрушки / 280 г

САЛАТЫ

Салат из свеклы, феты и орешков — 580 руб.
Свекла, сыр фета, орехи фундук, соус наршараб / 260 г

Салат из летних овощей — 580 руб.
Картофель, черри, огурец, оливки, фасоль стручковая, красный лук, перепелиные яйца, редис, медово-горчичная заправка / 260 г

Салат с киноа, авокадо и яйцом пашот — 630 руб.
Киноа, красный лук, огурец, перец, морковь, авокадо, яйцо куриное, кунжут, медово-горчичная заправка / 260 г

Зелёный салат — 930 руб.
Спаржа, авокадо, цитрус, свежая зелень, микрозелень, сезонные ягоды / 260 г

Томаты с авокадо и страчателлой — 1080 руб.
Томаты, авокадо, страчателла, зелёное масло / 260 г

---

* Возможно попадание хитина.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Гречка по-купечески с куриным рулетом — 660 руб.
Гречка, куриное бедро, лесные грибы, бекон, морковь, лук, масло сливочное / 260 г

Телячьи щёчки с перловой кашей — 790 руб.
Щёчки, перловка, сливочныйсыр, микрозелень, морковь, лук репчатый, сельдерей, масло сливочное, масло зелёное / 260 г

Паста с морепродуктами — 880 руб.
Лапша собственного производства, белое вино, кальмар, креветки, сливки, шпинат, соус биск / 300 г

Паста «Карбонара» — 720 руб.
Лапша собственного производства, белое вино, бекон, сливки, пармезан, перепелиный желток / 300 г

Паста «Болоньезе» — 720 руб.
Лапша собственного производства, говядина, пармезан, сливочное масло, красное вино, лук, морковь, сельдерей, томаты / 300 г

ЗАВТРАК СУРАНОВЫХ — 990 руб.

~ Оладьи (готовятся из печёной тыквы и печёного яблока),
~ Пудинг (нежный, словно облако, томлёный в сливках с лёгкой ноткой ванили),
~ Тарталетка яблочная (изготавливается из отборных пастильных яблок),
~ Чай разнотравный.

ОБЕД СУРАНОВЫХ — 1890 руб.

~ На закуску – паштет грибной подаётся со слабосолёными огурчиками и луком,
~ На первое – свекольник (холодный, бархатистый, с лёгкой кислинкой),
~ На горячее – караси жареные с цукини и щавелем,
~ На сладкое – тёплый лукерьинский пряник с горьким миндалём с разнотравным чаем.
(отпекается специально для вас после вашего заказа)

НАПИТКИ

Чай по Достоевскому, или История «папиной ложечки» — 280 руб.

«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 / 250 мл

Чай чёрный / 330 мл	160 руб.	Латте / 330 мл	270 руб.
Чай разнотравный / 330 мл	160 руб.	Флэт Уайт / 220 мл	240 руб.
Эспрессо двойной / 60 мл	140 руб.	Раф-кофе / 330 мл	300 руб.
Американо / 330 мл	270 руб.	Лимонад / 250 мл	160 руб.
Капучино / 330 мл	270 руб.	Какао / 330 мл	270 руб.
		Матча / 330 мл	270 руб.

ДЕСЕРТЫ

Крут Мадерный — 240 руб.
Праздничный десерт из меню рождественского ужина a la fourshette. Рецепт из журнала ‹Дамский мир› 1914 г.
Бисквит, напитанный марочной мадерой и обвалянный в миндальной крошке / 135 г

Пирог Анке — 300 руб.
‹Семейный чайный стол без Анковского пирога то же самое, что Рождество без ёлки, Пасха без катания яиц›. Из поваренной книги С. А. Толстой
Песочное тесто, лимонный крем с цедрой и ванилином / 120 г

Пирожок ‹Вздохи Николая›
Повар семьи Толстых начинял пирожки начинкою и надувал их с углов воздухом, чтобы были пышнее. За что они получили название ‹Вздохи Николая›.
Пирожки из сдобного дрожжевого теста с томлёной свежей капустой или яблоками / 100 г

- с капустой — 100 руб.
- с яблоком — 100 руб.
- с курицей — 120 руб.

Левашник с клубникой — 100 руб.
Обжаренный в масле пирожок со свежей клубникой / 100 г

РОМОВЫЕ БАБЫ
- с черносливом, из ржаной муки / 190 г — 270 руб.
- с маком, из амарантовой муки / 190 г — 270 руб.

Липкая булочка / 220 г — 270 руб.

МОРОЖЕНОЕ

В ассортименте, уточняйте по наличию у официантов

Мороженое Арбатское местное, посадское — 120 руб.
‹Жена, морожена!› Из краеведческих материалов
Пломбир домашний из натуральных сливок, яичных желтков и ванилина / 80 г

Яблочное мороженое — 120 руб.
Фестивальное мороженое ‹Антоновские яблоки› 2014 г.
Домашнее мороженое на яблочном пюре с добавлением яичного белка и кедровых орехов / 80 г

Банановое мороженое — 120 руб.
Кулинарный рецепт Клода Моне
Домашнее мороженое из бананов и сливок / 80 г

Мороженное из плодов ‹Шарбат› — 120 руб.
Рецепт из поваренной книги Софьи Андреевны Толстой
Сорбет из свежей малины, клубники, чёрной смородины / 80 г

БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Кулинарный рецепт Клода Моне.

Если проехать 80 км на север от Парижа, можно попасть в живописное место Живерни, где когда-то в течение 40 лет жил и творил Клод Моне. Поселившись здесь в 1883 году, художник так увлёкся садоводством, что на его полотнах не было почти ничего, кроме видов любимого сада. Вставая каждый день в 5 утра, он приходил сюда и рисовал в любую погоду и в любое время года. Особенно художник любил свой пруд и водный сад. В водоёме были высажены нимфеи, по берегам – плакучие ивы, бамбук, ирисы, рододендроны и розы. Через пруд переброшены несколько мостиков. Один из них, японский мостик, увитый глицинией, Моне рисовал особенно часто.

Но была в жизни художника и другая страсть – кулинария. Он обладал завидным аппетитом, оставаясь при этом утончённым гурманом. Он любил фуагра только из Эльзаса, а трюфели из Перигора, обожал рыбу, особенно щуку из своих водоёмов, был без ума от специй, трав, южных овощей, шампиньонов, которые велел собирать на заре. Он всегда сам разрезал за столом дичь, жаркое и птицу для своих друзей – Клемансо, Ренуара, Писсаро, Дюран-Рюэля и, конечно, для своих домочадцев. Его рецепты – это настоящая, полная здравого смысла, палитра для приготовления простой, здоровой и вкусной пищи. И для того чтобы лучше узнать художника, стоит познакомиться с его щедрой кухней. И почему бы не начать сразу с десерта.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ПЛОДОВ «ШАРБАТ»

Коломенский Арбат – откуда пошло это название? Возможно, оно происходит от арабского слова «шарбат» – так до сих пор в восточных языках звучит слово «сироп». Мороженое-щербет, он же шербет, он же сорбет. Это старинная тюркская сладость, традиционно приготовляемая из сахара, фруктов, орехов и иногда халвы. Сорбет подавался как в виде мастики, мороженого, так и в виде сладкого напитка.

Конечно, в далёкие времена, когда турецкие наложницы угощали этой сластью своего господина, рецепт щербета был несколько проще. Это был всего лишь очень густой сахарный сироп, сваренный на розовой воде, приправленный перцем и прочими пряностями. Его остужали и подавали в пиалах.

Со временем шербет немного европеизировался и довольно сильно изменился. Наш сорбет больше похож на мороженое, его теперь так и называют – мороженое «Шарбат». Ну что ж, всё меняется...

МОРОЖЕНОЕ АРБАТСКОЕ МЕСТНОЕ, ПОСАДСКОЕ

Воспоминание Е. В. Головастиковой. Никольская улица, 2003 год:

«В конце Посадской улицы жили Акимовы. Они делали мороженое и продавали. Была у Акимова–старшего синяя тележка на двух колёсах и с ногой, чтобы останавливаться, стояли в ней два жбана, солью обложенные и льдом. Он доставал специальной ложечкой мороженое и клал между двумя круглыми вафлями, а на каждой вафле было поставлено имя: Володя, Боря... Покупатели первым делом читали, что там было написано. Едет и кричит: "Жена, морожена!" – и все бегут. С каждым остановится и каждому продаст, сколько нужно».

ПИРОЖОК «ВЗДОХИ НИКОЛАЯ»

Илья Львович Толстой писал, что повар Николай за 20 лет до его рождения был крепостным музыкантом-флейтистом у князя Николая Сергеевича Волконского. Когда у Николая выпали зубы, его перевели в кухонные мужики. Для него это была, конечно же, трагедия.

Судя по дневникам Софьи Андреевны Толстой, она не всегда оставалась довольна стряпнёй повара Николая. В один день она записала: «Обед был очень дурен, картошка пахла салом, пирог был сухой, левашники как подошва... Ела один винегрет и после обеда бранила повара».

Но со временем бывший музыкант готовить научился. Илья Львович вспоминает о его пирожках как о фирменном блюде. Повар надувал их с углов воздухом, за что они получили название «Вздохи Николая».