

кафе-музей
Меню
Солянка 

Бизнес ланч
в будние дни

с 11 до 17

* В кафе вы найдете более сотни предметов дореволюционного и советского периодов, в том числе телефоны, радиоприемники и фотоаппараты 30-50 -х годов, музыкальные проигрыватели 60-х, катушечные магнитофоны 70-80-х годов, старинная счетная машинка и десятки других экспонатов, с которыми можно сфотографироваться (взять в руки или даже включить.)

Закажи столик по телефону:

+ 7 (3822) 418 918

solyanka.tomsk.ru

cafe-museum
Menu 

Lunch Offer
on Weekdays from

11 a.m to 5 p.m

* It is not just welcoming atmosphere and great coffee that makes you want to spend more time in our café. Here you can find more than a hundred artefacts of the pre-Revolutionary and Soviet periods of Russian history. Among them are phones, radios, cameras, vintage music players, tape recorders, and antique counting machine. You can touch, switch on and take pictures with any of these exhibits and many others during your visit.

To book a table call us:

+7 (3822) 418 918

solyanka.tomsk.ru



**Ассорти мясное гриль
с пикантным брусничным
соусом**

Mixed grill

🍴 свинина, говядина, курица
pork, beef, chicken with piquant lingonberry sauce

669₽ 180/80/50г

Сырная тарелка

Cheese plate

🍴 сыры чеддер, маасдам, гауда,
«Российский», фета, мёд, миндаль, фундук
Cheddar, Maasdam, Gouda, Russian Cheese, Feta,
honey, almonds, and hazelnuts

305₽ 100/30/10/50г


**Сало с прослойкой по бабушкиному
рецепту с чесночными
гренками из бородинского хлеба**

Salted pork fat "grandmother's" recipe with rye-bread sticks

129₽ 65/30г



Холодные закуски

 время приготовления от 10 до 20 минут

 COLD APPETIZERS

preparation time 15-30 minutes

Рулетки из говяжьего языка

Beef tongue rolls

399₽ 150/6шт


Грузди соленные с луком и сметаной

Salted mushrooms with onions and sour cream

259₽ 100/30/10г

Фруктовая тарелка


Fruit plate

 яблоко, банан, киви, груша, апельсин
apple, banana, kiwi, pear, orange

295₽ 250г

Закуска под водочку

Assorted snacks to go with vodka

 маринованные помидоры черри, кукуруза, капуста, огурчики
pickled cherry tomatoes, corn, cabbage, cucumbers

219₽ 200г

Семга
присоленная
Salted salmon

425Р 100/30г





Холодные закуски

 время приготовления от 10 до 20 минут

 COLD APPETIZERS

preparation time 15-30 minutes

**Сельдь по-русски
с прижаренным картофелем
и маринованным луком**

Salted herring russian style
with pan-fried potatoes and marinated onions

255₽ 70/75/30г

**Форшмак из сельди
с гренками**

"Forschmak" appetizer of herring, eggs,
potatoes, sour cream and onions

139₽ 120/20г

**Строганина из семги с маринованным
или свежим луком на ваш выбор**

Sliced frozen salmon with pickled or fresh onion of your choice


415₽ 100/30/40г

Кета по-домашнему

Marinated chum salmon with onions

245₽ 100/10г

Салаты

 время приготовления
от 10 до 20 минут


 SALADS
preparation time 15-30 minutes

**Теплый салат
со свинойной**
Warm salad with pork

199₽ 220г

Салат «Мушкетерский»

"Musketeer" salad


 отварная говядина, свежие овощи,
картофель пай
poached beef, garden vegetables, potatoes

149₽ 150г

**Салат
с пряной морковью,
ломтиками телятины,
свежими овощами
и салатной заправкой**

Spiced carrots, grilled veal,
fresh vegetables and salad dressing

325₽ 240г



**Салат «Цезарь»
со сливочно-анчоусовым
соусом с сыром Пармезан
и куриной грудкой**
Caesar salad with chicken breast

359₽ 240г

**Салат от Люсьена
Оливье с куриной
грудкой и креветкой**
Lucien olivier salad with chicken
breast and shrimp

225₽ 220г

**Салат «Цезарь»
с креветками**
Caesar Salad with shrimp

469₽ 220г

**Салат с шампиньонами,
курицей гриль, свежими
овощами с бальзамиковым
соусом**

Salad with champignons, grilled chicken,
fresh vegetables and balsamic dressing

265₽ 220г



Руккола с кетой, помидорами черри, сыром фета и бальзамиковым соусом

Arugula salad with siberian salmon, cherry tomatoes, feta cheese and balsamic dressing

299₽ 190г


Руккола с семгой, помидорами черри, сыром фета и бальзамиковым соусом

Arugula salad with salmon, cherry tomatoes, feta cheese and balsamic dressing

425₽ 160г

Сельдь под свеклой шубой

Herring under the "fur coat"

 сельдь, свекла, картофель, морковь, яйца, лук, соус «Провансаль»
herring under the layer or boiled beets, potatoes, carrots, eggs, onions, "Provansal" sauce

195₽ 240г



Салат австрийский «Мимоза» с кетой

Austrian salad "mimosa" with siberian salmon

199₽ 180г



**Руккола с помидорами черри,
сыром фета и бальзамическим
соусом**

Arugula salad with cherry tomatoes, feta cheese
and balsamic dressing

299₽ 190г

**Вегетарианский салат с
соусом из прованских трав**

Vegetarian with sauce and Provencal herbs

195₽ 120г

**Салат «Греческий»
с бальзамическим соусом
или оливковым маслом
по вашему желанию**

Greek salad with a choice of olive oil or balsamic
dressing

299₽ 220/60г




Горячие закуски

🕒 время приготовления от 15 до 30 минут

🍷 HOT APPETIZERS
preparation time 20-35 minutes



Горячие закуски

 время приготовления от 15 до 30 минут

 HOT APPETIZERS
preparation time 20-35 minutes



**Сырные шарики
с острым соусом**
Fried cheese balls with spicy sauce

125₽ 100/30г

**Луковые кольца
с соусом Тартар**
Onion rings with sauce Tartar

129₽ 100/30г

**Тигровые креветки
к пиву в кляре**
King prawn tempura

269₽ 60/50г

**Кольца кальмаров
в пивном кляре
с соусом Тартар**
Beer buttered calamari rings with
Tartar sauce

175₽ 150/100г

Чесночные гренки
Garlic rye-bread sticks

85₽ 90г

**Чебурята с мясом
с острым соусом**
Meat Cheburjata
deep fried turnover with meat

110₽ 8шт | 160/50г


Чебурята с курицей
Chicken Cheburjata
deep fried turnover with chicken

110₽ 8шт | 160/50г

**Чебурята с картофелем
со сметаной**
Potato Cheburjata
deep fried turnover with potato

85₽ 8шт | 160/50г

Супы

 время приготовления
от 10 до 20 минут

 SOUPS
preparation time 15-30 minutes



Солянка классическая со сметаной

Classic solyanka with sour cream

219₽ 250/20г


Солянка с копченостями

Solyanka with smoked meats

245₽ 250/20г

Супы

 время приготовления от 10 до 20 минут

 SOUPS

preparation time 15-30 minutes



**Сливочно-сырный
суп с семгой**

Cream-cheese soup with salmon

215₽ 250/20г

**Суп куриный
с домашней лапшой**

Chicken noodle soup

115₽ 270г

**Украинский борщ
со шкварками и гренками**

Ukrainian Borsch with pork rinds and toasts

155₽ 280/30/20г


Уха по-сибирски

Fish soup by Siberian

135₽ 280г

Суп-пюре из чечевицы

Lentil soup

 чечевица красная, лук репка, морковь,
масло оливковое

red lentils, onion, carrots, olive oil

115₽ 250г


**Суп-пюре
из шампиньонов
с перепелиным яйцом**

Cream of champignons with a quail egg

175₽ 200г

Окрошка мясная на квасе


Meat Okroshka traditional cold soup with
rye bread 'kvass', cucumber, radish, boiled egg,
boiled potatoes, onions greens, mustard,
horseradish, poached beef

 говядина, огурец, редис, яйцо, картофель,
зеленый лук, горчица, хрен, сметана

155₽ 300г

Окрошка овощная на квасе


Vegetarian Okroshka traditional cold soup
with rye bread 'kvass', cucumber, radish,
boiled egg, boiled potatoes, onions greens,
mustard and horseradish

 огурец, редис, яйцо, картофель,
зеленый лук, горчица, хрен, сметана

115₽ 300г

Паста | Вареники | Пельмени

 время приготовления от 20 до 30 минут

 PASTA. "VARENIKI". RUSSIAN DUMPLINGS.

preparation time 30-40 minutes

**Паста с креветками
под томатным соусом
с сыром пармезан**

Shrimp pasta with tomato sauce
with cheese Parmesan

495₽ 260/80г

**Паста с курицей
и грибами**

Pasta with chicken and mushrooms

365₽ 340/15г

**Вареники с картофелем
и грибами со сметаной
или сливочным маслом**

"Vareniki" with potatoes and mushrooms
with sour cream or butter

149₽ 200/30г

**Пельмени со сметаной
или сливочным маслом**

Russian dumplings with sour
cream or butter

199₽ 180/50г



**Паста с копченой грудинкой
и помидорами черри**

Pasta with bacon and cherry tomatoes

345₽ 340/15г




**Вегетарианская паста
с овощами и соусом песто**

Vegetarian pasta with vegetables and pesto sauce

325₽ 240/80г

Горячие блюда

 время приготовления
от 20 до 30 минут

 HOT MEAL
preparation time 30-55 minutes



Фахитос с говядиной,
подается с лепешками
и сметаной

Fajitas with beef, served with
tortillas and sour cream

299₽ 180/80/50г




Купаты куриные
с картофельным пюре
и кетчупом «Хайнс»


Chicken fried sausages with mashed
potatoes and Heinz ketchup

285₽ 170/100/50г



Горячие блюда

 время приготовления от 20 до 40 минут

 ENTREE

preparation time 30-55 minutes

Куриная грудка в беконе

Chicken breast wrapped in bacon

299₽ 160г

Котлета по-Киевски

Куриное филе рубленое, мускатный орех,
яйцо, панировочные сухари

Kiev style chicken cutlet with mashed potatoes

255₽ 180/150г

Котлета «Пожарская»

Куриное филе рубленое, шампиньоны, багет
Chicken cutlet "Pozharsky" with mashed potatoes

255₽ 170/150г

Бефстроганов с гречкой или картофельным пюре

Beef stroganoff with buckwheat or with
mashed potatoes

345₽ 320г

Котлета из щуки +соус сливочно-лимонный

Pike cutlet + creamy lemon sauce

179₽ 100г

Кубики кеты, томлёные в горчично-сливочном соусе с зеленью

Chum cubes of siberian salmon in creamy
mustard sauce with greens

299₽ 180/30/20г

Драники с мясом и сметаной

"Draniki" potato pancakes with meat and sour cream

255₽ 300/50г

Драники с курицей и шампиньонами

"Draniki" potato pancakes
with chicken breast and champignons

255₽ 300/50г

Драники со сметаной и зеленью

"Draniki" potato pancakes with sour cream

145₽ 180/50г

Гриль

🕒 время приготовления от 20 до 40 минут

🍷 GRILL

preparation time 30-50 minutes

Стейк из говядины

+соус на выбор

Beef steak + sauce of your choice*

690₽ 200г

🍷* Барбекю, брусничный, острый, сливочно-грибной

*BBQ, lingonberry, spicy, creamy mushroom



Гриль



время приготовления
от 20 до 40 минут



GRILL

preparation time 30-50 minutes



Кебаб из телятины

+соус на Ваш выбор

Kebab + sauce of your choice*

445₽ 120/50/40/40г



* Барбекю, брусничный, острый, сливочно-грибной
*BBQ, lingonberry, spicy, creamy mushroom

Язык говяжий гриль

+соус на Ваш выбор

Grilled beef tongue + sauce of your choice*

690₽ 150г



* Барбекю, брусничный, острый, сливочно-грибной
*BBQ, lingonberry, spicy, creamy mushroom

Свинина гриль

+соус на Ваш выбор

Grilled pork + sauce of your choice*

425₽ 200г



* Барбекю, брусничный, острый, сливочно-грибной
*BBQ, lingonberry, spicy, creamy mushroom

Шашлык из цыпленка

+кетчуп «Хайнс»

Baby chicken skewers + Heinz ketchup

235₽ 150/100/30г

Шашлык из свинины

+кетчуп «Хайнс»

Grilled pork skewers + Heinz ketchup

379₽ 180/50/30г

Гриль

🕒 время приготовления
от 20 до 40 минут

🍷 GRILL
preparation time 30-50 minutes

Стейк из семги
+ соус на выбор
Salmon steak
+ sauce of your choice*
🍴 Сливочно-грибной,
сливочно-лимонный, Тартар
Creamy mushroom,
creamy lemon, Tartar

555₽ 130г

Гриль



время приготовления
от 20 до 40 минут



GRILL

preparation time 30-50 minutes



**Тигровые креветки
+ соевый соус и лимон**

Grilled tiger prawns


529₽ 80/15г

**Шашлык из кальмара гриль
+ соевый соус и лимон**

Squid kebab + soy sauce and lemon

225₽ 100/50/40г

Гарниры

 время приготовления от 10 до 20 минут

 SIDE DISHES

preparation time 15-30 minutes

**Ассорти из овощей гриль
с шампиньонами**

Grill vegetables assorted with
champignons

327₽ 300г

Картофельное пюре

Mashed potatoes

75₽ 150г

Рис с зеленью

Rice with fennel

75₽ 150г

**Картофель гриль
+соус чесночный**

Grilled potatoes + garlic sauce

79₽ 200/50г

**Картофель, запеченный
с розмарином**

Potato baked with rosemary

75₽ 140г

**Гарнир из
свежих овощей**

Fresh vegetables

95₽ 150г

**Картофель,
жареный с луком**

Potato baked with onions

95₽ 260г

Картофель фри

French Fries

75₽ 100г

**Фасоль стручковая
с томатами**

String beans with tomatoes

90₽ 150г

Соус

SAUCE 50г

Бальзамиковый	45Р
Balsamic	
Сливочно-грибной	40Р
Creamy mushroom	
Барбекю	40Р
BBQ	
Брусничный	40Р
Lingonberry	
Пикантный	40Р
Spicy	
Соевый	45Р
Soy	
Сметанно-чесночный	35Р
Garlic sour cream	
Сливочно-лимонный	45Р
Creamy lemon	
Тартар	30Р
Tartar	
Горчица	20Р
Mustard	
Хрен сливочный	60Р
Creamy horseradish	
Майонез / кетчуп	20Р
Mayo or ketchup	
Аджика домашняя	20Р
Home made adjika sauce	

Десерты

🕒 время приготовления от 10 до 20 минут

🍷 DESSERT

preparation time 15-25 minutes



Фруктовый коктейль
с шариком мороженого
под брусничным соусом
Fruit salad with a scoop of ice cream
and lingonberry sauce

225₽ 220г

Мороженое «Три шарика»
Ice cream "Three scoops"

99₽ 150г

Желе фруктовое со вкусом
персика, апельсина, вишни
Fruit jelly with peach, orange and cherry

149₽ 50/50/50/5г

**Тулипные канноли
с творожным кремом**

Tulip cannoli with curd cheese cream

☞ традиционный сицилийский десерт
в виде хрустящих трубочек с кремовой
начинкой

Traditional sicilian dessert in the form
of crisp choux with cream filling

155₽ 125г

**Сырный крем
с клубничным соусом**
Cream cheese with strawberry sauce

95₽ 80г



Шоколадный фондан
с шариком мороженого
Chocolate fondant with a scoop of ice cream

189₽ 100/50г

Тирамису

Tiramisu

235₽ 80/20г



Шоколадный трюфель
с черничным соусом

Chocolate truffle with blueberry sauce

215₽ 100/50г

Бельгийская вафля с шариком
мороженого и клубничным
соусом

Belgian waffle with a scoop of ice cream

190₽ 270/50г



Блины

🕒 время приготовления от 10 до 20 минут

🍷 CREPES

preparation time 20-35 minutes



Блинчики, фаршированные мясом

Russian thin pancakes stuffed with meat

215₽ 200/30г

Блинчики с капустным припеком (3шт.)

Pancakes with cabbage (3 pcs)

85₽ 135/30г

Блинчики с яблочным припеком (3шт.)

Pancakes with apples (3 pcs)

99₽ 135/30г

**Блинчики с ягодой
и сливочным кремом**

Crepes with berries and whipped cream

155₽ 190г

Блинчики

Crepes

70₽ 100г

Добавки к блинчикам

Crepe Toppings

Сметана 29₽ 50г

Sour cream

Мед 35₽ 30г

Honey

**Ирисково-сливочный
соус 40₽** 50г

Creamy caramel sauce

Брусничный соус 40₽ 50г

Lingonberry sauce

Клубничный соус 40₽ 50г

Strawberry sauce

Добавки сиропы

TOPPINGS 50₽ 30г

Карамель

Caramel

Лесной орех

Hazelnut

Ваниль

Vanilla

Кокос

Coconut

Гренадин

Grenadine

Миндаль

Almond

Груша

Pear

Ананас

Pineapple

Банан

Banana

Лайм

Lime

Шоколад

Chocolate

Клюква

Cranberry

Маракуйя

Passion fruit

Фисташка

Phistashio

Клубника

Strawberry

Вишня

Cherry

Яблоко

Apple

Кленовый

Maple

Имбирный пряник

Gingerbread

Безалкогольные напитки

SOFT DRINKS

Пепси

Pepsi-cola

119₽ 250мл

Нарзан

Narzan mineral water

120₽ 500мл

Молочный коктейль

**«Кремлевский» с сиропом
на ваш выбор**

Milk shake "Kremlin" with a syrup
of your choice

145₽ 300мл

Швепс тоник

Schweppes tonic

119₽ 250мл

Морс брусничный

Lingonberry drink

55₽ 250мл

Бон-Аква

(с газом, без газа)

Bon-Aqua (still, sparkling)

75₽ 500мл

Сок в ассортименте

яблоко, грейпфрут, апельсин, томат, персик,
вишня, ананас

Juice (apple, orange, tomato, peach, cherry,
pineapple, grapefruit)

65₽ 250мл

Домашний лимонад

Классический, Вишня-смородина, Мята-огурец, Клюква-апельсин, Дюшес, Барбарис
Classic, Cherry-currant, Mint-cucumber, Cranberry-orange, Pear, Barberry

155₽ 350мл



Кофейная карта

COFFEE





Эспрессо

Espresso

90₽ 30/5/150мл

Капучино/Двойной капучино

Cappuchino/double cappuchino

120/185₽ 200/300мл

Кокосовый раф

Coconut Raf

165₽ 340мл

Американо

Americano

130₽ 150/5/150мл

Гляссе

Glacé

160₽ 150/50мл

Банановый раф

Banana Raf

165₽ 340мл

Кофе по-вьетнамски

Vietnamese Coffee

120₽ 180мл

Сырный латте

с соленой карамелью

Cheese latte with salted caramel

210₽ 300мл

Сибирский раф

Siberian Raf

195₽ 340мл

Латте/Двойной латте

Latte/double latte

120/180₽ 200/300мл

Латте

на кокосовом молоке

Latte with coconut milk

250₽ 250мл

Мокко

Mocha

170₽ 230мл

Чайная карта

TEA

Черничный чай с апельсином и можжевельными ягодами
Black tea with orange and juniper berries

Пряный чай с шиповником и свежими яблоками
Tea with dog rose, fresh apples and lemon

Клубнично-малиновый чай с листьями базилика
Strawberry-raspberry tea with basil leaves

Чай с облепихой и специями
Tea with sea-buckthorn and spices

230Р 600мл



Ассам | Черный классический

Assam (Black)

Эрл Грей | Черный

Earl grey (Black)

Пуэр Сяо То | Черный

Puer Tea (Black)

Чай с чабрецом | Черный

Black tea with thyme

Сенча | Зеленый

Sencha green

Жасминовые жемчужины дракона | Зеленый

Jasmine green Tea

Витал Грин | Травяной

Vital Green

тонизирующий чай с крапивой и календулой
tonic tea with nettle and calendula

Ромашковый чай

Chamomile tea

чай с ромашкой и луговыми травами
chamomile tea with meadow herbs


Улун молочный

Milk oolong Tea

135₽ 500мл

Лесные ягоды


Berries

 свекла, кусочки яблока, шиповник, ягоды бузины, черники, малины, ежевики и клубники
piece of apples, rose hip, beet, elder, blueberries, raspberries, blackberries, strawberries

135₽ 500мл

Имбирный цитрус


Ginger citrus

 чай зеленый Сенча, имбирь дробленый, лимонная трава, цедра апельсина
green Sencha tea, ginger, lemongrass, orange peel

135₽ 500мл

Сердце Алтая


Heart of Altai

 листья ежевики, малины, Melissa, мяты, шиповника, календулы, подорожника
leaves of blackberries, raspberries, melissa, mint, rose hip, calendula, plantain

135₽ 500мл

Ностальгическое витаминное предложение «Транссибирский экспресс»

Trans-Siberian Express special offer

 чай черный листовый, сахар рафинад, брусника с медом и кедровым орехом
black leaf tea, sugar cubes, lingonberry with honey and pine nuts

153₽ 200/60мл



Свежевыжатые СОКИ

FRESH JUICES



Морковный со сливками

Carrot with cream

115₽ 200/30мл

Яблочный

Green Apple

140₽ 200мл

Апельсиновый

Orange

169₽ 200мл

Апельсиновый с мятой

Orange with mint

189₽ 200мл

Лимонный

Lemon

189₽ 200мл

Яблочный с сельдереем

Apple with celery

190₽ 200мл



Безалкогольные коктейли

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



Кискины лапки

Cat's Paws

сироп лайм, сироп гренадин, сок
апельсиновый, сок ананасовый
lime syrup, grenadine syrup, orange juice,
pineapple juice

105₽ 180/20мл

Маракуйя Колада

Passion fruit colada

сок ананасовый, сироп маракуйя, сливки,
сливки взбитые
pineapple juice, passion fruit syrup, cream,
whipped cream

170₽ 210мл

Мохито б/а

Mojito non alcohol

лайм, мята, сахар тростниковый, содовая
lime, mint, brown sugar, soda

195₽ 180мл

Вишневый поцелуй

Cherry kiss

сок вишневый, сок ананасовый, сироп
вишневый, сок лимона
cherry juice, pineapple juice, cherry syrup,
lemon fresh

120₽ 250/20мл

Пина Колада

Pina colada

сок ананасовый, сироп кокос, сливки,
сливки взбитые
pineapple juice, coconut syrup, cream,
whipped cream

190₽ 210мл

Пеликан

Pelican

банан, клубника, фреш лимона, сироп гренадин,
сироп клубника, сок персик, мята
banana, strawberry, lemon fresh , grenadine syrup,
syrup strawberry, peach juice, mint

115₽ 235мл

Алкогольная карта

ALCOHOL CARD



Виски

WHISKY

цена за 50мл

price for 50ml

Джемесон

Jameson

40%, Ирландия (Ireland)

235₽

Джек Дениелс

Jack Daniels

40%, США (The USA)

290₽

Джонни Уокер

Ред лейбл

Johnnie Walker Red Label

40%, Шотландия (Scotland)

230₽

Чивас Ригал, 12 лет

Chivas regal 12 years

40%, Шотландия (Scotland)

320₽

Лагавулин, 16 лет

Lagavulin 16 years

40%, Шотландия (Scotland)

590₽

Коньяк

COGNAC

цена за 50мл
price for 50ml

Хеннесси V.S.

Hennessy V.S.
40%, Франция (France)

350₽

Мартель V.S.O.P.

Martell V.S.O.P.
40%, Франция (France)

470₽

Арарат 5*

Ararat 5*
40%, Армения (Armenia)

195₽

Арарат 3*

Ararat 3*
40%, Армения (Armenia)

150₽

Джин

GIN

цена за 50мл
price for 50ml

Бифитер

Beefeater
47%, Великобритания
(Great Britain)

245₽

Ром

RUM

цена за 50мл
price for 50ml

Бакарди белый

Bacardi White
40%, США
(USA)

180₽

Бакарди черный

Bacardi Black
40%, США
(USA)

180₽

Бакарди Оакхарт

Bacardi oakheart
40%, США
(USA)

180₽

Текила

TEQUILA

цена за 50мл
price for 50ml

Ольмека белая

Olmeka white
38%, Мексика
(Mexico)

240₽



Водка

VODKA

цена за 50мл
price for 50ml

Водка Большая медведица

Vodka Ursa Major
40%, Томск (Tomsk)

65₽

Тундра

Tundra
40%, Казань (Республика Татарстан)

75₽

Хаски

Husky
40%, Омск, Россия (Russia)

90₽

Русский стандарт

Russian standard
40%, Санкт-петербург (Russia)

105₽

Белуга

Beluga
40%, Мариинск (Russia)

175₽

Вермуты

VERMOUTH

цена за 100мл
price for 100ml

Мартини Экстра Драй

Martini Extra Dry
18%, Италия (Italy)

190₽

Мартини Россо

Martini Rosso
15%, Италия (Italy)

170₽

Мартини Бьянко

Martini Bianco
15%, Италия (Italy)

170₽



Ликеры

LIQUEUR

цена за 50мл

price for 50ml

Куантро

Cointreau
40%, Франция (France)

195₽

Калуа

Kahlua
20%, США (USA)

250₽

Бейлис

Bailey's
17%, Ирландия (Ireland)

190₽

Самбука

Sambuca
38%, Италия (Italy)

155₽

Егермайстер

Jägermeister
35%, Германия (Germany)

195₽

Бехеровка

Becherovka
38%, Чехия (Czech Republic)

170₽

Апероль

Aperol
11%, Италия (Italy)

165₽

Настойки горькие

BITTERS

цена за 50мл
price for 50ml

Абсент Ксента

Absenta Xenta
70%, Италия (Italy)

275₽

Кампари Биттер

Campari Bitter
25%, Италия (Italy)

200₽

Домашние настойки

HOME BITTERS

Клюква-Брусника

Cranberry-Cowberry

90₽

Черника - Цитрус

Blueberry Citrus

90₽

Черная смородина с можжевельником

Blackcurrant with juniper

90₽

Малиновка

Raspberry

90₽

Кедровка

Pine nuth

90₽

Вино на розлив

цена за 150/250мл
WINE BY THE GLASS price for 150/250ml

Треббьяно

Trebbiano (Italy)

Белое полусухое (white medium dry) Италия
Вино защищённого географического указания
Protected geographical indication wine

200/350₽

Санджовезе

Sangiovese (Italy)

Красное полусухое (red medium dry) Италия

200/350₽

Глинтвейн красный

Mulled Wine

полусладкое вино, цедра лимона
и апельсина, специи, мед
semisweet red wine, lemon and orange
zest, spices, honey

250₽ 150мл

Белла Тавола

Bella Tavola (Italy)

Белое полусладкое (white semi-sweet) Италия
Вино защищённого географического указания
Protected geographical indication wine

200/350₽

Белла Тавола

Bella Tavola (Italy)

Красное полусладкое (red semi-sweet) Италия
Вино защищённого географического указания
Protected geographical indication wine

200/350₽

Глинтвейн безалкогольный

Mulled Wine non alcohol

сок виноградный, кардамон, гвоздика,
корица стручковая, перец душистый,
фреш апельсиновый, лимон, цедра
апельсина, лимона, корень имбиря
grape juice, cardamom, clove, cinnamon,
allspice, lemon and orange fresh, lemon
and orange zest, ginger root

175₽ 200мл

Вино на розлив

WINE BY THE GLASS

**Кувшин домашнего вина (1л) и тарелка
с фермерским сыром В ПОДАРОК (180г)**

Jar of house wine (1000ml) with a gratis farm cheese plate (180g)

**Красное полусухое или белое полусухое,
красное полусладкое или белое полусладкое на выбор**

Red semi-dry or white semi-dry, red semi-sweet or white semi-sweet of your choice

1200₽

**Бутылочное
вино** BOTTLED WINE

Игристое вино
SPARKLING WINE

цена за бутылку 750мл
price per bottle 750ml

Ламбруско
Lambrusco Amabile (Italy)
красное полусладкое
(red semi-sweet)
Италия

750₽

**Просекко
Каватина**
Prosecco Cavatina Italy
брют (brut)
Италия

1350₽

Ламбруско
Lambrusco Amabile (Italy)
белое полусладкое
(white semi-sweet)
Италия

750₽

Асти Мартини
Asti martini (Italy)
сладкое (sweet)
Италия

1800₽



Бутылочное вино BOTTLED WINE

цена за бутылку 750мл
price per bottle 750ml

Игристое вино SPARKLING WINE

«Абрау»

«Abrau» (Russia)
белое полусладкое
(white semi-sweet)
Россия

650₽

Шампанское Российское

Champagne (Russia)
полусладкое (semi-sweet)
Россия

590₽

Москва Златоглавая

Moscow (Russia)
сладкое (sweet)
Россия

590₽

«Абрау»

«Abrau» (Russia)
брют (brut)
Россия

650₽

Шампанское Российское

Champagne (Russia)
брют (brut)
Россия

590₽

Бутылочное вино BOTTLED WINE

цена за бутылку 750мл
price per bottle 750ml

Белые вина WHITE WINES

Стейквин Шардоне

Steakwine Chardonnay (Mendoza < Argentina)

белое полусухое (white semi-dry)

Аргентина

1300₽

Алазанская долина

Alazani Valley (Georgia)

белое полусладкое (white semi-sweet)

Грузия

800₽



Бутылочное вино BOTTLED WINE

цена за бутылку 750мл
price per bottle 750ml

Белые вина WHITE WINES

Тур де Пьер

Tour des Pierres (France)

белое сухое (white dry)

Бордо, Франция

1300₽

Эль Сиерро

El Sierro (Valencia, Spain)

Белое сухое (white dry)

Валенсия, Испания

650₽

«Терре Аллегре Требьяно»

Terre Allegre Trebbiano (Italy)

Белое полусладкое (white semi-sweet)

Апулия, Италия

1100₽

Бутылочное вино BOTTLED WINE

цена за бутылку 750мл
price per bottle 750ml

Красные вина RED WINES

Кампо Вьехо Темпранильо

Campo Viejo Tempranillo (Rioja, Spain)

Красное сухое (red dry)

Риоха, Испания

1300₽

Стейквайн Мальбек

Steakwine Malbec (Mendoza, Argentina)

Красное полусухое (red semi-dry)

Мендоса, Аргентина

1300₽

Кьянти

Chianti (Toscana, Italy)

Красное сухое (red dry)

Тоскана, Италия

1200₽



Бутылочное вино BOTTLED WINE

цена за бутылку 750мл
price per bottle 750ml

Красные вина RED WINES

Ле Банкет

Le Banquet (France)

Красное полусладкое (red semi-sweet)

Франция

1100₽

Эль Сиерро

El Sierro (Valencia, Spain)

Красное сухое (red dry)

Валенсия, Испания

650₽

Киндзмараули

Kindzmarauli (Georgia)

Красное полусладкое (red semi-sweet)

Грузия

1200₽

Алкогольные коктейли

ALCOHOLIC COCKTAILS

Мохито

Mojito

ром «Бакарди» белый, лайм, мята свежая,
сахар тростниковый, содовая
Bacardi white rum, lime, mint,
brown sugar, soda

390₽ 250мл

Пина Колада

Pina Colada

ром «Бакарди» белый, ликер «Малибу»,
сок ананасовый, сливки
Bacardi white rum, Malibu liqueur,
pineapple juice, cream

370₽ 210/20мл

Б-52

B-52

ликер «Калуа», ликер «Куантро», ликер «Бейлис»
Kahlua, Cointreau, Bailey's

299₽ 60мл



Алкогольные коктейли

ALCOHOLIC COCKTAILS

Космополитен

Cosmopolitan

ликер «Куантро», водка Томская,
сок лайма, морс клюквенный
Cointreau, Tomsk vodka, lime fresh,
cranberry drink

135₽ 180/20мл

Текила Санрайз

Tequila Sunrise

текила «Камино», апельсиновый сок,
гренадин

Camino tequila, orange juice, grenadine

240₽ 220/20мл

Медовый месяц на Гавайях

Hawaii Honeymoon

ром «Бакарди» белый, самбука, сок лимона,
апельсиновый и ананасовый сок, свежая мята
Bacardi white rum, Sambuca, lemon fresh, orange
and pineapple juice, mint

259₽ 200/20мл

Секс на пляже

Sex on the Beach

водка Томская, сок персиковый,
гренадин

Tomsk vodka, peach juice, grenadine

159₽ 280/20мл

Апероль Сансет

Aperol Sunset

Апероль, фреш лимона, сироп лайм,
содовая, мята

Aperol, fresh lemon juice, lime syrup,
soda water, mint

255₽ 250мл

Тропики

Tropics

Ром Бакарди, Болс банановый, сок лимона
и ананаса, сироп миндаль

Bacardi, Bols Banana liqueur, lemon juice,
Rich-Pineapple juice, Almond syrup

215₽ 200/10мл

Дори

Dory

Болс Кюрасао, ром Бакарди,
сироп Лайм, сок лайма, Бон-Аква
Bols Blue Curacao, Bacardy, lime syrup,
lime juice, Bon-Aqua, Mint, Lime

185₽ 110мл

Текила 39,9

Tequila 39,9

Текила Камино, сироп маракуйя,
сок апельсина и лимона, лимон,
апельсин, лайм, содовая

Camino tequila, passion fruit
syrup, orange and lemon juice,
lemon, orange, lime, soda water

355₽ 220мл

Бутылочное пиво

BOTTLED BEER

Байройтер

Vaugreuther Hell 4,9% , светлое, фильтрованное
Германия (Germany)

250₽ 500мл

Гролш Премиум Лагер

Grolsh Premium lager 4,9%
светлое, фильтрованное, Россия (Russia)

155₽ 500мл

Гиннесс Драфт, с азотной капсулой в железной банке

Guinness draught in can 4,2% темное,
фильтрованное, Ирландия (Ireland)

350₽ 440мл

Пиво разливное

DRAFT BEER

Пиво Томское

Tomsk beer не более 5,5% светлое,
фильтрованное, Россия, г. Томск (Russia)

70/100₽

Бакалар, светлое безалкогольное пиво

Bakalar, non-alcoholic beer
Чехия (Czech Republic)

190₽ 330мл

Хугарден

Hoegaarden 4,9%
светлое,
нефильтрованное,
Россия (Russia)

160₽ 500мл

Жигулевское

Zhigulevskoe 4,3%
светлое, фильтрованное,
(Томский пивзавод)

90₽ 500мл

цена за 330/500мл

price for 330/500ml

Клаштер

Klaster, 5%
светлое, фильтрованное Чехия (Czech Republic)

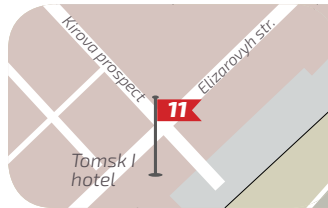
175/260₽





11

Finally, you can "try on" the guest slippers, a bronze monument, in front of the Tomsk I Hotel located near the bus and the railway stations.



Солынка



You've not been to Tomsk unless you've...

- gone up to **Voskresenskaya Hill** 1
- taken a picture with **Chekhov's statue** on the Tom' river bank 2
- strolled along Lenina prospect from **Tsyacha Melochey (Plenty of Sundries) store** 3 to Uchebnaya street passing **beautiful Tomsk Universities** (TUSUR 4, SibSMU 6, TSU 7, TPU 9).
- seen fountain **at Novosobornaya square** 5
- fed squirrels in the **University groove** 8
- stopped by **Solyanka cafe** 10 on Uchebnaya street 35g (200 meters from Lenina prospect).

Directions:

- Voskresenskaya hill** (Lenina Square stop) can be reached by almost any public transport including:
buses # 2,3,4,5,7,12,12A,16, 17, 19, 22,23,26,29,30,31,32,52, 60,60P,81,101,119,131,150,231, 405,442,444,8,28
trolleybuses #1, 2, 3, 4, 6, 8
tram № 1

КАФЕ
МУЗЕЙ

Солыанка

