

Русское чаепитие Гжель

Пить чай вприкуску с кусочком сахара — исконно русская традиция, родившаяся ещё при императорских дворах. Чаепитие всегда объединяло людей за одним столом, превращая трапезу в особый ритуал.

В отелях Cosmos это можно почувствовать в сет-меню «Русское чаепитие Гжель». Здесь классические блюда и десерты поданы в сервировке, напоминающей традиции в царских усадьбах. На нижнем ярусе этажерки — горячие угощения: пирожки с белыми грибами, расстегай с форелью, кулебяка с томлёной телятиной. На верхнем — сладости из детства: пирожное «Птичье молоко», печенье «Орешек» с варёной сгущёнкой, легендарная «Картошка» и домашняя халва по рецепту шефа.

Чай подают с вареньем из морошки или сосновых шишек, как когда-то любил Александр I. По воспоминаниям современников, именно такие детали придали чаепитию узнаваемый «русский почерк».

В XVIII–XIX веках самовар, фарфоровые чашки и варенье были обязательными атрибутами купеческих и дворянских чаепитий.

В советское время их место заняли пряники, «Птичье молоко» и печенье «Орешки» — то, что многие помнят с детства.

Сегодня Cosmos Hotel Group объединяет эти традиции в одном меню: царские пироги и советские десерты, сервировка в стиле гжельского фарфора и атмосфера настоящего русского чаепития.

Все угощения сервируются на авторской фарфоровой посуде от Объединения «Гжель», что делает чаепитие подлинным произведением искусства!



РУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ ГЖЕЛЬ

Меню

Домашняя выпечка:

Расстегай с форелью
Кулебяка с томленной телятиной
Пирожки с белыми грибами
и капустой



Домашнее варенье:

Морошка
Сосновые шишки



Мини-десерты:

Картошка
Суфле «Птичье молоко»
«Орешки» с варёной сгущёнкой
Арахисовая халва



Горячие напитки, на ваш выбор:

Сибирский травяной чай
Традиционный иван-чай
Ромашковый чай
Листовой чай

Стоимость сета на 2 персоны:

3500 руб.

COSMOS
ОМСК