ПОСТНОЕ МИНЬЮ

ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ.

1. Салатъ съ травою рукколой. 1150
2. Салатъ изъ недорослей огородныхъ. 1190
3. Салатъ зеленой съ овощами, спаржами и росточками цои. 870
4. Винегретъ французской изъ разностей. 795
5. Салат из ростков с черной редъкой. 1420
6. Овощи свѣжія подъ прованскимъ масломъ и уксусомъ на травахъ. 650
7. Соленія домашнія:
   - огурчики свежепросольныя. 595
   - огурчики соленыя съ укропомъ подъ постнымъ масломъ. 490
   - капуста квашоная рубленая съ фруктами. 290
   - капуста квашоная кочнами со свеклою и чеснокомъ. 290
   - помидоры соленыя съ травами. 490
   - грибки бѣлыя, соленыя въ бочатахъ. 775
   - грузди бѣлыя. 785
8. Ассорти оливъ 410

ПИРОЖКИ НЕСТРОГОГО ПОСТА.

- съ грибами. 195
- съ картошкою. 175
- съ капустою. 175
- съ соленымя огурцами . . . 175

ПЕРВЫЯ БЛЮДА.

1. Протёртой тыквенной суп. 490
2. Солянка грибная. 880
   иль малая порція 600

Цены указаны въ рубляхъ.
Оплата принимается Россійскими рублями въ монетахъ и ассигнаціяхъ.
Данное минью является рекламнымъ материаломъ.

ГОРЯЧІЯ БЛЮДА.

1. Пельмени съ грибами и соевой сметаной 720
2. Потажи по-малороссійски жареныя на росте. 670
3. Овощи разноцвѣтныя, на масле пряженыя. 520
4. Картофель по-провинциальному. 500
5. Рагутъ изъ овощей. 795
6. Пилавъ постной потажами сдобренной 710
7. Разсыпчатая каша изъ гречневыхъ крупъ съ грибками бѣлыми 690
8. Обдірного ячменя перлы съ томатомъ и боровиками. 690
9. Полба с овощами томленная 690

ДЕСЕРТЫ.

1. Ягодникъ изъ грушъ русселетъ. 510
2. Касъ-мюзо съ грунтовою земляникою. 790
3. Фрукты свежія крошеныя съ жусомъ. 360
4. Щербетъ «Кафе Пушкинъ» (малина, манго, клубника, маракуя, черная смородина, лимонъ). 210
5. Коврижка медовая 590
6. Постила яблочная 460
7. Пилюли съ клюквеннымъ элексиромъ, полныя полезностей разныхъ 580
8. Тар-тар из сухофруктов 430

СВЕЖІЯ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ.

клубника. 1490
виноградъ. 485
ананасъ. 485
гонобобель. 1490
малина. 1490
ежевика. 1490

Цены указаны въ рубляхъ.
Оплата принимается Россійскими рублями въ монетахъ и ассигнаціяхъ.
Данное минью является рекламнымъ материаломъ.