



# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ВЪСТНИКЪ



Светское издание, красочно иллюстрированное;  
редактировано и печатано в Полиграфическомъ заведеніи столицы.



Понедельник  
Ноябрь, 20-го,  
СЕГО ГОДА.

№ 417

Выходитъ с 1800 года. Подписка принимается для здѣшнихъ жителей въ Городской Типографіи, а для иногородныхъ во всѣхъ почтовыхъ Конторахъ. За годовое издание платится въ Москвѣ 25 руб., а съ пересылкою 30 руб. а полугодное въ Москвѣ—15 руб., съ пересылкою—17 руб. Въ Кафе "ПУШКИНЪ" отпускается бесплатно.



## МИНЬЮ САЛАТЫ



1. ОЛИВЬЕ МАЛЕНЬКИМИ ТАРТАЛЕТАМИ  
СЪ ЛОСОСЕВЫМЪ ЖЕМЧУГОМЪ .....1190
2. ВИНЕГРЕТЬ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ,  
СЪ КИЛЬКАМИ БАЛТИЙСКИМИ  
ПОДЪ ПОСТНЫМЪ МАСЛОМЪ .....990
3. ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТЪ С ГРУШЕЙ  
И УТКОЮ .....1160
4. МОРСКІЯ ЖИТЕЛИ  
СЪ ОВОЩАМИ РАЗНАГО РОДУ  
СЪ МАСЛОМЪ ТЫКВЫ ..... 1690
5. САЛАТЪ ЗЕЛЁНОЙ СЪ ОВОЩАМИ,  
СПАРЖАМИ И РОСТОЧКАМИ ЦОИ.....860
6. САЛАТЪ ИЗЪ ПОМДОРОВЪ  
РАЗНАГО ВИДА.....840
7. САЛАТЪ СЪ ТРАВОЮ РУККОЛОЙ  
НА ВОСТОЧНЫЙ МАНЕРЪ, ПО ЖЕЛАНІЮ  
ГГ. ГОСТЕЙ ПОПОЛНЕНЪ  
РОСТБИФОМЪ ..... 1810  
ИЛЬ КРЕВЕТКАМИ..... 1780
8. САЛАТЪ ИЗЪ МАЛОГО РОМАНО  
СЪ АНШОФИСОВЫМЪ СОУСОМЪ  
НА НОВЫЙ МАНЕРЪ ..... 1100
9. КОЗИЙ СЫРЪ ПЕЧЕНЫЙ  
СЪ МЁДОМЪ, ДОПОЛНЕННЫЙ  
РОСТКАМИ САЛАТОВЪ .....1750
10. КРАБЪ КАМЧАТСКІЙ ВЪ САЛАТЪ  
ИЗРУБЛЕННОЙ,  
СЪ ПЛОДАМИ ЮЖНЫМИ .....1950

## МИНЬЮ ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ

1. ЭКЛЕРЫ С ГРИБАМИ .....780
2. ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ  
ПО-МЪСТЕЧКОВОМУ .....940
3. СЕЛЬДИ ВЪ ХРУСТАЛЕ  
СЪ ПЕЧЁНЫМЪ КАРТОФЕЛЕМЪ .....790
4. ТУНЕЦ СЪ АВОКАДО  
А-ЛЯ «ТАРЪ-ТАРЪ» ..... 1290
5. СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ  
СЪ БЛИНАМИ РЖАНЫМИ ..... 1490
6. РЫБА, ПОРОДЫ ДРАГОЦЕННОЙ,  
ЗА БЪЛИЗНУ ЦЕНИМАЯ, ВИЗИГОЮ  
НАПОЛНЕННАЯ .....1910
7. ЗАЛИВНОЕ ИЗЪ ЩУКИ, СУДАКА  
И ЛОСОСИНЫ ПОД ХРЪНОМЪ ..... 1340
8. РОСТБИФЪ А-ЛЯ «МОДЪ».....1570
9. ВЫБРАННОЕ ТЕЛЯЧЬЕ МЯГКОЕ,  
ОГНЮ НЕ ОТДАННОЕ  
У ТАТАРЪ ПОДСМОТРЕННОЕ ..... 1690
10. ГОЛОНТИР ДО ГУСТОТЫ СВАРЕННОЙ  
ИЗЪ ЖИВОТИНЫ ДОМАШНЕЙ  
СЪ ДОПОЛНЕНИЕМ ..... 950

## МИНЬЮ ИКРА

1. ИКРА ОСЕТРА (30 г.).....6510  
СЪ БЛИНАМИ ПШЁННЫМИ ИЛЬ СЪ  
БЛИНАМИ ИЗЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ
2. ИКРА КАМЧАТСКАГО ЛОСОСЯ (30 г.)....990  
СЪ БЛИНАМИ ПШЁННЫМИ ИЛЬ СЪ  
БЛИНАМИ ИЗЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ
3. ИКРА БЪЛУЖЬЯ (30 г.)  
НА ПАРАДНЫЙ МАНЕРЪ ..... 15500



-Фермерский продуктъ

ОПЛАТА ПРИНИМАЕТСЯ РОССИЙСКИМИ РУБЛЯМИ ВЪ МОНЕТАХЪ И АССИГНАЦІЯХЪ.  
ШЕФЪ ПОВАРЪ: МАХОВЪ АНДРЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧЪ. ДАННОЕ МИНЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМЪ МАТЕРИАЛОМЪ

МИНЬЮ

## СОЛЕНИЯ ДОМАШНІЯ А-ЛЯ «РЮСЬ»

1. ГРИБКИ БѢЛЫЯ, СОЛѢНЫЯ  
ВЪ БОЧАТАХЪ, ПОДЪ ПОСТНЫМЪ  
МАСЛОМЪ И УКРОПОМЪ ..... 1390
- Ф 2. Грузди солёныя..... 1100
3. Огурчики свѣжепросольныя .....590
4. Огурчики солёныя съ укропомъ  
подъ постнымъ масломъ .....520
- Ф 5. Капуста квашеная рубленая  
съ фруктами .....490
6. Капуста квашеная кочнами  
со свеклою и чеснокомъ .....490
- Ф 7. Помидоры солёныя .....490
8. Ассорти солений .....950

МИНЬЮ

## ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ»



1. съ мясами .....240
2. съ капустою .....210
3. съ грибами .....220
4. съ ягнятиною .....310
5. съ картофелемъ.....210
6. разстегай .....295
7. съ солёнымя огурцами.....210

МИНЬЮ

## ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ» СЛАДКІЯ

1. съ яблоком ..... 195
2. съ брусникою..... 195

МИНЬЮ

## СУПЫ



1. Супъ а ля «ИМПЕРАТРИКСЪ»  
изъ шампиньоновъ .....590
2. Щи суточные  
изъ квашеной капусты  
съ телятиною в горшке.....890
3. Уха «ИМПЕРАТОРСКАЯ»  
съ водкой имбирною  
и разстегаемъ..... 1200
4. Борщъ  
изъ гусиныхъ копченостей  
съ разными капустами  
и босторферными яблоками.....890
5. Курячій супъ съ лапшою.....690

МИНЬЮ

## ПЕЛЬМЕНИ

1. съ семгою и форелью .....980
2. съ разными мясами ..... 1100
3. съ грибами  
подаются съ подливою.....860



Ф -Фермерский продуктъ

МИНЬЮ

## ГОРЯЧИЯ ЗАКУСКИ

1. МОРСКІЯ ГРЕБНИ  
СЪ ПАСТЕРНАКОМЪ .....1350
2. ПИРОГЪ ИЗЪ СЛОЁНАГО ТЕСТА  
СЪ ЩЁЧКАМИ ГОВЯЖЬМИ  
И ТРИФЕЛЬНЫМ СОУСОМЪ ..... 1100
3. МОЗГОВЫЯ КОСТОЧКИ  
ТРЕ ДЕЛИКАТЪ ..... 1250
4. ГРИБЫ А-ЛЯ «ПУЛЕТЪ» .....650
5. БЛИНЧИКИ ХРУСТЯЩІЯ  
СЪ ТЕЛЯТИНОЮ.....950  
СЪ ГРЕЧИХОЮ И УТКОЙ .....740
6. ЧЕБУРЕКИ .....890

МИНЬЮ

## РЫБНЫЯ БЛЮДА

1. ЧЕРНОМОРСКІЕ РАПАНЫ  
СО СМОРЧКАМИ  
И СОУСОМЪ ИЗЪ ЧЕРЕМШИ .....1550
2. МОРСКІЯ ЖИТЕЛИ ПО-СТРОГАНОВСКИ СЪ  
КАТАНКОЙ.....1650
3. КОТЕЛЕТА ЩУЦІЯ,  
Ф ЧИНЁННАЯ ПО-МЪЩАНСКИ .....1750
4. ПЕЧЕНАЯ ВОЛЬНЫМЪ ДУХОМЪ  
Ф И КОПЧЕНАЯ СЪ ДЫМКОМЪ  
СТЪРЛЯДЪ ..... 1990
5. ИЗЖАРЕННОЙ КАКЪ ДОЛЖНО  
НА РОСТЕРЪ СИБАСЪ СЪ ЛУМТИКАМИ  
КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩАМИ ..... 2250
6. ФОРЕЛЬ КАРЕЛЬСКАЯ  
Ф ВЪ СОУСЕ ИЗЪ РАКОВЪ ..... 1690
7. ЛОСОСЬ ПРЯЖЁННЫЙ  
С КАТАНКОЙ ..... 1890



Ф -Фермерский продукт

МИНЬЮ

## МЯСНЫЯ БЛЮДА



1. ПОРТУСТЪ -  
ТОМЛЁНОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО  
СЪ ПУРЕЕМЪ ИЗЪ ЛУКОВИЦЪ ..... 1960
2. ЗРАЗЫ ПО РЕЦЕПТУ ПОЖАРСКАГО .....890
3. УТИНАЯ НОЖКА.....970
4. КОТЕЛЕТА ТЕЛЯЧИЯ, РУБЛЕННАЯ  
ПО РЕЦЕПТУ ПОЖАРСКАГО.....1350  
ДОПОЛНЕНИЯ НА ВАШЪ ВКУСЪ .....470  
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНОЙ  
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТЪ  
ПОТАЖИ
5. ГОВЯДИНА БЕФЪ-СТРОГАНОВЪ  
ВЪ СМЕТАНЪ ..... 1460  
ДОПОЛНЕНИЯ НА ВАШЪ ВКУСЪ  
КАРТОФЕЛЬ А-ЛЯ «ПУШКИНЪ» .....390  
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТЪ.....470  
ПОТАЖИ .....470
6. ГОВЯДИНА МРАМОРНАЯ  
СЪ ПИРОГОМЪ ИЗЪ ПЕЧИ .....2570
7. «ГРАНДЪ ПУЛЕ». ГРУДКА, ЧИНЕННАЯ  
Ф ТРУФЕЛЯМИ СЪ НЕДОРОСЛЯМИ  
ОГОРОДНЫМИ ..... 1820
8. БЕФЪ А-ЛЯ «РОССИНИ» СЪ ФУА-ГРА  
И ТРУФЕЛЯМИ В СОУСЪ «МАДЕРА» .... 2990
9. УТИНАЯ ГРУДКА СЪ ТЕМНОЦВѢТНОЮ  
ПОЛИВОЮ ИЗЪ ЗАМОРСКОЙ ВИШНИ  
СЪ РАВИОЛЯМИ .....1750
10. КОРЕЙКА ЯГНЁНКА  
СЪ КАТАНКОЙ РУКОДЕЛЬНОЮ.....2750



## ДЕСЕРТЫ

1. «ГЖЕЛЬ» ..... 790
2. ЛИМОННИКЪ ..... 590
3. ДЕСЕРТЪ «КАФЕ ПУШКИНЪ» ..... 1100
4. КЛЮКВА В САХАРЕ ..... 590
5. МЕДОВИЧОКЪ ..... 780
6. ТАРТАЛЕТЪ ИЗЪ ШИКОЛАТУ  
СЪ ПЛОМБИРОМ ..... 790
7. ПАВЛОВА ..... 920
8. ИЗЯЩНОЙ ТОРТЛЕТЕЦЪ,  
НЕПРЕМЕННОЙ ХОЗЯИНЪ  
НАПОЛЕОНОВСКИХ ВАЛОВЪ ..... 690
9. ШУКЕТЫ ..... 250  
СЪ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМЪ  
СЪ МАЛИНОЙ  
СЪ МАРАКУЕЙ  
СЪ СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЮ
10. ПОСТИЛА ..... 695
11. КРЕМЪ-БРЮЛЕ СЪ КЛУБНИКОЮ ..... 1350
12. ДЕСЕРТЪ  
«МИНДАЛЬ, ВИШНЯ, ШОКОЛАДЪ» ..... 890
13. ЯГОДНИКЪ  
ИЗЪ ГРУШЪ РУССЕЛЕТЪ ..... 650
14. СЫРНОЙ ТОРТЪ ..... 790
15. БЛИНЧИКИ СО СЛИВОЧНОЮ  
НАЧИНКОЮ И ГОРЯЧИМИ ЯГОДАМИ... 1190
16. МОРОЖЕНОЕ «КАФЕ ПУШКИНЪ» ..... 260  
(ФИСТАШКА, ПЛОМБИР, ШИКОЛАТЪ,  
АПЕЛЬСИН-КРЕМ-ШИКОЛАТЪ,  
АРАХИС-КАРАМЕЛЬ-ШИКОЛАТЪ,  
ВАНИЛЬ)
17. ЩЕРБЕТ «КАФЕ ПУШКИНЪ» ..... 260  
(МАЛИНА, МАНГО-МАРАКУЙЯ,  
МАНДАРИН, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА,  
ЛИМОН-ЛАЙМ, ЗЕМЛЯНИКА)
18. ДЮЖИНА ЩЕРБЕТОВ И МОРОЖЕНОГО  
«КАФЕ ПУШКИНЪ» ..... 1250
19. СЫРНЫЯ РАЗНОСТИ ..... 1950  
(СЫРЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ  
ОТ ЧАСТНОГО СЫРОДЕЛА)

## СВЕЖИЯ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

1. КЛУБНИКА ..... 1450
2. АНАНАСЪ ..... 1100
3. ГОНОБОВЕЛЬ ..... 1450
4. МАЛИНА ..... 1450
5. ЕЖЕВИКА ..... 1450

## ВЗБИТАЯ СМЪСЬ МОЛОЧНАЯ,

АНГЛИЧАНАМИ ИМЕНУЕМАЯ КОКТЕЙЛЬ

1. СЪ ВАНИЛЮ ..... 770
2. СЪ БАНАНОМЪ ..... 770
3. СЪ КЛУБНИКОЮ ..... 980
4. СЪ ШИКОЛАТОМЪ ..... 870

## ХОЛОДНЫЯ НАПИТКИ

1. КВАСЪ 0.2 ..... 360
2. ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЙ МОРСЪ 0.2 ..... 380
3. МОРСЪ КЛЮКВЕННОЙ 0.2 ..... 360
4. ЛИМОНАДЪ 0.2 ..... 360
5. VORGOL 0.5 ..... 410
6. БАЙКАЛЬ РЕЗЕРВЪ  
(ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА) 0.53 ..... 530
7. ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА  
(НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА) 0.53 ..... 530
8. SAN BENEDETTO 0.25/0.75 ..... 550/990
9. SAN PELLEGRINO 0.25/0.75 ..... 550/990
10. PANNA 0.25/0.75 ..... 550/990
11. SURGIVA 0.75 ..... 970

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЯ СОКИ

1. АПЕЛЬСИНОВЫЙ ..... 460
2. ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ..... 460
3. ЛИМОННЫЙ ..... 460
4. МОРКОВНЫЙ ..... 430
5. ЯБЛОЧНЫЙ ..... 430
6. ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ ..... 430
7. ТОМАТНЫЙ ..... 430
8. КЛУБНИЧНЫЙ ..... 990
9. ГРУШОВЫЙ ..... 590
10. АНАНАСОВЫЙ ..... 990
11. ОГУРЕЧНЫЙ ..... 430



Книга отзывов  
и предложений



-Фермерский продукт

Печатать позволяется. Москва, сего года, Июля, 18 дня.

Цензоръ и Кавалеръ М.Ю. Карасикъ.

ДАННОЕ МИНЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМЪ МАТЕРИАЛОМЪ



Карта привелегий  
Maison Dellos