

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ВЪВСТНИКЪ

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



Понедельника,
Июнь, 1-го
СЕГО ГОДА.

№ 433.А
стр.
131-134.

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

САЛАТЫ

1. Оливье маленькими таралетами съ лососевымъ жемчугомъ 1590
2. Салатъ изъ арбуза и огурцов съ йогуртом и мятой..... 1290
3. Винегретъ изъ разностей съ кильками балтійскими подъ постнымъ масломъ..... 1390
4. Морскія жители съ овощами разнаго роду съ масломъ тыквы..... 2280
5. Козій сыръ, печеный съ медомъ, дополненный ростками салатова..... 2390
6. Грандъ салатъ изъ недорослей огородныхъ..... 1870 (заправка на выбор)
7. Крабъ камчатскій, въ салатъ изрубленный, съ плодами южными..... 2380
8. Салатъ съ травой рукколой на восточный манеръ, по желанію ггъ. гостей пополненъ
ростбифомъ..... 2480
креветками..... 2480
9. Салатъ изъ малого романо съ аншофисовымъ соусомъ на новый манеръ..... 1490
10. Салатъ изъ разной зелени «Офисъель» съ фруктами подъ малиновымъ соусомъ..... 1690
11. Салатъ съ грушей и вяленой уткой.. 1980



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Эклеры съ грибами..... 995
2. Щука, фаршированная по-местечковому..... 1390
3. Сельди въ хрустале съ печенымъ картофелемъ..... 1190
4. Тунець съ авокадо а-ля «Тарьтаръ»... 1790
5. Семга малосольная съ блинами ржаными..... 1990
6. Рыба, породы драгоценной, за белизну ценимая, визигою наполненная..... 2650
7. Заливное изъ щуки, судака и лососины подъ хреномъ..... 1790
8. Ростбифъ а-ля «Модъ»..... 2190
9. Морскія гребни съ форелями а-ля «карпаччо», маринованныя въ беломъ вине..... 1690



- Устрица 1 штука..... 690
Устрицы полдюжины..... 3900

Оплата принимается российскими рублями въ монетахъ и ассигнаціяхъ.
Шефъ поваръ: Маховъ Андрей Владимировичъ.
Данное миню является рекламнымъ матеріаломъ.

Ф - фермерский продукт

СОЛЕНИЯ

1. Грибки белыя, соленыя въ бочатахъ подь постнымъ масломъ и укропомъ..... 1950
- Ф 2. Грузди соленыя..... 1590
3. Огурчики соленыя съ укропомъ подь постнымъ масломъ..... 850
4. Огурчики свежепросольныя..... 890
- Ф 5. Капуста квашенная рубленная съ фруктами..... 760
6. Капуста квашенная кочанами со свеклой и чеснокомъ..... 790
- Ф 7. Помидоры соленыя..... 790
8. Ассорти солений..... 1490



ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ»

- съ мясами..... 350
- съ капустою..... 295
- съ грибами..... 330
- съ ягнатиною..... 470
- съ картофелемъ..... 295
- разстегай..... 460
- съ кислую капустою и говяжьей грудинкою..... 295
- съ зелёнымъ лукомъ..... 295

ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ» СЛАДКІЯ

- с яблокомъ..... 280
- с брусникою..... 280

ИКРА

1. Икра осетра (30 г.)
съ блинами пшеничными..... 8950
съ блинами из гречневых круп..... 8950
2. Икра камчатского лосося (30 г.)
съ блинами пшеничными..... 1390
съ блинами из гречневых круп..... 1390
3. Икра белужья (30 г.)..... 21950
4. Икра щуки со сметаной и лукомъ (50 г.)
съ блинами пшеничными..... 1490
съ блинами из гречневых круп..... 1490



СУПЫ

1. Уха императорская съ водкой имбирной и разстегаемъ..... 1690
2. Окрошка летняя изъ разностей..... 890
3. Борщъ изъ гусиныхъ копченностей съ разными капустами и босторферными яблоками..... 1390
4. Курячій супъ съ лапшой..... 995
5. Зеленый рассольникъ съ почками телёнка..... 1050



ПЕЛЬМЕНИ

- съ семгою и форелью..... 1390
- съ разными мясами..... 1490
- съ грибами, подаются съ подливой..... 1180



ГОРЯЧІЯ БЛЮДА

1. Мозговія косточки тре деликатъ..... 1790
2. Грибы а-ля «пулетъ»..... 960
3. Блинчики
съ телятиной..... 1290
съ гречихой и уткой..... 995
4. Чебуреки..... 1290
5. Фуа-гра жареная с грушей..... 3450



6. Изжареной какъ должно на ростере сибасъ съ ломтиками картофеля и овощами..... 2990
7. Котлета щучія, чиненная по-мещански..... 2480
- Ф 8. Форель Карельская въ соусъ изъ раковъ..... 2190
- Ф 9. Печеная вольнымъ духомъ и копченая съ дымкомъ стерлядь..... 2790
- Ф 10. Стерлядь «Завороженная» въ икорномъ соусъ..... 4460
11. Печенный лосось на северный манеръ..... 3280

Однажды А.С. Пушкинъ пригласилъ несколько человекъ въ тогдашній ресторанъ «Доминикъ» и угощалъ ихъ на славу. Входитъ графъ Завадовскій и говоритъ: «Однако, Александръ Сергеевичъ, видно туго набить у васъ бумажникъ!»
«Да ведь я богатъ Васъ, - отвечаетъ Пушкинъ, - вамъ приходится иной разъ прожиться и ждать денегъ изъ деревень, а у меня доходъ постоянный - съ тридцати съ лишнимъ буквъ русской азбуки».

БЛЮДО

*Сервированное по желанію
Гг. Гостей на 2 персоны*



12. Стерлядь молодая, чиненная «Камчатскимъ» муссом..... 11950
13. Бифъ-стейкъ а-ля «Шатобрианъ»..... 16900

14. Котлета телячія, рубленная по рецепту Пожарского..... 1870
дополненная на вашъ вкусъ:
Картофель жареный..... 735
Потажі..... 970
Зеленый салатъ..... 745
15. Говядина Бефъ-Строгановъ въ сметане..... 1980
дополненная на вашъ вкусъ:
Картофель а-ля «Пушкинъ»..... 630
Потажі..... 970
Зеленый салатъ..... 745
- Ф 16. «Грандъ Пуле»: Грудка, чиненная трюфелями съ недорослями огородными..... 2490
17. Галантинъ изъ перепёлки съ картофельнымъ гратеномъ..... 1890
18. Бефъ а-ля «Россини» съ фуа-гра и трюфелями въ соусе «Мадера»..... 4390
19. Бифштексъ говяжій по рецепту купцовъ изъ Кіото..... 3490
20. Утиная грудка съ темноцветною поливою изъ заморской вишни съ равіолями..... 2480
21. Корейка ягненка съ катанкой рукодельной..... 4380
- Ф 22. Олень подъ Пармскимъ сыромъ съ «разноцветіемъ»..... 3580



Оплата принимается российскими рублями въ монетахъ и ассигнаціяхъ.

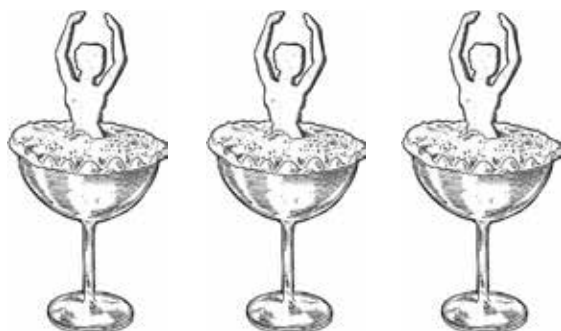
Шефъ поваръ: Маховъ Андрей Владимировичъ.

Данное мнью является рекламнымъ матеріаломъ.

Ф - фермерский продукт

ДЕСЕРТЫ

1. «Гжель»..... 1290
2. Лимонник..... 860
3. Десерт «Кафе Пушкинъ»..... 1490
- ④ 4. Клюква въ сахаръ..... 895
5. Медовичокъ..... 1140
6. Павлова..... 1360
7. Изящной тортлетецъ, неперменной хозяйнъ Наполеоновскихъ баловъ... 1060
8. Шоколадный тортъ съ мятой въ лучшихъ традицияхъ..... 1150
9. Шу с кремом пломбиръ..... 890
10. Кремъ-брюле съ клубникой..... 1890
11. Ягодникъ изъ грушъ руссетель..... 1150
12. Сырный тортъ съ черникою и земляникою..... 1160
13. Блинчики со сливочно начинкой и горячими ягодами..... 1690
14. Мороженое «Кафе Пушкинъ»..... 470
(фисташка, пломбиръ, шоколадъ, карамель, солёный арахис, ваниль)
15. Щербет «Кафе Пушкинъ»..... 470
(малина, манго, клубника, черная смородина, лимонъ)
- ④ 16. Сырные разности..... 2740



СВЕЖИЯ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

1. Клубника..... 1950
2. Ананасъ..... 1950
3. Гонабобель..... 1950
4. Малина..... 1950
5. Ежевика..... 1950



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

1. Квасъ 0,2 л..... 540
2. Черносмородиновый морсъ 0,2 л..... 590
3. Морсъ клюквенный 0,2 л..... 515
4. Лимонадъ 0,2 л..... 540
5. Воргол 0,5 л..... 610
6. Байкал Резерв 0,53 л..... 810
(газированная вода)
7. Жемчужина Байкала 0,53 л..... 810
(негазированная вода)
8. Сан Бенедетто 0,25 л/0,75 л..... 810/1460
9. Сан Пеллегрино 0,25 л/0,75 л..... 850/1540
10. Аква Панна 0,25 л/0,75 л..... 850/1540
11. Сурджива 0,75 л..... 1250
12. Тассай 0,75 л..... 1150

СВЕЖЕВЫЖАТЫЯ СОКИ

1. Апельсиновый 0,2 л..... 680
2. Грейпфрутовый 0,2 л..... 680
3. Лимонный 0,2 л..... 850
4. Морковный 0,2 л..... 680
5. Яблочный 0,2 л..... 680
6. Яблочно-морковный 0,2 л..... 680
7. Томатный 0,2 л..... 1180
8. Клубничный 0,2 л..... 1690
9. Грушовый 0,2 л..... 1210
10. Ананасовый 0,2 л..... 1850
11. Огуречный 0,2 л..... 680

Оплата принимается российскими рублями въ монетахъ и ассигнацияхъ.
Шефъ поваръ: Маховъ Андрей Владимировичъ.
Данное меню является рекламнымъ материаломъ.

④ фермерский
продукт



Винная
карта



Барная
карта