

# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ВЪВСТНИКЪ

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



Понедельника,  
Июнь, 1-го  
СЕГО ГОДА.

№ 433.Б  
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 тре деликатъ подь соусомъ провансаль. Особенно рекомендуется ггъ. Гастрономамъ съ художественною натурою..... 2390
2. Салатъ изъ арбуза и огурцов съ йогуртом и мятой..... 1450
3. Винегретъ изъ разностей съ кильками балтійскими подь постнымъ масломъ..... 1490
4. Морскія жители съ овощами разнаго роду съ масломъ тыквы..... 2580
5. Козій сыръ, печеный съ медомъ, дополненный ростками салатоваъ..... 2680
6. Грандъ салатъ изъ недорослей огородныхъ..... 1890 (заправка на выбор)
7. Крабъ камчатскій, въ салатъ изрубленный, съ плодами южными..... 2780
8. Салатъ съ травою рукколою на восточный манеръ, по желанію ггъ. гостей пополненъ  
ростбифомъ..... 2680  
креветками..... 2680
9. Салатъ изъ малого романо съ аншофисовымъ соусомъ на новый манеръ..... 1690
10. Салатъ изъ разной зелени «Офисъель» съ фруктами подь малиновымъ соусомъ..... 1790
11. Салатъ съ грушей и вяленой уткой...2150



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Эклеры съ грибами..... 1280
- Ф 2. Щука, фаршированная по-местечковому..... 1490
3. Сельди въ хрустале съ печенымъ картофелемъ..... 1380
4. Тунець съ авокадо а-ля «Тарътаръ»... 1950
5. Семга малосольная съ блинами ржаными..... 2280
6. Рыба, породы драгоценной, за белизну ценимая, визигою наполненная..... 2890
7. Заливное изъ щуки, судака и лососины подь хреномъ..... 1890
8. Ростбифъ а-ля «Модъ»..... 2460
9. Морскія гребни съ форелями а-ля «карпаччо», маринованныя въ беломъ вине..... 1690



- Устрица 1 штука..... 750  
Устрицы полдюжины..... 4200

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

Ф - фермерский продукт

## СОЛЕНИЯ

1. Грибки белыя, соленыя въ бочатахъ подь постнымъ масломъ и укропомъ.....2180
- Ф 2. Грузди соленыя.....1790
3. Огурчики соленыя съ укропомъ подь постнымъ масломъ.....890
4. Огурчики свежепросольныя.....980
- Ф 5. Капуста квашенная рубленная съ фруктами.....890
6. Капуста квашенная кочанами со свеклой и чеснокомъ.....890
- Ф 7. Помидоры соленыя.....890
8. Ассорти солений.....1590



## ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ»

- съ мясами.....370
- съ капустою.....305
- съ грибами.....340
- съ ягнятиною.....490
- съ картофелемъ.....320
- разстегай.....485
- съ кислую капустою и говяжьей грудинкою.....320
- съ зеленымъ лукомъ.....305

## ПТИ ПАТЕ А-ЛЯ «РЮСЬ» СЛАДКІЯ

- с яблокомъ.....295
- с брусникою.....295

## ИКРА

1. Икра осетра (50 г.)  
съ блинами пшеничными.....16950  
съ блинами из гречневых круп.....16950
2. Икра камчатского лосося (50 г.)  
съ блинами пшеничными.....2290  
съ блинами из гречневых круп.....2290
3. Икра белужья (30 г.).....22950
4. Икра щуки со сметаной и лукомъ (50 г.)  
съ блинами пшеничными.....1650  
съ блинами из гречневых круп.....1650



## СУПЫ

1. Уха императорская съ водкой имбирной и разстегаемъ.....1870
2. Окрошка летняя изъ разностей.....920
3. Борщъ изъ гусиныхъ копченностей съ разными капустами и босторферными яблоками.....1560
4. Курячій супъ съ лапшой.....1180
5. Зелёный рассольникъ съ почками телёнка.....1180



## ПЕЛЬМЕНИ

- съ семгою и форелью.....1510
- съ разными мясами.....1590
- съ грибами, подаются съ подливой.....1290

# ГОРЯЧІЯ БЛЮДА

1. Мозговья косточки тре деликатъ..... 1950
2. Грибы а-ля «пулетъ»..... 1140
3. Блинчики  
съ телятиной..... 1350  
съ гречихой и уткой..... 1080
4. Чебуреки..... 1420
5. Фуа-гра жареная с грушей..... 3750



6. Изжареной какъ должно на ростере сибасъ съ ломтиками картофеля и овощами..... 3260
7. Котлета щучія, чиненная по-мещански..... 2670
8. Форель Карельская въ соусъ изъ раковъ..... 2490
9. Печеная вольнымъ духомъ и копченая съ дымкомъ стерлядь..... 3280
10. Стерлядь «Завороженная» въ икорномъ соусъ..... 4460
11. Печенный лосось на северный манеръ..... 3390

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 богаче Васъ, - отвечаетъ Пушкинъ, - вамъ приходится иной разъ проживаться 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, гарнированная жареной картофелю..... 2690

*Иной гарниръ на вашъ выборъ:  
Потажи иль Зеленый салатъ*

15. Говядина Бефъ-Строгановъ въ сметане с картофелю а-ля «Пушкинъ»..... 2860

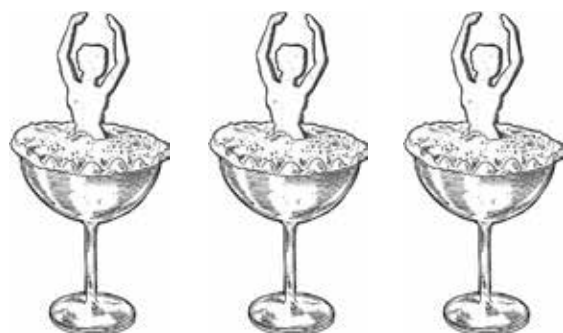
*Иной гарниръ на вашъ выборъ:  
Потажи иль Зеленый салатъ*

16. «Грандъ Пуле»: Грудка, чиненная трюфелями съ недорослями огородными..... 2690
17. Галантинъ изъ перепёлки съ картофельнымъ гратеномъ..... 2180
18. Бефъ а-ля «Россини» съ фуа-гра и трюфелями въ соусе «Мадера»..... 4570
19. Бифштексъ говяжій по рецепту купцовъ изъ Кіото..... 3790
20. Утиная грудка съ темноцветною поливою изъ заморской вишни съ равіолями..... 2790
21. Корейка ягненка съ катанкой рукодельной..... 4590
22. Олень подъ Пармскимъ сыромъ съ «разноцветіемъ»..... 3580



## ДЕСЕРТЫ

1. «Гжель»..... 1340
2. Лимонник..... 940
3. Десертъ «Кафе Пушкинъ»..... 1640
4. Клюква въ сахаръ..... 995
- Ф 5. Медовичокъ..... 1180
6. Павлова..... 1390
7. Изящной тортлетецъ, неперменной  
хозяинъ Наполеоновскихъ баловъ..... 1100
8. Шоколадный тортъ съ мятой  
въ лучшихъ традицияхъ..... 1190
9. Шу с кремом пломбиръ..... 950
10. Кремъ-брюле съ клубникой..... 1950
11. Ягодникъ изъ грушъ руссетель..... 1280
12. Сырный тортъ съ черникою  
и земляникою..... 1260
13. Блинчики со сливочно начинкой  
и горячими ягодами..... 1780
14. Мороженое «Кафе Пушкинъ»..... 480  
(фисташка, пломбиръ, шоколадъ,  
карамель, солёный арахис, ваниль)
15. Щербет «Кафе Пушкинъ»..... 480  
(малина, манго, клубника,  
черная смородина, лимонъ)
- Ф 16. Сырные разности..... 2990  
(Сыры ручной работы отъ частного сыродела)



## СВЕЖИЯ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

1. Клубника..... 2150
2. Ананасъ..... 2150
3. Гонабобель..... 2150
4. Малина..... 2150
5. Ежевика..... 2150



## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

1. Квасъ 0,2 л..... 550
2. Черносмородиновый морсъ 0,2 л..... 610
3. Морсъ клюквенный 0,2 л..... 525
4. Лимонадъ 0,2 л..... 550
5. Воргол 0,5 л..... 650
6. Байкал Резерв 0,53 л..... 890  
(газированная вода)
7. Жемчужина Байкала 0,53 л..... 890  
(негазированная вода)
8. Сан Бенедетто 0,25 л/0,75 л..... 880/1540
9. Сан Пеллегрино 0,25 л/0,75 л..... 890/1590
10. Аква Панна 0,25 л/0,75 л..... 890/1590
11. Сурджива 0,75 л..... 1390
12. Тассай 0,75 л..... 1190

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЯ СОКИ

1. Апельсиновый 0,2 л..... 720
2. Грейпфрутовый 0,2 л..... 720
3. Лимонный 0,2 л..... 840
4. Морковный 0,2 л..... 720
5. Яблочный 0,2 л..... 720
6. Яблочно-морковный 0,2 л..... 720
7. Томатный 0,2 л..... 1290
8. Клубничный 0,2 л..... 1740
9. Грушовый 0,2 л..... 1250
10. Ананасовый 0,2 л..... 1810
11. Огуречный 0,2 л..... 720

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

Ф фермерский  
продукт



Винная  
карта



Барная  
карта